

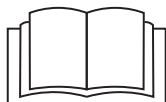
**GASTRONOMIE-/BÄCKEREI-
KOMBI DÄMPFER
MECHANISCHE STEUERUNG**



Bedienungs- und Installationsanleitung

1. SICHERHEITSHINWEISE.....	4
1.1 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DEN BENUTZER.....	4
1.2 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DEN INSTALLATEUR.....	5
1.3 ERKLÄRUNG DER PIKTOGRAMME.....	6
1.4 SICHERHEITSSTANDARDS FÜR KOCH- UND REINIGUNGSPROZESSE.....	6
1.5 WIE MAN DAS TECHNISCHE ETIKETT LIEST.....	7
2. TRANSPORT.....	7
2.1 TRANSPORT DES GERÄTS.....	7
2.2 EIGENSCHAFTEN DES AUFSTELLRAUMS.....	7
2.3 INSTALLATION DES GERÄTS.....	7
3. AUFSTELLUNG.....	8
3.1 AUFSTELLUNG AUF EINEM TISCH/SCHRANK.....	8
3.2 AUFSTELLUNG AUF EINEM GARRAUM- ODER GÄRSCHRANK (PROOFER).....	9
3.3 AUFSTELLUNG AUF EINEM OFEN.....	9
3.4 AUFSTELLUNG AUF EINEM UNTERGESTELL.....	9
4. ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE.....	9
4.1 HERSTELLUNG DES STROMANSCHLUSSES.....	10
4.2 AUSTAUSCH DES NETZKABELS.....	11
5. WASSERANSCHLÜSSE.....	11
5.1 FRISCHWASSERZUFUHR.....	11
5.2 EIGENSCHAFTEN DES ZULAUFWASSERS.....	11
5.3 ABLAUFWASSER.....	12
6. ABGASFÜHRUNG.....	12
7. GRUNDWISSEN ZUM ERSTEN INBETRIEBNAHME.....	12
7.1 ENTFERNEN DER SCHUTZFOLIE.....	13
7.2 GARMETHODEN.....	13
7.3 MANUELLES GAREN.....	14
8. BEDIENFELDER – MECHANISCHE STEUERUNG.....	15
9. REINIGUNG UND WARTUNG.....	16
9.1 ALLGEMEINE REINIGUNGSHINWEISE.....	16
9.2 REINIGUNG DER TÜR UND DES INNENFENSTERS.....	17
9.3 REGELMÄSSIGE UND MANUELLE REINIGUNG DER GARKAMMER.....	17
9.4 REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHEN.....	18
9.5 AUSTAUSCH DER LEUCHTMITTEL.....	18
9.6 WARTUNG IM STÖRUNGSFALL.....	18
10. STILLSTANDZEITEN.....	20
11. ENTSORGUNG AM LEBENSENDE.....	20
11.1 ENTSORGUNG DES GERÄTS.....	20
11.2 HINWEISE ZUR ENTSORGUNG IN DER EUROPÄISCHEN UNION.....	20

1. SICHERHEITSHINWEISE



Die Nichtbeachtung der nachfolgenden Hinweise kann zu schweren, sogar tödlichen Verletzungen führen, zum Erlöschen der Gewährleistung führen und den Hersteller von jeglicher Haftung entbinden. Bitte lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig vor der Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Geräts durch und bewahren Sie es für künftige Rückfragen und für andere Bedienpersonen gut auf. Sollten Sie den Inhalt dieses Handbuchs nicht vollständig verstanden haben, wenden Sie sich bitte an den Hersteller. Bei Verlust oder Beschädigung der Dokumentation fordern Sie bitte umgehend Ersatz beim Hersteller an.

1.1 SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DEN BENUTZER

- Vor der Nutzung und Wartung des Geräts ist dieses Handbuch sorgfältig zu lesen und für spätere Rückfragen durch verschiedene Bediener gut aufzubewahren. Sollten einzelne Abschnitte unverständlich sein, wenden Sie sich bitte an den Hersteller.
- Bei Weitergabe des Geräts an einen neuen Benutzer muss auch dieses Handbuch übergeben werden.
- Eine Verwendung, Reinigung oder Wartung, die von den in diesem Handbuch beschriebenen Verfahren abweicht, gilt als unsachgemäß und kann zu Sachschäden, Verletzungen oder sogar tödlichen Unfällen führen, zum Erlöschen der Garantie führen und den Hersteller von jeglicher Haftung entbinden.
- Reinigung und Wartung, die laut Handbuch vom Benutzer durchzuführen sind, dürfen von Kindern nur unter Aufsicht vorgenommen werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal in professionellen Küchen zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden. Jede andere Nutzung ist nicht zweckgemäß und daher gefährlich.
- Es wird empfohlen, das Gerät während des gesamten Betriebs zu überwachen.
- Das Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. mit mangelnder Erfahrung oder Kenntnis nur dann verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Nutzung und das Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät oder dessen Zubehörteilen spielen. Reinigung und Wartung, die vom Benutzer durchgeführt werden sollen, dürfen nicht ohne Aufsicht durch Kinder erfolgen.
- Sollte das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren oder strukturelle bzw. funktionale Mängel aufweisen, ist es sofort von der Strom- und Wasserversorgung zu trennen und ein vom Hersteller autorisiertes Servicezentrum zu kontaktieren. Reparaturversuche in Eigenregie sind zu unterlassen. Für Reparaturen dürfen ausschließlich Original-Ersatzteile verwendet werden. Die Nichtbeachtung dieser Vorgaben führt zum Erlöschen der Garantie.
- Um einen stets einwandfreien und sicheren Zustand des Geräts zu gewährleisten, wird empfohlen, mindestens einmal jährlich eine Wartung durch ein autorisiertes Servicezentrum durchführen zu lassen.
- Lüftungsöffnungen am Gerät dürfen nicht blockiert werden. Der Benutzer darf ausschließlich einfache Reinigungsarbeiten durchführen. Für Inspektionen, außerordentliche Wartungen und den Austausch defekter Komponenten ist ein autorisierter Kundendienst mit qualifiziertem Fachpersonal zu beauftragen.

- Vor jeder Reinigungsmaßnahme ist das Gerät von der Stromversorgung zu trennen und geeignete persönliche Schutzausrüstung (z. B. Schutzhandschuhe) zu tragen.
- Falls das Gerät mit Rollen ausgestattet ist oder auf einem Möbelstück mit Rollen steht, muss die Beweglichkeit durch geeignete Vorrichtungen (z. B. Ketten) eingeschränkt werden, um zu verhindern, dass beim Verschieben elektrische Leitungen oder Wasser- und Abflussleitungen beschädigt werden.

1.2 SICHERHEITSSTANDARDS FÜR DEN INSTALLATEUR

- Alle außerordentlichen Installations- und Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, das vom Hersteller autorisiert ist. Dabei sind die im Einsatzland geltenden Vorschriften sowie die Regelungen zu Arbeitssicherheit und Anlagentechnik einzuhalten.
- Vor der Installation ist sicherzustellen, dass die bestehenden Anschlüsse und Installationen den geltenden Normen des Einsatzlandes sowie den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entsprechen.
- Das Gerät muss vor jeglichen Installations- oder Wartungsarbeiten vollständig von der Stromversorgung getrennt werden.
- Eingriffe, Manipulationen oder Änderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt sind oder den Vorgaben dieser Anleitung widersprechen, führen zum Erlöschen der Garantie. Eine nicht fachgerechte Installation oder Wartung kann sowohl den Installateur als auch den Benutzer gefährden und zu Unfällen mit Verletzungs- oder Todesfolge sowie zu Schäden an der Installationsumgebung führen.
- Während der Installation ist es verboten, dass sich unbeteiligte Personen im Arbeitsbereich aufhalten oder diesen durchqueren.
- Der Austausch des Netzkabels darf ausschließlich durch einen qualifizierten und autorisierten Techniker erfolgen. Das Kabel darf nur durch ein gleichwertiges mit identischen Eigenschaften ersetzt werden. Die technischen Daten zum Kabeltyp und -querschnitt sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben. Das Erdungskabel muss stets in grün-gelber Farbkennzeichnung ausgeführt sein.
- Das Typenschild enthält wichtige technische Informationen, die insbesondere bei Wartungs- oder Reparaturanfragen unerlässlich sind. Es wird daher dringend empfohlen, das Schild weder zu entfernen noch zu beschädigen oder unkenntlich zu machen.
- Verpackungsmaterialien gelten als potenziell gefährlich und müssen außerhalb der Reichweite von Kindern und Tieren aufbewahrt sowie gemäß den geltenden örtlichen Vorschriften entsorgt werden.

1.3 ERKLÄRUNG DER PIKTOGRAMME

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

	• Gefahr! Unmittelbare Gefahr oder gefährliche Situation, die zu Verletzungen oder sogar zum Tod führen kann.
	• Lesen Sie die Gebrauchsanweisung
	• Erdungs-Symbol
	• Potenzialausgleichssymbol

1.4 SICHERHEITSSTANDARDS FÜR KOCH- UND REINIGUNGSPROZESSE

- Vor der Benutzung ist sicherzustellen, dass sich keine ungeeigneten Gegenstände (z. B. Handbücher, Plastiktüten oder andere Fremdkörper) oder Rückstände von Reinigungsmitteln in der Garkammer befinden. Ebenso ist sicherzustellen, dass der Rauchabzug frei von Blockierungen ist und sich keine brennbaren Materialien in dessen Nähe befinden.
- Beim Einlegen oder Entnehmen von Behältern, Zubehör oder anderen Gegenständen in bzw. aus der Garkammer sind stets geeignete thermische Schutzausrüstungen (persönliche Schutzausrüstung, z. B. Hitzeschutzhandschuhe) zu tragen.
- Während des Garvorgangs und bis zur vollständigen Abkühlung können sowohl die Außen- als auch die Innenflächen des Geräts sehr heiß werden (Temperaturen über 60 °C). Um Verbrennungen zu vermeiden, dürfen gekennzeichnete Bereiche nicht berührt werden.
- Beim Herausnehmen der Backbleche aus der Garkammer ist höchste Vorsicht geboten, insbesondere wenn diese Flüssigkeiten enthalten. Es dürfen keine leicht entzündlichen Lebensmittel oder Flüssigkeiten (z. B. Alkohol) zum Kochen verwendet werden. Vergewissern Sie sich, dass die Führungsschienen der Bleche sicher an den Wänden der Garkammer eingerastet sind. Andernfalls besteht die Gefahr, dass mit Speisen oder heißen Flüssigkeiten gefüllte Bleche herunterfallen und Verbrennungen verursachen.
- Halten Sie die Garkammer stets sauber. Führen Sie eine tägliche Reinigung durch, da sich Fett- oder Speisereste bei Vernachlässigung entzünden können!
- Platzieren Sie keine Wärmequellen (z. B. Grills, Fritteusen etc.) oder leicht brennbare bzw. entzündliche Stoffe (z. B. Diesel, Benzin, Spirituosenflaschen etc.) in der Nähe des Geräts.

1.5 WIE MAN DAS TECHNISCHE ETIKETT LIEST

- A) Artikel
- B) Modell
- C) Referenz
- D) Seriennummer
- E) Betriebsdruck
- F) Schutzart
- G) Elektrische Daten
- H) Gewicht des Geräts

A

B

C

D

E

F

G

H

Your code/Name:

Art.: XXXXXX

Model.: XXXXXX

Ref.: XXXXXX

Ser. N° : XXXXXX

TYPE:

IPX

kPa: XXX-XXX

XXX-XXXV XN~

XXX-XXXV XN~

XX kW

XX-XX Hz

XXX-XXXV X~

KG: XXX

Ord: XX/XXXX

CE

RoHS

MADE IN ITALY

XXXXXX

SQ

10

TC

C

A

B

C

D

	BESCHREIBUNG	MÖGLICHE CODES	BEDEUTUNG
A	FAMILIE	SQ	Squero
B	ANZAHL DER EINSCHÜBE	053,4,5,6,7,10,12,16,20,40	Anzahl der Einschubbleche
C	BEDIENFELD	MON	Lineare mechanische Steuerung
C	BEDIENFELD	MOG	Logarithmische mechanische Steuerung
C	BEDIENFELD	MVN	Lineare mechanische Steuerung mit doppelter Lüftergeschwindigkeit
C	BEDIENFELD	MVG	Logarithmische mechanische Steuerung mit doppelter Lüftergeschwindigkeit
C	BEDIENFELD	DO	Digitale Steuerung mit Encoder
C	BEDIENFELD	DY	Digitale Steuerung mit Tasten
C	BEDIENFELD	TC	Touchscreen-Steuerung
D	REINIGUNGSSYSTEM	C	Mit automatischer Reinigung
D	REINIGUNGSSYSTEM	O	Ohne automatische Reinigung

2. TRANSPORT

2.1 TRANSPORT DES GERÄTS

Unter Verwendung geeigneter persönlicher Schutzausrüstung ist das Gerät mit einem Hubwagen an den Installationsort zu befördern. Der Transport muss ausschließlich von der Vorderseite aus erfolgen, indem die Gabelzinken korrekt eingeführt werden. Dabei ist besonders darauf zu achten, dass weder die Laufschiene des Geräts noch das Abgasrohr an der Unterseite des Ofens beschädigt werden.

Das Gerät darf niemals gekippt, gezogen oder umgestürzt werden! Während des Transports ist sicherzustellen, dass sich keine unbeteiligten Personen im Arbeitsbereich aufhalten oder diesen durchqueren.

2.2 ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLRAUM

Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss folgende Voraussetzungen erfüllen:

- Gute Belüftung und Schutz vor Witterungseinflüssen
- Umgebungstemperatur zwischen +5 °C und +45 °C (bzw. +41 °F bis +113 °F) sowie relative Luftfeuchtigkeit unter 70 %
- Ebener, tragfähiger Boden, frei von Unebenheiten, der das Gewicht des vollbeladenen Geräts sicher aufnehmen kann
- Einhaltung der geltenden Vorschriften zur Arbeitssicherheit und Installationstechnik
- Der Raum muss ausschließlich der Zubereitung von Lebensmitteln dienen

2.3 INSTALLING EQUIPMENT

Das Gerät ist unter Beachtung der folgenden Anforderungen zu installieren:

- Unter einer Dunstabzugshaube mit ausreichender Leistung
(Für eine optimale Leistung wird empfohlen, Hauben des Herstellers zu verwenden.)
- In der Nähe von Wasser- und Stromanschlüssen, sodass ein problemloser Zugang gewährleistet ist.
- Fern von brennbaren und/oder potenziell explosiven Stoffen (z. B. Gasflaschen, brennbare Trennwände usw.)
- So positioniert, dass die Tür des Geräts vollständig geöffnet werden kann.

Es wird nicht empfohlen, das Gerät in unmittelbarer Nähe zu anderen Geräten aufzustellen, die hohe Temperaturen erreichen. Ist dies dennoch erforderlich, muss seitlich ein Mindestabstand von 50 cm und hinten ein Abstand von 70 cm eingehalten werden – alternativ ist eine isolierende Zwischenwand einzubauen.

Aus Sicherheitsgründen darf die höchste Einschubhöhe für Backbleche 160 cm nicht überschreiten.

Falls dies unvermeidbar ist, muss der mitgelieferte „Verbrennungsgefahr“-Aufkleber auf Höhe des betreffenden Einschubs angebracht werden.

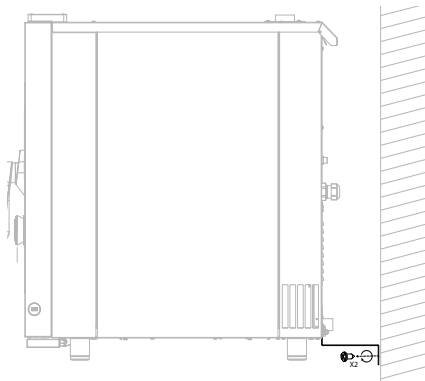
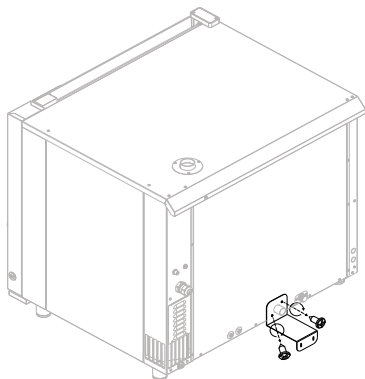
Stellen Sie das Gerät niemals in die Nähe von brennbaren Materialien oder Behältern (z. B. Trennwände, Gasflaschen) auf – Brandgefahr!

Wände in der Nähe des Geräts müssen mit nicht brennbarem, wärmeisolierendem Material verkleidet werden.

Das Gerät ist nicht stapelbar oder zur Kombination mit weiteren Geräten vorgesehen.

Bei der Wahl des Aufstellorts ist zu berücksichtigen, dass das Gerät bei außerordentlichen Wartungsarbeiten leicht bewegt werden können muss.

Achten Sie darauf, dass keine späteren baulichen Veränderungen (z. B. das Hochziehen von Wänden, der Austausch von Türen gegen schmalere Modelle, Renovierungen usw.) die Bewegungsfreiheit einschränken.



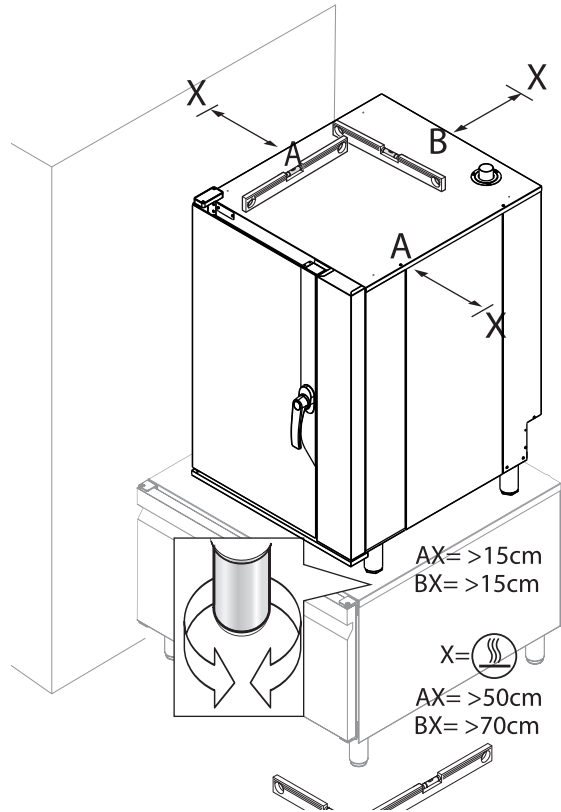
SQUERO LINE												
OFEN-MODELL	BLECH	MAß	60x40				GN1½					
		ANZAHL	4	6	10	16	053	5	7	12	20	40
LEISTUNG	LUFTERHITZUNG	kw	10.5	10.5	15.7	28.6	5.3	10.5	10.5	15.7	28.6	43.6
ABMES-SUNGEN	BREITE	mm	937	937	937	1051	700	937	937	937	1051	1051
	TIEFE	mm	885	885	890	1002	780	885	885	890	1002	1248
	HÖHE	mm	715	875	1211	1900	625	715	875	1211	1900	1881
GEWICHT	BRUTTO	kg	105	118	153	273	64	105	119	153	273	377
	NETTO	kg	89	101	135	250	55	89	102	135	250	287
400 V 50/60HZ	LEISTUNGS-AUFNAHME	kw	10.5	10.5	15.7	28.6	5.3	10.5	10.5	15.7	28.6	43.6
	STROMAUFNAHME	A	16.5	16.5	24.7	45.9	8.3	16.5	16.5	24.7	45.9	67.7

3. AUFSTELLUNG

Das Gerät kann wie folgt positioniert werden:

- Auf einem Tisch oder Schrank des Anwenders
- Auf einem Untergestell mit Hebefunktion
- Auf einem kompatiblen Ofen
- Auf einem kompatiblen Schockfroster (Blast Chiller)
- Auf einem originalen Unterbau des Herstellers (Standfuß / Untergestell)

Eine direkte Aufstellung auf dem Boden ist nicht zulässig. Vom Hersteller sind geeignete Unterkonstruktionen erhältlich, um die erforderliche Höhe über dem Boden sicherzustellen. Das Gerät darf nicht ohne Standfüße installiert werden. Zulässig ist maximal das Stapeln von zwei Geräten übereinander.



3.1 AUFSTELLUNG AUF EINEM TISCH ODER SCHRANK

Wird das Gerät auf einem Arbeitstisch oder einem neutralen Unterschrank platziert, muss dieser absolut eben und stabil stehen, das voll beladene Gewicht des Geräts sicher tragen und über eine flammbeständige sowie möglichst hitzebeständige Oberfläche verfügen. Gegebenenfalls kann über die Einstellung der Gerätefüße mithilfe einer Wasserwaage die horizontale Ausrichtung korrigiert werden.

AUFSTELLUNG AUF EINEM GÄRSCHRANK

Wird das Gerät auf einem Gärschrank der gleichen Serie platziert, genügt es, das Gerät aufzusetzen, wobei darauf zu achten ist, dass die Standfüße sicher in die Führungspins der unteren Struktur einrasten.

3.2 AUFSTELLUNG AUF EINEM OFEN

Wenn das Gerät auf einem Ofen der gleichen Serie platziert wird, ist die Verwendung eines Überbau-Kits verpflichtend, welches beim Hersteller angefragt werden muss. Nach Montage des Überbau-Kits sind die Standfüße des oberen Geräts in die Pins der unteren Einheit einzusetzen. Die Montageanleitung für das Kit liegt der Verpackung des Überbausatzes bei.

3.3 AUFSTELLUNG AUF EINEM UNTERGESTELL

Bei Platzierung auf einem originalen Stand (Untergestell) sind die Standfüße in die Aufnahmezapfen der unteren Struktur einzusetzen. Die Gerätekombination kann jederzeit erweitert oder angepasst werden, indem Zubehör oder zusätzliche Module ergänzt oder ersetzt werden – so lassen sich individuelle Anforderungen an Platz oder Garmethoden flexibel umsetzen. Weitere Informationen, passendes Zubehör oder Ergänzungsgeräte finden Sie auf unserer Website oder erhalten Sie direkt auf Anfrage.

TÜR EINSTELLEN

Falls sich die Tür nur schwer schließen lässt, kann die Verriegelung (Hake) mit einer Zange vorsichtig gedreht werden, bis die Tür in einer waagerechten und korrekten Position schließt.

4. ELEKTRISCHE ANSCHLÜSSE

VORSICHT!

Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss fortfahren, lesen Sie unbedingt die Sicherheitshinweise auf den ersten Seiten dieses Handbuchs und vergleichen Sie die technischen Daten der Anlage stets mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts. Der Anschluss an das Stromnetz muss den geltenden Vorschriften des Installationslandes entsprechen und von qualifiziertem, vom Hersteller autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Die Nichtbeachtung dieser Vorschriften kann zu Sach- und Personenschäden führen, die Garantie erlöschen lassen und den Hersteller von jeglicher Haftung befreien.

Während des Betriebs darf die Netzspannung nicht mehr als $\pm 10\%$ vom Wert auf dem Typenschild abweichen.

Der dargestellte Anschluss und die Farben der Leitungen sind beispielhaft – maßgeblich ist ausschließlich der Schaltplan am Gerät.

Das Gerät muss direkt an das Stromnetz angeschlossen werden und über einen gut zugänglichen Hauptschalter verfügen, der upstream (vor dem Gerät) in die Anlage integriert wird – gemäß den Vorschriften des Installationslandes. Dieser Schalter muss eine allpolige Trennung unter der Überspannungskategorie III gewährleisten, um eine vollständige Abschaltung zu garantieren.

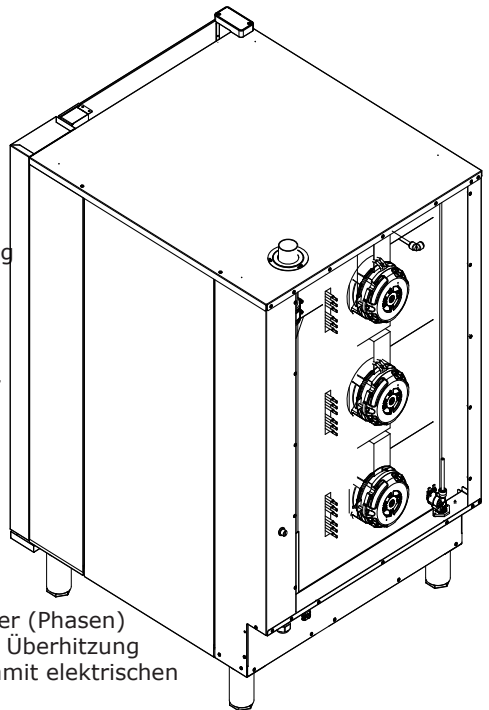
Ein ordnungsgemäßer Schutzleiteranschluss (Erdung) ist zwingend erforderlich. Der Schutzleiter darf unter keinen Umständen durch den Hauptschalter unterbrochen werden. Wenn sich mehrere Geräte im selben Raum befinden, ist eine Potentialausgleichsverbindung verpflichtend. Dazu dient die entsprechende Klemme am unteren Rückteil des Geräts, die mit dem Symbol gekennzeichnet ist. An dieser Klemme ist ein Erdungskabel anzuschließen, entsprechend den geltenden gesetzlichen Anforderungen.

Die Wirksamkeit des Potentialausgleichsystems ist gemäß den aktuellen Normen zu prüfen.

Am Gerät befindet sich ein Aufkleber, der zeigt, wie der Anschluss an die Anschlussklemme entsprechend der verfügbaren Netzspannung vorzunehmen ist. Für den Anschluss dürfen ausschließlich die mitgelieferten Brücken (Verbindungsstücke) verwendet werden.

4.1 ANSCHLUSS AN DAS STROMNETZ

- Öffnen Sie die Rückseite des Geräts und lokalisieren Sie die Anschlussklemme (Klemmenblock).
- Lösen Sie die Kabeleinführung und führen Sie das Stromkabel durch die dafür vorgesehene Durchführung. Auf dem seitlich angebrachten Aufkleber ist stets der zu verwendende Kabeltyp und Querschnitt entsprechend der Netzspannung und Leistungsaufnahme des Geräts angegeben.
- (Beispiel: Kabeltyp: 5×10 mm² H07RN-F)
- Schließen Sie die Leiter des Kabels gemäß dem Schaltplan auf dem äußeren Aufkleber an. Führen Sie nur die dort angegebenen Verbindungen aus – keine Änderungen vornehmen. Der Schutzleiter (gelb/grün) muss mindestens 3 cm länger als die anderen Leiter sein, um eine sichere Erdverbindung zu gewährleisten.
- PE (gelb/grün): Schutzleiter (Erdung)
- N (blau): Neutralleiter
- L1/2/3 (braun / grau / schwarz): Außenleiter (Phasen)
- Eine fehlerhafte Verdrahtung kann zu einer Überhitzung des Klemmenblocks, Schmelzgefahr und damit elektrischen Schlägen führen.
- Prüfen Sie, dass keine elektrische Ableitung zwischen den Phasen und dem Schutzleiter (PE) vorliegt. Überprüfen Sie die elektrische Verbindung (Kontinuität) zwischen dem Metallgehäuse des Geräts und dem Schutzleiteranschluss des Netzes. Zur Durchführung dieser Prüfungen wird die Verwendung eines Multimeters empfohlen.
- Schließen Sie die Rückseite des Geräts wieder mit den Schrauben und fixieren Sie das Kabel, indem Sie die Verschraubung der Kabeleinführung festziehen.



4.2 AUSTAUSCH DES NETZKABELS

Diese Arbeit darf ausschließlich von qualifiziertem und autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Das Netzkabel darf nur durch ein Kabel mit identischen Eigenschaften ersetzt werden – der erforderliche Kabeltyp und -querschnitt ist auf dem Typenschild des Geräts angegeben. Der Schutzleiter (Erdungskabel) muss immer in gelb-grüner Farbe ausgeführt sein.

5. WASSERANSCHLÜSSE

5.1 ZULAUFWASSER

Das Gerät ist mit einem Wasseranschluss Ø 12 mm ausgestattet. Zum Lieferumfang gehört ein 1,5 m langer Schlauch, der gemäß den geltenden Vorschriften mit einem Filter sowie einem JG 3/4"-Anschluss versehen ist und bei der Installation angeschlossen werden muss. Für den Anschluss darf ausschließlich das mitgelieferte Material verwendet werden – es dürfen keine anderen Schläuche verwendet oder wiederverwendet werden. Vor dem Anschluss des Schlauchs an das Gerät ist die Wasserleitung kurz zu öffnen, um eventuell vorhandene Verunreinigungen in der Leitung auszuspülen. Es ist eine Absperrvorrichtung (Absperrhahn) vorzusehen, um die Wasserversorgung bei Bedarf unterbrechen zu können.

5.2 EIGENSCHAFTEN DES ZULAUFWASSERS

Das eingespeiste Wasser muss folgende Eigenschaften aufweisen:

- eine maximale Temperatur von 30 °C (86 °F),
- eine maximale Härte von 5 °f (französische Härtegrade), um Kalkablagerungen in der Garkammer zu vermeiden,
- Trinkwasserqualität,
- einen Druck zwischen 150 kPa (1,5 bar) und 200 kPa (2 bar).

Bei einem Druck unter 150 kPa (1,5 bar) kann es zu Fehlfunktionen des Geräts kommen. Liegt der Druck über 200 kPa (2 bar), muss ein Druckminderer auf 200 kPa (2 bar) eingebaut werden.

Die Wasserhärte gibt den Gehalt an Magnesium-, Calcium- und Schwermetallionen im Wasser an.

Sie kann mit handelsüblichen Testkits bestimmt werden und wird in französischen (°f) oder deutschen (°dH) Härtegraden gemessen.

1 °dH = 1,8 °f 1 °f = 10 mg Calciumcarbonat (CaCO₃) pro Liter Wasser

Klassifizierung der Wasserhärte:

- sehr weich bis 7 °f
- weich von 7 °f bis 14 °f
- mittelhart von 14 °f bis 22 °f
- mäßig hart von 22 °f bis 32 °f
- hart von 32 °f bis 54 °f
- sehr hart über 54 °f

IBei zu hartem Wasser ($> 5^\circ\text{f}$) sind Enthärter (erhältlich beim Hersteller/Händler) zu verwenden; eine übermäßige Wasserhärte kann zu Kalkablagerungen in der Garkammer führen und interne Leitungen, Heizelemente, Lüfter und Magnetventile beschädigen.

5.3 ABLAUFWASSER

Der Ablauf ist mit einem nichtmetallischen, flexiblen Schlauch zu verbinden, der für hohe Temperaturen (über 90°C) geeignet ist. Der Ablauf muss folgende Eigenschaften aufweisen:

- mit Siphon versehen sein (Siphon nicht im Lieferumfang enthalten)
- bis zu einem Meter lang sein
- ein Mindestgefälle von 4 % aufweisen
- keine Verengungen enthalten
- einen Luftspalt von mindestens 25 mm besitzen
- einen Durchmesser haben, der nicht kleiner ist als der des Ablaufanschlusses

6. ABGASFÜHRUNG

Beim Garprozess entstehen heiße Dämpfe und Gerüche, die über den Abgaskamin an der Oberseite des Geräts abgeführt werden.

Dieser muss unter einer Dunstabzugshaube installiert werden, deren Luftleistung und Größe dem Gerätetyp angemessen sind.

Der Hersteller empfiehlt die Verwendung seiner eigenen Hauben; für die Montage beachten Sie bitte die Anleitung in der Verpackung der Haube.

Die Haube muss während des gesamten Betriebs des Geräts eingeschaltet bleiben. Es ist sicherzustellen, dass keine Gegenstände oder Materialien über dem Abgasauslass liegen, die den Abzug blockieren oder durch die Temperatur bzw. die Dämpfe beschädigt werden könnten.

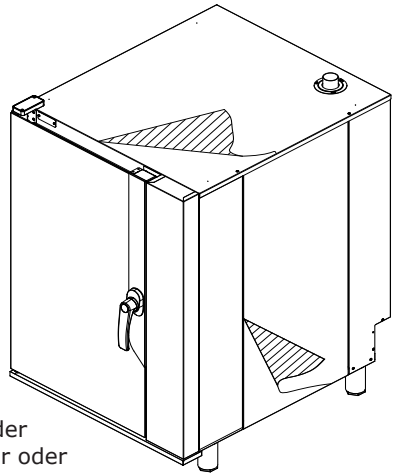
Lagern Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Abgasrohrs.

7. GRUNDLAGEN DER ERSTINBETRIEBNAHME

Die Bedienung des Geräts ist einfach und intuitiv. Auf den folgenden Seiten begleiten wir Sie Schritt für Schritt beim Kennenlernen Ihres Geräts. Dies gibt Ihnen die Sicherheit, gleichbleibend gute Ergebnisse zu erzielen und garantiert eine optimale Leistung sowie eine lange Lebensdauer Ihres Kombidämpfers.

7.1 ENTFERNEN DER SCHUTZFOLIE

Entfernen Sie die Schutzfolie vom Gerät, ohne dabei aggressive oder scheuernde Substanzen oder Metallgegenstände (z. B. Schaber) zu verwenden. Bei eventuellen Kleberückständen verwenden Sie ein weiches Tuch, das mit einem ölbasiereten Reinigungsmittel für Edelstahloberflächen getränkt ist – das Reinigungsmittel darf nicht aggressiv oder schleifend sein. Vermeiden Sie unbedingt den Einsatz von Schabern, Scheuermitteln oder scharfen Werkzeugen.



- Reinigen Sie die Garkammer vor der ersten Inbetriebnahme gründlich mit Wasser. Stellen Sie sicher, dass sich keine Fremdkörper wie Handbücher, Plastiktüten oder andere nicht zulässige Objekte in der Kammer oder in den Kaminöffnungen befinden.
- Vermeiden Sie das Salzen der Speisen direkt in der Garkammer. Falls dies nicht zu vermeiden ist, reinigen Sie das Gerät so schnell wie möglich danach.
- Überladen Sie weder die Backbleche noch die Garkammer. Die maximale Beladung pro Backblech beträgt 10 kg.
- Verteilen Sie die Backbleche gleichmäßig über die gesamte Höhe der Garkammer und beachten Sie die maximal zulässige Anzahl für das jeweilige Gerät. Halten Sie sich stets an die Beladungshinweise für Ihr Modell.
- Bei der Zubereitung fettiger Speisen auf Rosten (z. B. Braten oder Geflügel) ist am Boden der Garkammer ein Backblech mit hohem Rand einzusetzen, um das abtropfende Fett aufzufangen.
- Öffnen Sie die Tür während des Garvorgangs so selten wie möglich, um ein optimales Ergebnis zu gewährleisten.
- Betreiben Sie das Gerät nur bei Umgebungstemperaturen zwischen +5 °C und +45 °C (entspricht +41 °F bis +113 °F).

7.2 GARMETHODEN

ACHTUNG: Für ein gutes Garergebnis ist es erforderlich, den Ofen vor jedem Garvorgang vorzuheizen.

Es wird empfohlen, eine Vorheiztemperatur zu wählen, die mindestens 30 °C über der eigentlichen Gartemperatur liegt.

Bei voller Beladung sollte die Vorheiztemperatur entsprechend weiter erhöht werden.

• UMLUFTGAREN (HEISSLUFT)

Beim Umluftgaren wird das Gargut durch die trockene Hitze der Heizelemente gegart.

Ventilatoren sorgen für eine gleichmäßige Verteilung der heißen Luft in der Garkammer.

Bei Bedarf kann bei dieser Garmethode manuell Feuchtigkeit in die Garkammer eingebracht werden.

• DAMPFGAREN

Beim Dampfgaren wird das Gargut durch gesättigten Dampf in der Garkammer gegart. Um ein optimales Ergebnis zu erzielen, muss der Feuchtigkeitswert auf 100 % eingestellt sein. Damit die Befeuchtungsfunktion ordnungsgemäß arbeitet, muss die Temperatur auf mindestens 80–100 °C eingestellt sein. Dampfgaren eignet sich ideal für Speisen, die eine „sanfte“ Zubereitung erfordern, sowie für die Pasteurisierung von Cremes.

• KOMBIGAREN

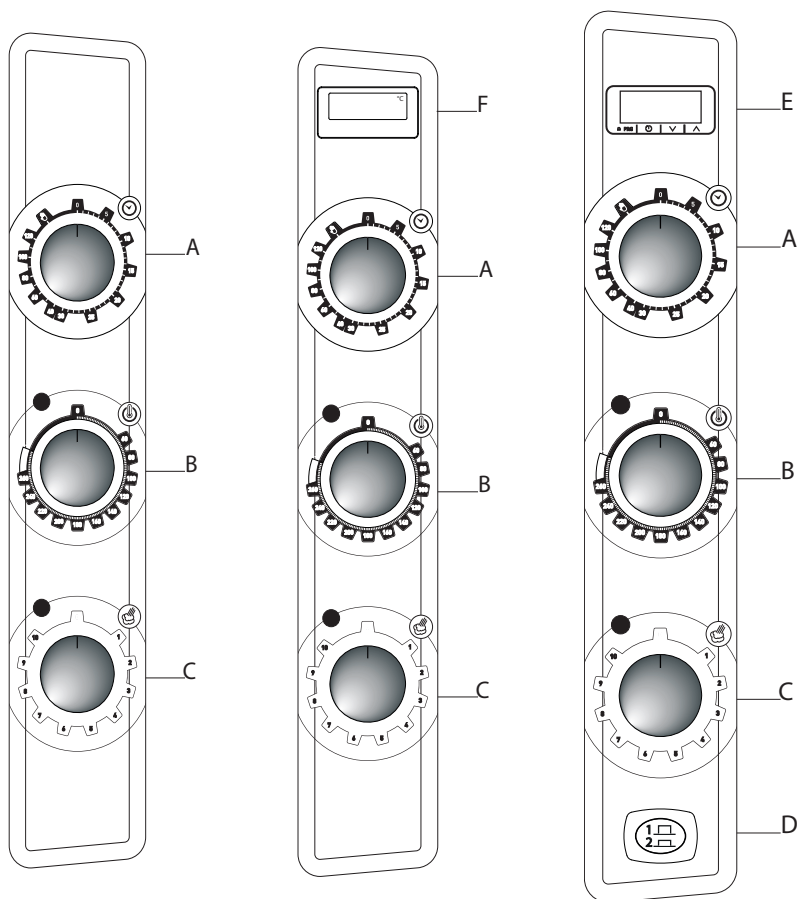
Beim Kombigaren wird das Gargut durch die hohe Temperatur der Heizelemente gegart, unterstützt durch automatisch in die Garkammer eingespritzten Dampf.

7.3 MANUELLES GAREN

Im manuellen Modus kann der Bediener folgende Parameter individuell einstellen:

- die Temperatur in der Garkammer
- den Feuchtigkeitsgrad (Befeuchtung)
- die Lüftergeschwindigkeit (bei Modellen mit entsprechender Funktion)
- Wenn eine Garzeit eingestellt wurde (z.B. 30 Minuten), beendet das Gerät den Garvorgang automatisch, sobald die Zeit auf 0:00 abgelaufen ist.

8. BEDIENFELDER – MECHANISCHE STEUERUNG



A	Knopf für die Zeiteinstellung
B	Temperatur-Einstellknopf
C	Knopfdampfregulierung\ Luftbefeuchtung
D	Taste zur Einstellung der Belüftung
E	Temperaturanzeige
F	Anzeige der Temperaturanzeige

- **ZEITEINSTELLUNG**

Im manuellen Modus bleibt der Ofen unbegrenzt eingeschaltet, bis der Bediener eingreift. Wird hingegen ein fester Zeitwert eingestellt, bleibt der Ofen für die eingestellte Dauer in Betrieb (maximal 120 Minuten).

- **TEMPERATUREINSTELLUNG**

Mit diesem Drehregler kann die gewünschte Gartemperatur eingestellt werden.

- **THERMOSTAT-KONTROLLLEUCHTE**

Diese Kontrollleuchte leuchtet, wenn die Heizelemente aktiv sind – das bedeutet, dass die Temperatur in der Garkammer noch unter dem eingestellten Sollwert liegt. Erlischt die Leuchte, ist die Heizung ausgeschaltet und die Zieltemperatur erreicht.

- **DAMPF-/BEFEUCHTUNGSEINSTELLUNG**

Mit diesem Regler wird die Befeuchtungsfunktion aktiviert. Der Befeuchtungsgrad kann durch Rechtsdrehen des Reglers von Minimum bis Maximum stufenlos eingestellt werden.

ACHTUNG:Für eine einwandfreie Dampffunktion muss die Temperatur mindestens 80–100 °C betragen. Zudem ist es wichtig, den Ofen vor Aktivierung der Dampffunktion vorzuheizen.

- **BEFEUCHTUNGS-LED**

Leuchtet diese LED, bedeutet das, dass Wasser in die Garkammer eingespritzt wird, um Dampf zu erzeugen. Dieser Vorgang erfolgt unabhängig von der Temperatur – der Bediener muss sicherstellen, dass die Temperatur ausreichend hoch für den Garvorgang ist.

- **GESCHWINDIGKEITSEINSTELLUNG**

Der Ofen verfügt über zwei Lüfter-/Motorgeschwindigkeiten:

1-Max: maximale Lüftergeschwindigkeit, geeignet für die meisten Garanwendungen

2-Min: minimale Lüftergeschwindigkeit, ideal für empfindliche Speisen, z. B. Feingebäck oder Patisserie

- **TEMPERATURANZEIGE**

Das Display zeigt die aktuelle Temperatur in der Garkammer an. Es ist nur während eines laufenden Garvorgangs aktiv, sowohl im Zeitmodus als auch im unendlichen Modus. Ist die Zeit auf Null gesetzt, bleibt das Display ausgeschaltet.

9. REINIGUNG UND WARTUNG

9.1 ALLGEMEINE HINWEISE ZUR REINIGUNG

- Vor jeder Reinigungsmaßnahme ist das Gerät von der Stromversorgung zu trennen und geeignete persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe) zu tragen. Der Benutzer darf ausschließlich einfache Reinigungsarbeiten durchführen. Für Inspektionen, außerordentliche Wartungen oder den Austausch defekter Komponenten ist ein autorisierter Kundendienst zu kontaktieren, der qualifiziertes Fachpersonal bereitstellt. Der Hersteller übernimmt keine Garantie für Schäden, die durch mangelnde Wartung oder falsche Reinigung entstehen (z. B. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel).
- Vor der Reinigung ist sicherzustellen, dass die Temperatur in der Garkammer unter 70 °C liegt.

Folgende Mittel oder Methoden dürfen nicht verwendet werden:

- Scheuernde oder pulverförmige Reinigungsmittel
- Aggressive oder korrosive Substanzen (z. B. Salzsäure, Schwefelsäure, Natronlauge) Achtung: Diese Stoffe dürfen auch nicht zur Reinigung des Unterbaus/Bodens unter dem Gerät verwendet werden!
- Scheuernde oder scharfkantige Werkzeuge (z. B. Metallschwämme, Schaber, Drahtbürsten)
- Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger

9.2 REINIGUNG DER TÜR UND DER INNENGLASSCHEIBE

Die Reinigung der Innenglasscheibe darf nur im abgekühlten Zustand des Ofens erfolgen. Die innere Glasscheibe kann geöffnet werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Verwenden Sie ein weiches, leicht feuchtes Tuch und ein neutrales Reinigungsmittel, das speziell für Glas geeignet ist. Beachten Sie die Herstellerhinweise des Reinigungsmittels.

9.3 TÄGLICHE UND MANUELLE REINIGUNG DER GARKAMMER

Nach jedem Arbeitstag muss das Gerät gereinigt werden – sowohl aus hygienischen Gründen als auch zur Vermeidung von Funktionsstörungen.

Der Ofen darf niemals mit direktem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger gereinigt werden.

Ebenfalls unzulässig sind Eisenschwämme, Bürsten oder Metallschaber.

Achtung: Rückstände von Fetten und Speiseresten in der Garkammer können sich bei Betrieb entzünden – daher ist eine umgehende Reinigung ratsam.

Vorgehensweise für die tägliche Reinigung:

- Lassen Sie die Garkammer vollständig abkühlen
- Entfernen Sie die Seitengitter, die die Bleche halten
- Entfernen Sie alle Rückstände, die sich manuell entfernen lassen, und legen Sie die herausnehmbaren Teile in den Geschirrspüler.
- Reinigen Sie die Garkammer mit warmem Wasser und Seife
- Spülen Sie alle gereinigten Flächen gründlich ab und achten Sie darauf, keine Reinigungsmittelrückstände zu hinterlassen
- Für die Außenflächen des Ofens genügt ein feuchtes Tuch mit mildem Reinigungsmittel

Vorgehensweise für die manuelle Reinigungsfunktion:

- Gerät einschalten und Temperatur auf 80 °C (176 °F) stellen
- 10 Minuten laufen lassen (bei Geräten mit Dampfmodus: Dampffunktion aktivieren)
- Gerät ausschalten und vollständig abkühlen lassen
- Seitliche Einschubführungen entfernen
- Reinigungsmittel auf alle Innenflächen aufsprühen und 10 Minuten einwirken lassen
- Garkammer gründlich ausspülen und Rückstände entfernen
- Es ist strengstens untersagt, die Garkammer bei Temperaturen über 70 °C (158 °F) zu reinigen – Verbrennungsgefahr!

9.4 REINIGUNG DER AUSSENFLÄCHEN

Die tägliche Reinigung der Verkleidung der Garkammer des Ofens muss mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel erfolgen, um eine einwandfreie Funktion des Geräts sicherzustellen. Bei hartnäckigen Rückständen kann eine Bürste mit Kunststoffborsten oder ein mit Essig und heißem Wasser getränkter Schwamm verwendet werden.

Verwenden Sie ausschließlich ein feuchtes Tuch mit heißem Wasser oder geeignete Reinigungsmittel für Edelstahloberflächen.

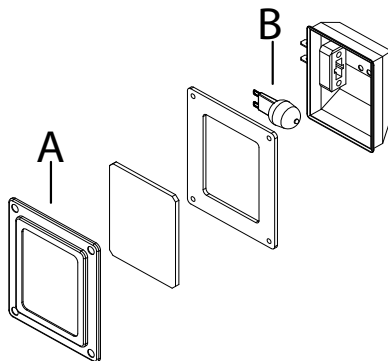
Keine säurehaltigen oder ammoniakhaltigen Produkte verwenden.

ACHTUNG: Reinigen Sie das Gerät niemals mit Wasser- oder Dampfdruckstrahlen.

9.5 AUSTAUSCH DER LEUCHTE

ACHTUNG: Halten Sie sich unbedingt an die folgende Vorgehensweise, um Stromschläge oder Verletzungen zu vermeiden.

- Trennen Sie den Ofen vom Stromnetz und lassen Sie ihn vollständig abkühlen.
- Entfernen Sie die Seitengitter, die die Backbleche halten.
- Entfernen Sie die Abdeckung „A“, indem Sie die vier Befestigungsschrauben lösen.
- Ersetzen Sie die Lampe „B“ durch eine neue Lampe mit denselben technischen Eigenschaften.
- Setzen Sie die Abdeckung „A“ wieder auf und fixieren Sie sie mit den zuvor entfernten Schrauben.
- Bringen Sie die Seitengitter wieder an und stellen Sie sicher, dass sie korrekt befestigt sind.



Sollte die Glasabdeckung beschädigt oder zerbrochen sein, darf der Ofen nicht weiterverwendet werden, bis sie ersetzt wurde. Bitte wenden Sie sich in diesem Fall an den Kundendienst.

9.6 WARTUNG IM STÖRUNGSFALL

Im Falle einer Gerätestörung ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen und die Wasserversorgung abzuschalten. Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren, prüfen Sie bitte die nachfolgende Tabelle.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNG
Der Backofen startet nicht, wenn er auf START steht.	• Die Tür ist offen. • Der Mikroschalter signalisiert nicht, dass die Tür geschlossen ist.	• Vergewissern Sie sich, dass die Tür geschlossen ist. • Wenden Sie sich für Reparaturen an einen qualifizierten Techniker.
Die Backofenbeleuchtung ist aus.	• Lose Glühbirne. • Durchgebrannte Glühbirne.	• Setzen Sie die Glühbirne richtig ein. • Ersetzen Sie die Glühbirne.
Der Ofen gart nicht gleichmäßig.	• Die Ventilatoren führen keine Inversion mehr aus. • Ein Ventilator ist ausgefallen. • Einer der Widerstände ist gebrochen • Eine Türdichtung ist verrutscht.	• Wenden Sie sich für Reparaturen an einen qualifizierten Fachmann. • Wenden Sie sich für Reparaturen an einen qualifizierten Fachmann. • Wenden Sie sich für Reparaturen an einen qualifizierten Fachmann. • Setzen Sie die Türdichtung des Geräts wieder richtig ein.
Der Backofen ist vollständig ausgeschaltet.	• Keine Hauptstromversorgung. • Falscher Anschluss an die Hauptstromversorgung. • Sicherheitsthermostat ausgelöst.	• Stellen Sie die Hauptstromversorgung wieder her. • Überprüfen Sie den Anschluss an die Hauptstromversorgung. • Wenden Sie sich für Reparaturen an einen qualifizierten Techniker
Wasser dringt nicht in die Dampfrohre ein	• Der Wasserzulauf ist geschlossen. • Falscher Anschluss an die Wasserversorgung. • Filter am Wasserzulauf durch Schmutz verstopft.	• Öffnen Sie den Wasserzulauf. • Anschluss an die Hauptwasserversorgung prüfen. • Reinigen Sie die Filter.
Wasser tritt bei geschlossener Tür aus der Waschmaschine aus	• Verschmutzte Waschmaschine. • Beschädigte Waschmaschine. • Probleme mit dem Türschließmechanismus	• Reinigen Sie die Waschmaschine mit einem feuchten Tuch. • Wenden Sie sich für Reparaturen an einen qualifizierten Techniker. • Wenden Sie sich für Reparaturen an einen qualifizierten Techniker.
Der Lüfter stoppt während des Betriebs.	• Der Sicherheitsthermostat des Motors hat ausgelöst. • Der Motorkondensator ist defekt.	• Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis sich der Thermoschutz des Motors automatisch zurücksetzt. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an einen spezialisierten Techniker für die Reparatur • Überprüfen Sie den Sicherheitsabstand des Ofens. • Wenden Sie sich für Reparaturen an einen qualifizierten Techniker.

10. STILLSTANDSZEITEN

Während längerer Nichtbenutzung ist das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung zu trennen, der Reinigungsmitteltank zu entnehmen und sorgfältig zu verschließen. Die Außenteile aus Edelstahl sollten mit einem weichen, leicht mit Vaselineöl getränkten Tuch geschützt werden. Die Tür sollte leicht geöffnet bleiben, um einen angemessenen Luftaustausch zu ermöglichen.

Vor der Wiederinbetriebnahme sind folgende Schritte durchzuführen:

- Gründliche Reinigung des Geräts und aller Zubehörteile
- Wiederanschluss an Strom- und Wasserversorgung
- Funktionsprüfung vor erneuter Verwendung

Um die einwandfreie Funktion und Sicherheit des Geräts zu gewährleisten, wird empfohlen, das Gerät mindestens einmal jährlich von einem autorisierten Kundendienst überprüfen zu lassen.

11. ENTSORGUNG AM LEBENSENDE

Um missbräuchliche Nutzung und damit verbundene Gefahren zu vermeiden, sind vor der Entsorgung folgende Maßnahmen zu ergreifen:

- Sicherstellen, dass das Gerät nicht mehr verwendbar ist – hierzu muss das Netzkabel (bei vom Netz getrenntem Gerät) durchtrennt oder entfernt werden.
- Um zu verhindern, dass Kinder beim Spielen in der Garkammer eingeschlossen werden, ist die Türöffnung zu blockieren (z. B. mit Klebeband oder Keilen).

11.1 GERÄTEENTSORGUNG

Gemäß Artikel 13 des Gesetzesdekrets Nr. 49 von 2014 („Umsetzung der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte“) weist das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne darauf hin, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 in Verkehr gebracht wurde und am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf, sondern getrennt zu entsorgen ist. Alle verwendeten Materialien sind zu mehr als 90 % nach Gewicht wiederverwertbare Metalle (z. B. Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Kupfer usw.). Bei der Entsorgung sind Maßnahmen zu ergreifen, die negative Umweltauswirkungen minimieren und die Ressourceneffizienz verbessern, gemäß den Grundsätzen „Verursacherprinzip“, Vermeidung, Wiederverwendung, Recycling und Verwertung. Eine unsachgemäße oder rechtswidrige Entsorgung kann gemäß den geltenden Gesetzen rechtliche Konsequenzen nach sich ziehen.

11.2 INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG IN DER EUROPÄISCHEN UNION

Die WEEE-Richtlinie wurde in jedem EU-Mitgliedsstaat unterschiedlich umgesetzt. Wenn Sie das Gerät entsorgen möchten, wenden Sie sich bitte an Ihre örtliche Behörde oder Ihren Händler, um sich über die korrekte Entsorgungsmethode zu informieren.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgaastro.com

info@ggmgaastro.com

+49 2553 7220 0