

# COMBI STEAM OVENS BAKERY OVENS

*Instruction Manual*

*Bedienungsanleitung*

INDEX: page

## **INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER**

I.	WARNING	2
II.	PRELIMINARY OPERATIONS	2
III.	INSTALLATION AREA	2
IV.	PREPARING FOR INSTALLATION	3
V.	ELECTRICAL CONNECTION	3
VI.	WATER CONNECTION	6
VII.	FUMES DISCHARGE	7
VIII.	STACKING OVENS	7
IX.	SPECIFICATIONS	7

## **INSTRUCTIONS FOR THE USER**

I.	WARNING	8
II.	TESTING	9
III.	ORDINARY MAINTENANCE	9
IV.	EXTRAORDINARY MAINTENANCE	11
V.	MAINTENANCE IN CASE OF BREAKAGE	11
VI.	ADVICE DURING COOKING	12
VII.	MECHANICAL OVEN CONTROL PANEL	13
VIII.	MULTIFUNCTION OVEN CONTROL PANEL	14
IX.	DIGITAL OVEN CONTROL PANEL	15

## **INTRODUCTION**

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

**This manual has all the necessary information for the correct use, maintenance and installation of this appliance. The objective of this manual is to enable the technician and user to take all measures and precautions necessary for the safe, efficient, long-term use of the appliance.**

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

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

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

**This appliance complies with the EEC directives in force.**

## INSTRUCTIONS FOR THE INSTALLER

### I. WARNING

Read this instructions booklet carefully before starting the installation and start-up operations. **All installation, assembly, assistance and extraordinary maintenance shall be carried out by qualified personnel and supplied with necessary professional (authorizations by the manufacturer or retailer), in accordance with local laws in effect where installation takes place regarding product and workplace safety.**

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

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

### II. PRELIMINARY OPERATIONS

On receipt of the product, make sure it has not been damaged during transport and that the packaging has not been tampered with. In the case of damage or missing parts inform the carrier and retailer/manufacturer immediately, indicating **the code (Art.) and serial number (Ser N°)** and attach a photo.

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

**WARNING:** the appliance may fall over during transport leading to breakage and damage to things and people. Use suitable transport capable of taking the weight of the appliance. Do not drag or lean the device for any reason. Lift it up straight from the ground and place horizontally.

### III. INSTALLATION AREA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Do not position other heat sources like, fryers or hotplates, near the oven. If this is not possible at least respect the following distances from machinery: 50 cm from the sides and above the appliance and 70 cm from behind.

Do not place the device near materials or containers of inflammable liquids (such as walls, furniture, screens, gas canisters) as it can be a fire hazard. If this is not possible, cover the inflammable parts with fire and heatproof material and by checking fire hazard regulations.

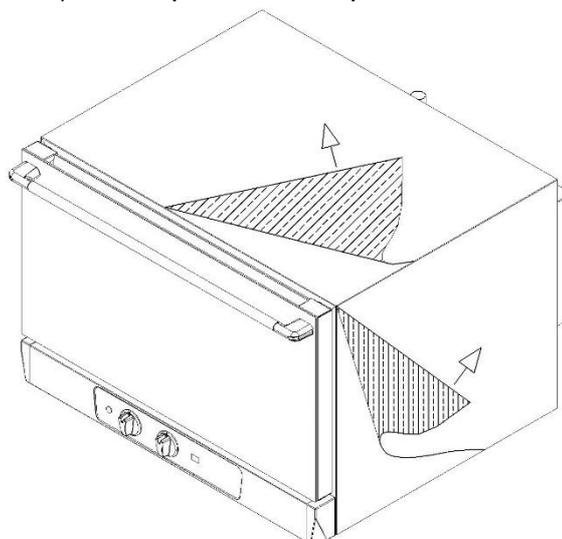
## IV. PREPARING FOR INSTALLATION

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

### REMOVING PROTECTIVE FILM ETC.

Remove the protection film from the external and internal walls. (See image)

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



### STAND ADJUSTMENT

**Do not use the appliance without feet.**

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

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

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

## V. ELECTRICAL CONNECTION

**WARNING: Mains connection must be carried out by a qualified and authorized technician according to national, international and local laws in the country where it is installed. Before mains connection, ensure that the frequency (.....V) and voltage (....Hz) meet the requirements indicated in the in the information tag on the back of the appliance.** The electric system, as prescribed and specified by the Standard in force, must be equipped with an efficient ground. It is possible to guarantee the electric safety of the appliance only in the presence of Standard electric system. For direct connection to the mains, it is necessary to interpose a device between the equipment and the same mains, sized for the load, that ensure its disconnection. The contacts must have an opening distance enabling the full disconnection, in conditions of over-voltage category III, per compliance with installation regulations. This device also must be located in a place and in a manner to be easily accessible at any moment by the operator.

### OVENS WITH CABLE AND SINGLE PHASE PLUGS

For appliance with cable and plug (single phase 220-240V) the plug merely needs to go into the appropriate socket (the socket must be adapted for the supplied plug and must withstand the voltage required by the appliance indicated on the information plate). The product must be positioned so that the plug is always accessible.

The appliance comes with certified cable and plug therefore they must not be tampered with or modified. Only the cable can be substituted: **this must be carried out by a qualified authorized technician.** The earth wire must always be yellow green.



### APPLIANCE NOT SUPPLIED WITH CABLE WITH THREE PHASE TERMINALS

Articles supplied by us come with terminals such as in the image. To connect to the mains see the label in the manual and stuck to the lower part of the back of the appliance near the Information Plate .

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

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



The oven must be connected directly to the mains and must have an easily accessible switch from the start ,installed for the device according to the national, international and local laws in the country where it is installed. This switch must separate polarization guaranteeing complete disconnection in accordance with the overvoltage III category.

Correct earthing is obligatory and the earth wire must not be operated by the protection switch.

### CABLE CONNECTION

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

- ( A1 ) Loosen the tops of the cable gland and open the bottom part of the back of the appliance by loosening the screws.
- ( A2 ) Feed the new cable through the cable gland. Connect the cable voltage to the terminal strips following the connection diagram on the label on the back of the appliance. Only connect what is indicated inserting the copper bridge and the electricity cable together under the screws, in the tightening direction, so the cable and the bridge are tightly fixed by tightening the screw. The type of cable to be used (H07RN-F) is indicated on the label for each connection and the voltage sections in mm<sup>2</sup>.
- ( A4 ) Close the bottom part of the back of the appliance by tightening the screws and fit the cable by tightening the cable gland top.

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

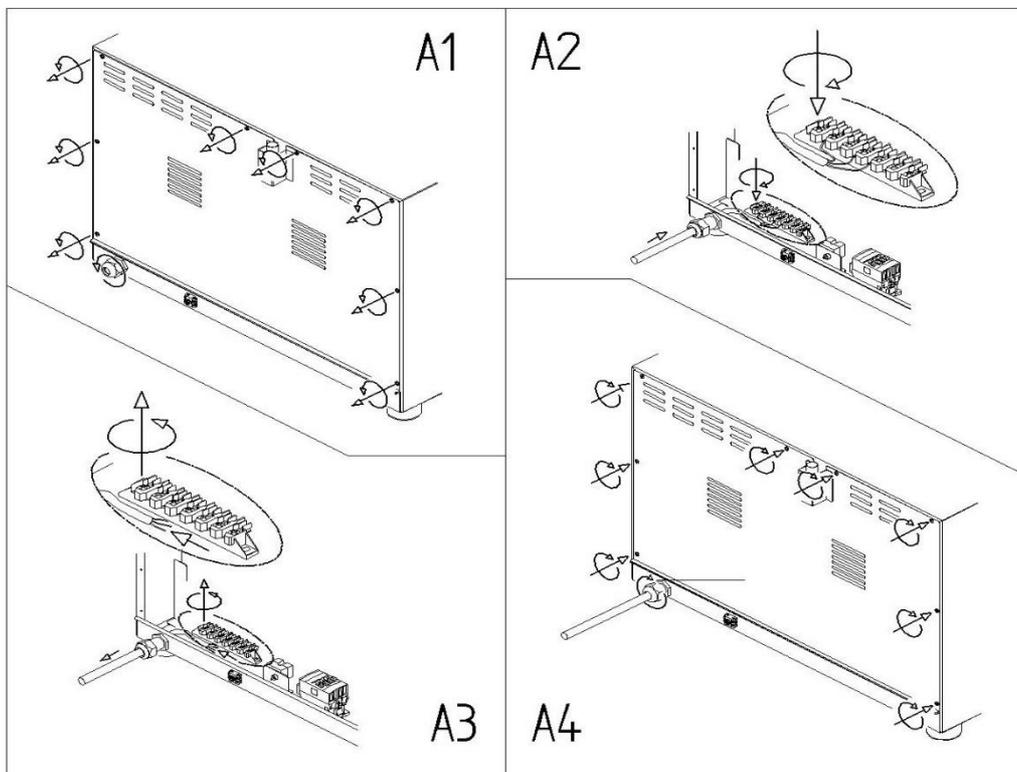
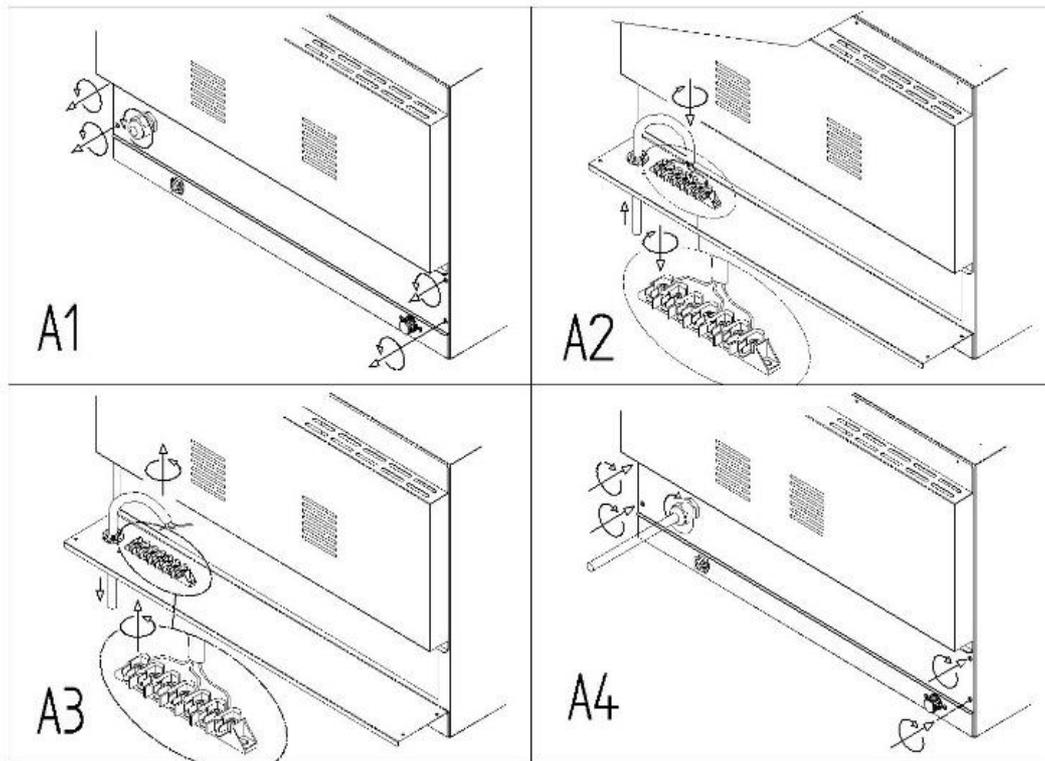
Check that all the connections are tight before connecting the oven to the mains.

**PE = Yellow/Green: "EARTH" protection conductor.**

**N = Blue: neutral conductor.**

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

Check there is no static discharge between live and earth. Check the limit switch continuity between the external casing and the earth wire of the mains. It is advised to use a multi tester to carry out these operations.



## CABLE SUBSTITUTION

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

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

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

- ( A1 ) Loosen the tops of the cable gland and open the bottom part of the back of the appliance by loosening the screws.
- ( A3 ) Loosen the terminal screws and feed the cable conductors through. Take out the old cable from the cable gland.
- ( A2 ) Feed the new cable through the cable gland. Connect the new cable's conductors to the terminal following the connection diagram on the label at the lower part of the back of the appliance. Only connect what is indicated inserting the copper bridge and the electricity cable together under the screws, in the tightening direction, so the cable and the bridge are tightly fixed by tightening the screw. The type of cable to be used (H07RN-F) is indicated on the label for each connection and the voltage sections in mm<sup>2</sup>.
- ( A4 ) Close the bottom part of the back of the appliance by tightening the screws and fit the cable by tightening the cable gland top.

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

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

Check there is no static discharge between live and earth. Check the limit switch continuity between the external casing and the earth wire of the mains. It is advised to use a multi tester to carry out these operations

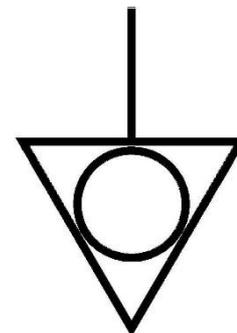
The appliance must be connected to the mains using a H07RN-F cable.

## EQUIPOTENTIAL CONNECTION

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

This terminal enables the connection of Yellow/Green cable with a section between 2.5 and 10mm<sup>2</sup>.

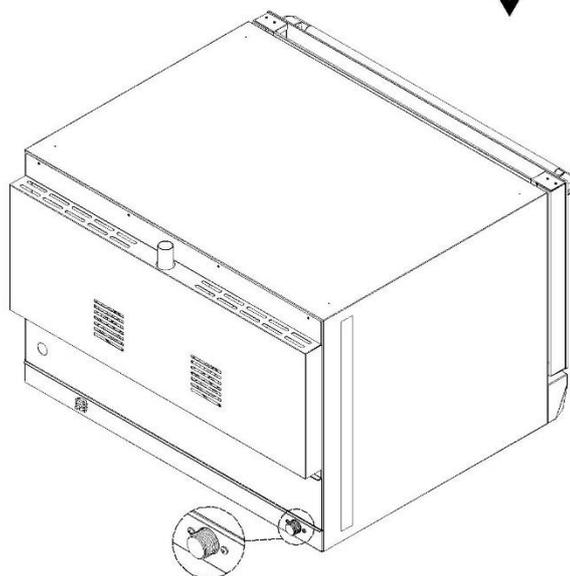
The appliance shall be included in an equipotential system whose efficiency shall be duly verified according to the provisions of the laws in force.



## VI. WATER CONNECTION

Make sure the device is placed near a water connection. Before connecting the device, allow enough water through to remove any remnants in the piping so that they did not get into the magnetic valves.

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



The inflowing water shall have a pressure value comprised between 150 (1,5 bar) and 200 kPa (2bar) and a maximum temperature of 30°C. If the inflow pressure value exceeds 200kPa (2bar), a pressure reducer will have to be installed, calibrated at 200kPa (2 bar).

## DRAINAGE CONNECTION

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

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

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

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

The oven must have its own drainage connection.

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

The local regulations and standards must be followed.

## WATER TREATMENT

In order to ensure trouble-free operation of the device, the water should have a hardness of maximum 5°f to prevent lime deposits. For higher values a **water softening station** should be installed first.

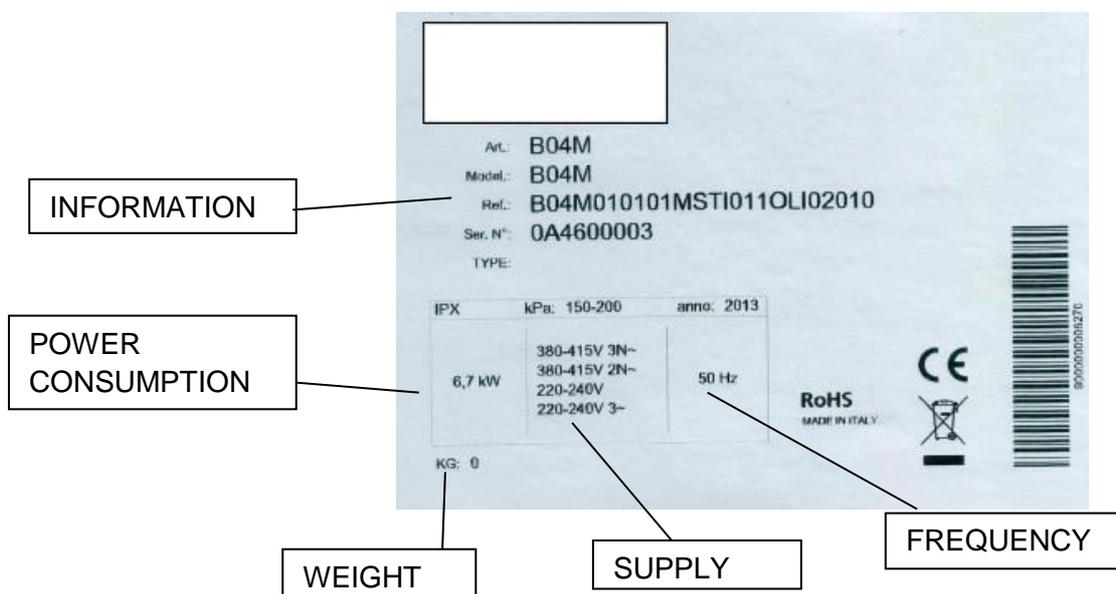
## VII. FUMES DISCHARGE

Hot fumes and odours are emitted from the cooking chamber during cooking. This is located at the top part of the back of the oven. Do not place objects on the discharge so as not to hinder the outflow of the fumes and hence avoid causing damage thereto. It is advisable to position the oven under a suctioning or ensure adequate ventilation to outside for hot fumes and odours through a pipe no smaller than the oven drainage. Avoid bends and blockages.

## VIII. STACKING OVENS

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

## IX. SPECIFICATION INFORMATION PLATE



<b>Art./Model:</b>	model according to customer classification
<b>Ref:</b>	model according to internal manufacturer's classification
<b>Ser. N°:</b>	identification number, different for each product
<b>TYPE:</b>	product model according to its technical properties
<b>Information:</b>	IPX4 protection level against water sprays / kPa....inflow water pressure / production year.
<b>Power consumption:</b>	appliance nominal power kW
<b>Mains supply:</b>	TERMINAL CONNECTION TYPE: device tension in V, number of phases and neutrals (3N = 3 phases more neutral).
<b>Supply frequency:</b>	appliance frequency in Hz.
<b>Weight:</b>	appliance weight

## INSTRUCTIONS FOR THE USER

### I. WARNING

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

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

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

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

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

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

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

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

Do not put flammable or alcohol based foods in the oven as they can cause combustion and explosions.

Avoid putting salt on food inside the cooking chamber of the oven. If this cannot be avoided, ensure that it is cleaned as soon as possible as it can cause damage to the cooking chamber.

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

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

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



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

When not in use for extended periods (for example 12 hours) it is advisable to leave the door slightly open.

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

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

This appliance complies with the EU directives in force.

Ensure that the baking tray holders inside the cooking chamber are well fitted to the walls. Otherwise the baking trays containing food or hot liquids could fall resulting in scalding.



## II. TESTING

The oven should be tested by carrying out a trial cooking session to check that the appliance is working properly and that there are no problems or malfunctioning. Set the temperature controller at 150° C and the timer to 10 minutes.

Check every item in the list below:

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

## CLEANING

### FIRST CLEANING OF THE COOKING CHAMBER OF THE OVEN

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

There should never be any residue of solvents or detergents. They should be removed by rinsing thoroughly using a damp cloth. Appropriate eye, mouth and hand protection should be used. Possible danger of corrosion.

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

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

### III. ORDINARY MAINTENANCE

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

**Before cleaning, disconnect the device from the power supply and wait until it is fully cold.**

**ATTENTION: never clean the device with water jet or pressurised vapour.**

#### ORDINARY CLEANING OF COOKING CHAMBER

At the end of a working day, clean the equipment, both for hygienic reasons and to avoid malfunctioning.

The oven must never be cleaned using direct or high pressure water jets. In the same manner, to clean the appliance do not use pan-scrubbers, steel brushes or scrapers; it is possible to use stainless steel wool, rubbing it in the direction of the sheets satin finish

For manual cleaning follow the procedure below:

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

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

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

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

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

Only use products recommended by the manufacturer of the appliance.

#### EXTERNAL CLEANING

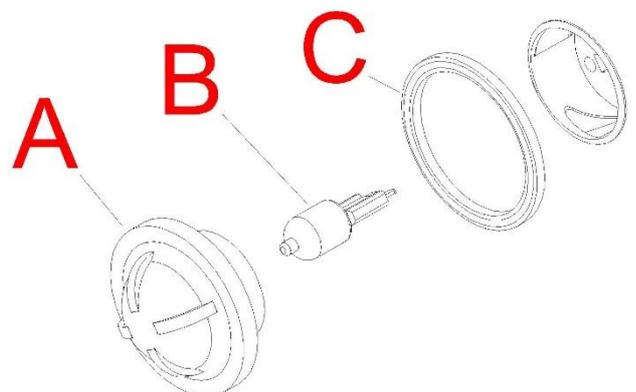
Only use a damp cloth with warm water or products suitable for cleaning stainless steel. Do not use acidic products or ammonia.

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

#### REPLACING LIGHT LAMPS

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

- Disconnect the electrical connection of the oven and leave it to cool.
- take off the side grids that hold the baking trays.
- Unscrew the glass cover "A" while observing "C". Replace the lamp



- “B” with one having the same characteristics.
- Screw back on glass cover “A” while observing washer “C”.
- Put the side grids back on ensuring they are well fitted.

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

#### IV. EXTRAORDINARY MAINTENANCE

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

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

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

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

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

#### V. MAINTENANCE IN CASE OF BREAKAGE

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

Before ringing Customer Service, check the chart below.

FAILURE	CAUSE	SOLUTION
<b>The oven doesn't start</b> (This only for models with inverter gear)	The door is not closed but open	Check that the door is closed
	Door Micro switch doesn't work properly (for oven with inverter system)	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
<b>The fan stops while the oven is on</b> (This only for models with inverter gear)	Safety thermostat measure motor	Turn off the oven and wait for the motor's thermal protection to reset itself. If the problem persists call a specialised repair technician (Assistance Service).
	Motor capacitor break	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
<b>Internal light does not work</b>	Loose lamp	Correctly fit the lamp into the lamp holder
	Blown lamp	Replace the lamp (see ordinary maintenance)
<b>There is no water inflow from the humidifier pipes</b>	Water inlet closed	Open water inlet
	Incorrect connection to the water supply system	Check connection to the water supply system
	The water filters are blocked by impurities at the top	Clean the filters
<b>Non-uniform cooking</b>	The fans no long invert the direction of rotation (only model with inverter system)	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
	One of the fans not operating	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).

	Failure of one of the resistances	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
<b>The oven is completely OFF</b>	Supply voltage failure	Restore power supply voltage
	Incorrect connection to the power supply network	Check connection to the power supply network
	Safety thermostat measure	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
<b>Water leaking from the gaskets with the door open</b>	Dirty lining	Clean the lining with a damp cloth
	Damaged gasket	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).
	Problem regarding the closure of the door	Contact specialised technician for repair (Assistance Service).

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

## SPARE PARTS

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

## VI. ADVICE DURING COOKING

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

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

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

Always clean accessories before their usage.

To cook food perfectly and uniformly it is not advised to use deep baking trays because they would prevent the correct air circulation. There must be a space of at least 2cm between the top tray and food.

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

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

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

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



## DEFROST

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

## STEAM

The humidification system is recommended for more delicate coking of all types of foods. Furthermore, it is recommended quick defrosting, warming food products without dehydrating or hardening them and for naturally desalting foods preserved by salting. The combination of the steaming function with the conventional ones allows flexibility of use and saving energy and time, simultaneously maintaining the nutritious and taste qualities of the food unaltered. an ideal cooking system for all types of food.

The water – injected on the fan – is atomized and passes through the resistance turning into vapour.

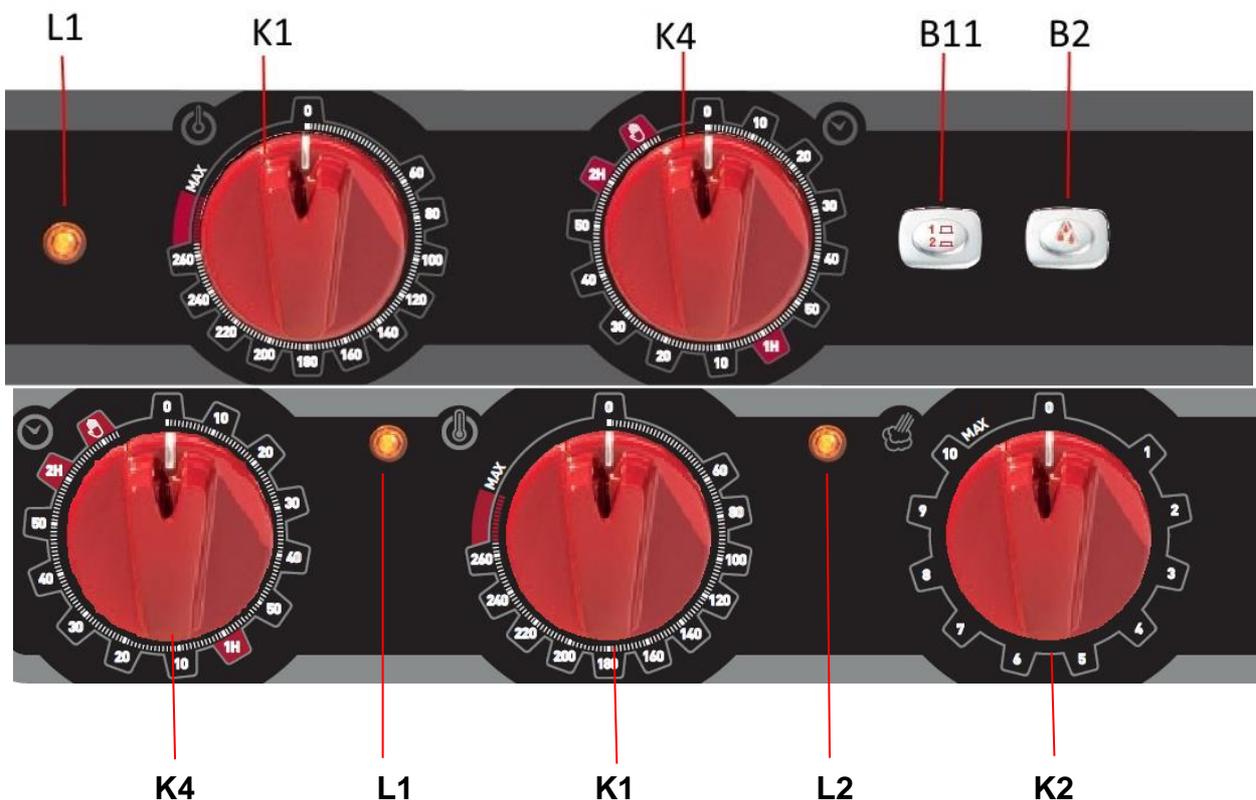
**WARNING:** Satisfactory operation of the moisturizing function requires that the temperature of the thermostat be set at least at 80--100°C. Steam is rarely produced at lower temperatures and the majority of the water falls to the bottom of the oven.

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

## PREHEATING

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

## VII. MECHANICAL OVEN CONTROL PANEL



<b>K1</b>	Thermostat knob	<b>B11</b>	Speed regulation
<b>K4</b>	Timer knob	<b>K2</b>	Steam knob
<b>L1</b>	Thermostat light	<b>L2</b>	Humidification light
<b>B2</b>	Steam selector		

• **TIMER SELECTOR**

When manual is selected, the oven stays on until someone turns it off. When a certain value is selected, the oven stays on for that time (120 minutes maximum).

• **THERMOSTAT SELECTOR**

This knob allows selecting the desired cooking temperature.

• **THERMOSTAT LIGHT**

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

• **STEAM SELECTOR**

This button enables humidifying for the length of time it stays pressed.

• **STEAM KNOB**

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

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

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

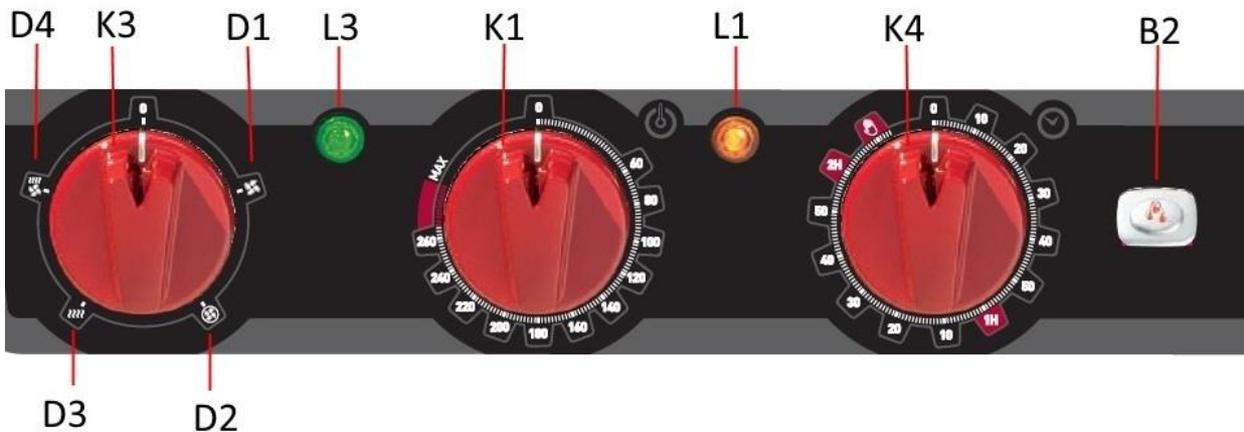
Furthermore, good vapor cooking required preheating the oven to the desired temperature before activating the vapor supply.

• **SPEED ADJUSTMENT**

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

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

**VIII. MULTIFUNCTION OVEN CONTROL PANEL**



<b>K1</b>	Thermostat knob	<b>B2</b>	Steam selector
<b>K3</b>	Cooking selector knob	<b>D1</b>	Defrost
<b>K4</b>	Timer knob	<b>D2</b>	Convection
<b>L1</b>	Thermostat light	<b>D3</b>	Grill
<b>L3</b>	Thermostat light	<b>D4</b>	Grill + convection

- **TIMER SELECTOR**

When manual is selected, the oven stays on until someone turns it off. When a certain value is selected, the oven stays on for that time (120 minutes maximum).

- **THERMOSTAT SELECTOR**

This knob allows selecting the desired cooking temperature.

- **THERMOSTAT LIGHT**

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

- **STEAM SELECTOR**

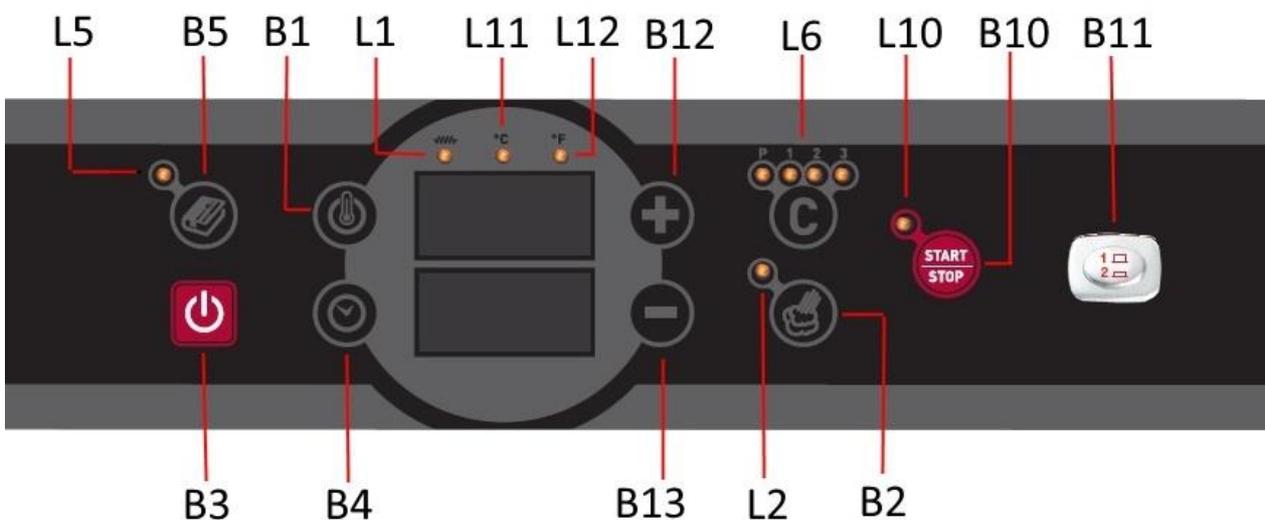
This button enables humidifying for the length of time it stays pressed.

- **COOKING SELECTOR**

There are 5 positions: Off, Defrost, Convection, Grill, Grill + Convection.

- 1) When it is set to OFF, the oven is completely off.
- 2) When it is set to DEFROST the fan is working and heating system is off.
- 3) When it is set to CONVECTION, the FAN is running and heating system is on.
- 4) When it is set GRILL, the oven heating system is on and controlled by thermostat knob. Only the grill heating element is working, while the circulating resistance around the fans is off.
- 5) When it is set to GRILL + CONVECTION the oven heating system is on and controlled by thermostat knob. The grill heating element is working and also the circulating resistance around the fans is on

## IX. DIGITAL OVEN CONTROL PANEL



<b>L1</b>	Thermostat light	<b>B2</b>	Steam selector
<b>L2</b>	Humidification Light	<b>B3</b>	ON /OFF button
<b>L5</b>	Cooking programs led	<b>B4</b>	Timer selection
<b>L6</b>	Cooking cycle led	<b>B5</b>	Cooking programs

<b>L10</b>	START / STOP cooking light	<b>B10</b>	START / STOP cooking
<b>L11</b>	CELSIUS led	<b>B11</b>	Speed regulation
<b>L12</b>	FAHRENHEIT led	<b>B12</b>	Increase button
<b>B1</b>	Temperature selector	<b>B13</b>	Decrease button

- **ON/OFF**

When power is supplied to the oven the control panel lights up and the operating display indicates temperature in cooking chamber. The oven now is ready for operating.

- **START/STOP COOKING PROGRAM**

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

- **TEMPERATURE SELECTOR**

When the oven is on "ON" the temperature display shows the temperature in the cooking chamber. To set the desired cooking temperature press the temperature selector and press (+) or (-) buttons for INCREASE or DECREASE. The temperature display will show the set value. Press the temperature button for confirmation or wait 5 seconds and it will automatically be confirmed. Values go from 30°C to 260°C. During cooking the CHAMBER display shows actual internal chamber temperature and to see the set temperature you must press "temperature button". Heating element led is on red when the heat is on and green when it is off.

- **TIMER**

Press Timer button, to set the time value by acting on (+) or (-) for INCREASE or DECREASE. The time which appears on the display must be confirmed pressing the timer button or wait 5 seconds for automatic confirmation.

The programmable times range is 999 minutes.

Acting on the timer button if you go under value of "1" on display you will see "----": means "infinite time" the oven will continue to work with the set parameters until START/STOP button is pressed. The time display will start count-up so you can see from how long the oven is operating.

In case you set minutes on the time display will start countdown during cooking.

- **STEAM**

Enables humidifying in manual cooking or to program the various humidity settings during process.

- Humidifying in manual cooking: during cooking, the STEAM button enables the release of steam into the cooking chamber for as long as it is pressed. The STEAM led will be on. If the motor turns the other way (only for models with inverter system), humidifying will stop briefly.

- To program automatic humidifying during cooking: after pressing the STEAM button, it is possible to increase or decrease the humidity by pressing + / -. It ranges from: OFF – 20% - 40% - 60% - 80% - 100%. During programming the values flash on the display and pressing STEAM again will memorize them or wait 5 seconds for automatic confirmation.

- During cooking, the STEAM led goes on when steam is being released into the cooking chamber and it stop briefly when the motor turns the other way (only models with inverter system).

- Pressing the HUMIDIFICATION button whilst cooking generates vapour in the cooking chamber for the entire time it is pressed.

The set of humidification is allowed only before running a cycle.

- **COOKING CYCLE**  
The oven is suitable for 3 different cooking phases for each cooking program (1,2,3).
- **COOKING CYCLE LED**  
The led that is on will show you in which cooking phase is operating (1,2,3).
- **HEATING ELEMENTS LED**  
When heating elements are working the led is on.
- **CELSIUS / FAHRENHEIT LED**  
The led for Celsius or Fahrenheit will be on to indicate in which condition the oven is operating.
- **COOKING PROGRAMS**  
To program a cooking process press the button and acting on + / - you can select the program number to set. After selected the program number confirm pressing on cooking program button. Each program can be modified any time.
- **AUTOMATIC PREHEATING**  
This function is automatic for all cooking programs (manual or programmable).  
This pre-heats the oven to 20% value higher than the set temperature. This function is necessary to compensate for the loss of heat through opening the door to put food in.  
When a program starts the oven first starts this preheat cycle ("PRE" on the display and the first cooking cycle led "P" will light), it beeps at the end and only stops when the door is opened. The previously selected program starts automatically when the door is closed.  
The beeping can be stopped by pressing any button other than opening the door. During pre-heating is not possible to use the humidity.

### **MANUAL COOKING**

Press ON/OFF button to active the oven and after setting TEMPERATURE, TIME, STEAM (see previous instruction) the cooking cycle begins by pressing START/STOP. The oven will start to pre-heat and after "beep" will be ready to load the food. After introduced the food will start the program settled. The cooking cycle may be stopped at any time by pressing START/STOP. During the cooking process you can modify the Temperature and the Time, only the automatic STEAM figure cannot be changed during operating, you need to stop the oven and modify manually.

Manual STEAM can be introduced any time pressing the STEAM button.

During the cooking process the time display will show the count-down.

END flashes on the display at the end of a cooking cycle, fan, humidifying and heating stop and it beeps for 40 seconds.

### **PROGRAMMED COOKING**

The oven has 99 pre-programmed recipes, each one with 3 cooking phases (1,2,3).

To create a new cooking program, with the oven in ON/STANDBY, press the RECIPE button and on display will appear "P01", acting on + / - button you go to the program number desired + press the RECIPE button for confirmation.

Now the oven will be in position of first cooking cycle (N. 1 led will be on) and you can select the time, temperature and steam in the various phases as below:

- Select the temperature button and with +/- introduce the value desired + press the temperature button for confirmation.

- Select the time button and with +/- introduce the value desired + press the the time button for confirmation.
- Select the Steam button and with +/- introduce the value desired + press the the Steam button for confirmation.
- Select the cooking cycle button (C) to go at second phase (in case the cooking process as different phases) and you will see the Cooking cycle led on under N. 2. Now you can settle the time, temperature, steam as previously describe and go to "cooking cycle" N. 3. If you have 3 phases you can save the program with the RECIPE button (press until the led flashes). In case you have only 1 or 2 phases on the new phase leave "0" under time and save the program.
- When program is saved you can press START/STOP to activate the cooking process.
- The oven will start to pre-heat and after "beep" will be ready to load the food. After introduced the food will start the program settled, the PHASES led always shows the current program phase.
- END flashes on the display at the end of a cooking cycle, fan, humidifying and heating stop and it beeps for 40 seconds.

It is permitted to modify program data is loaded before baking and cooking in execution, to adapt cooking product needs.

For manual cooking cycle, all changes made before or during cooking are impermanent, i.e. are not persisted: If you bring the unit into Standby and then back in ON the manual cycle is reset to default values.

Changes that were made during the cooking stage are valid only for cooking.

If you press C in a program cooking you can go to the next phases before the end of the time.

To delete the program, change the time of the first phase in infinity time and save the program.

### **RETURN TO MANUAL COOKING**

To go back to MANUAL you have to follow the procedure below to exit programs:

Press ON-OFF until MANU (manual) will appear on the display.

### **TIME ON DISPLAY**

When the oven started the cooking program the time display will show the countdown.

In case you use "INF" time the oven will show the count-up of cooking time.

### **POWER FAILURE**

In case of power failure during the cooking cycle, the oven turns in OFF position.

### **SIGNALS AND ALARMS**

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

Err = CHAMBER PROBE ALARM:

This is triggered if the chamber probe fails.

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

## ANLEITUNG FÜR DEN INSTALLATEUR

I. HINWEISE	2
II. VORBEREITUNGEN	2
III. INSTALLATIONSORT	3
IV. VORBEREITUNG ZUR INSTALLATION	3
V. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	4
VI. WASSERANSCHLUSS	7
VII. ANSCHLUSS DER ABLUFT	7
X. ÜBEREINANDERSTELLEN VON ÖFEN	7
XI. TECHNISCHE DATEN	8

## ANLEITUNG FÜR DEN BENUTZER

I. HINWEISE	8
II. ERSTER GEBRAUCH	10
III. REGELMÄßIGE WARTUNG	10
IV. AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	12
V. INSTANDSETZUNG BEI STÖRUNGEN	12
VI. EMPFEHLUNGEN ZUM GAREN	13
VII. MECHANISCHES BEDIENFELD	15
VIII. MULTIFUNKTIONS-BEDIENFELD	16
IX. DIGITALES BEDIENFELD	17

## **EINLEITUNG**

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

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

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

Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Personen oder Sachen ab, die auf unsachgemäßen Gebrauch, Veränderungen oder Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal, oder auf Verwendung von nicht modellspezifischen oder nicht originalen Ersatzteilen zurückzuführen sind. Dieses Gerät entspricht den geltenden EU-Richtlinien.

# ANLEITUNG FÜR DEN INSTALLATEUR

## I. HINWEISE

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

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

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

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

## II. VORBEREITUNGEN

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

Sicherstellen, dass keine Türen, Flure oder sonstige Durchgänge das Erreichen des Installationsort behindern.

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

## III. INSTALLATIONSORT

Muss in geschlossenen und gut belüfteten Räumen installiert werden (keine offenen Räume).

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

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

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

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

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

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

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

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

Es ist **nicht empfehlenswert**, den Ofen neben Wärmequellen, Fritteusen und anderen Quellen von heißen Flüssigkeiten aufzustellen; sollte dies nicht möglich sein, sind folgende

Mindestabstände einzuhalten: 50 cm seitlich und über dem Gerät und 70 cm auf der Rückseite des Ofens.

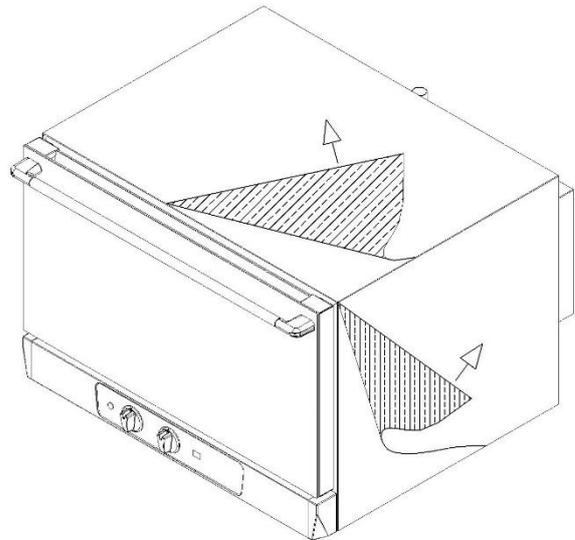
Unter keinen Umständen darf der Ofen in der Nähe von entflammaren Materialien oder Behältern mit entflammarem Inhalt (wie Wände, Möbel, Trennwände oder Gasflaschen) positioniert werden. Sollte dies nicht möglich sein, sind die betreffende Teile mit nicht entflammaren, wärmedämmenden Materialien zu verkleiden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

#### **IV. BVORBEREITUNG ZUR INSTALLATION**

Die äußere Verpackung entfernen (Holzkäfig oder Karton) und entsprechen den örtlichen Bestimmungen Entsorgen.

##### **ENTFERNUNG DER SCHUTZFOLIE UND ANDERES**

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



**Sämtliches Informationsmaterial und evtl. Plastikbeutel aus dem Inneren entfernen.**

##### **EINSTELLUNG DER STANDFÜSSE**

###### **Den Ofen nicht ohne Standfüße benutzen.**

Die einstellbaren Standfüße sind bereits unten am Ofen angeschraubt.

Der Betrieb des Ofens ohne diese verhindert die zur Kühlung der elektrischen Komponenten erforderliche Luftzirkulation an den Außenwänden, was zu Überhitzung führt und Bauteile des Ofens beschädigen kann.

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

#### **V. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS**

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

**Vor dem Anschließen an die elektrische Versorgung ist sicherzustellen, dass die Netzspannung (.....V) und die Frequenz (....Hz) mit der auf dem Typenschild auf der Geräterückseite übereinstimmen.**

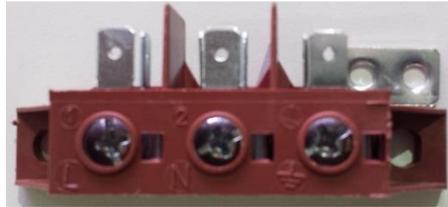
**ACHTUNG:** Falls das Gerät nicht mit einem Untergestell mit Rädern ausgestattet ist, das ein Verschieben erleichtert, wird empfohlen zuerst die elektrische Verbindung herzustellen und erst dann das Positionieren am Einsatzort vorzunehmen, wobei darauf zu achten ist, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird. Dies ermöglicht ein einfaches Anschließen mit größerer Sicherheit. Das Kabel ist so zu verlegen, dass an keiner Stelle eine Umgebungstemperatur von über 50°C herrscht.

## ÖFEN MIT EINPHASIGEM KABEL UND STECKER

Bei Geräten, die mit Kabel und Stecker ausgerüstet sind (220- 240 V einphasig), muss nur der Stecker in eine entsprechende Steckdose eingesteckt werden (die kompatibel zum gelieferten Stecker und zum Stromfluss sein muss, siehe Typenschild). Das Gerät muss so aufgestellt sein, dass der Netzstecker immer zugänglich ist.

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

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



## ÖFEN MIT DREIPHASEN-KLEMME OHNE KABEL

Die Öfen sind mit einer Klemme ausgestattet, wie unten abgebildet. Für den elektrischen Anschluss muss das Etikett auf der Rückseite des Ofens im unteren Bereich in der Nähe des Typenschildes oder in der Installationsanleitung beachtet werden.

Der Ofen muss mit einer Gummischlauchleitung vom Typ H07RN-F an das Stromnetz angeschlossen werden.

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



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

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

## ANSCHLUSS DES NETZKABELS

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

- ( A1 ) Die Kabelverschraubung lösen und den unteren Teil der hinteren Abdeckung des Gerätes durch Entfernen der Schrauben abnehmen.
- ( A2 ) Die neue Versorgungsleitung durch die Kabelverschraubung hindurchführen. Die Leiter des Versorgungskabels mit den Anschlussklemmen gemäß dem Schaltschema auf dem Etikett im unteren Bereich der Geräterückseite verbinden. Nur die angegebenen Verbindungen herstellen, dabei die Kupferbrücke zusammen mit den Adern in Schraubrichtung unter den Schrauben einführen, damit beim Anziehen der Schrauben Kabel

und Brücke fest verbunden sind. Auf dem Etikett wird für jedes Anschlussschema der zu verwendende Kabeltyp (HO7RN-F) und die Querschnitte der Adern in mm<sup>2</sup> angegeben.

- ( A4 ) Den unteren Teil der Abdeckung wieder anbringen und festschrauben und das Kabel durch Anziehen der Kabelverschraubung befestigen.

Eine fehlerhafte Verbindung kann eine Überhitzung der Klemme bis zum Schmelzen und das Risiko von elektrischem Schlag verursachen.

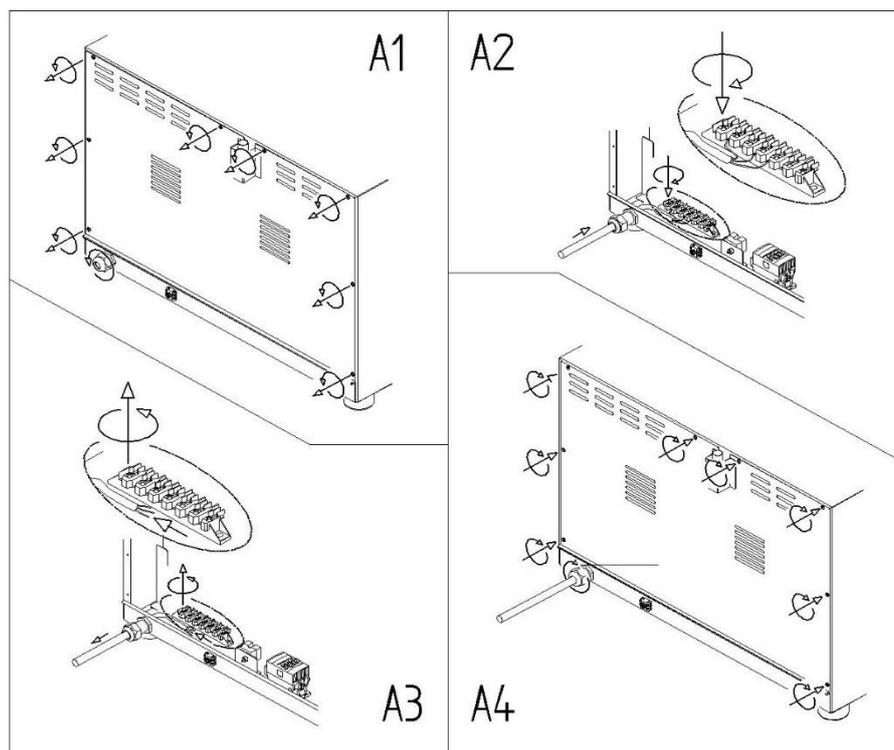
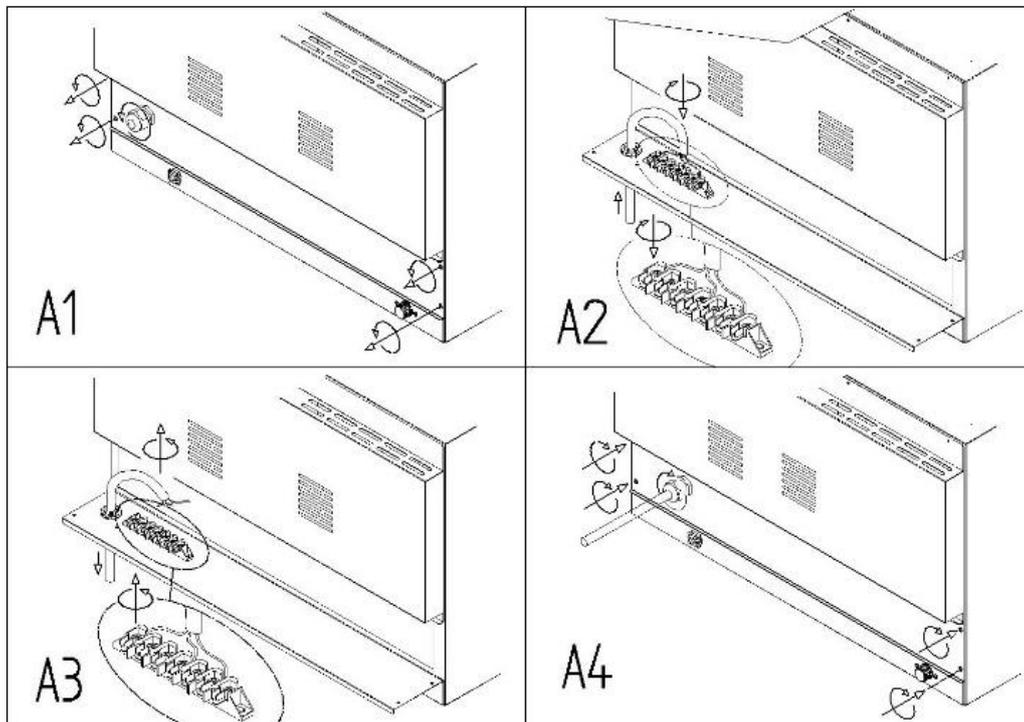
Vor dem Netzanschluss des Ofens alle elektrischen Verbindungen auf feste Verschraubung prüfen.

**PE = Gelb/Grün** : Schutzleiter "ERDE".

**N = Blau** : Neutraleiter

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

Sicherstellen, dass keine Leckströme zwischen Phasenleitern und Erde bestehen. Elektrische Durchgängigkeit von Gehäuse und Erdung überprüfen. Zur Durchführung dieser Kontrollen wird der Einsatz eines Multimeters empfohlen.



### AUSTAUSCH DES NETZKABELS

Diese Arbeit muss von qualifiziertem und autorisiertem Personal ausgeführt werden. Das Erdungskabel muss immer die grün-gelbe Farbe haben.

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

Bei Klemmen mit vorinstalliertem Kabel dessen Austausch wie folgt vornehmen:

- ( A1 ) Die Kabelverschraubung lösen und den unteren Teil der hinteren Abdeckung des Gerätes durch Entfernen der Schrauben abnehmen.
- ( A3 ) Die Klemmschrauben der Klemme lösen und die Adern des Versorgungskabels herausziehen. Das alte Kabel aus der Kabelverschraubung ziehen.
- ( A2 ) Die neue Versorgungsleitung durch die Kabelverschraubung hindurchführen. Die Leiter des neuen Versorgungskabels mit den Anschlussklemmen gemäß dem Schaltschema auf dem Etikett im unteren Bereich der Rückseite des Ofens verbinden. Nur die angegebenen Verbindungen herstellen, dabei die Kupferbrücke zusammen mit den Adern in Schraubrichtung unter den Schrauben einführen, damit beim Anziehen der Schrauben Kabel und Brücke fest verbunden sind. Für jedes Anschlussschema wird auf dem Etikett der zu verwendende Kabeltyp und die Querschnitte der Adern in mm<sup>2</sup> angegeben.
- ( A4 ) Den unteren Teil der Abdeckung wieder anbringen und festschrauben und das Kabel durch Anziehen der Kabelverschraubung befestigen.

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

**ACHTUNG: Eine fehlerhafte Verbindung kann eine Überhitzung der Klemme bis zum Schmelzen und das Risiko von elektrischem Schlag verursachen.**

Sicherstellen, dass keine Leckströme zwischen Phasenleitern und Erde bestehen. Elektrische Durchgängigkeit von Gehäuse und Erdung überprüfen. Zur Durchführung dieser Kontrollen wird der Einsatz eines Multimeters empfohlen.

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

### POTENTIALAUSGLEICH

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

Mit dieser Klemme kann ein grün-gelbes Kabel mit Querschnitt zwischen 2.5 und 10mm<sup>2</sup> angeschlossen werden.

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

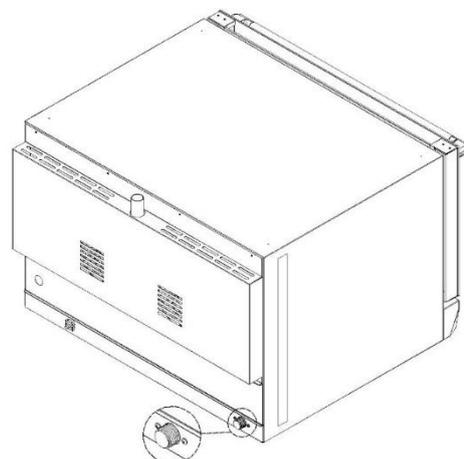


## VI. WASSERANSCHLUSS

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

Vor dem Anschluss des Gerätes ist eine ausreichende Menge Wasser fließen zu lassen, um eventuelle Rückstände in den Leitungen herauszuspülen und somit deren Eindringen in die Magnetventile zu verhindern.

Der Ofen ist auf der Rückseite mit einem Eingang G3/4" mit Filter versehen. Schläuche verwenden oder wiederverwenden Vor dem Anschluss des Schlauchs an das Gerät ist eine ausreichende Menge Wasser fließen zu lassen, um eventuelle Rückstände in den Leitungen herauszuspülen. Das eingeführte Wasser muss einen Druck



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

### **WASSERAUFBEREITUNG**

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

## **VII. ANSCHLUSS DER ABLUFT**

### **ANSCHLUSS ABWASSER**

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

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

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

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

Dabei sind die lokal geltenden Bestimmungen und Richtlinien zu beachten.

### **DUNSTABZUG**

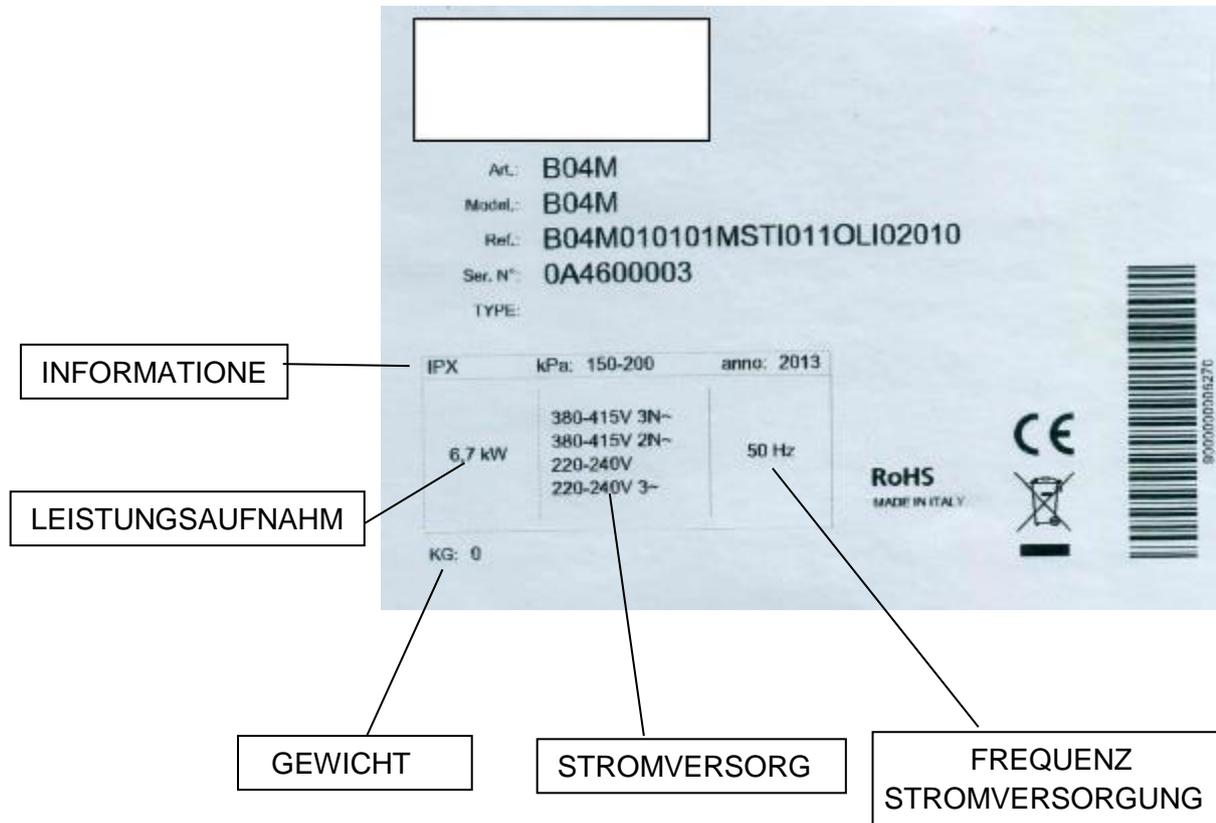
Beim Garen entstehen heißer Dampf und Gerüche, die aus der Entlüftungsöffnung des Garraumes entweichen. Diese befindet sich oben im hinteren Bereich des Ofens. Keine Gegenstände in die Nähe der Entlüftung bringen um diese nicht zu beschädigen und den Dunstaustritt nicht zu behindern. Es wird empfohlen, den Ofen unter eine Dunstabzugshaube zu platzieren oder den heißen Dampf und die Gerüche mit einem Rohr geeigneten Durchmessers nach draußen zu leiten. Verengungen vermeiden.

## VIII. ÜBEREINANDERSTELLEN VON ÖFEN

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

### TECHNISCHE DATEN

#### TYPENSCHILD



- Art./Modell:** Modell gemäß Kundenbezeichnung
- Ref:** Modell gemäß interner Herstellerbezeichnung.
- Ser. Nr.** Seriennummer, eindeutig für jedes einzelne Produkt.
- TYPE:** Code der Zertifizierung
- Informationen:** IPX4 Schutz gegen allseitiges Spritzwasser / kPa.... Wasserdruck am Eingang / Herstellungsjahr des Ofens.
- Leistungsaufnahme:** Nennleistung des Gerätes in kW
- Stromversorgung:** ANSCHLUSSART AN DER KLEMME: am Gerät angelegte Spannung Anzahl der Phasen und Nullleiter (3N = 3 Phasenleiter plus Nullleiter).
- Frequenz der Stromversorgung:** Frequenz des Gerätes in Hz.
- Gewicht:** Gewicht des Gerätes in kg

## ANLEITUNG FÜR DEN BENUTZER

### I. HINWEISE

Die Bedienungsanleitung ist sorgfältig zu lesen, da nachstehend Angaben zur Sicherheit und zum Gebrauch des Gerätes gemacht werden. Für späteres Nachschlagen sorgfältig aufbewahren.

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

Das Gerät wurde zum Garen von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich für diese Funktion verwendet werden: jede andere Verwendung ist zu vermeiden, da diese unsachgemäß und gefährlich ist. Der Ofen darf nur von angemessen eingewiesenem Personal benutzt werden. Um das Risiko von Unfällen oder Schäden am Gerät abzuwenden, ist es unerlässlich, dass das Personal regelmäßig genaue Sicherheitsanweisungen erhält. Die Verwendung durch Personen mit reduzierten physischen oder psychischen Fähigkeiten oder ungenügender Erfahrung ist nicht angebracht, es sei denn, sie wurden vom Sicherheitsbeauftragten bezüglich der Funktionsweise des Gerätes eingewiesen.

Es ist zu vermeiden, das Gerät in Gegenwart von Kindern unbeaufsichtigt zu lassen, diese dürfen den Ofen nicht benutzen oder damit spielen. Es ist nicht empfehlenswert, Wärmequellen in der Nähe des Gerätes zu positionieren.

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

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

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

Keine anderen Wärmequellen wie z.B. Fritteusen oder Kochplatten in der Nähe des Ofens aufstellen. Keine entflammaren Substanzen in der Nähe des Gerätes benutzen oder lagern.

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

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

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



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

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

**Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Personen oder Sachen ab, die durch Nichtbeachtung der oben aufgeführten Hinweise entstehen, oder die auf**

**Manipulationen auch nur eines Teils des Gerätes oder auf Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen beruhen.**

**Dieses Gerät entspricht den geltenden EU-Richtlinien.**

Vor Inbetriebnahme des Gerätes sind gewissenhaft alle notwendigen Kontrollen durchzuführen, um sicherzustellen, dass sowohl die Anlagen als auch die Installation des Gerätes den gesetzlichen Normen und den technischen- und Sicherheitshinweisen dieser Bedienungsanleitung entspricht.

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

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

Backbleche mit heißen Speisen oder Flüssigkeiten herunterfallen und Verbrennungen verursachen.



Alles Verpackungsmaterial muss vollständig entfernt worden sein, inklusive der Schutzfolien, die an den Wänden des Ofens angebracht wurden.

Entlüftungsöffnungen und Lüftungsschlitze müssen offen und ungehindert sein.

Teile des Ofens, die evtl. für die Installation abgebaut wurden, müssen wieder montiert werden.

## II. ERSTER GEBRAUCH

Zur Abnahme des Ofens wird ein Probe-Garungszyklus durchgeführt, der es ermöglicht, die korrekte Funktion des Ofens ohne Auftreten von Fehlern oder Problemen zu überprüfen.

Den Ofen einschalten und einen Garungszyklus von 10 min. bei 150 °C einstellen.

Die Punkte der folgenden Liste gewissenhaft überprüfen:

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

## REINIGUNG

### ERSTREINIGUNG DES GARRAUMES DES OFENS

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

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

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

Den leeren Ofen für ca. 30 min. auf 200°C (392°F) aufheizen, um evtl. Geruch der Wärmeisolation zu beseitigen.

Die Wände des Garraumes mit warmem Wasser und Seife reinigen, danach nachspülen; weder aggressive Reinigungsmittel noch Säuren verwenden.

### **III. REGELMÄßIGE WARTUNG**

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

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

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

#### **REGELMÄßIGE REINIGUNG DES GARRAUMES**

Es wird eine tägliche Reinigung des Garraumes empfohlen um eine korrekte Hygiene zu gewährleisten und eine Beschädigung des Stahls zu verhindern.

Für die manuelle Reinigung keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler verwenden. Ebenso dürfen keine Produkte die Säuren, Scheuermittel oder Sand enthalten, sowie korrosive Produkte oder Natronlauge, verwendet werden.

Zur manuellen Reinigung folgendermaßen vorgehen:

- Das Gerät einschalten und die Temperatur auf 80 °C einstellen.
- Für 10 Minuten aufheizen und bedampfen.
- Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen.
- Mit warmem Wasser und Seife reinigen und nachspülen.

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

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

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

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

Nur vom Hersteller des Gerätes empfohlene Produkte verwenden.

#### **ÄUSSERLICHE REINIGUNG**

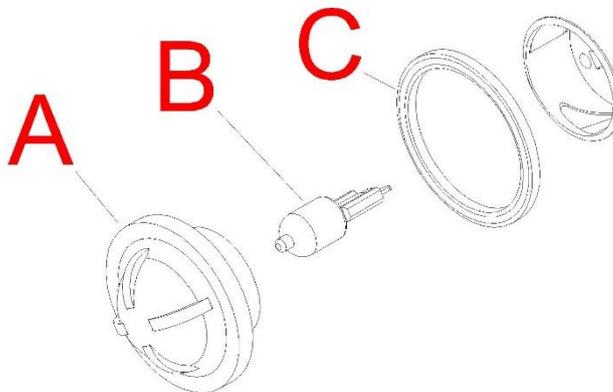
Nur ein mit warmem Wasser angefeuchtetes Tuch oder Reinigungsmittel für Edelstahl verwenden. Keine säurehaltigen Produkte oder Ammoniak verwenden.

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

## AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE DER BELEUCHTUNG

ACHTUNG: Um Stromschläge oder Personenschäden zu vermeiden, ist folgende Anweisung streng zu befolgen:

- Den Ofen abkühlen lassen und die Netzverbindung unterbrechen.
- Die seitlichen Führungsschienen für die Backbleche herausnehmen.
- Das Schutzglas "A" herausschrauben, dabei auf die Dichtung "C" achten. Die Glühbirne "B" durch eine mit den gleichen Eigenschaften ersetzen.
- Das Schutzglas "A" wieder aufschrauben, dabei auf die Dichtung "C" achten.
- Die seitlichen Führungsschienen wieder einsetzen und den korrekten Sitz überprüfen.



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

## IV. AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Es ist empfehlenswert, das Gerät regelmäßig (mindestens einmal im Jahr) von einem autorisierten Servicefachmann kontrollieren zu lassen.

Jegliche Wartung, Installation oder Reparatur muss durch den Kundendienst von autorisiertem und qualifiziertem Personal ausgeführt werden. Vor jedem Eingriff ist die elektrische Versorgung zu unterbrechen, die Wasserhähne sind zu schließen und das Abkühlen muss abgewartet werden.

Bevor das Gerät aus seiner Position wegbewegt wird, kontrollieren, dass elektrische- und Wasserleitungen (Kabel, Wasserschlauch und Abluft) korrekt getrennt sind.

Wenn sich das Gerät auf einem Gestell mit Rädern befindet, ist beim Verschieben darauf zu achten, dass keine elektrischen Kabel, Schläuche oder anderes beschädigt werden. Es ist zu vermeiden, das Gerät in die Nähe von Wärmequellen zu bringen (z.B. Fritteusen usw.).

Nach der Durchführung der Arbeit und erneutem Aufstellen in der ursprünglichen Position ist zu prüfen, dass die elektrische- und die Wasserversorgung normgerecht wieder hergestellt wurden.

## V. INSTANDSETZUNG BEI STÖRUNGEN

Bei Störungen ist die Stromversorgung des Gerätes zu trennen und die Wasserversorgung zu unterbrechen.

Vor der Verständigung des Kundendienstes sind die in der Tabelle beschriebenen Kontrollen durchzuführen (siehe unten).

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

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

## ERSATZTEILE

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

## VI. EMPFEHLUNGEN ZUM GAREN

Beim Garen von Speisen wie Braten oder Geflügel auf einem Rost ist die Verwendung eines Behälters auf dem Boden des Garraumes empfehlenswert, um tropfendes Fett aufzufangen.

Beim Garen in vollen oder mit Flüssigkeiten gefüllten Behältern ist auf evtl. Überlaufen sowohl während des Garens, als auch beim Entnehmen zu achten. Verbrennungsgefahr!

Im Falle des Positionierens von Öfen auf Garschränken, Edeltischchen oder anderen Öfen ist es zu **vermeiden** Einschübe zu verwenden, in denen der Inhalt der Behälter nicht vom Benutzer eingesehen werden kann. Verbrennungsgefahr!

Das Zubehör vor dem Gebrauch immer reinigen.

Für ein perfektes und gleichmäßiges Garungsergebnis der Speisen wird die Verwendung von nicht zu hohen Backblechen und Backformen empfohlen, da diese eine gute Luftzirkulation behindern. Zwischen dem Gargut und dem darüberliegenden Blech muss ein Abstand von mindestens 2 cm gewahrt werden.

Für ein gleichmäßiges Garungsergebnis ist der Ofen nicht zu überladen und bei Konditoreiwaren oder Brot dessen Ausrichtung zum Luftfluss im Garraum beachten.

Um den Temperaturverlust durch das Öffnen der Tür beim Beladen des Ofens auszugleichen, ist ein Vorheizen mit einer um 30 °C erhöhten Temperatur zur Gartemperatur empfehlenswert.

Wenn die Speisen beim Garen behandelt werden müssen, ist die Tür nur so kurz wie möglich zu öffnen, damit die Temperatur im Inneren des Ofens nicht so weit absinkt, dass das Garungsergebnis darunter leidet.

**ACHTUNG: das Öffnen der Tür sollte in zwei Schritten erfolgen: für 4-5 sec die Tür nur leicht öffnen (3-4 cm), dann vollständig öffnen. Dadurch wird vermieden, dass evtl. aus dem Ofen entweichender Dampf und Hitze stört oder Verbrennungen hervorruft.**



## AUFTAUEN

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

## BEFEUCHTUNG

Das Dampfgaren ist für schonenderes Garen aller Lebensmittel empfehlenswert. Damit kann außerdem schnell aufgetaut werden, Speisen können aufgewärmt werden, ohne dass sie austrocknen oder hart werden und eingesalzene Lebensmittel können natürlich entsalzt werden. Die Kombination von Dampf- und traditionellem Garen erlaubt einen flexiblen

Gebrauch mit Einsparung von Zeit und Energie, unter Wahrung des Nährwerts und des Geschmacks der Lebensmittel. Dieses System zum Garen ist für alle Arten von Speisen ideal. Das in das Gebläse gesprühte Wasser wird zerstäubt und vom Heizelement in Dampf umgewandelt.

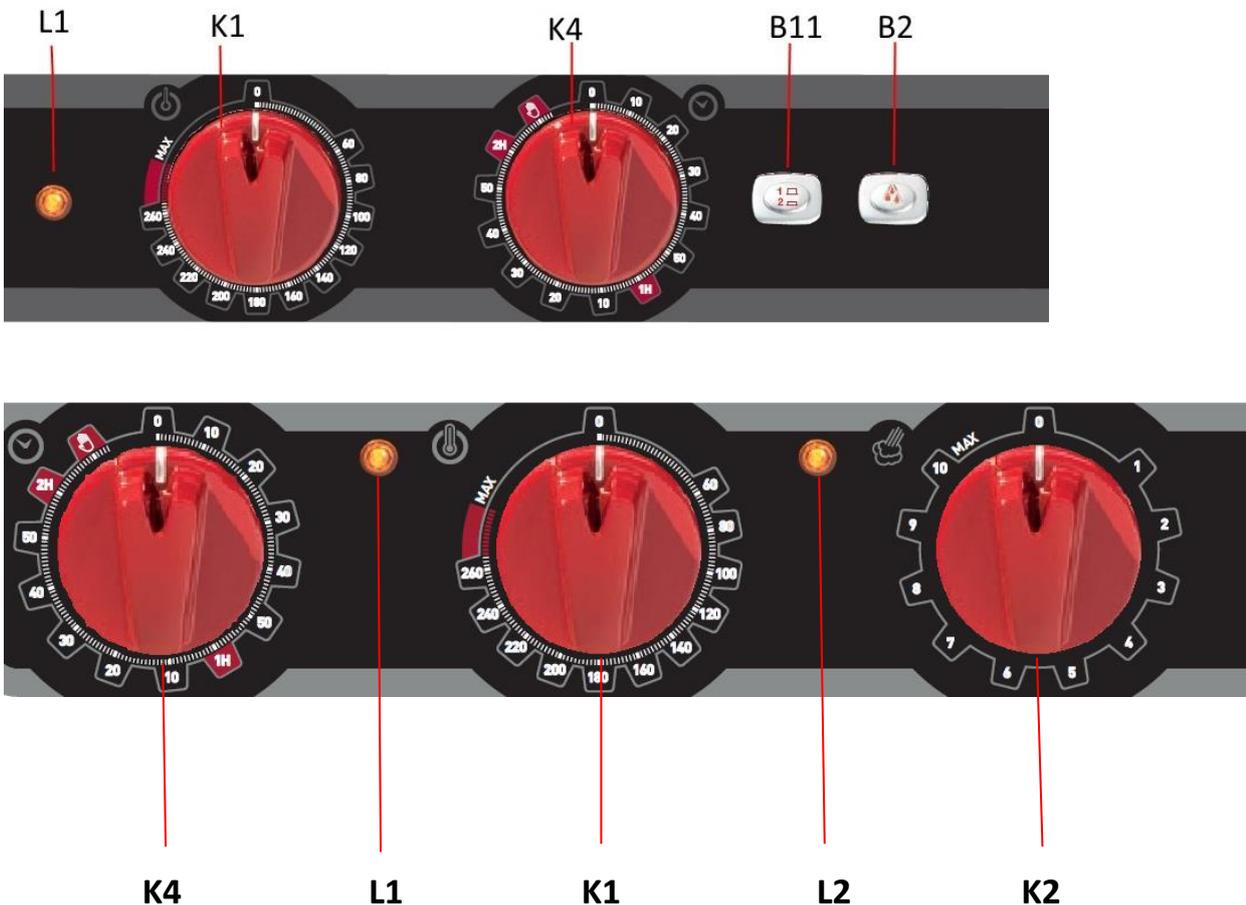
**ACHTUNG:** Für ein zufriedenstellendes Bedampfen muss die Temperatur auf mindestens 80-100 °C eingestellt sein. Bei niedrigeren Temperaturen wird kein Dampf vom Ofen erzeugt, sondern der Großteil des Wassers sammelt sich am Boden des Garraumes an.

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

### VORHEIZEN

Um den Temperaturverlust durch das Öffnen der Tür beim Beladen des Ofens auszugleichen, ist ein Vorheizen mit einer um 30 °C erhöhten Temperatur zur Gartemperatur empfehlenswert.

## VII. OFEN MIT MECHANISCHEM BEDIENFELD



<b>K1</b>	Wahlschalter Temperatur
<b>K4</b>	Wahlschalter Timer
<b>L1</b>	Kontrollleuchte Thermostat
<b>B2</b>	Taste Befeuchtung
<b>B11</b>	Taste Drehzahl Gebläse/Motoren
<b>L2</b>	Kontrollleuchte Befeuchtung
<b>K2</b>	Wahlschalter Feuchtigkeit

- **ZEITWÄHLER**

Bei manueller Einstellung bleibt der Ofen für unbegrenzte Zeit eingeschaltet, bis der Benutzer eingreift.

Ist eine Zeitspanne vorgewählt, bleibt der Ofen für diese Zeit eingeschaltet (max. 120 Minuten).

- **TEMPERATURWÄHLER**

Dieser Regler dient zum Einstellen der gewünschten Temperatur.

- **KONTROLLLEUCHE THERMOSTAT**

Bei eingeschalteter Kontrollleuchte sind die Heizelemente des Ofens eingeschaltet, da die Temperatur des Garraumes unter der mit dem Temperaturwähler eingestellten

Temperatur liegt. Bei ausgeschalteter Kontrollleuchte sind die Heizelemente ausgeschaltet und der Garraum hat die eingestellte Temperatur erreicht.

- **DAMPF-/FEUCHTIGKEITSREGELUNG**

Dieser Regler dient zum Einstellen der Funktion Befeuchten.

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

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

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

- **KNOPF ZUM BEFEUCHTEN**

Mit diesem Knopf wird die Funktion Befeuchten aktiviert, solange dieser gedrückt bleibt.

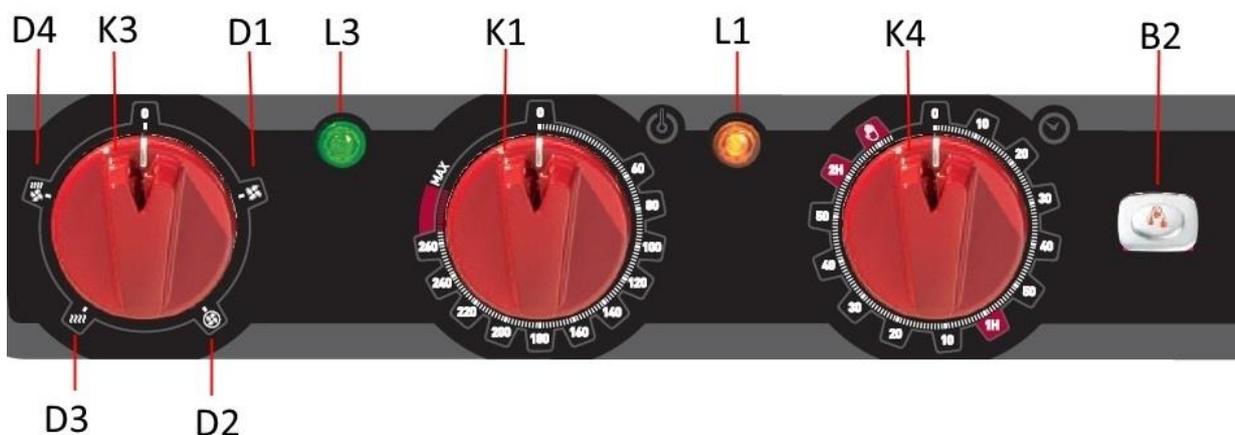
- **DREHZAHLREGELUNG**

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

1 bedeutet, dass der Motor bei maximaler Drehzahl läuft. Dies ist bei den meisten Garvorgängen der Fall.

2 bedeutet, dass der Motor bei minimaler Drehzahl läuft und wird hauptsächlich für empfindliche Gerichte wie Konditoreiwaren eingesetzt.

### III. BEDIENFELD MULTIFUNKTIONSOFEN



<b>K1</b>	Wahlschalter Temperatur	<b>B2</b>	Taste Befeuchtung
<b>K3</b>	Wahlschalter Garmodus	<b>D1</b>	Auftauen
<b>K4</b>	Wahlschalter Timer	<b>D2</b>	Heißluft
<b>K5</b>	Encoder für "+/-" Einstellung	<b>D3</b>	Grill
<b>L1</b>	Kontrollleuchte Thermostat	<b>D4</b>	Grill + Umluft

- **ZEITWÄHLER**

Bei manueller Einstellung bleibt der Ofen für unbegrenzte Zeit eingeschaltet, bis der Benutzer handelt.

Ist eine Zeit vorgewählt, bleibt der Ofen für diese Zeitspanne eingeschaltet (max. 120 Minuten).

- **TEMPERATURWÄHLER**

Dieser Regler dient zum Einstellen der gewünschten Temperatur.

- **KONTROLLLEUCHE THERMOSTAT**

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

- **KNOPF ZUM BEFEUCHTEN**

Mit diesem Knopf wird die Funktion Befeuchten aktiviert, solange dieser gedrückt bleibt.

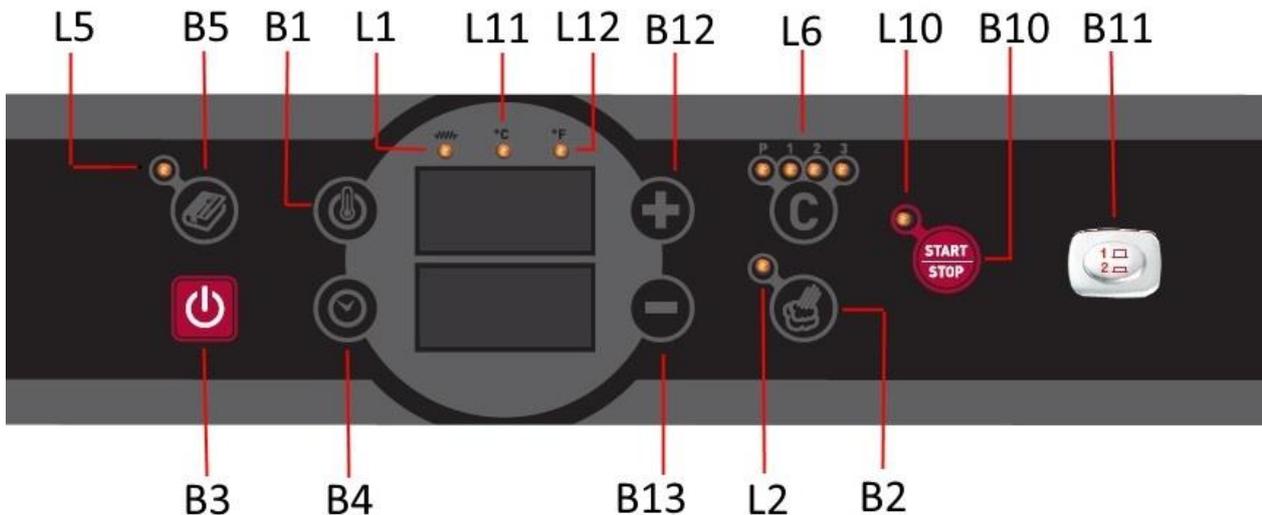
- **BETRIEBSARTENWÄHLER**

Es gibt 5 Stellungen: Aus, Auftauen, Heißluft, Grill, Grill + Umluft

1. Bei Stellung AUS ist der Ofen in jeder Hinsicht ausgeschaltet.
2. Bei Stellung Auftauen funktionieren die Beleuchtung und die Gebläse. Das Heizsystem des Ofens ist immer ausgeschaltet.
3. Bei Einstellung Heißluft funktionieren die Beleuchtung und die Gebläse. Das Heizsystem des Ofens funktioniert in Abhängigkeit der Temperaturwahl des Thermostats. Nur das kreisförmige Heizelement um die Gebläse ist in Funktion, das Heizelement des Grills ist ausgeschaltet.

4. Bei Einstellung Grill funktioniert das Heizsystem des Ofens in Abhängigkeit der Temperaturwahl des Thermostats. Nur das Heizelement des Grills ist in Funktion, das kreisförmige Heizelement um die Gebläse ist ausgeschaltet.
5. Bei Einstellung Grill + Umluft funktioniert das Heizsystem des Ofens in Abhängigkeit der Temperaturwahl des Thermostats. Nur das Heizelement des Grills und die Gebläse sind in Funktion, das kreisförmige Heizelement um die Gebläse ist immer ausgeschaltet.

#### IV. BEDIENFELD DIGITALER OFEN



<b>L1</b>	Kontrollleuchte Thermostat	<b>B2</b>	Taste Befeuchtung
<b>L2</b>	Kontrollleuchte Befeuchtung	<b>B3</b>	Taste ON/OFF
<b>L5</b>	Kontrollleuchte Garprogramme	<b>B4</b>	Taste Zeit
<b>L6</b>	Kontrollleuchte Garphasen	<b>B5</b>	Taste Garprogramme
<b>L10</b>	Kontrollleuchte START/STOPP Garvorgang	<b>B10</b>	Taste START/STOPP Garvorgang
<b>L11</b>	Kontrollleuchte Grad CELSIUS	<b>B11</b>	Taste Drehzahl Gebläse/Motoren
<b>L12</b>	Kontrollleuchte Grad FAHRENHEIT	<b>B12</b>	Taste Steigerung des Werts
<b>B1</b>	Taste Temperatur	<b>B13</b>	Taste Senkung des Werts

- **EIN/AUS Taste**

Wenn der Ofen mit Spannung versorgt wird, ist das Bedienfeld eingeschaltet, und auf dem Display wird die Temperatur im Garraum angezeigt. Der Ofen ist nun betriebsbereit.

- **START/STOP Taste**

Mit dieser Taste kann ein Programm oder ein vorher eingestellter Gar-Zyklus gestartet und angehalten werden.

- **TEMPERATUR**

Wenn der Ofen eingeschaltet ist, zeigt das Display die Temperatur im Garraum an. Zum Einstellen der gewünschten Temperatur die Taste zur Temperaturwahl drücken und mit den Tasten (+) oder (-) einstellen. Auf dem Display der Temperaturanzeige blinkt der eingestellte Wert. Zum Bestätigen die Taste zur Temperaturwahl drücken oder 5 Sekunden warten, der

eingestellte Wert wird gespeichert, und auf dem Display wird die Innentemperatur des Garraumes angezeigt.

Einstellbereich von 30 °C bis 260 °C.

Während des Betriebs wird auf dem Display GARRAUM die effektive Innentemperatur angezeigt, zum Anzeigen der eingestellten Temperatur die Taste zur Temperaturwahl drücken. Die Leuchtdiode HEIZELEMENT ist rot beleuchtet, wenn aufgeheizt wird, grün bei abgeschaltetem Heizvorgang.

- **Taste ZEIT**

Zum Einstellen der Zeit die Taste zur Zeitwahl drücken und mit den Tasten (+) oder (-) einstellen. Zum Bestätigen der eingestellten Zeit die Taste zur Zeitwahl drücken oder 5 Sekunden warten. Die einstellbare Zeitspanne beträgt 999 Minuten.

Bei Unterschreiten des Mindestwertes 1 Minute wird der Modus "---" ausgewählt, das bedeutet unendliche Zeit, der Ofen bleibt mit den eingestellten Werten bis zum Betätigen der Taste START/STOP in Betrieb. Bei diesem Modus zeigt das Zeit-Display die Betriebsdauer in Minuten an, damit diese kontrolliert werden kann. Hingegen wird beim Einstellen einer Zeit auf dem Display die Restzeit bis zum Ausschalten angezeigt.

- **Taste BEFEUCHTEN**

Dient zum Befeuchten im manuellen Garmodus oder zum Einstellen der Feuchtigkeit beim Garen mit einem Programm.

- Befeuchtung bei manuellem Garen: Das Betätigen der Taste BEFEUCHTEN während des Garens erzeugt für die Dauer des Tastendrucks Dampf im Garraum. Die LED BEFEUCHTEN leuchtet. Bei Umkehr der Drehrichtung des Motors wird die Befeuchtung vorübergehend unterbrochen.

- Automatisches Befeuchten beim Garen mit einem Programm: nach Betätigen der Taste BEFEUCHTEN kann mit den Tasten (+) oder (-) der gewünschte Wert für die Feuchtigkeit eingestellt werden. Folgende Werte sind für die Feuchtigkeit einstellbar: AUS - 20% - 40% - 60% - 80% - 100%. Während der Eingabe blinken die Werte auf dem Display, bei abermaligem Betätigen der Taste BEFEUCHTEN oder nach 5 Sekunden werden diese gespeichert.

Während des Garens leuchtet die LED BEFEUCHTEN, wenn Dampf im Garraum erzeugt wird und blinkt in den Pausen. Bei Öfen mit der Funktion Umkehr der Drehrichtung des Motors wird die Befeuchtung dabei vorübergehend unterbrochen.

Das Betätigen der Taste BEFEUCHTEN während des Garens erzeugt für die Dauer des Tastendrucks Dampf im Garraum. Das Einstellen der Feuchtigkeit als Prozentwert ist nur vor dem Beginn des Garvorgangs möglich.

- **Taste PHASEN**

Beim Garen mit Programmen sind 3 verschiedene Garungs-PHASEN für jedes Programm einstellbar.

- **LED GARUNGSPHASEN**

Die leuchtende LED zeigt die zur Zeit aktive Phase an (1, 2, 3)

- **LED HEIZELEMENTE**

Die LED der Heizelemente leuchtet, wenn diese in Funktion sind.

- **LED CELSIUS / FAHRENHEIT**

Diese LED zeigt an, welche Gradskala aktiv ist (Celsius oder Fahrenheit)

- **GAREN MIT PROGRAMMEN**

Um ein Programm für einen Garvorgang auszuwählen, die Taste PROGRAMME drücken und mit den Tasten (+) oder (-) das gewünschte Programm auswählen. Nach der Auswahl der Programmnummer mit der Taste PROGRAMME bestätigen. Jedes Programm kann zu beliebiger Zeit geändert werden.

- **AUTOMATISCHES VORHEIZEN**

Diese Funktion ist automatisch bei allen Betriebsarten (manuell und Programme) aktiv.

Dabei wird der Ofen auf eine Temperatur aufgeheizt, die um 20% über der eingestellten Temperatur liegt. Diese Funktion dient zum Ausgleich des Temperaturabfalls beim Öffnen der Tür zum Einlegen der Speisen.

Beim Starten eines Programms führt der Ofen zuerst dieses Vorheizen aus (auf dem Display erscheint "PRE"), ist dies beendet, ertönt ein akustisches Signal, das erst beim Öffnen der Tür verstummt. Das vorher ausgewählte Programm startet automatisch mit dem Schließen der Tür.

Soll nur das akustische Signal unterbrochen werden, genügt der Druck auf eine beliebige Taste. Während der Vorheizphase kann das Befeuchten nicht aktiviert werden.

### **MANUELLES GAREN**

Den Ofen mit der ON/OFF Taste einschalten und nach Einstellen von Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit (siehe vorhergehende Anweisungen) den Garvorgang durch Betätigen von START/STOP beginnen. Der Ofen beginnt automatisch mit dem Vorheizen und nach dem Signal können die Speisen hineingegeben werden. Nach dem Befüllen mit dem Gargut und dem Schließen der Tür startet der Ofen automatisch auf Grund der eingegebenen Parameter. Der Garvorgang kann jederzeit durch Betätigen von START/STOP unterbrochen werden.

Während des Garvorgangs kann die Einstellung von Temperatur und Zeit verändert werden, aber nicht die automatische Dampfzufuhr für den Feuchtigkeitsgrad. Dafür muss der Garvorgang abgebrochen und neu eingestellt werden.

Manuelle Zufuhr von DAMPF kann zu jeder Zeit durch Drücken der Dampf-Taste erfolgen.

Während des Garens wird die verbleibende Restzeit angezeigt.

Am Ende des Garvorgangs blinkt END auf der Anzeige. Gebläse, Befeuchtung und Heizelemente werden ausgeschaltet und der Ofen gibt für 40 Sekunden ein akustisches Signal ab.

### **GAREN MIT PROGRAMMEN**

Der Ofen hat 99 Speicherplätze, in die Garprogramme eingegeben werden können, mit jeweils 3 Phasen (1, 2, 3).

Mit dem Ofen in der "ON / STANDBY", um ein neues Garprogramm zu erstellen die Taste <GARPROGRAMME> drücken. Auf der Anzeige wird "P01" angezeigt, mit den Tasten <+>/<-> zum gewünschten Programm wechseln und mit der Taste <GARPROGRAMME> bestätigen.

Die Steuerung aktiviert die erste Phase (LED Nr. 1 leuchtet) und es kann Zeit, Temperatur und Feuchtigkeit für jede Phase wie folgt eingestellt werden:

- Taste <Temperatur> drücken und mit <+>/<-> den gewünschten Wert einstellen, mit <Temperatur> bestätigen
- Taste <Zeit> drücken und mit <+>/<-> den gewünschten Wert einstellen, mit <Zeit> bestätigen

- Taste <Befeuchten> drücken und mit <+>/<-> die gewünschte Feuchtigkeit einstellen, mit <Befeuchten> bestätigen
  
- Taste <Phasen> betätigen, um zur zweiten Phase zu wechseln (im Fall eines mehrphasigen Garprozesses), LED Nr. 2 leuchtet.  
Nun kann Zeit, Temperatur und Feuchtigkeit wie oben beschrieben programmiert werden und zur Phase Nr. 3 gewechselt werden.  
Nun kann auf gleiche Weise die dritte Phase durch Eingeben von Zeit, Temperatur und Feuchtigkeit programmiert werden; nach der letzten Eingabe die Taste <GARPROGRAMME> drücken, dann nochmals die Taste <GARPROGRAMME> drücken und warten Sie, bis die LED blinkt und bleibt dann stehen, dann wurde das Programm gespeichert. Sollten nur eine oder zwei Phasen nötig sein, in der nicht benötigten Phase die Zeit "0" eingeben und die Speicherung wie oben beschrieben durchführen.
- Sobald das Programm gespeichert ist, kann es durch Betätigen der Taste START/STOP gestartet werden, um den Garprozess zu beginnen
- Der Ofen heizt vor und nach dem akustischen Signal ist er bereit zur Aufnahme der Speisen.
- Am Programmende blinkt END auf der Anzeige, Gebläse, Befeuchtung und Heizung stoppen, und es ertönt für 40 Sekunden ein akustisches Signal.  
Die Daten eines Programms können während dessen Ausführung geändert werden, um es an die Bedürfnisse anzupassen.  
Die während der Ausführung vorgenommenen Veränderungen gelten nur für den aktuellen Garzyklus, das gespeicherte Programm bleibt mit dessen ursprünglichen Einstellungen erhalten.

**RÜCKKEHR IN DEN MANUELLEN MODUS:** Zur Rückkehr in die Betriebsart MANUELL aus der Betriebsart Programme folgendermaßen vorgehen:

-Die Taste GARPROGRAMME so oft betätigen, bis MAN (manuell) auf dem Display angezeigt wird und 5 Sekunden warten, damit das Programm verlassen wird.

### **STROMAUSFALL**

Bei Stromausfall während eines Garzyklus geht der Ofen in den AUS-Zustand über.

### **FEHLERMELDUNGEN UND WARNHINWEISE**

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

Err = ALARM FÜHLER GARKAMMER:

Tritt im Falle eines Defektes am Fühler der Garkammer auf