

24-04-2014

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
VIII. ÜBEREINANDERSTELLEN VON ÖFEN	8
IX. TECHNISCHE DATEN	8
ANLEITUNG FÜR DEN BENUTZER	
I. HINWEISE	9
II. ERSTER GEBRAUCH	10
III. REGELMÄßIGE WARTUNG	11
IV. AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	12
V. INSTANDSETZUNG BEI STÖRUNGEN	12
VI. EMPFEHLUNGEN ZUM GAREN	13
VII. MECHANISCHES BEDIENFELD	15
VIII. MULTIFUNKTIONS-BEDIENFELD	15
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 lange 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.

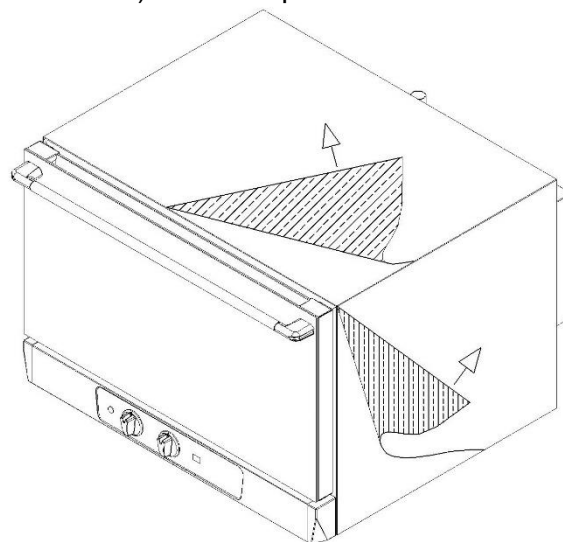
IV. VORBEREITUNG ZUR INSTALLATION

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.
- (A3) 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 mm² 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.

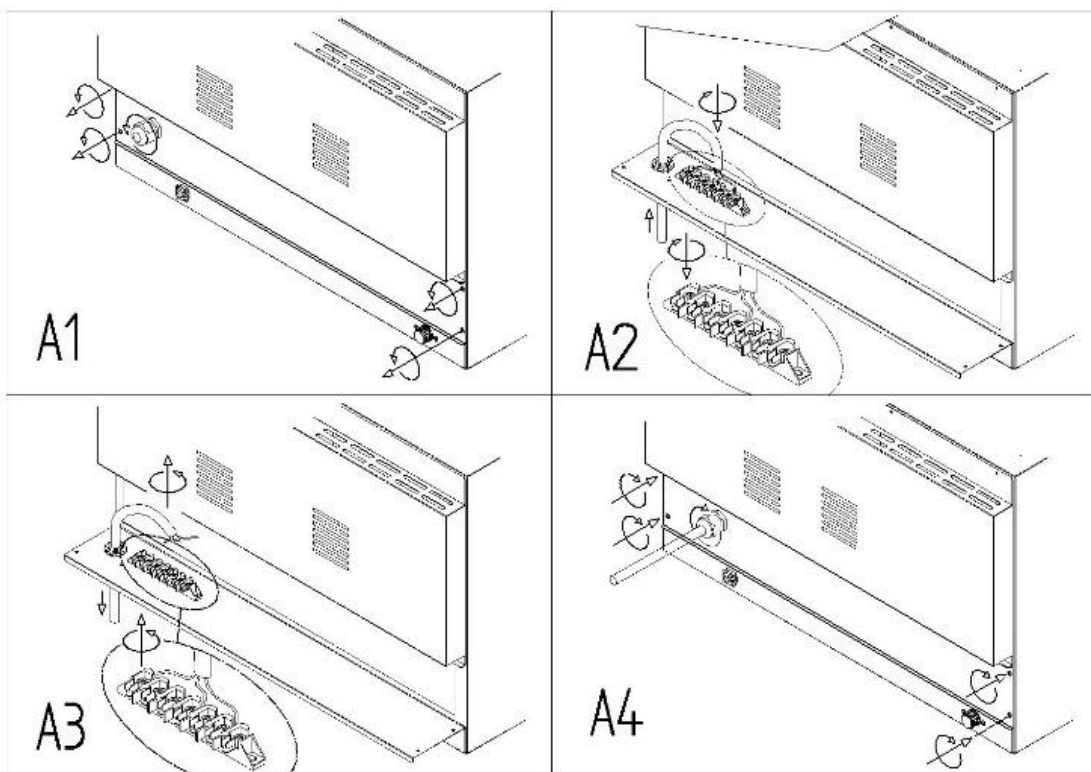
Vor dem Netzanschluss des Ofens alle elektrischen Verbindungen auf feste Verschraubung prüfen.

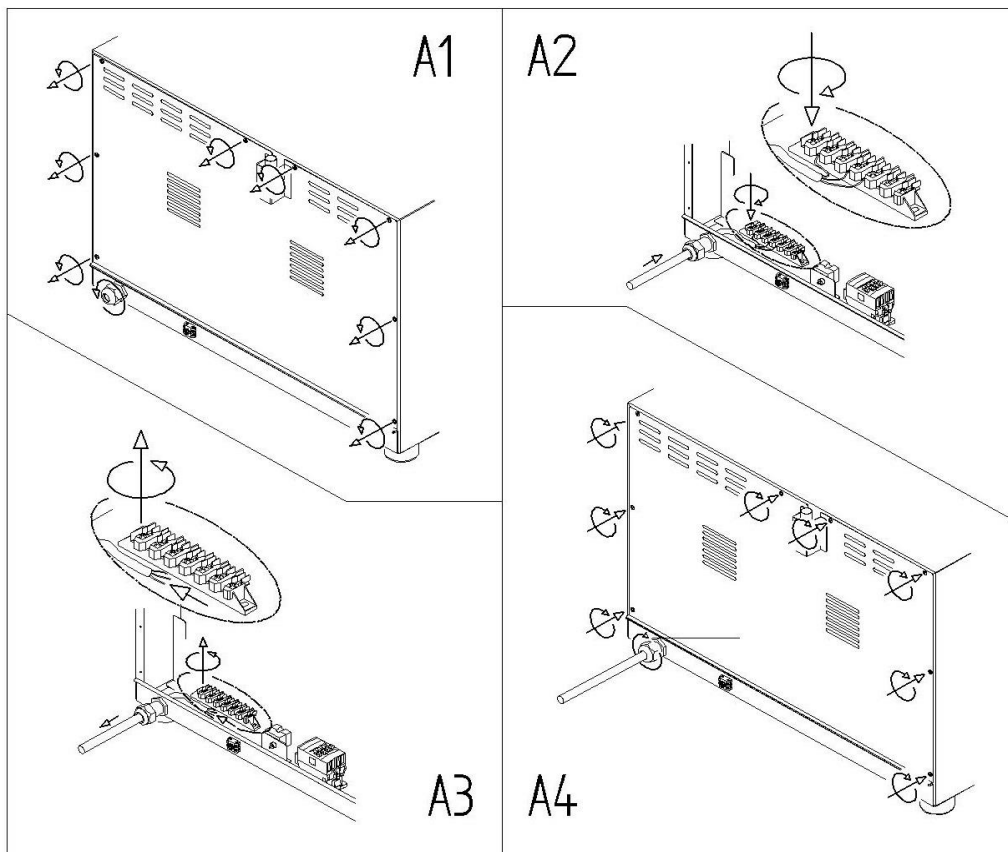
PE = Gelb/Grün : Schutzleiter "ERDE".

N = Blau : Neutralleiter

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 mm² 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 10mm² angeschlossen werden.

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



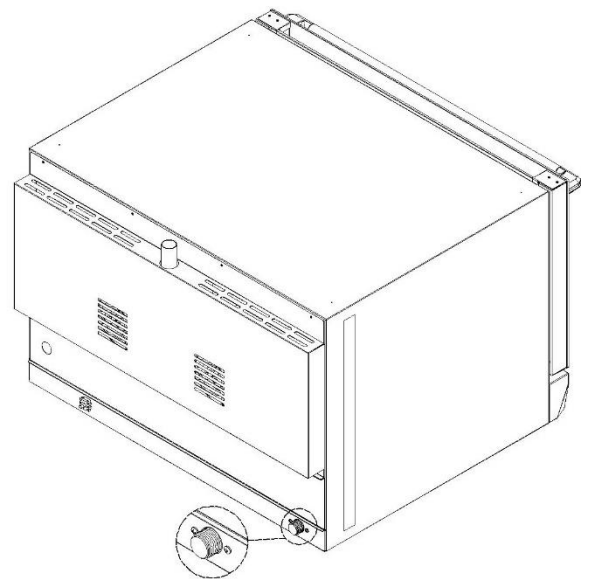
VI. WASSERANSCHLUSS

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.

Die Installation eines Absperrhahns und eines mechanischen Filters ist zwischen der Wasserversorgung und dem Gerät (Abbildung rechts) notwendig.

Der Ofen ist auf der Rückseite mit einem Eingang G3/4" mit Filter versehen. Außerdem gehört zum Lieferumfang ein Schlauch von 2m Länge mit G3/4"-Anschlüssen und Rückschlagventil, wie von den geltenden Normen vorgeschrieben. **ACHTUNG:** Zum Anschließen des Ofens nur das mitgelieferte Material (Schlauch mit Anschlüssen und Rückschlagventil) und keine andere 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

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

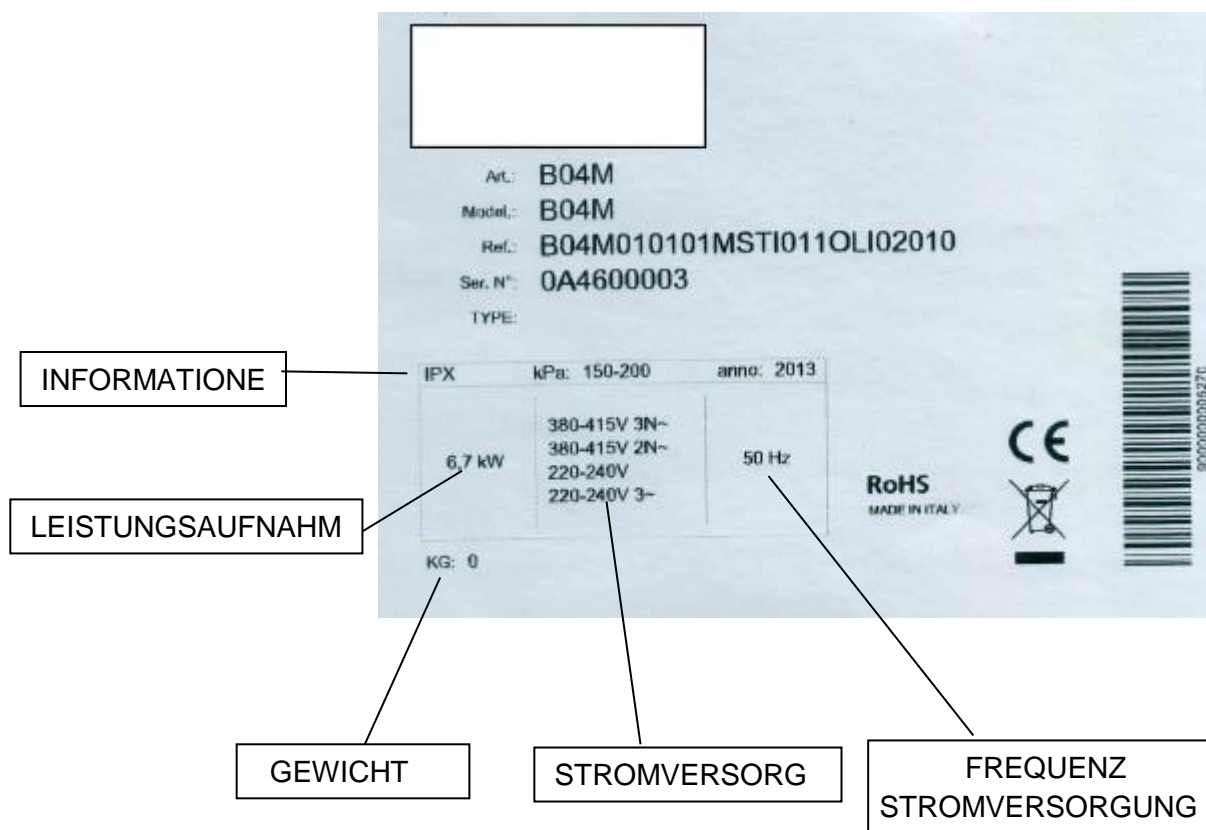
zu platzieren oder den heißen Dunst und die Gerüche mit einem Rohr geeigneten Durchmessers nach draußen zu leiten. Verengungen vermeiden.

VIII. ÜBEREINANDERSTELLEN VON ÖFEN

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

IX. TECHNISCHE DATEN

TYPENSCHILD



- Art./Modell:** 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/Gebläse) und nimmt beim Schließen die Funktion wieder auf.
- Der Thermostat zur Temperaturregelung reagiert beim Erreichen der eingestellten Temperatur und die Heizelemente schalten sich ab.
- Die Motoren der Gebläse ändern automatisch alle zwei Minuten die Drehrichtung (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 Kundendienstes 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.

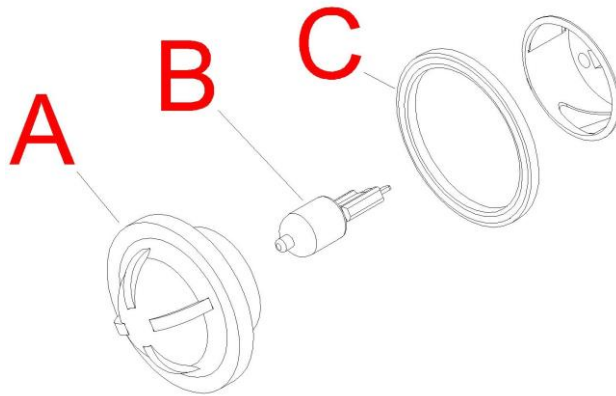
ACHTUNG: Das Gerät darf nicht mit fließendem Wasser oder mit Dampfstrahl gereinigt werden.

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	Tür nicht geschlossen	Überprüfen, dass die Tür geschlossen ist
	Mikroschalter signalisiert geschlossene Tür nicht	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)
Gebläse bleibt während dem Betrieb stehen	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	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: ER1 oder ER2	Fehlfunktion eines Bauteils	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, Edelstahltischen 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 Gefrierguts). 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.

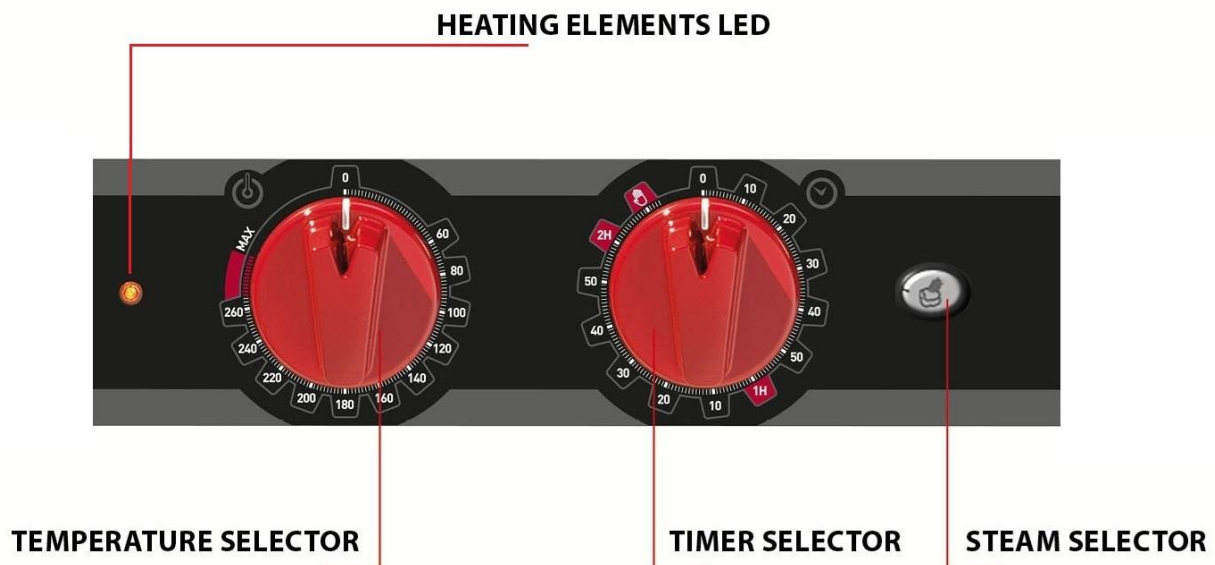
ACHTUNG: Für ein zufriedenstellendes Bedampfen muss die Temperatur auf mindestens 80-100 °C eingestellt sein. Bei niedrigeren Temperaturen wird kein Dampf vom Ofen erzeugt, sondern der Großteil des Wassers sammelt sich am Boden des Garraumes an.

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



- **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.

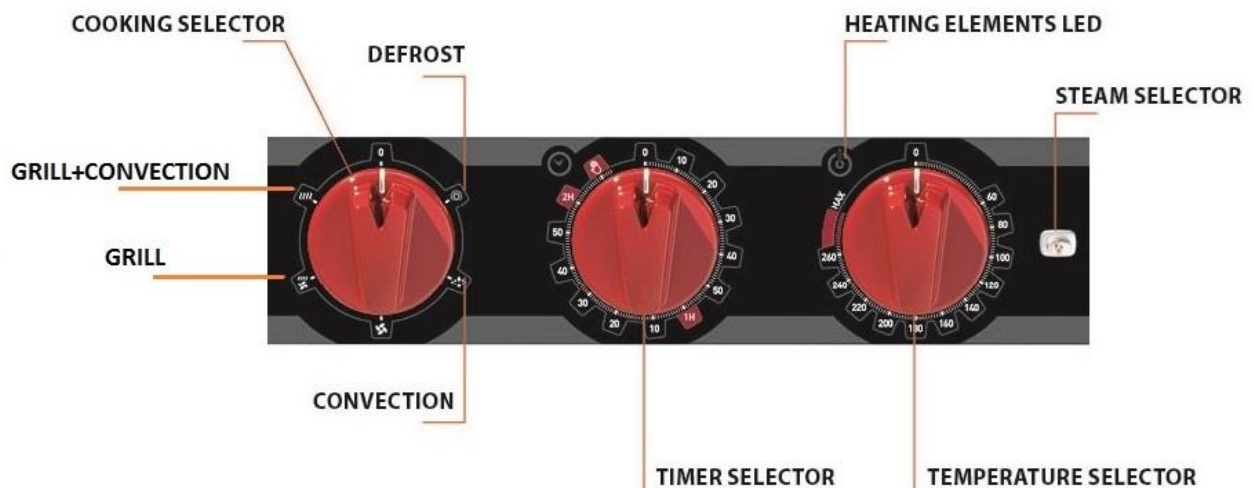
- **KONTROLLEUCHE THERMOSTAT**

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.

VIII. BEDIENFELD MULTIFUNKTIONSOFEN



- **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.

- **KONTROLLEUCHE 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**

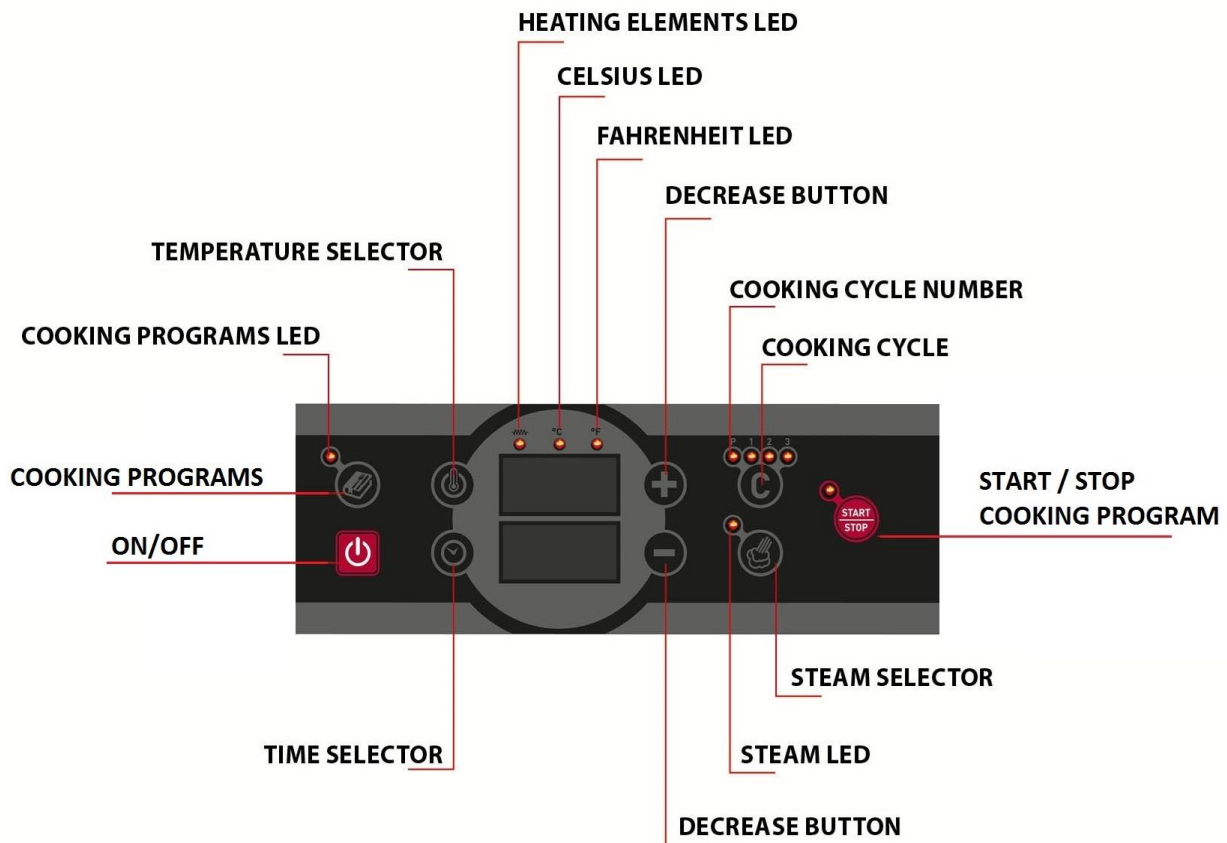
Mit diesem Knopf wird die Funktion Befeuchten aktiviert, solange dieser gedrückt bleibt.

- **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.

IX. BEDIENFELD DIGITALER OFEN



- **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.

Während des Garens kann durch gleichzeitiges Betätigen der Tasten BEFEUCHTEN und (-) manuell Dampf erzeugt werden, solange die Tasten gedrückt bleiben.

Das Einstellen der Feuchtigkeit als Prozentwert ist nur vor dem Beginn des Garvorgangs möglich.

Zum Verändern der Parameter der Befeuchtung die Taste BEFEUCHTUNG so oft drücken, bis der gewünschte Prozentwert angezeigt wird und für 5 Sekunden gedrückt halten.

- **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).

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; am Ende 5 Sekunden warten, damit automatisch gespeichert wird. Sollten nur eine oder zwei Phasen nötig sein, in der nicht benötigten Phase die Zeit "0" eingeben und 5 sec für das Speichern warten.

- 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. Nach dem Eingeben der Speisen läuft das ausgewählte Programm ab, die aktive Phase kann an der LED abgelesen werden.
- 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

Warnhinweise werden auf dem Display angezeigt, dabei ist der Rest des Ofens ausgeschaltet und ein akustisches Signal ertönt, um die Störung anzuzeigen.

Das akustische Signal kann durch betätigen der START/STOP Taste unterbrochen werden.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0