



Bedienungsanleitung

Kombidämpfer „ECO-Line“

Elektro & Gas

Gastronom & Bäckerei

MULTI Großküchen GmbH
Industriestr. 22
27356 Rotenburg / W.

Telefon.: 04261 / 9494-0

Fax: 04261 / 5486

BIC: COBADEFFXXX

Commerzbank Rotenburg, BLZ: 290 400 90, Kto.-Nr.: 68 55 332 00

Internet: www.multi-gastro.de

E-Mail: info@multi-gastro.de

IBAN: DE 75290400900685533200

UST.Ident.-Nr.

248 760 841

WEEE: DE 95 130 244

MULTI Großküchen GmbH

Sitz der Ges.: 27356 Rotenburg

Registergericht: Amtsgericht Walsrode HRB 200215

Geschäftsführer: Bernd-Michael Hiersekorn

INSTALLATIONS-, GEBRAUCHS- UND WARTUNGSANLEITUNG

ELEKTRO- UND GASÖFEN KONVEKTION, BEFEUCHTUNG, HEISLUFTDAMPF,
MIT ANALOGER STEUERUNG
FÜR DIE GASTRONOMIE UND FÜR KONDITOREI



DA- FROM 150225003

Der Hersteller behält sich vor, die technischen und betrieblichen Merkmale der Erzeugnisse, die in dieser Veröffentlichung vorgestellt werden, ohne Vorabhinweis zu verändern. Darüber hinaus haftet er nicht für Unstimmigkeiten, die auf Druck- oder Übertragungsfehler in diesem Heft zurückzuführen sind.

DEUTSCH

Inhalt

1. HINWEISE	3
2. ALLGEMEINE TECHNISCHE MERKMALE	4
3. HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR	5
4. GEBRAUCHSHINWEISE FÜR DEN ENDVERBRAUCHER	9
5. BEDIENBLLENDE UND LEGENDE	10
6. AUSSCHALTEN DES BACKOFENS	10
7. FEHLERBEHEBUNG	10
8. NORMALE WARTUNG	10
9. ENTSORGEN DER VERPACKUNG	10
10. BESEITIGUNG UND VERSCHROTTUNG DES GERÄTES	10
11. INSTALLATIONSPLÄNE DER ÖFEN	12
12. ELEKTRO SCHEMA	13

1. HINWEISE

1.1. ALLGEMEINE HINWEISE

Diese Anleitung soll eine sachgerechte Installation, Einstellung und Wartung des Gerätes ermöglichen. Es ist von grundlegender Wichtigkeit, dass die in dieser Anleitung enthaltenen Hinweise aufmerksam durchgelesen werden, da sie wichtige Angaben zur Sicherheit bei Installation, Gebrauch und Wartung enthalten.

Diese Anleitung und der Schaltplan sind sorgfältig aufzubewahren und müssen dem Benutzer (Installateur, Techniker und auch dem Endbenutzer) für ein späteres Nachschlagen zur Verfügung stehen.

Das Gerät muss von qualifiziertem Personal, das über die gesetzlichen Anforderungen verfügt, installiert, endgeprüft und kontrolliert werden.

Das Gerät wurde für das Garen von Lebensmitteln und für die Regenerierung eingefrorener oder tiefgekühlter Nahrungsmittel geplant und hergestellt, daher darf es nur für diesen Zweck verwendet werden.

Der Hersteller haftet in keiner Weise für einen anderweitigen Einsatz des Gerätes .

Der Hersteller haftet auf keine Weise für elektrische und/oder mechanische Abänderungen, die auch zum Verfall der Garantie führen.

Nicht ausdrücklich genehmigte Handanlegungen, die nicht den Angaben dieser Anleitung entsprechen, führen zum Verfall der Garantie.

Wenden Sie sich für Reparaturen immer an eine zugelassene Kundendienststelle des Herstellers und bestehen Sie auf die Verwendung von Originalersatzteilen.

Im Zweifelsfall das Gerät nicht benutzen und sich an beruflich qualifiziertes Personal wenden. Die Nichtbeachtung der vorgenannten Hinweise kann die Gerätesicherheit beeinträchtigen.

Bei der Installation sind die örtlich geltenden Sicherheitsvorschriften einzuhalten.

Prüfen, dass die Merkmale des Stromnetzes mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen.

Das Verpackungsmaterial (Plastikbeutel, Styropor, Nägel, usw.) muss von Kindern ferngehalten werden, da es eine potentiell Gefahrenquelle darstellt. Daher muss es gemäß den örtlich geltenden Bestimmungen entsorgt werden.

1.2. ALLGEMEINE TECHNISCHE HINWEISE

- Jedes Gerät besitzt unten auf der rechten Seite ein Typenschild, mit dem das Modell identifiziert wird und das die wichtigsten technischen Daten enthält:

DIESE DATEN VOR DER INSTALLATION LESEN.

- Das Gerät muss in einem gelüfteten und ventilierten Raum installiert werden.

- Das Gerät darf nur von entsprechend ausgebildetem Personal benutzt werden.

- Kinder vom Gerät fernhalten.

- Sitzt das Gerät auf seinem Gestell, liegt die Gesamthöhe der Kombination über 1.60 m, ist dann erforderlich, diese Höhe durch ein Sicherheitsetikett zu vermerken. Das Etikett ist mit der, dem Gerät mitgelieferten Dokumentation beigelegt.



- Der Gebrauch des Gerätes verlangt eine ständige Überwachung.

Wenn der Ofen in Betrieb ist, erwärmen sich die Außenflächen: nicht berühren.

- Vom Installateur einen Wasserenthärter einbauen lassen: falls er fehlt, könnte das Gerät durch Kalkablagerungen schwer beschädigt werden.

- Am Austritt des aus dem Ofen ablaufenden Wassers sollte ein Siphon installiert werden.

1.3. ALLGEMEINE GEBRAUCHSHINWEISE

Beim ersten Gebrauch:

- Beim ersten Gebrauch kontrollieren, dass Plastikbeutel und andere Gegenstände aus dem Garraum des Ofens entfernt wurden.

- Vor dem ersten Gebrauch sollte der Ofen 30-40 Minuten leer bei einer Temperatur von 200° C eingeschaltet werden, damit unangenehme Gerüche des Materials, das zur Wärmeisolierung verwendet wurde oder andere Verarbeitungsrückstände beseitigt werden.

Die Reinigung:

- Bevor der Ofen das erste Mal eingeschaltet wird, ist der Garraum mit nicht ätzenden Produkten (alkalischhaltig), die die Oberfläche nicht schädigen, gründlich zu reinigen.

- Keine scheuernden Materialien oder Produkte verwenden, damit die Oberflächen nicht verkratzt werden.

- Nach dem täglichen Gebrauch die Außenfläche und das Innere des Garraums reinigen: dies verlängert die Haltbarkeit des Gerätes und sichert den einwandfreien Betrieb.

- Zur Reinigung des Ofens keinen unter Druck stehenden Wasserstrahl benutzen.

- Damit sich keine Krusten oder Salzablagerungen bilden, nicht im Innern des Garraums salzen. Falls Verunreinigungen entstehen, sofort abwaschen und gründlich trocknen.

Vorsichtsmaßnahmen beim Gebrauch:

- Nach dem Garen mit Dampf die Ofentür vorsichtig öffnen, damit man nicht unvorhergesehen und direkt mit dem heißen Dampf, der sich noch im Garraum befindet, in Berührung kommt.

- Die Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann für den Bediener sehr gefährlich sein.

- Das Verschließen der Lüftungsklappen und aller anderer Öffnungen am Ofen ist verboten, da dies den sicheren Betrieb des Gerätes beeinträchtigt.

- Um Verbrennungen zu vermeiden, in Bestückungs-Niveaux die ausser Augenkontrolle sind, verwenden Sie niemals Behälter die mit Flüssigkeiten, bzw. Lebensmitteln die während des Kochens flüssig werden könnten, gefüllt sind.

Beschädigung und Beseitigung:

- Bei einer Beschädigung oder Betriebsstörung das Gerät ausschalten.

- Bei der Beseitigung des Gerätes die Leitungen der Gas- (wo vorhanden), Strom- und Wasserversorgung unterbrechen und abtrennen.

2. ALLGEMEINE TECHNISCHE MERKMALE

ELEKTRO MODELLE	KAPAZITÄT	AUSSENMASSE (LxPxH) (mm)	INNENMASSE (LxPxH) (mm)	(Kw)	LEISTUNG TOT. (Kw)	VERPACKUNG VOLUMEN (m ³)	BRUTTO GEWICHT (kg)
KONVEKTION	5 2/3 GN , 440x350	760x640x700	500x370x450	3,35	3,5 230V 1N 50Hz	0,51	78
	5 GN 1/1, 400x600	920x690x700	660x420x450	5,5	5,7 400V 3N 50Hz	0,66	88
	7 GN 1/1, 400x600	920x690x850	660x420x600	9	9,3 400V 3N 50Hz	0,78	98
	10 GN 1/1, 400x600	920x690x1075	660x420x825	13,5	13,95 400V 3N 50Hz	0,93	120
KONVEKTION BEFEUCHTUNG	5 2/3 GN , 440x350	760x710x700	500x370x450	3,35	3,5 400V 3N 50Hz	0,51	80
	5 GN 1/1, 400x600	920x760x700	660x420x450	5,5	5,7 400V 3N 50Hz	0,66	90
	7 GN 1/1, 400x600	920x760x850	660x420x600	9	9,3 400V 3N 50Hz	0,78	100
	10 GN 1/1, 400x600	920x760x1075	660x420x825	13,5	13,95 400V 3N 50Hz	0,93	122
KONVEKTION HEISSLUFTDAMPF	5 2/3 GN , 440x350	760x710x700	500x370x450	3,35	3,5 230V 1N 50Hz	0,51	80
	5 GN 1/1, 400x600	920x760x700	660x420x450	5,5	5,7 400V 3N 50Hz	0,66	90
	7 GN 1/1, 400x600	920x760x850	660x420x600	9	9,3 400V 3N 50Hz	0,78	100
	10 GN 1/1, 400x600	920x760x1075	660x420x825	13,5	13,95 400V 3N 50Hz	0,93	122

GAS MODELLE	KAPAZITÄT	AUSSENMASSE (LxPxH) (mm)	INNENMASSE (LxPxH) (mm)	(Kw)	LEISTUNG TOT. (Kw)	VERPACKUNG VOLUMEN (m ³)	BRUTTO GEWICHT (kg)
KONVEKTION	5 GN 1/1, 400x600	920x750x760	660x420x450	10	0,22 230V 1 50Hz	0,66	98
	7 GN 1/1, 400x600	920x750x910	660x420x600	13,5	0,33 230V 1 50Hz	0,78	108
	10 GN 1/1, 400x600	920x750x1135	660x420x825	20	0,45 230V 1 50Hz	0,93	130
KONVEKTION BEFEUCHTUNG	5 GN 1/1, 400x600	920x820x760	660x420x450	10	0,22 230V 1 50Hz	0,66	100
	7 GN 1/1, 400x600	920x820x910	660x420x600	13,5	0,34 230V 1 50Hz	0,78	110
	10 GN 1/1, 400x600	920x820x1135	660x420x825	20	0,47 230V 1 50Hz	0,93	132
KONVEKTION HEISSLUFTDAMPF	5 GN 1/1, 400x600	920x820x760	660x420x450	10	0,22 230V 1 50Hz	0,66	100
	7 GN 1/1, 400x600	920x820x910	660x420x600	13,5	0,34 230V 1 50Hz	0,78	110
	10 GN 1/1, 400x600	920x820x1135	660x420x825	20	0,5 230V 1 50Hz	0,93	132

3. HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

Die Anweisungen in diesem Heft sind aufmerksam durchzulesen, da sie wichtige Angaben zur Sicherheit bei Installation, Gebrauch und Wartung des Ofens enthalten. Diese Anleitung ist zum Nachschlagen bei auftretenden Schwierigkeiten sorgfältig aufzubewahren. Die Installations- und Wartungsarbeiten am Gerät müssen gemäß den geltenden Sicherheitsvorschriften von einem befugten Installateur oder einem Fachmann durchgeführt werden. **DER HERSTELLER ÜBERNIMMT BEI EINER NICHTBEACHTUNG DER VORGENANNEN VORSCHRIFTEN KEINE HAFTUNG.** Der Hersteller erklärt, dass die Geräte den EG-Normen entsprechen. Das Gerät muss unter Beachtung der geltenden Bestimmungen installiert werden, besonders was die Lüftung der Räume betrifft, in denen das Gerät installiert wird: das Gerät muss in einem gut gelüfteten Raum installiert werden.

3.1. ERHALT

Das Gerät trifft in einer schützenden Verpackung ein. Bei Ankunft des Gerätes prüfen, dass es während des Transportes keine Beschädigungen erlitten hat und dass alle bestellten Teile vorhanden sind.

Sichtbare Beschädigungen sind unverzüglich auf dem Transportschein mit folgendem Vermerk einzutragen: "ANNAHME UNTER VORBEHALT WEGEN DEUTLICHER BESCHÄDIGUNGEN AN DER VERPACKUNG".

WICHTIG: ALLE NACHFOLGEND AUFGEFÜHRTE VORGÄNGE MÜSSEN ENTSPRECHEND DEN GELTENDEN SICHERHEITSBESTIMMUNGEN DURCHFÜHRT WERDEN, DIES BETRIFFT SOWOHL DIE VERWENDETE AUSRÜSTUNG ALS AUCH DIE ARBEITSWEISE.

ACHTUNG: BEVOR MAN MIT DEM HANDLING BEGINNT, MUSS SICHERGESTELLT SEIN, DASS DIE TRAGKRAFT FÜR DAS GEWICHT DES BETREFFENDEN GERÄTES AUSREICHT.

3.2. HANDLING

Das Gerät mit einem Gabelstapler oder ähnlichem transportieren (A): die Gabeln auf der Vorder- oder Rückseite der Holzpalette des Gerätes einführen. Das Gerät anheben und prüfen, dass es sich in einem stabilen Gleichgewicht befindet.

ACHTUNG: WÄHREND DES HANDLINGS NICHT UMDREHEN ODER UMKIPPEN.

HINWEISE: DIE BEACHTUNG DER AUSSEN AN DER PACKUNG ANGEBRACHTEN EMPFEHLUNGEN GARANTIERT ZUM VOLLEN VORTEIL DES ENDBENUTZERS DIE UNVERSEHRTHEIT UND FUNKTIONSTÜCHTIGKEIT DES GERÄTES. FOLGENDES WIRD EMPFOHLEN:

- SORGFÄLTIG HANDHABEN

- TROCKEN LAGERN

- DAS ABSTELLEN ANDERER GEGENSTÄNDE AUF DEM GERÄT IST ABSOLUT ZU VERMEIDEN.

NUR GERÄTE DES GLEICHEN MODELLS UND TYP UND IN DER AUF DER VERPACKUNG ANGEGBENEN MENGE (MAXIMALE STÜCKZAHL) ÜBEREINANDERSTELLEN.

3.3. UNTERBRINGUNG

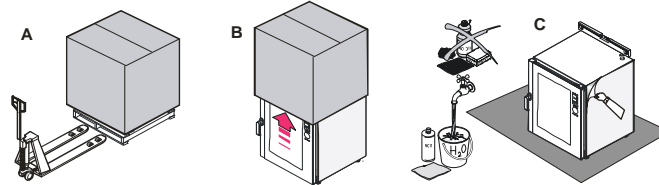
- Die Verpackung entfernen (B)

- den Schutzfilm auf den Stahlteilen von Hand entfernen, keine scheuernden Substanzen und/oder Metallgegenstände benutzen (C)

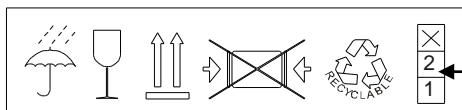
- das Gerät aufstellen und sich vergewissern, dass es vollkommen eben steht (C), falls nicht, auf die in der Höhe verstellbaren Füße einwirken und es in die richtige Position bringen. Bei einem Garofen mit neutralem Untergestell, die Füße in den Aussparungen auf dem Möbel unterbringen.

Damit die Verbindung des Netzkabels, der Wasserversorgung und des Potentialausgleichs gewährleistet werden kann, ist es erforderlich, dass das Gerät mindestens 5 cm von der Rückwand und einer der Seitenwände Abstand hat.

Das Gerät möglichst so aufstellen, dass alle Installationsarbeiten, die normale und außerordentliche Wartung, sowie Reparaturen leicht durchzuführen sind.



D: ALLGEMEINE ANGABEN AUF DER VERPACKUNG



Maximale Stückzahl der aufeinanderstellbaren Teile

E: ANGABEN AUF DER VERPACKUNG DER GASGARÖFEN

DE	DIESES GERÄT MUSS NACH DEN GELTENDEN VORSCHRIFTEN ANGESCHLOSSEN UND DARF NUR IN EINEM GUT BELÜFTETEN RAUM BENUTZT WERDEN. VOR INSTALLATION UND BENUTZUNG DES GERÄTES DIE ANLEITUNGEN BEACHTEN.	CAT I12ELL3BP	PREDISPOSTO GAS	
			G20	20 mbar <input type="checkbox"/>
			G25	20 mbar <input type="checkbox"/>
			G30	50 mbar <input type="checkbox"/>
			G31	50 mbar <input type="checkbox"/>

- zwischen den Wänden (Mauern) und dem Ofen und zwischen Ofen und in der Nähe befindlichen Geräten einen Mindestabstand (4 bis 6 cm) lassen, dies verhindert die Erwärmung angrenzender Flächen und gestattet eine ausreichende Luftzirkulation.

3.4. ANSCHLÜSSE

3.4.1. STROMNETZ

Der Anschluss an das Stromnetz muss gemäß den geltenden Bestimmungen erfolgen.

Prüfen, dass:

- Spannung und Frequenz der Versorgungsanlage den Angaben auf dem Typenschild "Technische Daten" auf der rechten Geräteseite entsprechen
 - die Anlage der Belastung durch das Gerät standhält (siehe Typenschild der technischen Daten)
 - die Anlage gemäß den geltenden Bestimmungen geerdet ist
 - der Trennschalter des Gerätes auch nach der Aufstellung und Installation leicht erreichbar ist
- die Kabels

Kabels	Ø (mm ²)	Elektrisch kW
FG7R/FG70R	5x4	13,5
FG7R/FG70R	5x2,5	9
FG7R/FG70R	5x2,5	6
FG7R/FG70R	3x2,5	3,35

- die Versorgungsspannung während des Ofenbetriebs nicht vom Nennwert $\pm 10\%$ abweicht

Die einphasig 230 V öfen besitzen ein Kabel mit Schukostecker: den Stecker in die Stromsteckdose stecken, vorher prüfen, dass sich die Steckdose für den mitgelieferten Stecker eignet.

Die Öfen mit Wechselstrom haben kein Elektrokabel, deshalb muss ein Kabel mit geeignetem Querschnitt an der Klemmenleiste im Ofen angeschlossen werden. Das Kabel muss durch befugtes und kompetentes Personal ausgetauscht werden.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um jegliche Risiken zu vermeiden.

Austausch des Kabels.

Nach Öffnen der unteren Abdeckung auf der Rückseite des Ofens (durch Herausdrehen der Befestigungsschraube), die Leiter gemäß dem gewählten Anschlussplan anschließen. Das Kabel mit der entsprechenden Kabelklemme befestigen und die rückseitige Abdeckung schließen.

3.4.1.1. POTENTIAL AUSGLEICH

Das Gerät verfügt über eine Erdungsklemme, welche über einen 10 mm Leiter an einien potentialausgleich angeschlossen werden muss.



3.4.1.1. POTENTIAL AUSGLEICH

Das Gerät verfügt über eine Erdungsklemme, welche über einen 10 mm Leiter an einien potentialausgleich angeschlossen werden muss.

3.4.2. WASSERLEITUNG

Zwischen Wasserleitung und Gerät sollte ein Absperrhahn angebracht werden.

. Vor der Installation des Versorgungsrohrs sollte man es mit laufendem Wasser innen von Rückständen oder Staub befreit werden.

Wasserwerte:

- Der empfohlene Druck am Wassereinlauf muss unter 200 kPa liegen. Bei höherem Druck muss ein Druckminderer installiert werden, der auf 200 kPa eingestellt ist.

- **Maximale Härte 5 °F (um für das Gerät schädliche Kalkverkrustungen zu vermeiden).**

- Höchsttemperatur des Wassers etwa 30° C

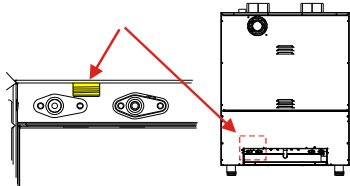
- um jede Art von Mineralablagerungen zu verhindern, sollte ein Wasserenthärter benutzt werden.

MAßNAHMEN BEI ANSCHLUSS AN DIE WASSERLEITUNGEN: Nachdem der Anschluss an die Wasserleitungen erfolgt ist, ist ein Set up des Waschvorgangs notwendig.

3.4.3. GAS

Der Querschnitt des Gaszufuhrrohrs muss nach der betreffenden Gasart und nach dem Verbrauch des anzuschließenden Geräts gewählt werden.

Die Anlage muss gemäß den geltenden Vorschriften geplant und ausgeführt werden. Das Gasmodell hat einen ½' Gasanschluss mit Außengewinde, der sich an der Rückseite des Ofens befindet (siehe Abbildung).



Der Anschluss an diesen Anschlussstutzen muss mit Adaptern und Dichtungen erfolgen, die sich für den benutzten Brennstoff eignen (siehe technische Daten). Vor dem Garofen muss ein sofort wirksamer Absperrhahn zum Unterbrechen der Gaszufuhr eingebaut werden (von den geltenden Bestimmungen zugelassen). Es gibt zwei Anschlussmöglichkeiten: fest oder abtrennbar.

Wenn Schläuche verwendet werden, müssen sie korrosionsbeständig und aus einem Material sein, das nicht oxidiert.

Für den Anschluss benutztes Dichtungsmaterial muss von den geltenden gesetzlichen Vorschriften zugelassen sein.

Für den Dichtheitstest aller Anschlüsse zwischen Anlage und Gerät sollte ein Leckagespray benutzt werden; an den Anschlussstellen können auch nicht korrosives schäumendes Material aufgetragen werden. In beiden Fällen DÜRFEN KEINE BLASEN ENTSTEHEN. **BEI DER DURCHFÜHRUNG DIESES TESTS KEINE OFFENE FLAMME BENUTZEN**

3.4.4. ABLÄUFE

Wasser

Das für den Wasserablauf vorgesehene Rohr muss auf einem Material bestehen, dass die Temperatur des aus dem Ofen austretenden Wassers (90° C) aushält, es muss auf der Ofenrückseite angebracht und mit einer steifen oder flexiblen Leitung an einen Ablauf mit Siphon angeschlossen sein. Das Rohr muss dem Durchmesser der Ablauföffnung angepasst und einen Meter lang sein, es darf keine Biegungen oder Engstellen aufweisen und für einen leichteren Ablauf 20 cm tiefer als der Ablaufanschluss liegen.

Dampfablauf

Die Dampfablauf des Gerätes befindet sich oben in Richtung der Rückwand: darauf achten, dass die Abzugskamine nicht verschlossen werden und sich vergewissern, dass der Ausstoß der Abzugskamine nicht Material oder Einrichtungsgegenstände trifft, die beschädigt werden könnten. Nach dem das Vorgenannte geprüft wurde, kann der Ofen unter einer Abzugshaube (mit Filter) oder unter einer Abzugsdecke aufgestellt werden.

3.5. GASÖFEN: DÜSENAUSTAUSCH

Thermische Nennleistung	DÜSEN	marking
kW 10	G30 30mbar	80
	G20 20 mbar	120
kW 13,5	G30 28..30 mbar	90
	G31 30...37 mbar	80
	G20 20 mbar	140
	G25 25 mbar	150
	G25 20 mbar	155
kW 20	G30 28..30 mbar	110
	G31 30...37 mbar	95
	G20 20 mbar	175
	G25 25 mbar	185
	G25 20 mbar	195

You have to close the gas tap before make any operation.

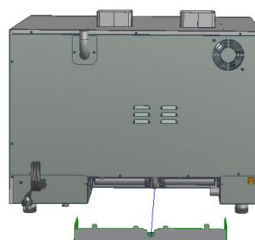


Rückseite des Ofens

A- Lösen Sie die Schrauben der Abdeckplatte des Brenners



B- entfernen Sie die untere Platte des Brenners



C- Lösen Sie die Schrauben des linken und rechten Brenner



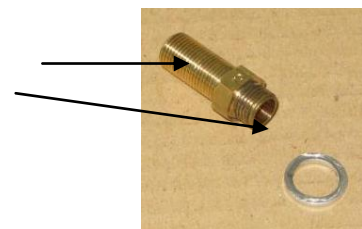
D- entfernen Sie die linke Brenner und die richtige



E- Nach dem Entfernen der Brenner abschrauben Brennerdüsen die je zwei links und rechts von Brennerdüsen



**Düsen
Dichtung**



- F- Wegwerfen, die alten Düsen und Dichtungen**
- G- Montieren Sie die neuen Düsen in die Stelle der alten.**
- H- Wieder montieren die Brenner und befestigen Sie sie mit ihren eigenen Schrauben.**
- I- Montieren Sie den Brenner unteren Platte und fixieren Sie es mit eigenen Schrauben.**
- L- Öffnen Sie den Gashahn.**

4. BEDIENUNGSPANEEL

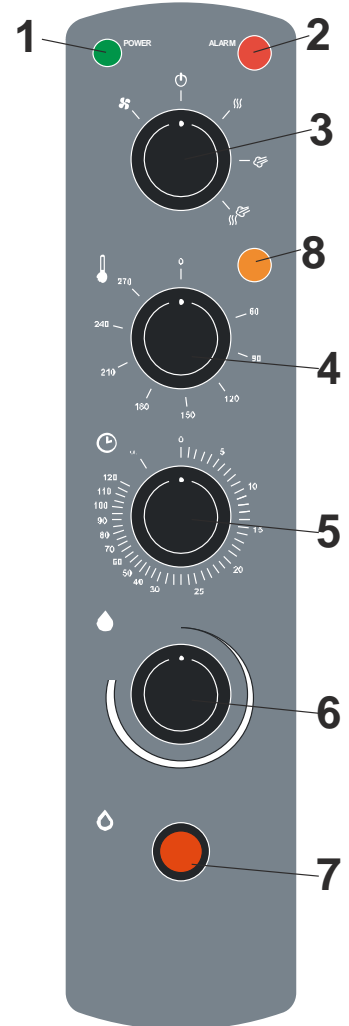
CONVEZIONE
CONVECTION
KONVEKTION
CONVECTION




CONVEZIONE-UMIDIFICAZIONE
CONVECTION-HUMIDITY
KONVEKTION - BEFEUCHTUNG
CONVECTION-UMIDITÉ





CONVEZIONE-VAPORE
CONVECTION-STEAM
KONVEKTION-DAMPF
CONVECTION-VAPEUR



1  **Accensione**
Power
Einschalten
Mise en marche

 **On/Of**
On/Of
On/Of
On/Of

 **Aumento umidità**
Manual increase of humidity
Manuelle luftfeuchtigkeitsteigerung
Augmentation manuel de l'humidité


 **Convezione / Vapore**
Convection / Steam
Konvektion / Dampf
Convection / Vapeur


2  **Allarme**
Alarm
Alarm
Alarme

 **Tempo di cottura**
Cooking time
Kochzeit
Temps de cuisson

 **Convezione**
Convection
Konvektion
Convection

 **Raffreddamento**
Cooling
Kühlfunktion
Refroidissement

8  **Riscaldamento**
Heating
Erwärmen
Réchauffement

 **Apertura sfato: cottura secca**
Vent opening: dry cooking
Trocken Kochen
Cuisson à sec

 **Vapore**
Steam
Dampf
Vapeur

 **Temperatura**
Temperature
Temperatur
Température

5. ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

POWER: Das Aufleuchten der grünen Kontrollleuchte bedeutet, dass der Backofen mit Strom versorgt wird (Spannung liegt an).

HEATING: Das Aufleuchten der orangefarbenen Kontrollleuchte bedeutet, dass der Backofen sich erhitzt (er ist in Betrieb).

ALARM: Das Aufleuchten der roten Kontrollleuchte bedeutet, dass der Backofen Kochen gestoppt: gedrückt werden muss die Reset-Taste (siehe **INSTALLATION SCHEMA**)

WAHLSCHALTER FÜR GARVORGANG



- **Kühlung:** Funktioniert nur, wenn die Zeitschaltuhr (5) auf 0 steht, d. h. ausgeschaltet ist.
DIE KÜHLUNG MUSS MANUELL ABGESTELLT WERDEN (bei ausgeschaltetem Backofen funktioniert das Lüfterrad auch nach erteiltem Steuerbefehl weiter, gleich, ob bei geöffneter oder geschlossener Backofentür).



- **Aus:** Kein Backvorgang in Gang



- **Heißluft:** Wählen Sie die Temperatur (4) aus. Es leuchtet die orangefarbene Kontrollleuchte (Heizung) (2) auf. Wählen Sie danach die Garzeit. Während dieses Garvorgangs können auch der Wahlschalter für die Befeuchtung (6) betätigt und die Entlüftung (7) gesteuert werden.



- **Dampf (100 % Wasser):** Sofern dieser Garvorgang ausgewählt wurde, kann der Drehknopf der Feuchtigkeit (6) nicht verwendet werden (er ist nicht aktiv).
Die Garzeit kann mit der Zeitschaltuhr (5) gewählt werden.
Die Temperatur kann mit dem Temperaturregler (4) gewählt werden.
Die Entlüftung (7) kann in Betrieb genommen werden.
Es ist empfehlenswert, bei diesem Garvorgang eine Temperatur von 120 °C nicht zu überschreiten.



- **Heißluft/Dampf (25 % Wasser):** Sofern dieser Garvorgang ausgewählt wurde, kann der Drehknopf der Feuchtigkeit (6) nicht verwendet werden (er ist nicht aktiv).
Die Garzeit kann mit der Zeitschaltuhr (5) gewählt werden.
Die Temperatur kann mit dem Temperaturregler (4) gewählt werden.
Die Entlüftung (7) kann in Betrieb genommen werden.
Es ist empfehlenswert, bei diesem Garvorgang eine Temperatur von 120 °C nicht zu überschreiten.

4. TEMPERATURREGLER: Durch Drehen des Drehknopfs von 0 °C nach rechts schaltet sich die Kontrollleuchte 2.HEATING ein und der Backofen heizt sich auf. Der Temperaturbereich reicht von 50 bis 270 °C. Der Bediener kann den Drehknopf jederzeit betätigen und damit die Temperatur ändern, auch bei bereits gestartetem Garvorgang.

5. ZEITSCHALTUHR FÜR DIE GARZEIT: Der Zeitbereich liegt zwischen 0 und 120 Minuten. Sobald die eingestellte Garzeit abgelaufen ist und die Zeitschaltuhr die „0“ erreicht hat, ertönt ein akustisches Signal. Nach Auswahl der Garzeit beginnt der effektive Garvorgang. Die Zeit kann über den Drehknopf jederzeit, auch bei laufendem Garvorgang, geändert werden. Bei Zeitschaltuhr auf Position 0 ist der Backofen ausgeschaltet: Die Kontrollleuchte 2.HEATING und die Befeuchtung werden ausgeschaltet.

Will man einen Garvorgang ohne Zeitprogrammierung starten, ist der Drehschalter gegen den Uhrzeigersinn auf das Symbol „unendlich“ ∞ zu drehen.

6. WAHLSCHALTER FÜR DIE FEUCHTIGKEIT: Wird der Drehknopf im Uhrzeigersinn gedreht, wird dem Backraum Feuchtigkeit zugeführt. Durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn wird die Feuchtigkeitszugabe verringert. Die Feuchtigkeitszufuhr ist bei zu heißem Backraum zu vermeiden.

7. ENTLÜFTUNG/DAMPFAUSGANG: Wird der rote Druckknopf mindestens eine Sekunde lang gedrückt, öffnet sich die Entlüftung an der Backofendecke. Durch erneutes Betätigen der roten Taste schließt sich die Entlüftung wieder. Das rot aufleuchtende Licht der Taste bedeutet, dass die Entlüftung geöffnet ist. Bei nicht leuchtendem Druckknopf ist die Entlüftung geschlossen.

6. AUSSCHALTEN DES BACKOFENS

Zum Ausschalten des Backofens einfach den Drehknopf auf (1) drehen.

7. FEHLERBEHEBUNG

Der Backofen schaltet sich nicht ein

- Sicherstellen, dass der Stecker in der Steckdose steckt und dass Strom vorhanden ist (grüne Kontrollleuchte leuchtet).
- Sicherstellen, dass der Sicherheitsthermostat nicht zurückgestellt werden muss.
- Sicherstellen, dass die Zeitschaltuhr geregelt ist.
- Sicherstellen, dass die Backofentür ordentlich geschlossen ist.
- Sicherstellen, dass der Garvorgang korrekt eingestellt ist.

Das Lüfterrad schaltet sich bei eingeschaltetem Backofen aus

Der Lüftermotor wechselt alle 2 Minuten automatisch seine Drehrichtung, wonach 20 Sekunden Stillstand folgen.

Sollte der letzte Garvorgang mit stillstehendem Lüftermotor beendet worden sein, startet der neue Garvorgang mit stillstehendem Lüfterrad. Nach dem Stillstand startet das Lüfterrad wieder normal.

- Sicherstellen, dass der Stillstand nicht länger als 20 Sekunden dauert.
- Sicherstellen, dass die Backofentür nicht geöffnet ist.
- Sicherstellen, dass das Lüfterrad nicht klemmt.

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich nicht ein

- Verwenden Sie hitzebeständige Glühbirnen.
- Wechseln Sie die durchgebrannten Glühbirnen aus.

Die Wasserzufuhrleitung der Feuchtigkeitzufuhr lässt kein Wasser in den Backraum

- Sicherstellen, dass der Hahn am Wasseranschluss geöffnet ist.
- Sicherstellen, dass der Filter nicht verstopft ist.
- Sicherstellen, dass sich der Drehknopf für die Feuchtigkeit auf der entsprechenden Position befindet.

Wasserfilter

Sollte die Wasserzufuhr zum Backofen unterbrochen werden, ist der Filter des Magnetventils am Wasseranschluss zu prüfen:

- Schließen Sie den Zufuhrhahn der Wasserleitung.
- Nehmen Sie den Anschlussschlauch zwischen Backofen und Wasserleitung ab.
- Nehmen Sie den hinter dem Magnetventil befindlichen Filter mit einer Zange ab.
- Reinigen Sie den Filter und bringen Sie ihn wieder hinter dem Magnetventil an.
- Schließen Sie den Schlauch wieder an.

Rotes Licht.

Rote LED zeigt eine Störabschaltung, für 3 Sekunden drücken, um die Taste unter dem Bedienfeld zurückgesetzt

8. NORMALE WARTUNG

Alle Wartungsarbeiten dürfen nur von fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden. Vor Beginn eines Wartungseingriffes muss das Gerät ausgeschaltet und vom Stromnetz und der Wasserleitung abgetrennt werden.

OFENREINIGUNG : Nach Beendigung des täglichen Betriebs den Ofen mit geeigneten Mitteln reinigen:

- 1- lauwarme und neutrale Seifenlauge oder neutrale Reiniger benutzen
- 2- mit Wasser gründlich nachspülen
- 3- sorgfältig abtrocknen

Keine Spachteln, Scheuerbürsten oder andere Werkzeuge benutzen: sie könnten die Stahlfläche beschädigen und eisenhaltige Ablagerungen hinterlassen, die mit der Zeit zur Rostbildung führen. Den Ofen nicht mit einem Wasserstrahl abwaschen. Keine Produkte auf Chlorbasis (Natriumhypochlorit, Chlorwasserstoffsäure), auch nicht mit Wasser verdünnt, zum Reinigen der Stahlteile benutzen. Nach jedem spezifischen Garvorgang und vor dem nächsten sollten eventuelle Lebensmittelreste (Fett oder Saft) beseitigt werden. Für die gründliche Reinigung des Ofens sind geeignete Produkte zu verwenden: falls Speisereste oder Fett in schwer erreichbaren Ecken zurückbleiben könnte dies langfristig das Gerät schädigen und im Garraum zu unerwünschter Rauch- und Geruchsbildung führen, schlimmstenfalls können die Luftklappen verstopfen oder mechanische Bewegungen beeinträchtigt werden. Wenn das Gerät für längere Zeit nicht benutzt wird, folgende Vorkehrungen treffen:

- 1- das Gerät mit der Taste (OFF) ausschalten
- 2- die Hähne des Strom-, Wasser- und Gasanschlusses (wo vorhanden) schließen
- 3- die Tür des Gerätes etwas offen lassen, damit Luft eintreten kann und sich kein Kondensat bilden kann oder Gerüche im Garraum entstehen
- 4- mit einem Tuch einen schützenden Vaselineölfilm auf alle Edelstahlflächen auftragen

ES WIRD DRINGEND GERATEN, DASS GERÄT REGELMÄSSIG (MINDESTENS EINMAL PRO JAHR) DURCH EINEN SPEZIALISIERTEN TECHNIKER PRÜFEN ZU LASSEN.

9. ENTSORGEN DER VERPACKUNG

Das Verpackungsmaterial entsorgen, in dem man es den Normen entsprechend einer Sammelstelle oder spezialisierten Recyclingunternehmen zuführt.

10. BESEITIGUNG UND VERSCHROTTUNG DES GERÄTES

Bei der Beseitigung des Gerätes muss es vor der Verschrottung durch Abtrennen des Versorgungskabel funktionsunfähig gemacht werden. Alle gefährlichen Teile müssen entfernt und Schloss, Scharnier oder andere Systeme unbrauchbar gemacht werden.

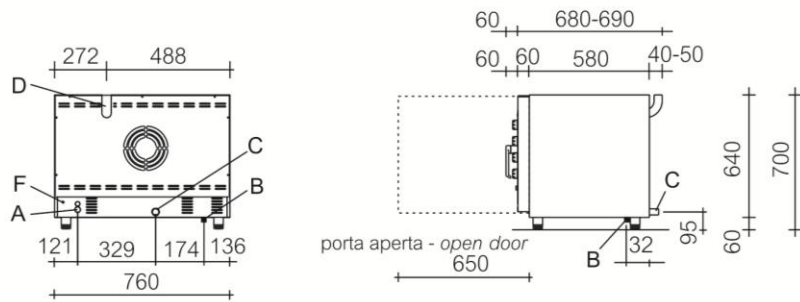
WICHTIG: FÜR DIE VERSCHROTTUNG DIESER GERÄTEART MÜSSEN DIE ÖRTLICHEN BESTIMMUNGEN BEACHTET WERDEN.

**11. SCHEMA D'INSTALLAZIONE- INSTALLATION DIAGRAM-
INSTALLATION SCHEMA- SCHEME D'INSTALLATION**

FORNI ELETTRICI- ELECTRICAL OVENS

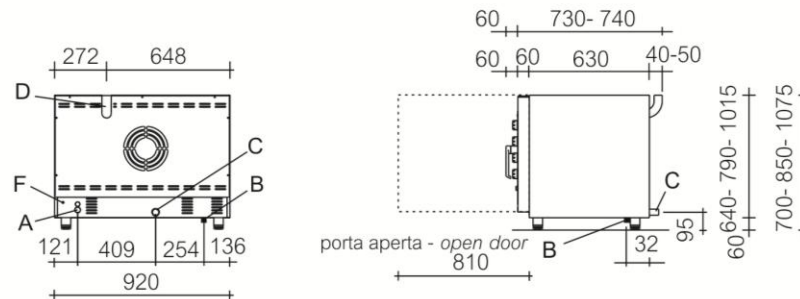
GN 2/3 - 440x350

5 livelli- levels



GN 1/1 - 400x600

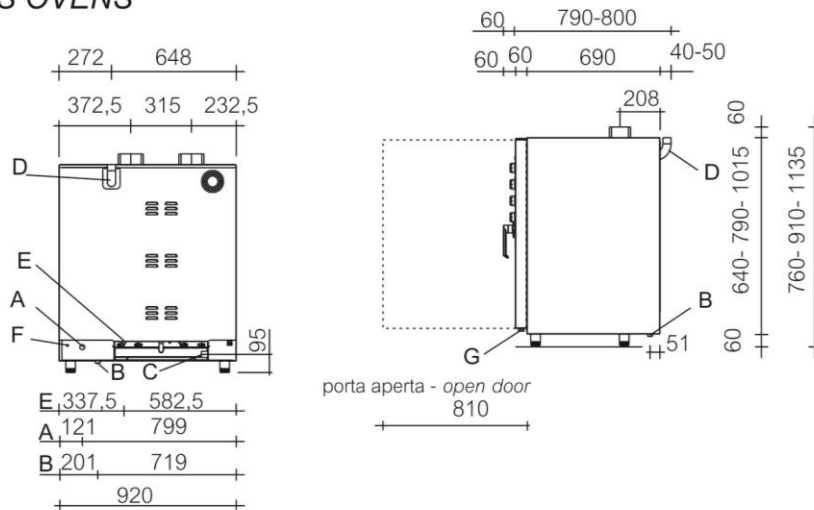
5- 7- 10 livelli- levels



FORNI A GAS- GAS OVENS

GN 1/1 - 400x600

5- 7- 10 livelli- levels



LEGENDA

- A Connessione elettrica (230V~1 50Hz; 400V~3N 50Hz)
- B Ingresso acqua 3/4" (modelli a vapore ed umidificazione)
- C Scarico acqua \varnothing 32 mm (modelli a vapore ed umidificazione) si raccomanda di installare un sifone
- D Scarico vapore: \varnothing 32 mm (convezione e umidificazione) \varnothing 42 mm (modelli a vapore)
- E Connessione gas
- F Pulsante per il riarmo del forno
- G Pulsante per il riarmo del forno a gas

LEGEND

- A Electrical connection (230V~1N 50Hz; 400V~3N 50Hz)
- B Water inlet 3/4" (for steam and humidification models)
- C Water outlet \varnothing 32 mm (for steam and humidification models) It is recommend to install a siphon
- D Steam outlet: \varnothing 32 mm (humidification models) \varnothing 42 mm (for steam models)
- E Gas connections
- F Button for re-start
- G Button for re-start for gas oven

LEGEND

- A Elektrische anschlüsse (230V~1N 50Hz; 400V~3N 50Hz)
- B Wassereinflaß 3/4" (für modelle mit heissluftdampf und mit befeuchtung)
- C Wasserablauf \varnothing 32 mm (für modelle mit heissluftdampf und mit befeuchtung) Es wird empfohlen, einen Siphon zu installieren.
- D Dampfablauf: \varnothing 32 mm (für modelle mit befeuchtung), \varnothing 42 mm (für modelle mit heissluftdampf)
- E Gas-anchluss
- F Druck für Neustart
- G Druck für Neustart für Gas-Ofen

LÉGENDE

- A Connexion électrique (230V~1N 50Hz; 400V~3N 50Hz)
- B Arrivée eau 3/4" (modèles avec humidification et avec vapeur)
- C Degivrage eau \varnothing 32 mm (modèles avec humidification et avec vapeur) on recommande l'installation de un siphon
- D Degivrage vapeur: \varnothing 32 mm (modèles avec umidification), \varnothing 42 mm (modèle avec vapeur)
- E Connexion de gaz
- F Bouton de réarmement
- G Bouton de réarmement du four à gaz