

TOUCH DIGITAL ELECTRONIC OVEN  
USE AND ROUTINE MAINTENANCE MANUAL

EN

FOUR ELECTRONIQUE NUMERIQUE A ECRAN TACTILE  
MANUEL D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE ORDINAIRE

FR

DIGITALER ELEKTRONISCHER KOMBIDÄMPFER TOUCH  
BEDIENUNGSANLEITUNG UND HANDBUCH ZUR  
PLANMÄSSIGEN WARTUNG

DE

**ecomax**<sup>TM</sup>  
by **HOBART**

HECME/HECMG

01/2017 - Ed. 0 - Cod.n° 186576



ELECTRIC OVEN  
FOUR ELECTRIQUE  
ELEKTROBACKOFEN



OVEN GAS  
FOUR A GAZ  
GASBACKOFEN



## 0.

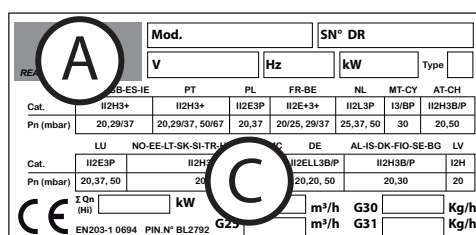
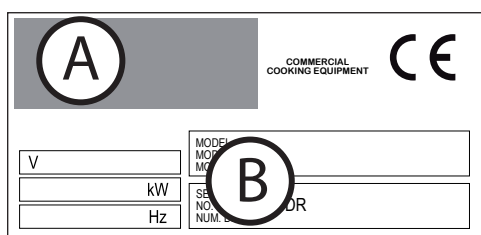
## DOCUMENT IDENTIFICATION - IDENTIFICATION DU DOCUMENT - DOKUMENT-KENNDATEN - DOCUMENT IDENTIFICATIE

|  |                  |
|--|------------------|
| DOCUMENT CODE - CODE DU DOCUMENT - DOKUMENTNUMMER - CODE VAN HET DOCUMENT - CÓDIGO DO DOCUMENTO: | N° 186576        |
| EDITION - EDITION - AUSGABE - EDITIE - EDIÇÃO:   | Rev. 0 - 01/2017 |
| DOCUMENT TYPE - TYPE DE DOCUMENT - DOKUMENTTYP - TYPE DOCUMENT - TIPO DE DOCUMENTO:              | M.U.             |
| MODELLO - MODEL - MODÈLE - MODELL - MODEL - MODELO:  | GAS/ELECTRIC     |
| YEAR BUILT - ANNÉE DE CONSTRUCTION - HERSTELLUNGSJAHR - CONSTRUCTIEJAAR - ANO DE FABRICO:        | 2017             |
| CONFORMITY - CONFORMITÉ - KONFORMITÄT - CONFORMITEIT - CONFORMIDADE:                             | CE               |

Identification plate - Plaque d'identification - Typenschild - Identificatieplaatje - Placa de identificação.

A - Manufacturer's information - Information constructeur - Angaben des Herstellers - Information Fabrikant

B - Electric appliance - Appareil électrique - Elektrische Gerät - Elektrische Apparatuur



## 0.1

## STANDARDS OF REFERENCE - TABLEAU NORMATIF DE REFERENCE - REFERENZNORMEN - REFERENTIEKADER REGELGEVING - QUADRO NORMATIVO DE REFERÊNCIA

|   |   |   |   |  |
|---|---|---|---|--|
|   | Gas Directive 2009/142/EC (ex-90/396/EEC)<br>Directive Gaz 2009/142/CE (ex-90/396/CEE)<br>Gas-Richtlinie 2009/142/EG (ex-90/396/EWG)<br>Gas Richtlijn 2009/142/EG (voorheen 90/396/EEG)<br>Directiva Gás 2009/142/CE (ex-90/396/CEE)<br>Dyrektywa Urządzenia spalające paliwa gazowe 2009/142/WE (była 90/396/EWG)<br>2009/142/EK Gázüzemű berendezésekről szóló irányelv (korábban 90/396/EEC) | Low Voltage Directive 2014/35/EU<br>Directive Basse Tension 2014/35/EU<br>Directiva de baja tensión 2014/35/EU<br>Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EU<br>Diretiva baixa tensão 2014/35/EU<br>Dyrektywa Niskonapięciowa 2014/35/EU<br>Richtlijn lage Spanning 2014/35/EU<br>Kisfeszültségű direktíva 2014/35 / EU | EMC Directive 2014/30/EU<br>Directive EMC 2014/30/EU<br>Directiva EMC 2014/30/EU<br>EMV-Richtlinie 2014/30/EU<br>Diretiva EMC 2014/30/EU<br>Dyrektywa EMC 2014/30/EU<br>EMC Richtlijn 2014/30/EU<br>EMC irányelv 2014/30 / EU | Disposal of electric and electronic equipment<br>Elimination des appareils électriques et électroniques<br>Entsorgung elektrischer und elektronischer Altgeräte<br>Verwijdering elektrische en elektronische apparatuur<br>Eliminação dos Resíduos elétricos e eletrônicos-REEE<br>Utylizacja Urządzeń elektrycznych i elektronicznych<br>Elektromos és elektronikus készülékek ártalmatlanítása |
| GAS-GÁS-GAS<br>GAS-GAS-GÁS<br>GAZOWY - GÁZ<br>ELETTRICO<br>ELECTRIC<br>ELECTRIQUE<br>ELEKTRO<br>ELEKTRISCH<br>ELÉTRICO<br>ELEKTRYCZNY<br>VILLAMOS | EN 437<br>EN 203-1<br>EN 203-2<br>EN 203-3  | EN 50366<br>EN 60335-1<br>EN 60335-2-42<br>EN 5633<br>EN 62233  | EN61000-3-11<br>EN61000-3-12<br>EN61000-6-2<br>EN61000-6-3<br>EN55014-1<br>EN55014-2  | DIRETTIVA 2011/65/EU (ROHS II) EN 50581<br>DIRETTIVA 2012/19/EU WEEE (RAEE II)<br>RICHTLIJN 2011/65/EU (ROHS II) EN 50581<br>DYREKTYWA 2011/65/WE (ROHS II) EN 50581<br>IRÁNYELV 2011/65/EU  |

## **0. DOCUMENT IDENTIFICATION**

### **0.1 REFERENCE STANDARDS**

## **1 INFORMATION FOR USERS**

Foreword - Purpose of document - How to read the document - Keeping the document - Addressees - Operator training program - Preparations by the customer - Intended Use Conditions allowed for operation - Testing and warranty - Authorisation

## **2. GENERAL SAFETY INFORMATION**

Description of pictograms - General personal protection procedures - Warning signs - Foreward - Obligations - Prohibitions - Advice - Recommendations Indications concerning residual risks - What to do when there is a gas odour in the area

## **3 OPERATING FUNCTIONS**

Mode and function of buttons - Control panel operation - Description of the operating modes - Software language setup - Description of stop modes

## **4. COMMISSIONING**

Commissioning - Daily activation - Daily and prolonged deactivation - Starting production - Turning-on/Turning-off

## **5. OPERATING PARAMETERS**

Date/Clock - Setting the temperature - Setting the time - Moisture setup - Setting the vent (convection only) - Setting the fan speed - Setting the preheating - Setting fast cooling Setting the programmed start (postponement)

## **6. COOKING PARAMETERS**

Convection (Rising) - Steam - Combi - Core probe and Delta T

## **7 PROGRAMMING**

Recipe Index (Save recipe - Modify recipe - Start recipe - Delete recipe) - USB DEVICE

## **8. LOADING AND UNLOADING THE PRODUCT**

Loading and unloading the product

## **9. ROUTINE MAINTENANCE**

Cleaning the appliance - Cleaning at commissioning - Automatic washing - Manual washing - Periodic inspections

## **10 ALARM SIGNALS**

List of alarms - Troubleshooting

## **DISPOSAL**

Deactivating and scrapping the appliance - Waste disposal

## Introduction

“Original instructions” This document has been drawn up in the mother language of the manufacturer (Italian). The information it contains is for the sole use of the operator authorised to use the appliance in question. Operators must be trained concerning all aspects regarding functioning and safety. Special safety prescriptions are given in a specific chapter concerning these issues. GENERAL SAFETY INFORMATION This document cannot be handed over to third parties to take vision of it without written consent by the manufacturer. The text cannot be used in other publications without the written consent of the manufacturer.

The use of: Figures/Images/Drawings/Layouts inside the document, is purely indicative and can undergo variations. The manufacturer reserves the right to modify it, without being obliged to communicate his acts.

## Scope of the document

Every type of interaction between the operator and the appliance during its entire life cycle has been carefully assessed both during designing and while drawing up this document. We therefore hope that this documentation can help to maintain the characteristic efficiency of the appliance. By strictly keeping to the indications it contains, the risk of injuries while working and/or of economical damage is limited to a minimum.

## How to read the document

The document is divided into chapters which gather by topics all the information required to use the appliance in a risk-free way. Each chapter is divided into paragraphs; each paragraph can have titled clarifications with subtitles and descriptions.

## Keeping the document

This document is an integral part of the initial supply. It must therefore be kept and used appropriately during the entire operational life of the appliance.

## Addressees

This document is structured for the exclusive use of the “Generic” operator (Operator with limited responsibilities and tasks). Person authorised and employed to operate the appliance with guards active and capable of performing routine maintenance (cleaning the appliance).

## Operator training program

Upon specific demand by the user, a training course can be held for operators in charge of using the appliance, following the modalities provided in the order confirmation.

Depending on the demand, preparation courses can be held at the site of manufacturer or of the user, for:

- Homogeneous operator in charge of electric/electronic maintenance (specialised technician);
- Homogeneous operator in charge of mechanical maintenance (specialised technician);
- Generic operator for simple operations (Operator - Final user).

## Pre-arrangements depending on customer

Unless different contractual agreements were made, the following normally depend on the customer: • setting up the rooms (including masonry work, foundations or channelling that could be requested);

- smooth, slip-proof floor;
- pre-arrangement of installation place and installation of equipment respecting the dimensions indicated in the layout (foundation plan);
- pre-arrangement of auxiliary services adequate for requirements of the system (electrical mains, waterworks, gas network, drainage system);
- pre-arrangement of electrical system in compliance with regulatory provisions in force in the place of installation;
- sufficient lighting, in compliance with standards in force in the place of installation;
- safety devices upstream and downstream the energy supply line (residual current devices, equipotential earthing systems, safety valves, etc.) foreseen by legislation in force in the country of installation;
- earthing system in compliance with standards in force;
- pre-arrangement of a water softening system, if needed (see technical details).

## 1. INFORMATION FOR USERS

---

### **Intended use**

This device is designed for professional use. The use of the appliance treated in this document must be considered "Proper Use" if used for cooking or regeneration of goods intended for alimentary use; any other use is to be considered "Improper use" and therefore dangerous. The appliance must be used according to the foreseen conditions stated in the contract within the prescribed capacity limits carried in the respective paragraphs.

### **Allowed operating conditions**

The appliance has been designed to operate only inside of rooms within the prescribed technical and capacity limits. The following indications must be observed in order to attain ideal operation and safe work conditions.

The appliance must be installed in a suitable place, namely, one which allows normal running, routine and extraordinary maintenance operations. The operating area for maintenance must be set up in such a way that the safety of the operator is not endangered.

The room must also be provided with the features required for installation, such as:

- minimum cooling water temperature  $> + 10\text{ }^{\circ}\text{C}$  ;
- the floor must be anti-slip, and devices positioned perfectly level;
- the room must be equipped with a ventilation system and lighting as prescribed by standards in force in the country of the user;
- the room must be set up for draining greywater, and must have switches and gate valves which cut all types of supply upstream the appliance when needed;
- The walls around the appliance must be fireproof and/or insulated against possible heat sources.

### **Test inspection and warranty**

Testing: the equipment has been tested by the manufacturer during the assembly stages at the site of the production plant. All certificates relating to the testing carried out will be delivered to the customer.

Warranty: The guarantee is of 12 months from invoice date and it covers the faulty parts only. Carriage and installation charges are for the buyer's account. Electric components, accessories as well as other removable parts are not covered by the guarantee.

Labor costs relating to the intervention of authorized by the manufacturer at the customer's premises, for removal of defects under warranty are charged to the dealer, except in cases where the nature of the defect is such that it can be easily removed on site by the customer.

Excluded are all tools and supplies, possibly supplied by the manufacturer together with the machines. Damage occurred in transit or due to incorrect installation or maintenance can't be considered. Guarantee is not transferable and replacement of parts and appliance is at the final discretion of our company. The manufacturer is responsible for the device in its original setting.

The manufacturer declines all responsibility for improper use, for damages caused as a result of operations not covered in this manual or not authorized in advance by the manufacturer.

### **The warranty terminates in case of:**

- Damage caused by transportation and/or handling. Should this occur, the customer must inform the dealer and carrier via fax or RR and must write what has happened on the copies of the transportation documents. The specialised technician installing the appliance will assess whether it can be installed depending on the damage.

The warranty also terminates in the presence of:

- Damage caused by incorrect installation;
- Damage caused by parts worn due to improper use;
- Damage caused by use of unadvised or non-original spare parts;
- Damage caused by incorrect maintenance and/or lack of maintenance;
- Damage caused by failure to comply with the procedures described in this document.

### **Authorisation**

Authorisation means the permission to undertake an activity related to the appliance.

Authorisation is given by the entity who is responsible for the appliance (manufacturer, purchaser, signatory, dealer and/or owner of the premises).

## 2. GENERAL SAFETY INFORMATION

### Description of pictograms

#### DANGER



General danger



Danger of electrocution



Danger from high temperatures



Danger of material at high temperatures



Danger of crushing limbs

#### PROHIBITIONS



Prohibition for the heterogeneous operator to perform any type of operation (maintenance and/or other) that should instead be carried out by a qualified and authorised technician.



Prohibition for the homogeneous operator to perform any type of operation (maintenance and/or other) without having first read the entire documentation.

#### OBLIGATION



Obligation to read the instructions before carrying out any work.



The electricity must be switched off whenever operating on the appliance under safety conditions.



Current legislation regarding the disposal of special waste must be respected.



Obligation to use safety goggles.



Obligation to use protective gloves.



Obligation to use a protective helmet.



Obligation to use safety shoes.



Obligation to use head wear to prevent accidental loss of hair.

### Individual general protection measures to be adopted



Whenever the "cooking compartment" must be accessed, always remember that there is a burn hazard. It is therefore mandatory to take appropriate measures for personal protection.



Wear protective equipment suitable for the operations to be performed. Do not wear clothing and objects such as bracelets, necklaces or rings that could become entangled in the cooking compartment.



Read the instructions before performing any operations.



Turn off the electricity to the appliance whenever necessary to operate in safe conditions on the appliance.

### Information plates on the appliance



There are plates and pictograms on the appliance that are described below. IT IS absolutely forbidden to tamper with or remove the plates or pictograms from the machine. It is the user's responsibility to verify periodically the integrity of the plates and pictograms attached to the machine. Remove and replace damaged ones by requesting them from the manufacturer.



General danger



Voltage present



High temperature material output








Earthing



















Connecting to the equipotential system

## Foreword

|   |   |
|---|---|
|  | The operating instructions have been drawn up for the "Generic" operator (Operator with limited responsibilities and tasks). Person authorised and employed to operate the appliance with guards active and capable of performing routine maintenance (cleaning the appliance). |
|  | The operators who use the appliance must be trained in all aspects concerning its functioning and safety features. They must therefore interact using appropriate methods and instruments, complying with required safety standards.  |
|  | This document does not include information regarding transportation, installation and extraordinary maintenance which must be performed by technicians qualified for the relevant operation.  |
|  | The "Generic" operator to whom this document is intended must operate on the appliance after the technician has completed installation (transportation, fixing electrical, water, gas and drain connections).   |
|  | This document does not include information regarding every modification or variation on the appliance. The manufacturer reserves the right to modify it, without being obliged to communicate his acts.   |






## Obligations - Restrictions - Suggestions - Recommendations

|   |   |
|---|---|
|    | Upon reception, open the packaging and make sure that the appliance and accessories have been damaged during transportation. If there is any damage, inform the transporter immediately of what was detected and do not install the appliance. Contact qualified and authorised personnel to report the problem detected. The manufacturer is not liable for damage caused during transportation. |
|   | Unauthorised persons (including children, disabled individuals and people with limited physical, sensory and mental abilities) are prohibited from performing any procedures. Generic operators are prohibited from performing any procedures reserved for qualified and authorised technicians.  |
|  | Read the instructions before acting.  |
|  | Disconnect all supplies (electrical - gas - water) upstream the appliance whenever you need to work in safe conditions.   |
|  | Wear protective equipment suitable for the operations to be performed. As far as personal protective equipment is concerned, the European Community has issued Directives which the operators must comply with. <b>Airborne noise ≤ 70 dB</b>   |
|  | It is forbidden to obstruct the air vents on the appliance with grills, trays or other accessories that impede free air circulation.  |
|  | Do not leave flammable objects or material near the appliance.  |
|  | Refer to standards in force for disposal of special waste.  |
|  | When loading the product into the appliance and unloading it, there is a residual risk of being burnt; this risk can occur coming into unintentional contact with: surfaces, pans, material treated.  |
|  | Use the cooking vessels in such a way that while the product is cooking, they are in the operator's sight. Liquid containers can spill during cooking, thus creating dangerous situations.  |
|  | Failure to keep the appliance in hygienic conditions could cause it to deteriorate quickly, influencing operation and creating dangerous situations.  |
|  | It is strictly forbidden to tamper with or remove the plates and pictograms applied to the equipment.   |
|  | Store this document carefully, so that it is available for whoever uses the appliance, consulting it when needed.   |
|  | The controls on the appliance can only be switched by hand. Damage caused by sharp objects or the likes terminate all and any warranty rights.  |
|  | In order to minimise the risk of shocks or fire, do not connect or disconnect the unit with wet hands.  |
|  | Whenever you access the cooking area, always remember that the danger of being burnt persists. Therefore, suitable personal protection measures.  |

## 2. GENERAL SAFETY INFORMATION

### Indications concerning residual risks

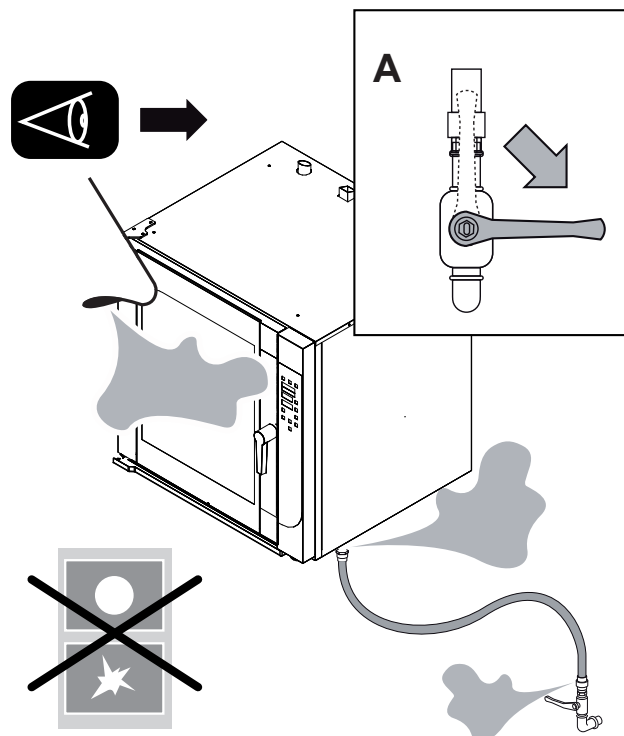
Even though the rules for “good manufacturing practice” and the provisions of law which regulate manufacturing and marketing of the product have been implemented, “residual risks” still remain which, due to the very nature of the appliance, it has not been possible to eliminate. These risks include:

|  |   |
|--|---|
|   | <b>Residual risk of electrocution:</b><br>Such risk persists if you have to operate electrical and/or electronic devices under voltage.   |
|   | <b>Residual risk of burning:</b><br>Such risk persists if the operator comes accidentally into contact with materials at high temperature.  |
|   | <b>Residual risk of burning due to material leak</b><br>Such risk persists if the operator comes accidentally into contact with leaking material at high temperature. Overfilled containers with liquids and/or solids that change morphology during heating (switching from solid to liquid state), may cause burns, if used improperly. During work, the containers should be placed at levels that ensure good visibility. |
|   | <b>Residual risk of explosion</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• if there is gas odour in the room;</li> <li>• use of the equipment in atmosphere containing substances at risk of explosion;</li> <li>• use of foodstuff in close containers (such as barrels and boxes), that are not suitable for such purpose.</li> </ul>   |
|  | <b>Residual risk of fire</b><br>This risk remains when: <ul style="list-style-type: none"> <li>• using with flammable liquids (such as alcohol).</li> </ul>   |

### What to do when there is a gas odour in the area

 **If there is a smell of gas in the environment, it is mandatory to urgently implement the procedures described below.**











- Immediately stop the gas supply (Close the network tap, detail A).
- Ventilate the room immediately.
- Do not operate any electrical device in the environment (Detail B-C-D).
- Do not operate any device which could produce sparks or flames (Detail B-C-D).
- Use a means of communication that is external to the environment where there is a smell of gas to warn the relevant entities (electricity operator and/or fire-fighters).



### 3. OPERATING FUNCTIONS

#### 3.1 Mode and function of buttons

The layout of the figures is purely indicative and can undergo variations.

-  "CONVECTION" button: "Convection" cooking mode.
-  "STEAM" button: "Steam" cooking mode.
-  "Combi" button: "combi" cooking mode.
-  "TEMPERATURE" button: cooking temperature.
-  "TIME" button: cooking time.
-  "LESS" More" and "SCROLL" button: to decrease or increase the selected parameter.
-  MENU button: to enter, return to the main menu and exit a function.
-  FAN button: fan speed in the cooking chamber.
-  "VENT" button: valve open (flashing led), valve closed (fixed led).
-  "ENTER" button: turn on and turn off the oven. Validate/stop function.

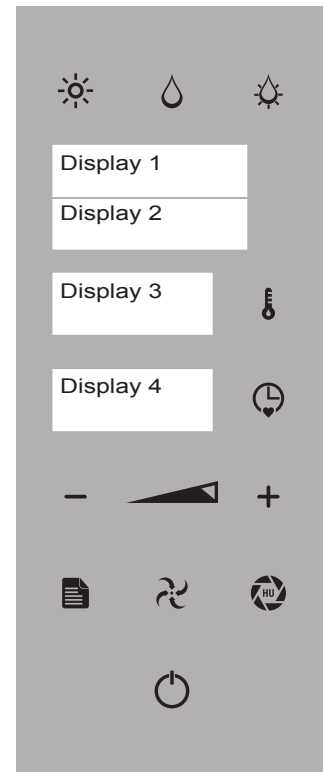


Fig.1

#### 3.2 Control panel operation

The keys are used in relation to the desired process. They can be used to call up or program various functions.

The "ENTER" key can be selected to perform 4 different functions:

1. Manual cooking (default CONVECTION-STEAM-COMBI)
2. Stop or start a work cycle (and/or consent to access a specific function, e.g., core probe cooking, delayed start).
3. Confirm a setting choice.
4. Pause the current function (press the "ENTER" button to resume the cycle-PAUSE function).

The "TIME" and "TEMPERATURE" keys pressed at the same time set the clock.

#### 3.3 Description of the operating modes

- OFF mode: "enter" button (after 15 minutes in STAND BY").
- "STAND BY mode: ENTER button lit and clock display (FIG. 1 DISPLAY 3).
- "MAIN MENU" MODE, ENTER KEY LIT, CLOCK DISPLAY (FIG.1 DISPLAY 3) AND DISPLAY OF FUNCTIONS (WASH - RECIPES-CORE PROBE-POST- SAVE RECIPES - IMPORT RECIPES - UPDATE FW - OFF - FIG.1 - DISPLAY 1).



**The instructions in this manual are for the oven in "STAND BY" and with the parameters set by the manufacturer, where not otherwise indicated.**

In "function selection" or "parameter selection" mode, after 5 seconds of inactivity the oven memorizes the function or value displayed (Fig.1 Display 2 - 3 - 4).

The cooking types can be managed by the user in two modes:

- **Manual** mode: the operator sets the operating parameters each time.
- **Automatic** mode: the operator sets the operation by selecting a cooking program (see 7.1 Recipe Index).

The "Program" and/ cooking "Recipe" can be called up or repeated as needed. The appliance can save up to 60 programs. The duration of each program cannot exceed 9 hours of consecutive operation. Inside the "Program", 5 cooking phases are possible. The "Cooking Phase" highlighted by the word "PHASE" (Fig.1 Display 2) indicates the cooking characteristics used to treat the food.

### 3. OPERATING FUNCTIONS

When using a "Recipe" with several processing phases, the appliance ends the cooking cycle at the end of the last memorized phase (see 7.1. 7.1 Recipe Index).

When using the appliance in MANUAL mode, the operator must set all of the desired cooking parameters each time (see 6. Cooking).

When you use the equipment in CORE PROBE mode during manual cooking and/or recipe phase, the MAIN core probe is always enabled (internal, if both present, or the one installed).

#### 3.4 Software language setup

The oven is set to Italian. Upon first start-up, the following will be displayed:

**Example: Display 1 shows "LINGUA"**  
**Display 2 shows "P 01"**  
**Display 3 shows "ITA"**

To select the desired language press the "TIME" key (Fig 2/E - Display 4) and use keys "PLUS" and "MINUS" (Fig 2/B) to select the language. Press the key "TIME" (Fig 2/E) to confirm.

Press the key "ENTER" (Fig.2/A) twice for 3 seconds to save and exit the function.



**With the electrical power supply stopped upstream of the appliance for longer than 100 hours, reset the software language.**

#### 3.5 Description of stop modes

The description of the various stop modes are described as follows:



**In the event of imminent danger, close all of the locking devices connected to the appliance (Electrical - Water - Gas).**

##### 1. Emergency stop

In situations or circumstances that could be dangerous, shut off the electricity upstream of the oven.

##### Restarting:

To restart the production cycle, contact the authorised service centre.

##### 2. Stoppage during a work phase

To stop the operation of the production cycle, proceed as follows:

Press "ENTER" (Fig. 2/A) to stop the operations,

In "POST." or "WASHING" mode, press "ENTER" (Fig. 2/A) for 3 seconds.

##### Restarting:

To restart the production cycle after a shutdown, follow the procedure given in: Daily activation

##### 3. Stop due to opening the door during operation

The appliance can be immediately stopped by opening the door.

##### Restarting:

After having resolved the issue that made it necessary to open the door, an authorised operator can restart the appliance by closing the door.



**The appliance has hot surfaces: glass, door and front side. When the oven is hot, open the door carefully, standing to the side of the appliance to avoid direct heat: the setam accumulated may cause burns.**

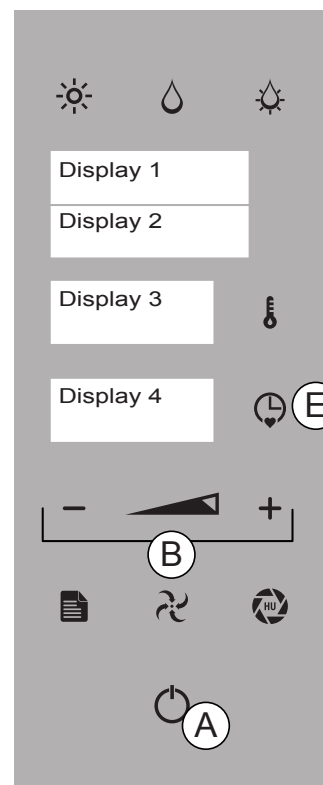


Fig.2

## 4. COMMISSIONING

### 4.1 Commissioning



When commissioning the appliance and when starting it after a prolonged stop, it must be thoroughly cleaned to eliminate all residue of extraneous material (see Routine maintenance).



#### Cleaning at commissioning

Do not use pressurised or direct water jets to clean the appliance. Remove the outer protective film by hand and thoroughly clean all the outside parts of the appliance. When finished with the cleaning described for the outside of the appliance, proceed as described in "Daily Cleaning" (see 9 Routine maintenance).

### 4.2 Daily activation

Procedure:

1. Check the cleanliness and hygiene of the appliance.
2. Make sure that the room exhaust system works properly.
3. When necessary, plug the appliance into the appropriate socket.
4. Open the network locks upstream the appliance (Gas - Water - Electric).
5. Make sure that the water drain (if present) is not clogged.
6. Proceed with the operations described in "Starting production".

### 4.3 Daily and prolonged deactivation

Procedure:

1. Close the network locks upstream the appliance (Gas - Water - Electric).
2. Make sure that the drain cocks (if present) are "Closed".
3. Check the cleanliness and hygiene of the appliance (See Routine Maintenance).



In the event of prolonged inactivity, protect the parts more exposed to oxidation as described in the specific chapter (See Routine Maintenance). Routine maintenance).

### 4.4 Starting production



Before proceeding with these operations, see "Daily activation".



When loading the product into the appliance and unloading it, there is a residual risk of being burnt; this risk can occur coming into unintentional contact with: cooking compartment, pans, material treated.



Take appropriate measures for personal protection. Wear protective equipment suitable for the operations to be performed.



**GAS BURNER ON /°C flashing-GAS BURNER OFF /°C fixed (Fig. 1/E- Screen 3)**

### 4.5 Turning-on/Turning-off

Press the "ENTER" button (Fig 1/A) and proceed to manual cooking (see 6.1) or press the "MENU" key (Fig 1/B) to activate the main menu (Fig 6.1/B). Use the "MINUS" and "PLUS" keys to select the desired function (Fig 1/C). Press "ENTER" to confirm.



In function selection mode, after 5 seconds of inactivity the oven memorizes the function or value displayed (Display 2 - 3 - 4).

To proceed with shutdown:

1. In main menu mode, press the "MINUS" or "PLUS" (Fig. 1/C) to the "OFF" function (Display 1). Press "ENTER" (FIG 1/A) TO CONFIRM.
2. In function mode, press the "ENTER" button to stop the operation, press "MENU" button (Fig. 1/B) and press the "MINUS" button (Fig. 1/C) to display the "OFF" function (Display 1). Press "ENTER" button (Fig. 1/A-see 3.3 Description of operating modes).

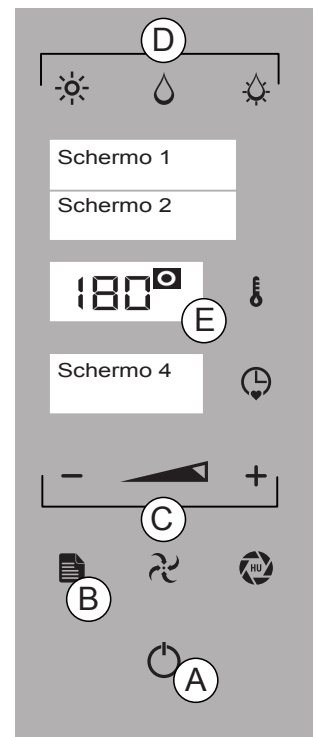


Fig.1

## 5. OPERATING PARAMETERS

 Before proceeding read carefully section 3 "Operating Features"

### 5.1 DATE/CLOCK

To set the date and time, press for 3 seconds the "TIME" and "TEMPERATURE" keys (Fig 1/D+E)

Example: **Display 1 shows "YEAR".**  
**Display 2 shows "2015"**

Use the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig 1/B) select the current year and press the "ENTER" KEY (FIG 1/A) TO CONFIRM.

 To save the "MONTH", "DAY", "HOUR" and "MINUTES", repeat the last operation

### 5.2 SETTING THE TEMPERATURE

Press Enter key (Fig 1/A) Select a cooking mode (Fig 1/C).  
Press "TEMPERATURE" (Fig 1/D - Display 3) and use the "MINUS", "PLUS" or "SCROLL" (Fig 1/B) to set the temperature from 40° and 250°.

 In STEAM mode, the temperature is between 40° and 100°

 To display the set temperature, press the "TEMPERATURE" key (Fig. 1/D - Display 3).

Press "TEMPERATURE" to confirm (Fig 1/D).

To exit and return to the main menu press "MENU" button (Figure 1/H).

### 5.3 SETTING THE TIME

Press ENTER key (Fig 1/A) Select a cooking mode (Fig 1/C).  
Press the "TIME" key (Fig 1/E - Display 4) and use the "MINUS", "PLUS" or "SCROLL" keys (Fig 1/B) set the time from infinity, 1 minute and 09:00 hours/minutes. The set cooking time is shown on Display 4. Press "TEMPERATURE" to confirm (Fig 1/E).

 The time must be set in order to start the oven.

In "infinity" mode, the time to increase is displayed and in "set time" mode, the countdown time is shown (Fig. 1/E - Display 4).

 To display the set time, press the "TIME" key (Fig. 1/E )

To exit and return to the main menu press "MENU" button (Figure 1/H).

### 5.4 MOISTURE SETUP

Press Enter key (Fig 1/A) Select the "COMBI" cooking mode (Fig 1/C). **PRESS THE "VENT" key (Fig 1/G)** and use the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig 1/B) to set the percentage of humidity between 0% AND 100% (Fig 1/E - Display 1). Press the VENT key to confirm (Fig 1/G).

### 5.5 SETTING THE VENT (CONVECTION only)

Press ENTER key (Fig 1/A) PRESS THE "VENT" key (Fig 1/G - flashing LED/VENT OPEN, steady LED/VENT CLOSED) to open or close the oven vent valve.

 Selecting "VENT OPEN" mode allows the humidity to escape from the cooking compartment while "VENT CLOSED" KEEPS THE HUMIDITY INSIDE.

 By setting the "COMBI" functions or "Steam", the "open/closed" valve setting is controlled automatically.

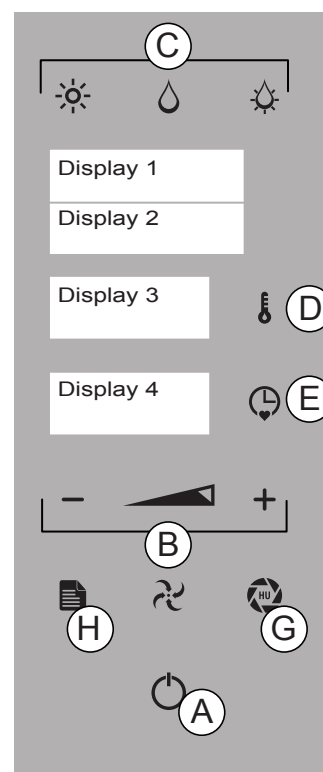


Fig.1

## 5. OPERATING PARAMETERS

### 5.6 SETTING THE FAN SPEED

Press ENTER key (Fig 1/A) Select a cooking mode (Fig 2/C):  
Press the "FAN" key (Fig 2/F) and use the "MINUS" and "PLUS" keys to select a value between 2 and 1.  
Press "FAN" to confirm.



The "RISING" function can be activated (see Cooking parameters "CONVECTION"). In the specific case, the fan can be set to "ZERO".

### 5.7 SETTING THE PREHEATING

Press ENTER key (Fig 1/A) Select a cooking mode (Fig 2/C). Set the temperature (see 5.2 SETTING THE TEMPERATURE).  
Set the time (see 5.3 SETTING THE TIME).  
Press the selected cooking mode for 3 seconds (Fig 2/C) and press "ENTER" (Fig 2/A) to start the function.



"PREHEATING" phase (Fig. 2- Display 2): 20° C greater than the temperature set for the "CONVECTION" and "MIXED" function, 10° C greater than the temperature set for the "STEAM" function.

When preheating is done, "LOAD" appears on the display (Fig. 2- Display 2): Open the door and insert the product. When finished loading, close the oven door.  
The set function starts.

Press the "ENTER" button (Fig. 2/A) for 3 seconds to stop the preheating and the "MENU" button (Fig. 2/H) to return to the main menu.

### 5.8 SETTING FAST COOLING

To quickly lower the temperature in the oven chamber, press "ENTER" (fig. 2A) and press the current cooking mode (Fig. 2/C). Press "TEMPERATURE" and use the "MINUS", "PLUS" or "SCROLL" (Fig 2/B) to set the temperature up to a minimum of 40°.  
Press "ENTER" to confirm.

For example: **Display 1 shows "COOLING"**.

When cooling is complete "END" appears on Display 2. Press "MENU" (Fig 2/H) to access the main menu.

### 5.9 SETTING THE PROGRAMMED START (POSTPONEMENT)



To proceed with this function, the clock must be set (see 5.1. 5.1 DATE/CLOCK)

Press "ENTER" (Fig 2/A) and "MENU" (Fig 2/H) to activate the main menu. Use the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig 2/B) to select the POST function.  
Press "ENTER" and use the "MINUS" and "PLUS" to select "RECIPE" or "WASH". Press "ENTER" to confirm (Fig 2/A).

Press "TIME" (Fig 2/E), use the "MINUS", "PLUS" or "SCROLL" keys (Fig 2/B) to select the program start time. Press "TIME" to confirm (Fig 2/E). Press "ENTER" (Fig 2/A) and select the recipe or the washing cycle using the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig 2/B).  
Press "ENTER" (Fig 2/A) to confirm.



The delay time flashes (Fig. 2- Display 4)



For the "RECIPE" function there is no preheating.

When the set time is reached, the selected function is started and the time countdown starts.

Press the "MENU" button (Fig. 2/H) to cancel the programmed function and return to the main menu (Fig. 2/A).

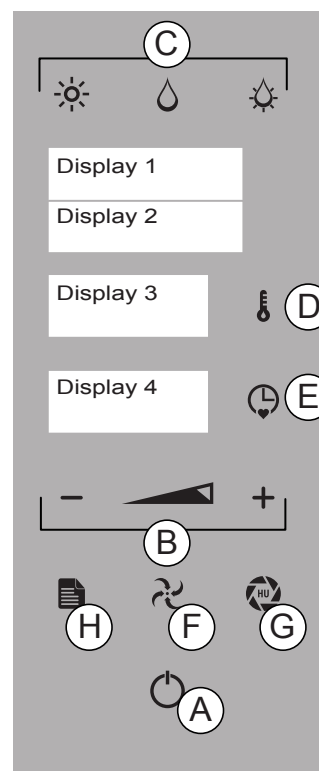


Fig.2

## 6. COOKING PARAMETERS

 Before proceeding read carefully section 3 "Operating Features"

### 6.1 CONVECTION (RISING)- STEAM - COMBI

**CONVECTION:** Cooking without ventilation (static) and with ventilation. Default function.

**STEAM:** delicate cooking, defrosting and heating products.


**COMBI:** mixed cooking, with convection and humidity.

Press the "ENTER" button (Fig. 1/A) and select the desired cooking mode (Fig. 1/C-1 Display 1).

Set the temperature (see 5.2 SETTING THE TEMPERATURE).

Set the time (see 5.3 SETTING THE TIME).

 When cooking without setting a time the oven can be stopped manually by the operation.

 In the "CONVECTION" mode only, you can set the "VENT" (see SETTING THE VENT Setting the fan speed (see 5.5 Setting the fan speed)

Set the fan speed (see 5.6 Setting the fan speed).

 Press for 3 seconds the "TIME" button (Figure 1/E) to set up the core probe (see 3.1 and 6.2/A -point 4).

Press "ENTER" (Fig 1/A) to start cooking.

On Display 4 the time starts to count down (set time mode) or increase (infinity time mode).


 During the "COOKING" function it is possible to switch from one mode to another (CONVECTION, STEAM, COMBI) and change all parameters (time, temperature, fan, vent - 5)

 To start the "PREHEATING" function see 5.7

To exit and return to the main menu press "MENU" button (Figure 1/G).

### PROVING

For bread and pastry making.

 The "PROVING" mode function can only be set in "CONVECTION" mode.

Press the ENTER and the FAN key (Fig 1/F) and use the "MINUS" key to choose the parameter "ZERO"(Fig 1 - Display 2).  
Press "FAN" to confirm.

Press "TEMPERATURE" (Fig 1/D) and use the "MINUS", "PLUS" or "SCROLL" to set the temperature from 25° to 40°.

Press "TEMPERATURE" to confirm.

Press the "TIME" key (Fig 1/E - Display 4) and use the "MINUS", "PLUS" or "SCROLL" keys (Fig 1/B) set the time from infinity, 1 minute and 09:00 hours/minutes.

Press "ENTER" to confirm the function.

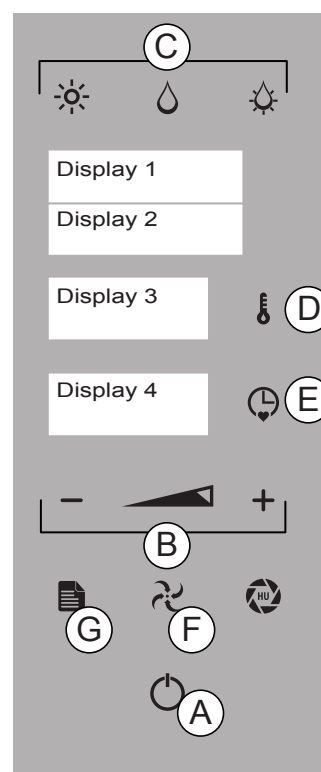


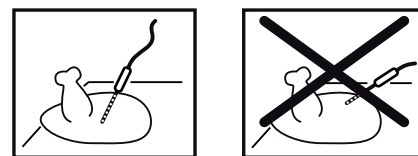
Fig.1

## 6. COOKING PARAMETERS

### 6.2 CORE PROBE AND DELTA T

The probe detects the internal temperature of a product during cooking. The cooking time cannot be set or calculated while using the probe. The cooking cycle ends when the temperature of the product reaches the one set for the probe.

There are three ways to manage the oven temperature while using the core probe mode.



#### A - CORE PROBE (SINGLEPOINT, MULTIPOINT, VACUUM)

1. Insert the pointed end of the probe in the product (on the tray inside the cooking chamber) until it is located in the centre of the product.

2. Close the oven door, press "ENTER" (Fig 1/A) and MENU (Fig 1/F). Use the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig 1/B) to select the CORE PROBE function. Press ENTER to confirm.

3. Use the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig 1/B) to select the CORE PROBE function.

4. Select the cooking mode (Fig. 1/C), temperature (Fig. 1/D), probe temperature (Figure 1/E) and the desired parameters (see chap. 5).

Press "ENTER" (Fig 1/A) to start the cooking cycle.



**The cord temperature can be set up to 99° C**

Example: **Display 1 shows "CONV. - CORE PROBE"**  
**Display 4 shows "I 90"**

To exit and return to the main menu press "MENU" button (Figure 1/F).

#### B - DELTA T



**You can set only delta T with the inner core probe**

Repeat the procedure described above in points 1 and 2.

3. Use the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig 1/B) to select the DELTA T function.

Press "TEMPERATURE" (Fig 1/D) and set the constant temperature difference between the cooking chamber and core probe **between 20° and 120°**.

Press "TEMPERATURE" to confirm. Select the desired parameters (see section 5).

Press "TIME" (Fig 1/E) and use "MINUS", "PLUS" or "SCROLL" (Fig 1/B) to set the temperature of the core probe.

Press "ENTER" (Fig 1/A) to start the cooking cycle.

Example: **Display 1 shows "CONV. - DELTA T"**  
**Display 3 shows "60"**  
**Display 4 shows "I 50"**

To exit and return to the main menu press "MENU" button (Figure 1/F).



**The core probe function and delta T can be set in all cooking mode and/or recipe phases**

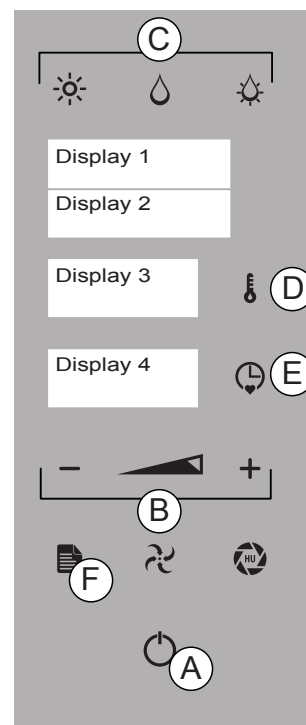


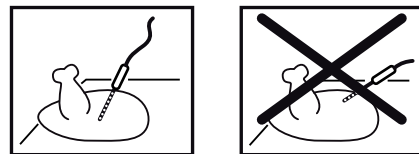
Fig.1

## 6. COOKING PARAMETERS

### C - DUAL CORE PROBE (SINGLEPOINT, MULTIPOINT, UNDER VACUUM)

You can cook two types of products in a single cooking cycle. Proceed as follows:

1. Insert the external core probe into the special compartment below oven panel.



2. Insert the sharp end of the external core probe inside the product (placed on a tray inside the cooking chamber) so that the tip is approximately in the middle of the product.

3. Insert the sharp end of the internal core probe inside the product (placed on a tray inside the cooking chamber) so that the tip is approximately in the middle of the product.

4. Close the door of the oven making sure the external core probe remains connected.

Close the oven door, press "ENTER" (Fig 1/A) MENU (Fig 1/F) to enter the main menu.

Use the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig 1/B) to select the DUAL CORE PROBE function. Press "ENTER" (Fig 1/A) to confirm.

5. Select the cooking mode (Fig 1/C), temperature (Fig. 1/E), probe temperature (Figure 5/E) and the desired parameters (see chap. 5).

Example: **Display 3 shows "INT"**  
**Display 4 shows "70"**

6. Press the TIME key (Fig 1/E) and select the cooking mode (Fig 1/C), the probe temperature (Fig 1/E) and the desired parameters (see chap. 5 for the external core probe).

Example: **Display 3 shows "EXT"**  
**Display 4 shows "65"**



You can set the temperature of core probes up to 99° C

7. Press "TIME" button (Figure 1/E) and the "TEMPERATURE" button (Fig. 1/D) to set the temperature of the cooking chamber. Press "TEMPERATURE" to confirm.

Press "ENTER" (Fig 1/A) to start the cooking cycle.

8. To exit the function press "MENU (FIG. 1/F).

9. To change the temperature of the probes, press "TIME" and repeat the operations at points 5 and 6.

To change the temperature of the firing chamber press "TEMPERATURE" button and repeat step 7.

When the lower temperature set is reached, the writing "END" (Fig. 1- Display 4):

When the upper temperature set is reached, the writing "END" (Fig. 1 Display 4) and "MAINTENANCE". appears on the display.

The oven maintains the lowest temperature set (Fig. 1- Display 2):

To exit and return to the main menu press "MENU" button (Figure 1/F).

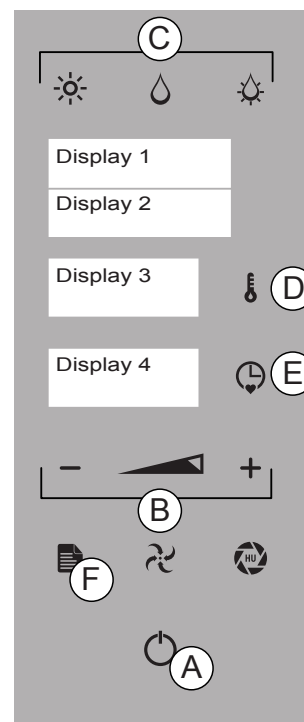


Fig.1

## 7. PROGRAMMING



Before proceeding read carefully section 3 "Operating Features"

### 7.1 Recipe Index

#### Save Recipe

Press "ENTER" to activate the main menu (Fig. 1/A). Press the MENU" key. Use the "MINUS" and "PLUS" (Fig 1/B) to select the RECIPE function and press ENTER to confirm.

For example: Display 1 shows "MENU1"  
Display 2 shows "NEW"

Press ENTER and the desired cooking mode: CONVECTION, STEAM, COMBI, RISING (Fig 1/C).

Set the temperature (see 5.2 SETTING THE TEMPERATURE).

Set the time (see 5.3 SETTING THE TIME).



**The time must be set (not infinity) in order to switch to the next phase**

Press "plus" (Fig 1/I) and repeat the operation to save the other phases.



**Press for 3 seconds the "TIME" button (Figure 1/E) to set up the core probe (see 3.1 and 6.2/A -point 4).**



**"Stage door": press the "LESS" and "more" (Fig 1/L + s). This stage recalls the operator to open the door to make changes to the product being cooked (e.g. by adding ingredients)**



**60 recipes and 5 phases/recipe can be saved**

Press "ENTER" for 3 seconds to save the name of the recipe (Fig 1/A).

Example: **Display 1 shows "-"**  
**Display 2 shows "-"**

Press "MINUS" and "MINUS", "PLUS" or "SCROLL" (Fig 1/B) to select the first letter of the recipe. Press the "enter" button to validate the letter, in case of compilation error press MENU button (Figure 1/H). Proceed with completing the name of the recipe.

Press "ENTER" for 3 seconds to save the name of the recipe (Fig 1/A).

For example: **Display 1 shows "MENU1"**  
**Display 2 shows "CHICKEN"**

Press "MENU" to return to the main menu.

#### Modify RECIPE

The functions (convection, STEAM, COMBI, RISING), parameters (time, temperature, fan, vent) and the phases of a recipe can be edited (see Save Recipe).

At the end of the operation, press "ENTER" (Fig 1/A).

Press "ENTER" for 3 seconds to validate the changes and press the "enter" button for 3 seconds to save the recipe changed. To exit, press "MENU" (Fig 1/H).

#### DELETE PHASE

Press "ENTER" to activate the main menu (Fig. 1/A). Press the MENU" key. Use the "MINUS" and "PLUS" (Fig 1/B) to select the RECIPE function and press ENTER to confirm. Use the "MINUS" and PLUS" keys to choose the recipe that you want to edit and press the "ENTER" button to select it. Use the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig 1/B) to select the phase to delete.

Press "TIME" and "MINUS" (Fig. 1/L) to reset the time.

For example: **Display 4 shows "-"**

Press "ENTER" for 3 seconds to validate the change and press the ENTER for 3 seconds to save the deletion. To exit, press "MENU" (Fig 1/H).

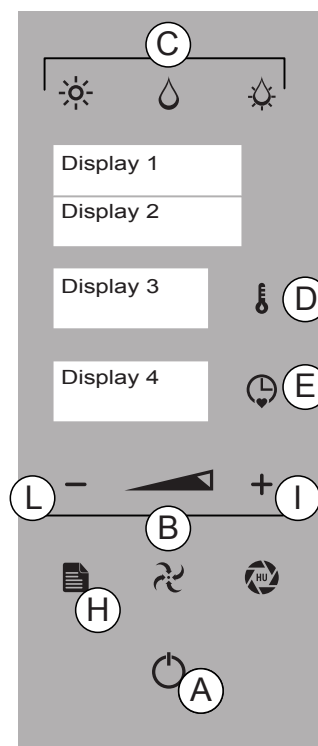


Fig.1

## 7. PROGRAMMING

### Start RECIPE

Use the ENTER key (Fig. 2/A) and press "MENU" (Fig 2/C), then select the RECIPE".. function using the keys MINUS and PLUS (Fig. 2/B). Press ENTER (Fig 2/A) and MINUS and PLUS or "SCROLL" keys (Fig 2/B) to select the recipe desired.

Press ENTER to start preheating (see 5.7 preheating setting).



To interrupt the recipe and return to the main menu press "MENU" button (Figure 2/C).

### Delete RECIPE

Use the ENTER key (Fig. 2/A) and press "MENU" then select the RECIPE".. function using the keys MINUS and PLUS or SCROLL (Fig. 2/B). Press Enter.

Select the recipe you want to delete using the "MINUS and PLUS or SCROLL keys. Press "PLUS" for 3 seconds.

Press ENTER to confirm (Fig 2/A).

To exit and return to the main menu press "MENU" button.

## 7.2 USB DEVICE

### Uploading RECIPES

To save the recipes saved to the USB device in the oven, follow the steps below:

in STANDBY mode, press "ENTER" (Fig 2/A) and MENU (Fig 2/C). Use the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig. 2/B) to display "Import recipes" (Display 2). Open the door below oven's panel and insert the USB device. Press "ENTER" to confirm (Fig 2/A)..

Example: **Display 1 shows "USB"**  
**Display 2 shows "READ"**  
**Display 3 shows "RUNNING"**  
**Display 4 shows the progress of the recipes loaded**  
**(P 1, P 2, P 3 etc)**

Example: **Display 1 shows "USB"**  
**Display 2 shows "FINISH"**

Remove the USB device. Close the door.  
Press "MENU" (Fig 2/C) to return to the main menu.

### Downloading RECIPES

To save the recipes of the oven in the USB device, follow the steps below:

in STANDBY mode, press "ENTER" (Fig 2/A) and MENU (Fig 2/C). Use the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig. 2/B) to display "Save Recipes" (Display 2). Open the door below oven's panel and insert the USB device.

Press "ENTER" to confirm (Fig 2/A).

Example: **Display 1 shows "USB"**  
**Display 2 shows "SAVE"**  
**Display 3 shows "RUNNING"**  
**Display 4 shows the progress of the recipes downloaded**  
**(P 1, P 2, P 3 etc)**

Wait until the recipes are downloaded completely.

Example: **Display 1 shows "USB"**  
**Display 2 shows "FINISH"**

Remove the USB device. Close the door.  
Press "MENU" (Fig 2/C) to return to the main menu.

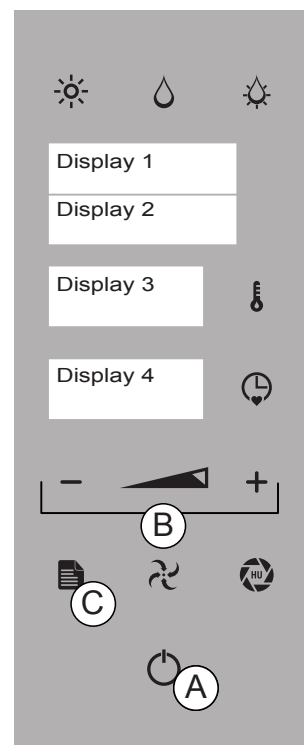


Fig.2

## 8. LOADING AND UNLOADING THE PRODUCT



When loading the product into the appliance and unloading it, there is a residual risk of being burnt; this risk can occur coming into unintentional contact with the cooking compartment, trays or recipients or processed material



Whenever the "cooking compartment" must be accessed, always remember that there is a burn hazard. It is therefore mandatory to take appropriate measures for personal protection. Wear protective equipment that is suited to the operations to be performed.



Wear the proper individual protective clothing before proceeding with cleaning operations (gloves, mask, goggles)



Open the door while standing to the side of the appliance to avoid direct heat



Door opening: hold the handle, turn right or left and pull to release the spring mechanism.

Door closing: hold the handle and push the door to lock the spring mechanism.



See section 5. "Work parameters" before loading the oven

### LOADING THE PRODUCT

Load the product to be processed on tray(s) and insert on the tray holders previously installed in the oven. (Fig. 1).

Start the commissioning procedure daily (see 4. Commissioning or Programming (see 7 PROGRAMMING))

### UNLOADING THE PRODUCT

Open the oven door and unload the trays from the tray holder using the appropriate personal protection equipment.



Once you have finished processing, if necessary, start the maintenance procedure (see 9 Routine maintenance).

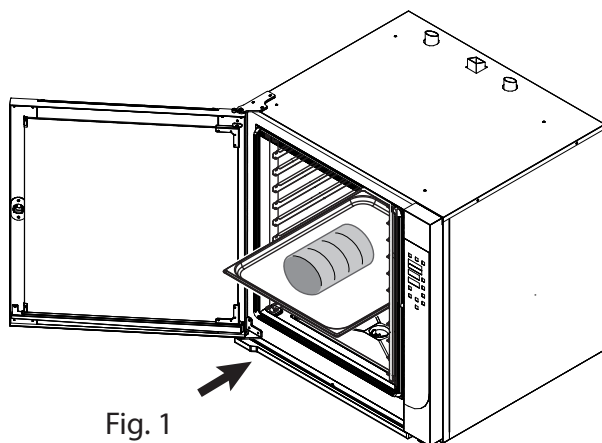


Fig. 1

## 9. ROUTINE MAINTENANCE

### 9.1 CLEANING THE APPLIANCE

#### General remarks



The appliance is used to prepare food products. Keep the appliance and the surrounding area constantly clean.



The appliance must be cleaned regularly and every incrustation or food deposit removed.



The appliance must be cleaned with the cooking compartment empty



In the event of prolonged inactivity, besides disconnecting the supply lines, you must thoroughly clean all the inside and outside parts of the appliance.



Whenever the "cooking compartment" must be accessed, always remember that there is a burn hazard. It is therefore mandatory to take appropriate measures for personal protection. Wear protective equipment that is suited to the operations to be performed.



Wear the proper individual protective clothing before proceeding with cleaning operations (gloves, mask, goggles)



Open the door while standing to the side of the appliance to avoid direct heat



The chemical effect of salt and/or vinegar or other acid substances can in the long run cause the inside of the cooking chamber to corrode during cooking. At the end of the cooking cycle for these substances, the appliance must be washed thoroughly with detergent and thoroughly rinsed.



The liquid detergent for cleaning the cooking compartment must have certain chemical features: - pH greater than 12  
- without chlorides/ammonia and with a viscosity and density similar to water.



Thoroughly read the information on the detergent product labels. Wear protective equipment suitable for the operations to be performed. (See the protection methods on the package label)



Use non-aggressive products for cleaning the outside of the appliance (use detergents on the market for cleaning steel and glass).



Be careful not to damage stainless steel surfaces. Do not use corrosive products, abrasive material or sharp tools.



Rinse the surfaces with tap water and dry them with an absorbent cloth or other non-abrasive material.



Do not clean the appliance with direct jets of water and/or water under pressure.



When cleaning is finished, for good door seal maintenance, clean the gaskets with water and neutral soap, dry thoroughly and, once dry, put talcum powder on the surface of the gaskets. For proper gasket maintenance, this operation must be performed weekly



Cleaning of aeration apertures: Cooling the electronic compartment is ensured by means of the ventilation apertures at the right front of the equipment (6 and 10 level). Once a week, check that the aeration grid is clean and not obstructed by dust by cleaning its surface with a dry cloth



Maintenance of internale surface: The general principle consists in not allowing the following to settle or be left in certain places:  
- substances likely to become concentrated and so become very corrosive.  
- Settling of different minerals contained in water and likely to generate corrosion effect performance reduce service life (fan balancing, exchanger dissipation, etc)

## 9. ROUTINE MAINTENANCE

### Summary table: qualification-intervention-frequency



#### Generic operator

Person authorised and employed to operate the appliance with guards active, capable of performing routine tasks.



#### Homogeneous operator

Expert operator authorised for handling, transporting, installing, servicing, repairing and scrapping the equipment.

|  | TYPE OF OPERATION  | FREQUENCY OF THE OPERATIONS  |
|--|--|--|
|  | Cleaning at commissioning<br>Cleaning the cooking compartment<br>FILTER CLEANING<br>Checking the liquid detergent level<br>Cleaning the condensation collection tray<br>Cleaning the interior and exterior glass<br>Inspection and cleaning of the door gasket | Upon arrival after installation<br>At the end of daily production<br>As needed<br>Every 2/3 days (as needed)<br>At the end of daily production<br>As needed<br>At the end of weekly production |
|  | Check and clean the drains   | Every 30 days with very hard water and no water softener   |

### 9.2 CLEANING AT COMMISSIONING



When the appliance leaves the factory, the exposed parts are treated with special protective material.



At the first startup, the appliance must be thoroughly cleaned to remove any foreign material from inside and outside the cooking compartment.

Remove the outer protective film by hand and thoroughly clean all the outside parts of the appliance.



Do not use abrasive tools and corrosive detergents (see 9.1 See general warnings)

When finished with the cleaning described for the outside of the appliance, clean the cooking compartment.

Depending upon the model, the cooking compartment can be cleaned with the automatic procedure if the appliance has this option, or with the manual procedure.



For models with washing, position the filter connected to the tube for collecting the detergent in the appropriate container (Fig. 1/A). 1/A).



The appliance must be cleaned with the cooking compartment empty

Open the door and remove the trays (if present) from the tray holder (Fig. 1). 1).

Remove the tray holding, removing it from the pins (Fig 2/B-C-D).

Depending on the model, for cooking compartment cleaning follow the instructions in paragraphs:

- Clean the cooking compartment with automatic washing. The oven will perform a cleaning cycle with the detergent and will complete the procedure by rinsing the cooking compartment.
- Clean the cooking compartment with manual washing. This procedure is used in ovens that do not have the automatic washing option.

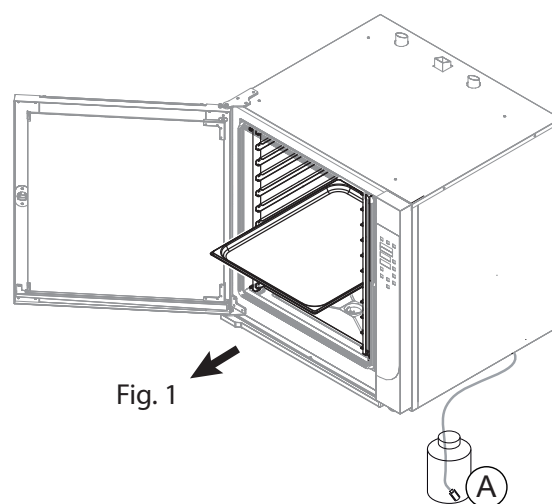


Fig. 1

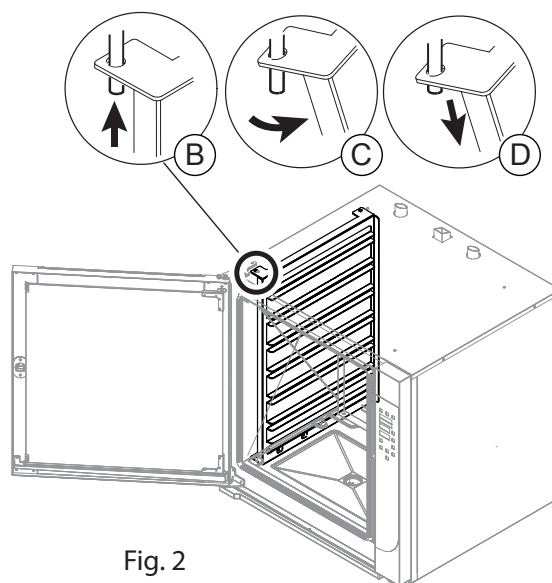


Fig. 2

## 9. ROUTINE MAINTENANCE

### 9.3 AUTOMATIC WASHING

#### Start WASHING

Press "ENTER" (Fig 3/A) and "MENU" (Fig 3/C) to activate the main menu. Use the "MINUS" and "PLUS" keys (Fig 3/B) to select the WASH function. Press "ENTER" (Fig 3/A) to confirm.



The recommended washing cycle is displayed based on the amount of soiling (Fig. Display 2) 3 - Display 2)

**FAST:** brief washing cycle without detergent.

**RINSE ONLY:** complete washing cycle without detergent.

**SHORT:** brief washing cycle with one detergent cycle.

**MEDIUM:** complete washing cycle with two detergent cycles

**LONG:** complete washing cycle with three detergent cycles.

For example: **Display 1** shows "WASH"  
**Display 2** shows "SHORT"

The "MINUS" and "PLUS" keys (Fig 3/B - Display 2) can be used to select the following washing cycles: **FAST - ONLY RINSING - SHORT - MEDIUM - LONG** Press "ENTER" (Fig 3/A) to start the cycle.

#### Stop WASHING

**Before DETERGENT input (Fig 3 - Display 2 - SOFTENING)**

Press ENTER key (Fig 3/A) To continue washing press "ENTER" (Fig 3/A).

To exit the function press "MENU" (Fig 3/C).

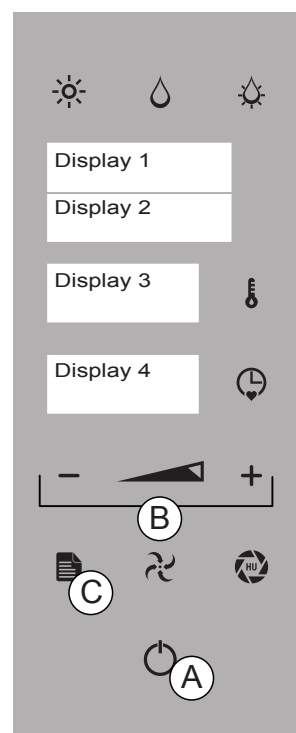


Fig.3

**After you added the detergent (Fig. 3- Display 2-DETERGENT + WATER)**

Press ENTER key (Fig 3/A)



**ONLY CLEANING FUNCTION (the rest of the functions are disabled)**

Possible actions: press the "enter" key to resume the interrupted wash or choose another type of washing using the MINUTES and PLUS keys (Fig. 3/B). Press "ENTER" (Fig 3/A) to start a new wash cycle.

### 9.4 MANUAL WASHING

The operator performs the washing and rinsing of the cooking compartment by applying liquid detergent during the cleaning procedure and drinking water during the rinsing procedure.



The appliance must be cleaned with the cooking compartment empty, without grills, trays or other accessories (Fig.4-5).

Set the STEAM cooking mode and TEMPERATURE parameters to 100° C and TIME to 20' (see CONVECTION (RISING)- STEAM - COMBI

When the operation is complete, open the door, allowing the cooking compartment to cook for a few seconds.

Apply using a regular steamer (Fig. 6) over the entire surface of the cooking chamber and manually thoroughly clean the entire surface using a non-abrasive sponge (Fig. 6).

When the operation is complete, rinse the cooking compartment thoroughly with drinking water and never use jets of water under pressure.

Having successfully completed the operations described, carefully wipe the cooking chamber with a non-abrasive cloth.

If necessary, repeat the operations described above for a new cleaning cycle.

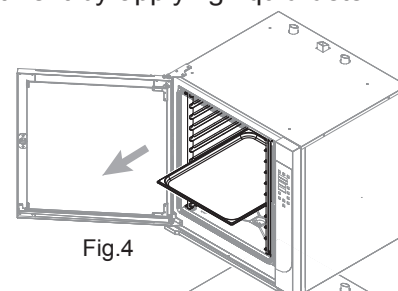


Fig.4

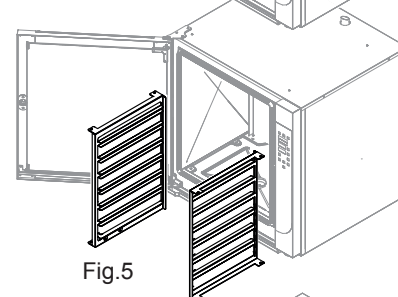


Fig.5

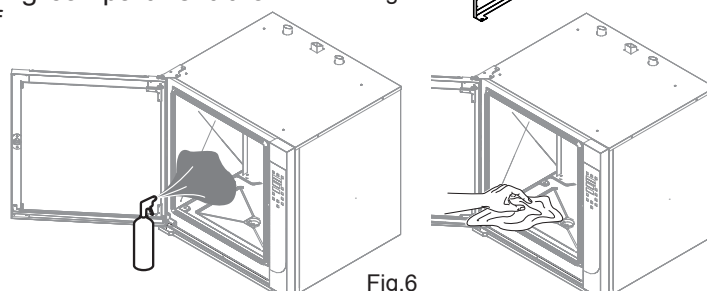



Fig.6

## 9. ROUTINE MAINTENANCE

### 9.5 PERIODIC INSPECTIONS

#### Cleaning the cooking compartment

Inside the cooking compartment there could be various types of solid residue deposits. A visual inspection must be performed at the end of the day to see if this occurred. If so, manually remove these residues and, as needed, unscrew the filter from the base of the cooking compartment (Fig. 7) to free the drain of possible residues. When these operations are complete, replace the filter inside the cooking compartment.

 As necessary, remove the tray holders from the pin (Fig. 8) and remove them from the cooking compartment.

#### FILTER CLEANING

If necessary, remove the filter (fig. 14), wash with potable water and non-abrasive and/or corrosive material to eliminate possible solid residues. • Dry carefully. When these operations are complete, install the filter.

 "Filter Cleaning" message (Display 2): carry out the routine maintenance of the filter. After cleaning press PLUS for 5 seconds to clear the message.

#### Cleaning the condensate drain pan

Inside the condensation collection tray there could be residue that obstruct the flow of liquids. A visual inspection is required at the end of the day to see if this has occurred. Manually remove these residues as needed to free the drainage hole (Fig. 10).

#### Cleaning the interior and exterior glass

The equipment has a fixed, glass attached to the door, and a mobile glass. If necessary and with the door completely open, remove the glass retainers (fig. 9) and carefully clean the glass from both sides. Before hooking it back to the door, carefully clean the fixed internal glass.

#### Inspection and cleaning of the door gasket

At the end of each washing of the cooking compartment and at the end of the daily cycle, thorough cleaning of the door gasket is needed for proper maintenance (Fig. 11). Wash the gasket with non-abrasive and/or corrosive material, dry it thoroughly and spread vaseline over the surface to keep it soft and in good condition.

#### Checking the liquid detergent level

Appliances with automatic washing required a visual inspection at the end of the day to check the detergent in the special container (Fig. 12). 12

Make sure there is liquid detergent in the container and replace and/or refill as necessary. If there is no liquid detergent, the appliance does not report any anomaly and washing will be performed without detergent.

#### Check and clean the drains

For correct disposal of the water in the drainage system, make sure that there are no obstructions or blockages of any kind along the entire line (Fig. 9-13).

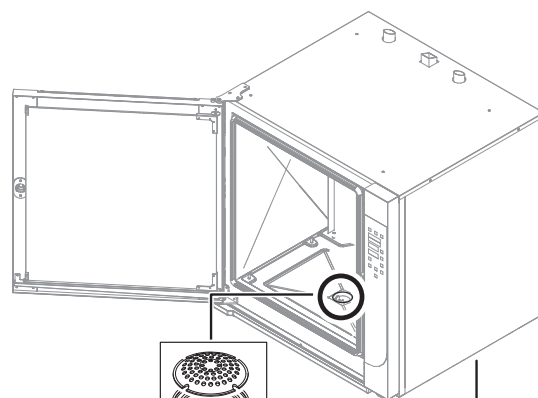


Fig. 7

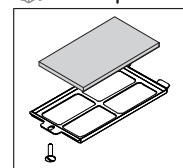


Fig. 14

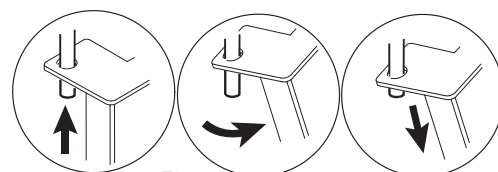


Fig. 8

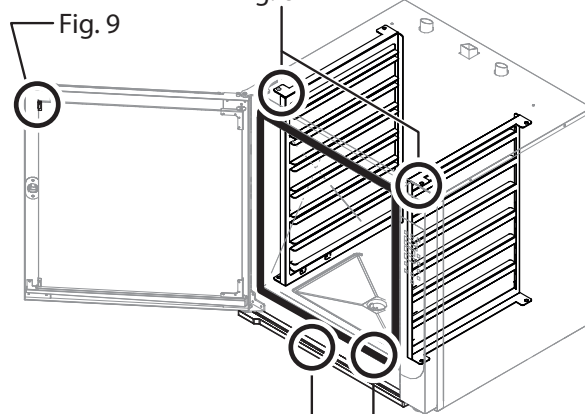


Fig. 9



Fig. 10

Fig. 11

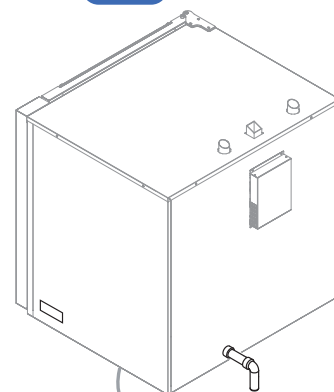


Fig. 12



Fig. 13

## 10. ALARM SIGNALS

### 10.1 List of alarms

Anomalies are shown on Display 2 during operation, see the description:

**Chamber probe alarm:** temperature probe broken or interrupted.

**Humidity probe alarm:** humidity probe broken or interrupted.

**Internal core probe alarm:** core probe broken or interrupted (it is possible to use the oven without probe in the core).

**External core probe alarm:** core probe broken or interrupted or not inserted correctly (it is possible to use the oven without probe in the core).

**Board temperature alarm:** board overheated (over 70° C).

**Motor alarm:** motor overheated.

**No water alarm:** insufficient water supply.

**EEP:** incorrect loading/updating software.

**FLAM:** no power flame.

**Vent alarm:** venting device malfunction.

**OFFRUN alarm:** fast temperature rise.

Pressing the "PLUS" button for 5 seconds may temporarily stop the alarm. The message will reoccur until resolution of the problem.



**Contact the authorised service centre.**

**The authorised technician will identify the cause of the problem and restore proper operation.**

## TROUBLESHOOTING



**Whenever the appliance does not work properly, try to solve the less serious problems using this table.**

| ANOMALY   | POSSIBLE CAUSE   | INTERVENTION   |
|---|--|--|
| The appliance does not turn on.                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>The master switch is not connected.</li> <li>The circuit breaker or magnetic circuit breaker has tripped</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Connect the master switch.</li> <li>Reset the circuit breaker or magnetic circuit breaker</li> </ul>                                    |
| Steam is not being generated                                | The water tap is closed  | Open the water tap   |
| Water does not drain from the cooking compartment.          | The drain is clogged.  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Clean the drain filter.</li> <li>Free the drain from residues.</li> </ul>   |
| The inner walls are covered with limescale.                 | The water softener is not connected or is empty  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Connect the appliance to a water softener.</li> <li>Regenerate the water softener.</li> <li>Descalc the cooking compartment.</li> </ul> |
| The cooking compartment is stained.                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Water quality</li> <li>Ineffective detergent.</li> <li>Insufficient rinsing.</li> </ul>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Filter the water (see water softener).</li> <li>Use the recommended detergent.</li> <li>Rinse once again.</li> </ul>                    |
| The gas appliance will not turn on                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Gas valve closed.</li> <li>Air in the hose</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Open the gas valve</li> <li>Repeat the operation</li> </ul>   |
| No water  | The water tap is closed  | Open the water tap   |
| Electronic components overheating (Alarm board temperature) | Cooling fans obstructed  | Free the air passage or clean the filters  |
| Filter cleaning message                                     | Filter maintenance timer exceeded  | Proceed with cleaning (see 9.5 Periodic inspections)   |



**If the problem cannot be resolved, turn the appliance off and shut all the supply valves. Then contact customer service.**

### Deactivation and scrapping of appliance



OBLIGATION OF DISPOSING OF MATERIALS USING THE LEGISLATIVE PROCEDURE IN FORCE IN THE COUNTRY WHERE THE APPLIANCE IS SCRAPPED.

PURSUANT TO the directives (see section no. 0.1) relating to the reduction of use of the hazardous substances in the electrical and electronic appliance and to the waste disposal. The symbol of the barred waste bin carried on the appliance or its packaging indicates that the product at the end of its useful life it must be disposed of separately from other waste.

Sorted waste disposal of products at the end of their useful life is organised and managed by the manufacturer. The user should dispose of this equipment contacting the manufacturer and following the system adopted by the latter to allow the separate collection of the equipment at the end of its service life. Appropriate separate collection for subsequent start-up of equipment assigned to recycling, treatment and disposal that is environmentally compatible contributes to avoiding possible negative effects on the environment and on health and promotes the reuse and/or recycling of the materials of which the equipment is composed. If the holder of this product disposes of it illegally, this involves the application of administrative sanctions provided by the laws in force.



**Specialised personnel is in charge of deactivation and scrapping of the appliance.**

### Waste disposal



**During operation and maintenance, do not disperse pollutants (oils, grease, etc.) into the environment and perform differentiated waste disposal depending on the composition of the different materials and in compliance with relevant laws in force.**

Illegal waste disposal will be prosecuted by laws in force in the territory where the violation has been ascertained.



## REMARKS

---

**FOUR ELECTRONIQUE NUMERIQUE A ECRAN TACTILE**  
**MANUEL D'UTILISATION ET DE MAINTENANCE ORDINAIRE**

**FR**



01/2017 - Ed. 0 - Cod.n° 186576

ELECTRIC OVEN  
FOUR ELECTRIQUE  
ELEKTROBACKOFEN



OVEN GAS  
FOUR A GAZ  
GASBACKOFEN



## **0. IDENTIFICATION DU DOCUMENT**

### **0.1 TABLEAU NORMATIF DE REFERENCE**

## **1. INFORMATIONS AUX UTILISATEURS**

Préface - Objectif du document - Comment lire le document- Conservation du document - Destinataires - Programme de formation des opérateurs - Prédpositions à charge du client - Destination d'usage - Conditions autorisées pour le fonctionnement - Contrôle et garantie - Autorisation

## **2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE**

Description des pictogrammes - Mesures générales de protection individuelle - Plaques de signalisation - Préface - Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations - Indications sur les risques résiduels - Procédure en cas d'odeur de gaz

## **3. FONCTIONS OPERATIONNELLES**

Modalité et fonction des touches - Modes de fonctionnement du pupitre de commande - Description des modes de fonctionnement - Configuration langue logiciel - Description des modes d'arrêt

## **4. MISE EN MARCHE**

Mise en marche pour le premier démarrage - Mise en marche quotidienne - Mise hors service quotidienne et prolongée - Démarrage de la production - Marche/Arrêt

## **5. PARAMETRES DE TRAVAIL**

Date/Horloge - Réglage de la température - Réglage du temps - Réglage de l'humidité - Réglage de la soupape de décharge (uniquement convection) - Réglage de la vitesse du ventilateur - Réglage du préchauffage - Réglage du refroidissement rapide - Réglage du démarrage programmé (départ différé)

## **6. PARAMETRES DE CUISSON**

Convection (Levage) - Sonde à cœur et Delta T

## **7. PROGRAMMATION**

Rubrique Recettes (Mémoire recette - Modification recette - Démarrage recette - Effacer recette) - Dispositif USB

## **8. CHARGEMENT ET DECHARGEMENT DU PRODUIT**

Chargement et déchargement du produit

## **9. MAINTENANCE ORDINAIRE**

Nettoyage de l'appareil - Nettoyage au premier démarrage - Lavage automatique - Lavage manuel - Vérifications périodiques à effectuer

## **10. SIGNALISATION ALARMES**

Liste des alarmes - Troubleshooting

## **ÉLIMINATION**

Mise en hors service et démantèlement de l'appareil - Élimination des déchets

## Préface

Notice d'instructions. Ce document a été réalisé par le fabricant dans sa propre langue (Italien). Les informations reportées dans ce document sont à usage exclusif de l'opérateur autorisé à utiliser l'appareil en objet.

Les opérateurs doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Les prescriptions particulières de sécurité sont reportées en détail dans le chapitre spécifique de l'argument traité (cf. 2. Informations générales de sécurité). Ce document ne peut pas être cédé à des tiers sans autorisation écrite du fabricant. Le texte ne peut pas être utilisé sur d'autres imprimés dans autorisation écrite du fabricant.

L'utilisation de: Figures/Images/Dessins/Schémas à l'intérieur du document est purement indicatif et peut subir des variations. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans en rendre compte.

## Objectif du document

Toute interaction entre l'opérateur et l'appareil à l'intérieur de son cycle de vie a été attentivement analysée aussi bien en phase d'étude que de rédaction de ce manuel. Par conséquent, notre espoir est que ce manuel puisse aider à maintenir l'efficacité qui caractérise l'appareil. En respectant scrupuleusement les indications reportées, le risque d'accidents de travail et/ou de dommages économiques est minimisé.

## Comment lire le document

Le document est divisé en chapitres qui rassemblent par arguments toutes les informations nécessaires pour utiliser l'appareil sans aucun risque. A l'intérieur de chaque chapitre il y a une subdivision en paragraphes, chaque paragraphe peut avoir des précisions titrées avec un sous-titre et une description.

## Conservation du document

Ce document fait partie intégrante de la fourniture initiale, par conséquent il doit être conservé et utilisé de manière opportune pendant toute la durée de vie opérationnelle de l'appareil.

## Destinataires

Ce document est structuré à usage exclusif de l'opérateur "Hétérogène" (Opérateur avec des compétences et des mentions limitées). Personne autorisée et chargée à faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions de maintenance ordinaire (Nettoyage de l'appareil).

## Programme de formation des opérateurs

Suite à une demande spécifique de l'utilisateur, il est possible d'effectuer un cours de formation pour les opérateurs préposés à l'utilisation de l'appareil, en suivant les modalités reportées dans la confirmation de commande.

En fonction de la demande, les cours de préparation pourront être effectués auprès de l'établissement du fabricant ou de l'utilisateur:

- Opérateur homogène préposé à la maintenance électrique/électronique (Technicien spécialisé) ;
- Opérateur homogène préposé à la maintenance mécanique (Technicien spécialisé) ;
- Opérateur hétérogène préposé à la conduite simple (Conducteur - Utilisateur final).

## Prédispositions à la charge du client

Sauf d'éventuels accords contractuels différents, sont normalement à la charge du client :

- les prédispositions des locaux (y compris les gros œuvres, fondations ou canalisations éventuellement demandées) ;
- le sol avec protection antidérapantes sans aspérités ;
- la prédisposition du lieu d'installation et l'installation de l'appareil en respectant les valeurs indiquées dans le layout (plan de fondation) ;
- la prédisposition des services auxiliaires adaptés aux exigences de l'installation (réseau électrique, réseau hydrique, réseau de gaz, réseau d'évacuation) ;
- la prédisposition de l'installation électrique conforme aux dispositions des réglementations en vigueur dans le lieu d'installation ;
- l'éclairage adapté, conforme aux réglementations en vigueur dans le lieu d'installation ;
- les éventuels dispositifs de sécurité en amont et en aval de la ligne d'alimentation d'énergie (interrupteurs différentiels, installation de mise à la terre équipotentielle, soupapes de sécurité, etc.) prévus par les lois en vigueur dans le pays d'installation ;
- installation de mise à la terre conforme aux normes en vigueur ;
- prédisposition si nécessaire (voir spécifications techniques) d'une installation pour l'adoucissement de l'eau.

## Destination d'usage

Cet appareil a été conçu pour un usage professionnel. L'utilisation de l'appareil, objet de cette documentation, est à considérer "Usage Propre" si destiné au traitement pour la cuisson ou la régénération des produits à usage alimentaire, tout autre usage est à considérer "Usage Impropre" et donc dangereux. L'appareil doit être utilisé dans les termes prévus déclarés dans le contrat et dans les limites de portée prescrites et reportées dans les paragraphes correspondants.

## Conditions autorisées pour le fonctionnement

L'appareil a été étudié exclusivement pour fonctionner à l'intérieur des locaux dans les limites techniques et de portée prescrites. Afin d'obtenir le fonctionnement optimal et en conditions de sécurité, il est nécessaire de respecter les indications suivantes.

L'installation de l'appareil doit se faire dans un lieu adapté, afin de permettre les opérations normales de conduction et de maintenance ordinaire et extraordinaire. Il faut donc prédisposer l'espace opérationnel pour d'éventuelles interventions de maintenance de façon à ne pas compromettre la sécurité de l'opérateur.

De plus, le local doit avoir les caractéristiques demandées pour l'installation telles que :

- la température minimale de refroidissement > + 10 °C ;
- le plancher doit être antidérapant et l'appareil doit être parfaitement positionné de manière horizontale ;
- le local doit avoir une installation d'aération et d'éclairage conformément aux réglementations en vigueur dans le pays de l'utilisateur ;
- le local doit avoir la prédisposition pour l'évacuation des eaux grises et doit avoir les interrupteurs et les vannes de blocage qui excluent, si nécessaire, toute forme d'alimentation en amont de l'appareil;
- Les murs tout près de l'appareil doivent être ignifugés et/ou isolés d'éventuelles sources de chaleur.

## Contrôle et garantie

Contrôle: l'appareil a été contrôlé par le fabricant pendant les phases de montage au siège de l'établissement de production.

Tous les certificats relatifs au contrôle effectué, seront remis au client.

Garantie: la garantie est de 12 mois, à partir de la date de la facture, elle couvre les pièces défectueuses, à changer et transporter par soin de l'acheteur. Les parties électrique, les accessoires et autres objet démontable ne sont pas couverts de garantie.

Les coûts de main d'œuvre relatifs à l'intervention des techniciens autorisés du fabricant au siège du client pour l'élimination des défauts en garantie sont à la charge du fabricant, sauf dans les cas où la nature du défaut soit telle à pouvoir être facilement éliminée sur place par le client.

Tous les ustensiles et les matériaux de consommation éventuellement fournis par le fabricant avec les machines sont exclus de la garantie.

L'intervention de manutention ordinaire ou pour des raisons découlant de mauvais installation n'est pas couvert de la garantie. La garantie ne couvre que l'acheteur original.

Le Fabricant se tient responsable de l'appareil dans sa configuration originale.

Le fabricant décline toute responsabilité pour un usage impropre de l'appareil, pour les dommages causés ensuite aux opérations non observées dans ce manuel et non autorisées au préalable par lui-même.

### La garantie déchoit dans les cas où :

- Dommages provoqués par le transport et/ou le déplacement, si cet événement se vérifiait, il est nécessaire que le client informe le revendeur et le transporteur par fax ou RR et note sur les copies des documents de transport ce qui s'est passé. Le technicien spécialisé à installer l'appareil jugera en fonction du dommage si l'installation peut être effectuée.

La garantie déchoit également en présence de :

- Dommages provoqués par une installation erronée ;
- Dommages provoqués par une usure des parties suite à un usage impropre ;
- Dommages provoqués par l'usage de pièces non conseillées ou non originales ;
- Dommages provoqués par une maintenance erronée et/ou des dommages provoqués par l'absence de maintenance ;
- Dommages provoqués par le non-respect des procédures décrites sur ce document.

## Autorisation

Par autorisation, on entend le consentement à entreprendre une activité liée à l'appareil.

L'autorisation est accordée par la personne responsable de l'appareil (constructeur, acheteur, signataire, concessionnaire et/ou propriétaire du bâtiment).

## 2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

### Description des pictogrammes

#### DANGER



Danger générique



Danger d'électrocution



Danger lié aux températures élevées



Danger lié à des fuites de matière à des températures élevées



Danger d'écrasement de membres

#### INTERDICTION



Interdiction, pour l'opérateur "hétérogène", d'effectuer toute intervention (maintenance et/ou autre) sans posséder les compétences techniques, les qualifications et les autorisations nécessaires.



Interdiction, pour l'opérateur "homogène", d'effectuer toute intervention (installation, maintenance et/ou autre) sans avoir préalablement lu la totalité de la documentation.

#### OBLIGATION



Obligation de lire les instructions avant d'effectuer toute opération.



Obligation d'exclure l'alimentation à chaque fois qu'il faut opérer en conditions de sécurité sur l'appareil.



Obligation d'utiliser les réglementations en vigueur pour l'élimination des déchets spéciaux.



Obligation d'utiliser des lunettes de protection.



Obligation d'utiliser des gants de protection.



Obligation d'utiliser un casque de protection.



Obligation d'utiliser des chaussures de sécurité.



Obligation d'utiliser une coiffe pour éviter la perte accidentelle de cheveux.

### Mesures générales de protection individuelle à adopter



Toutes les fois qu'il faut accéder à la zone appelée "espace de cuisson", il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées.



Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. Éviter de porter des vêtements et des objets tels que : bracelets, colliers, bagues qui pourraient de prendre dans l'espace cuisson.



Lire les instructions avant d'effectuer toute intervention.



Exclure l'alimentation électrique à chaque fois qu'il faut opérer en conditions de sécurité sur l'appareil.

### Plaques de signalisation présentes sur l'appareil



Des plaques et des pictogrammes de signalisation et d'avertissement décrits ci-après sont apposés à l'appareil. IL EST absolument interdit d'altérer ou d'enlever les plaquettes et les pictogrammes situés sur l'appareil.

IL EST de la responsabilité de l'utilisateur de vérifier l'intégrité des plaques et des pictogrammes situés sur l'appareil. Retirer et remplacer les plaques endommagées en en faisant la demande auprès du service d'assistance et pièces de rechange du constructeur.



Danger générique



Présence de tension



Danger de fuite de matières à température élevée








Mise à la terre























Raccord au système équipotentiel

## 2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

### Préface

|   |   |
|---|---|
|  | Le manuel d'utilisation a été réalisé pour l'opérateur "Hétérogène" (Opérateur avec des compétences et des fonctions limitées). Personne autorisée et chargée à faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions de maintenance ordinaire (Nettoyage de l'appareil). |
|  | Les opérateurs qui utilisent l'appareil doivent être formés sur tous les aspects qui concernent le fonctionnement et la sécurité. Ils devront donc interagir en utilisant les modes et les instruments appropriés, en respectant les normes de sécurité requises.   |
|  | Les informations reportées dans ce document n'illustrent pas le transport, l'installation et la maintenance extraordinaire qui devront être effectuées par les opérateurs techniques qualifiés au type d'intervention à effectuer.  |
|  | L'opérateur "Hétérogène" destinataire de cette documentation doit opérer sur l'appareil après que le technicien préposé ait terminé l'installation (transport fixage des raccordements électriques, hydriques, gaz et d'évacuation).  |
|  | Ce document ne concerne pas les informations sur chaque modification ou variation de cet appareil. Le fabricant se réserve le droit d'apporter des modifications sans en rendre compte.   |

### Obligations - Interdictions - Conseils - Recommandations






|   |  |
|---|--|
|    | A réception, ouvrir l'emballage de la machine, vérifier que la machine et les accessoires n'aient pas subi de dommages durant le transport. En présence de dommages, les signaler en temps utile au transporteur et ne pas procéder à l'installation de l'appareil. S'adresser au personnel qualifié et autorisé pour signaler le problème constaté. Le fabricant n'est pas responsable des dommages causés lors du transport. |
|   | Interdiction de confier toute intervention à des personnes non autorisées (y compris les enfants, les handicapés et les personnes avec des aptitudes physiques, sensorielles et mentales réduites).<br>Interdiction à l'opérateur hétérogène d'effectuer tout type d'opération de compétence technique qualifiée et autorisée.   |
|    | Lire les instructions avant d'effectuer toute opération.   |
|    | Exclure toute forme d'alimentation (électrique - gaz - eau) en amont de l'appareil chaque fois qu'il faut opérer en conditions de sécurité.  |
|    | Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. En ce qui concerne les équipements de protection individuelle, la Communauté Européenne a édicté les directives auxquelles les opérateurs doivent obligatoirement se tenir. <b>Bruit d'avion ≤ 70 dB</b>   |
|    | Il est interdit d'obstruer les prises d'air de l'appareil avec des grilles, des plats ou autres accessoires qui empêchent la libre circulation de l'air.   |
|    | Ne pas laisser des objets ou des matériaux inflammables à proximité de l'appareil.   |
|    | Respecter les réglementations en vigueur pour l'élimination des déchets spéciaux.  |
|    | Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure, ce risque peut se vérifier en entrant en contact accidentel avec : des surfaces, des plats, du matériel traité.  |
|    | Utiliser les conteneurs pour la cuisson qui soient visibles à l'opérateur pendant l'usinage du produit. Des conteneurs avec des liquides à l'intérieur, peuvent pendant la cuisson déborder et créer une situation de danger.  |
|    | Le manque d'hygiène pourrait détériorer l'appareil prématurément, ceci peut en conditionner le fonctionnement et créer des situations de danger.   |
|    | Il est absolument interdit d'altérer ou d'enlever les plaquettes et les pictogrammes situés sur l'appareil.  |
|    | Conserver avec soin ce manuel, afin qu'il soit toujours à portée de main de tous les utilisateurs de l'appareil qui pourront ainsi le consulter en cas de besoin.  |
|    | Les commandes de l'appareil peuvent être actionnées uniquement avec les mains. Les dommages provoqués par l'utilisation d'objets pointus, aiguisés ou similaires feront déchoir tout droit de garantie.  |
|    | Pour minimiser les dangers de décharges ou d'incendies, ne pas brancher ou débrancher l'unité avec les mains mouillées.  |
|    | Toutes les fois qu'il faut accéder à l'espace de cuisson, il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées.  |

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIETE DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MEME PARTIELLE, EST INTERDITE.

## 2. INFORMATIONS GENERALES DE SECURITE

### Indications sur les risques résiduels

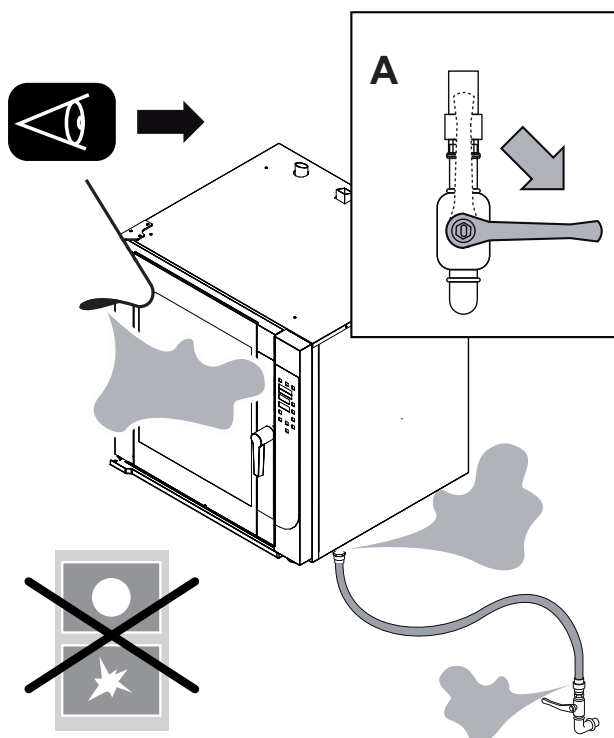
Ayant adopté les règles de «bonne technique de construction» et les dispositions législatives qui réglementent la fabrication et le commerce du produit lui-même, il reste quand même des «risques résiduels» liés à la nature de l'appareil, qu'il n'a pas été possible d'éliminer. Ces risques comprennent :

|  |   |
|--|---|
|   | <b>Risque résiduel de fulguration :</b><br>Ce risque subsiste s'il faut intervenir sur les dispositifs électriques et/ou électroniques en présence de courant.  |
|   | <b>Risque résiduel de brûlure :</b><br>Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec les matériaux très chauds.  |
|   | <b>Risque résiduel de brûlure en cas de fuite de matière</b><br>Ce risque subsiste en cas de contact accidentel avec fuite de matériaux à températures très élevées. Des conteneurs trop pleins de liquides et/ou solides dont la morphologie change pendant la phase de réchauffement, (passant d'un état solide à un état liquide), peuvent causer des brûlures s'ils sont utilisés de manière incorrecte. Pendant la phase d'usinage, les conteneurs utilisés doivent être placés sur des niveaux facilement visibles. |
|   | <b>Risque résiduel d'explosion</b><br>Ce risque subsiste avec :<br>• la présence d'odeur de gaz dans l'environnement ;<br>• utilisation de l'appareil dans l'atmosphère contenant des substances à risque d'explosion ;<br>• utilisation d'aliments dans des conteneurs fermés (comme par exemple les pots et les boîtes), si ceux-ci ne sont pas adaptés à la situation.   |
|  | <b>Risque résiduel d'incendie</b><br>Ce risque subsiste avec :<br>• utilisation avec des liquides inflammables (comme par exemple l'alcool).  |

### Procédure opérationnelle en cas d'odeur de gaz dans l'environnement

|   |   |
|---|---|
|  | <b>En présence d'odeur de gaz dans une pièce, il est obligatoire d'appliquer de toute urgence les procédures décrites ci-après.</b> |
|---|---|











- Interrompre immédiatement l'alimentation du gaz (Fermer le robinet du réseau- détail A).
- Aérer immédiatement la pièce.
- N'actionner aucun dispositif électrique dans la pièce (Détail B-C-D).
- N'actionner aucun dispositif électrique qui puisse produire des étincelles ou des flammes (Détail B-C-D).
- Utiliser un moyen de communication extérieure à la pièce où l'odeur de gaz a été constatée pour avertir les organismes appropriés (compagnie d'électricité et/ou pompiers).



### 3. FONCTIONS OPERATIONNELLES

#### 3.1 Modalité et fonction des touches

La disposition des figures est purement indicative et peut subir des variations.

-  Touche "CONVECTION" : mode de cuisson "Convection".
-  Touche "VAPEUR" : mode de cuisson "Vapeur".
-  Touche "MIXTE" : mode de cuisson "Mixte".
-  Touche "TEMPERATURE" : température de cuisson.
-  Touche "TEMPS" : temps de cuisson.
-  Touche "MOINS", "PLUS" et "DEFILEMENT" : pour diminuer ou augmenter le paramètre sélectionné.
-  Touche "MENU" : pour accéder, retourner au menu principal et sortir d'une fonction.
-  Touche "VENTILATEUR" : vitesse du ventilateur dans la chambre de cuisson.
-  Touche "CHEMINEE" : soupape ouverte (diode clignotante), soupape fermée (diode fixe).
-  Touche "ENVOI" : allumer et éteindre le four. Valider/arrêter une fonction.

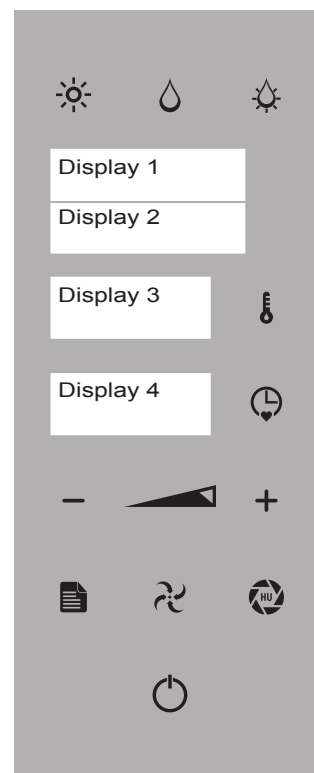


Fig.1

#### 3.2 Modes de fonctionnement du pupitre de commande

Les touches sont utilisées dans le cadre de l'usinage souhaité ; elles peuvent être utilisées pour appeler ou programmer différentes fonctions.

La touche "ENVOI" peut être sélectionnée pour exécuter 4 fonctions différentes :

1. Cuisson manuelle (CONVECTION configuration par défaut - VAPEUR - MIXTE)
2. Arrêt ou démarrage d'un cycle de travail (et/ou consentement pour accéder à une fonction spécifique, exemple : cuisson sonde à cœur, allumage retardée).
3. Confirmer le choix d'une configuration.
4. Arrêter temporairement la fonction en cours (appuyer de nouveau la touche "ENVOI" pour reprendre le cycle de travail - Fonction PAUSE).

La touche "TEMPS" et la touche "TEMPERATURE", enfoncées en même temps, permettent de configurer l'horloge.

#### 3.3 Description des modes de fonctionnement

- Mode "ÉTEINT" : touche "ENVOI" allumée (après 15 minutes en mode "STAND BY").
- Mode "STAND BY" : touche "ENVOI" allumée et affichage horloge (Fig.1 Écran 3).
- Mode "MENU PRINCIPAL" : touche "ENVOI" allumée, affichage et horloge (Fig.1 Écran 3) et affichage des fonctions (LAVAGE - RECETTES - SONDE À COEUR - POST - SAUVEGARDER RECETTES - IMPORTER RECETTES - UPDATE FW - Fig.1 - Écran 1).



**Les instructions du présent manuel doivent être interprétées comme étant celles avec le four en mode "STAND BY" et avec les paramètres configurés par le constructeur, sauf indication contraire**

En mode "sélection de la fonction" ou "sélection du paramètre" après 5 secondes d'inactivité, le four mémorise la fonction ou la valeur affichée (Fig.1 Écran 2 - 3 - 4).

Les types de cuisson peuvent être gérés par l'utilisateur de deux façons :

- Mode MANUEL: l'opérateur configure les paramètres d'usinage au cas par cas.
- Mode AUTOMATIQUE: l'opérateur configure le fonctionnement au moyen de la sélection d'un programme de cuisson (cf. 7.1. Rubrique Recettes).

Le "Programme" et/ou "Recette" de cuisson peut être rappelé et répété, le cas échéant. L'appareil peut mémoriser jusqu'à 60 programmes, la durée de chaque programme ne peut pas dépasser 9 heures d'usinage consécutives. Le "Programme" permet 5 phases de cuisson. La "Phase de cuisson" met en évidence la mention "PHASE" (Fig.1 Écran 2) indique les caractéristiques de cuisson avec lesquelles les aliments sont traités.

### 3. FONCTIONS OPERATIONNELLES

Avec l'utilisation d'une "Recette" composée de plusieurs phases d'usinage, l'appareil termine le cycle de cuisson à la fin de la dernière phase mémorisée (cf. 7.1. Rubrique Recettes).

Avec l'utilisation de l'appareil en mode MANUEL, l'opérateur doit, à chaque fois, configurer tous les paramètres de cuisson souhaités (cf. 6. Cuisson).

En mode SONDE À COEUR en cuisson manuelle et/ou phase recette, la sonde à cœur PRINCIPALE (interne, se toutes les deux présentes, ou celle en dotation) est toujours activée.

#### 3.4 Configuration de la langue du logiciel

Le four est configuré avec la langue italienne. Au premier allumage, apparait:

Exemple: **Écran 1 affiche "LINGUA"**  
**Écran 2 affiche "P 01"**  
**Écran 3 affiche "ITA"**

Pour sélectionner la langue souhaitée, appuyer sur la touche "TEMPS" (Fig 2/E - Écran 4) et à l'aide des touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 2/B) sélectionner la langue. Appuyer sur la touche "TEMPS" (Fig 2/E) pour valider votre choix.

Appuyer deux fois sur la touche "ENVOI" (Fig.2/A) pendant 3 secondes pour mémoriser et sortir de la fonction.



**En cas d'interruption du courant électrique supérieure à 100 heures, il est nécessaire de régler à nouveau la langue du logiciel**

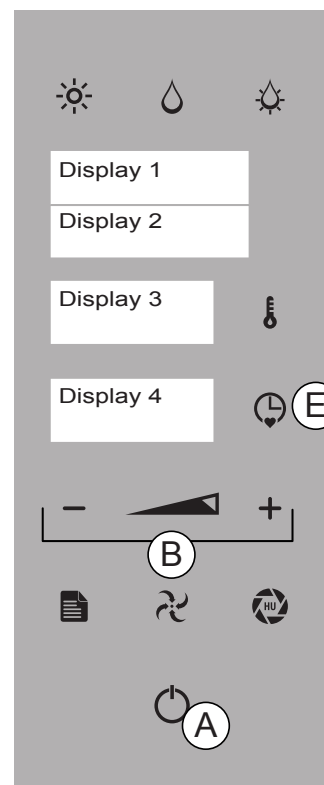


Fig.2

#### 3.5 Description des modes d'arrêt

La liste des différents modes d'arrêt est décrite comme suit :



**Dans les conditions de danger imminent, fermer tous les verrous liés aux équipements (Électricité-Eau-Gaz).**

##### 1. Arrêt d'urgence

Dans des situations ou des circonstances qui peuvent être dangereuses, interrompre l'alimentation électrique avec les dispositifs de sécurité prévus à cet effet situés en amont.

##### Redémarrage :

Pour redémarrer le cycle de production, contacter le service d'assistance technique autorisé.

##### 2. Arrêt pendant une phase d'usinage

Pour arrêter le fonctionnement du cycle de production, agir de cette façon : Appuyer sur "ENVOI" (Fig.2/A) pour arrêter les opérations, En mode "POST" ou "LAVAGE" , cliquer sur la touche "ENVOI" (Fig.2/A) pendant 3 secondes.

##### Redémarrage :

Pour redémarrer le cycle de production après un arrêt, suivre la procédure indiquée dans : "Mise en fonction quotidienne".

##### 3. Arrêt en raison de l'ouverture de la porte pendant le fonctionnement

Il est possible d'arrêter immédiatement le fonctionnement de l'appareil, en actionnant l'ouverture de la porte.

##### Redémarrage :

Après avoir résolu la circonstance qui a rendu nécessaire l'ouverture de la porte, l'opérateur autorisé peut activer le fonctionnement de l'appareil en refermant la porte.



**L'appareil a des surfaces chaudes : porte, vitre et surface frontale. Quand le four est chaud, ouvrir la porte avec précaution, se placer sur le côté de l'appareil pour éviter des sources de chaleur directes : la vapeur accumulée peut provoquer des brûlures.**

## 4. MISE EN MARCHÉ

### 4.1 Mise en marche pour le premier démarrage



Suite au premier démarrage et après un arrêt prolongé, l'appareil doit être nettoyé soigneusement afin d'éliminer tout résidu de matériel étranger (cf. Maintenance ordinaire).

#### Nettoyage au premier démarrage



Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau à pression et/ou directs.

Enlever manuellement la pellicule de protection de revêtement extérieur et nettoyer soigneusement toutes les parties extérieures de l'appareil. Au terme des opérations décrites pour le nettoyage des parties extérieures, il faut procéder comme décrit dans "Nettoyage Quotidien" (Cf. "9. Maintenance ordinaire").

### 4.2 Mise en marche quotidienne

Procédure :

1. Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil.
2. Vérifier le fonctionnement correct du système d'aspiration du local.
3. Insérer la fiche de l'appareil dans la prise d'alimentation électrique prévue à cet effet.
4. Ouvrir les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Électrique).
5. Vérifier que l'évacuation de l'eau (si présente) n'ait pas d'occlusions.
6. Procéder avec les opérations décrites au chapitre "Démarrage de la production".

### 4.3 Mise hors service quotidienne et prolongée au fil du temps

Procédure :

1. Fermer les fermetures de réseau en amont de l'appareil (Gaz - Hydrique - Électrique).
2. Vérifier que les robinets d'évacuation (si présents) soient en position "Fermée".
3. Vérifier l'état optimal de nettoyage et d'hygiène de l'appareil (Voir Maintenance Ordinaire).



En cas d'inactivité prolongée, protéger les parties les plus exposées aux phénomènes d'oxydation comme décrit dans le chapitre correspondant (Voir Maintenance ordinaire).

### 4.4 Démarrage de la production



Avant de procéder aux opérations, voir "Mise en fonction quotidienne".



Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure. Ce risque peut se vérifier en entrant accidentellement en contact avec le compartiment cuisson, des récipients ou du matériel traité.



Adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.



BRÛLEUR GAZ Allumé / °C clignotant - BRÛLEUR GAZ Éteint / °C fixe (Fig 1/E - Écran 3)

### 4.5 MARCHE/ARRÊT

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A) et procéder à la cuisson manuelle (cf. 6.1) ou appuyer sur la touche "MENU" (Fig 1/B) pour accéder au menu principal (Fig 1/B). Avec les touches "MOINS" et "PLUS" sélectionner la fonction souhaitée (Fig 1/C). Enfoncer la touche "ENVOI" pour confirmer.



En mode sélection de la fonction et/ou du paramètre, après 5 secondes d'inactivité, le four mémorise la valeur affichée (Écran 2 - 3 - 4)

Pour éteindre l'appareil :

1. Dans le menu principal, appuyer sur les touches "MOINS" ou "PLUS" (Fig 1/C) jusqu'à la fonction "OFF" (Écran 1). Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig. 1/A) pour confirmer.
2. En mode fonctions, appuyer sur la touche "ENVOI" pour arrêter l'opération, appuyer sur la touche "MENU" (Fig 1/B) et enfoncer la touche "MOINS" (Fig 1/C) jusqu'à afficher la fonction "OFF" (Écran 1). Appuyer sur la touche "ENVOI" (Fig 1/A - cf. 3.3 Description des modes de fonctionnement).

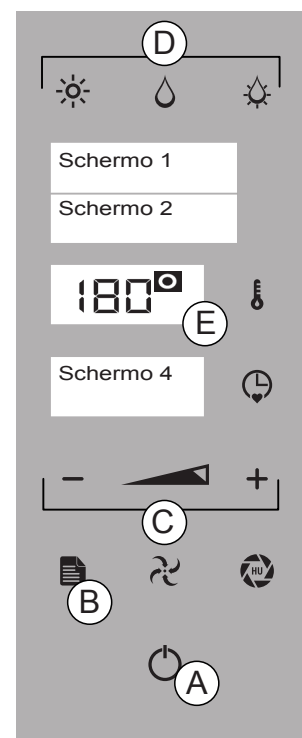


Fig.1

## 5. PARAMETRES DE TRAVAIL

 Avant de procéder, lire attentivement le chapitre 3 "Fonctions opérationnelles"

### 5.1 DATE/HORLOGE

Pour configurer la date et l'heure, enfoncer pendant 3 secondes les touches "TEMPS" et "TEMPERATURE" (Fig 1/D+E).

Exemple: **Écran 1 affiche "ANNEE".**  
**Écran 2 affiche "2015".**

À l'aide des touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 1/B), sélectionner l'année courante et enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A) pour confirmer.

 Pour mémoriser "MOIS", "JOUR", "HEURE" et "MINUTES", répéter la dernière opération

### 5.2 RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A). Sélectionner un mode de cuisson (Fig 1/C).

Appuyer sur la touche "TEMPÉRATURE" (Fig 1/D - Écran 3) et à l'aide des touches "MOINS", "PLUS" ou "DÉFILEMENT" (Fig 1/B) configurer la température entre 40° et 250°.

 En mode VAPEUR, la température est comprise entre 40° et 100°

 Pour afficher la température configurée, enfoncer la touche "TEMPERATURE" (Fig.1/D).

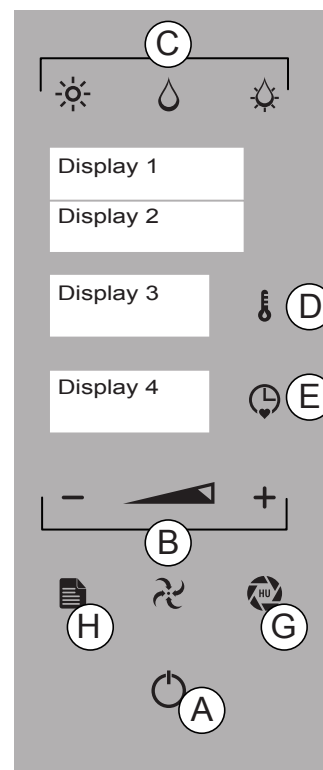


Fig.1

Enfoncer la touche "TEMPERATURE" pour confirmer (Fig 1/D).

Pour sortie de la fonction et retourner au menu principal, appuyer sur la touche « MENU » (Fig 1/H).

### 5.3 REGLAGE DU TEMPS

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A). Sélectionner un mode de cuisson (Fig 1/C).

Enfoncer la touche "TEMPS" (Fig 1/E - Écran 4) et, avec les touches "MOINS", "PLUS" ou "DÉFILEMENT" (Fig 1/B), configurer le temps entre infini, 1 minute et 09:00 heures/minutes. Le temps de cuisson configuré s'affiche sur l'écran 4.

Enfoncer la touche "TEMPS" pour confirmer (Fig 1/E).

 IL EST obligatoire de configurer le temps pour démarrer le four

En mode "temps infini", le temps à augmenter s'affiche ; en mode "temps configuré", on affiche le temps qui diminue (Fig. 1/E - Écran 4).

 Pour afficher le temps configuré, enfoncer la touche "TEMPS" (Fig.1/E).

Pour sortie de la fonction et retourner au menu principal, appuyer sur la touche « MENU » (Fig 1/H).

### 5.4 RÉGLAGE DE L'HUMIDITÉ

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A). Sélectionner le mode de cuisson "MIXTE" (Fig 1/C). Enfoncer la touche "CHEMINEE" (Fig 1/G) et avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 1/B) configurer le pourcentage d'humidité comprise entre 0% et 100% (Fig 1/E). Enfoncer la touche "CHEMINEE" (DECHARGE) pour confirmer (Fig 1/G).

### 5.5 RÉGLAGE DE LA SOUPE DE DÉCHARGE (CONVECTION uniquement)

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A). Enfoncer la touche "CHEMINEE" (DECHARGE) (Fig 1/G - diode clignotante/CHEMINEE OUVERTE, diode fixe/CHEMINEE FERMEE) pour ouvrir ou fermer la soupape de décharge du four.

 La sélection mode "CHEMINEE OUVERTE" permet de faire sortir l'humidité de la chambre de cuisson ; en sélectionnant le mode "CHEMINEE FERMEE" l'humidité est maintenue dans l'espace de cuisson.

 En configurant les fonction "MIXTE" ou "VAPEUR" la configuration de la soupape "ouverte/fermée" est gérée de manière automatique.

## 5. PARAMETRES DE TRAVAIL

### 5.6 RÉGLAGE DE LA VITESSE DU VENTILATEUR

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A). Sélectionner un mode de cuisson (Fig 2/C) Enfoncer la touche "VENTILATEUR" (Fig 2/F) et avec les touches "MOINS" et "PLUS" sélectionner une valeur comprise **entre 1 et 6**. Enfoncer la touche "VENTILATEUR" pour confirmer.



**IL EST possible d'activer la fonction "LEVAGE" (cf Paramètres de cuisson "CONVECTION"). Dans ce cas, le ventilateur peut être réglé sur "ZERO"**

### 5.7 REGLAGE DU PRECHAUFFAGE

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A). Sélectionner un mode de cuisson (Fig 2/C). Configurer la température (cf. 5.2 Réglage de la température). Configurer le temps (cf. 5.3 Réglage du temps). Enfoncer, pendant 3 secondes le mode de cuisson sélectionné (Fig 2/C) et enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 2/A) pour lancer la fonction.



**Phase de "PRECHAUFFAGE" (Fig. 2 - Écran 2) : 20° C supérieurs à la température configurée pour les fonctions "CONVECTION" et "MIXTE", 10° C supérieurs à la température configurée pour la fonction "VAPEUR"**

Une fois le préchauffage terminé, la mention "CHARGER" s'affiche (Fig. 2 - Écran 2). Ouvrir la porte et introduire le produit. Une fois le chargement terminé, fermer la porte du four. La fonction configurée démarre.

Appuyer sur la touche "ENVOI" (Fig 2/A) pendant 3 secondes pour arrêter le préchauffage et la touche "MENU" (Fig 2/H) pour retourner au menu principal.

### 5.8 RÉGLAGE DU REFROIDISSEMENT RAPIDE

Pour baisser rapidement la température de la chambre du four, enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 2/A) et appuyer sur le mode de cuisson en marche (Fig.2/C). Enfoncer la touche "TEMPÉRATURE" et avec les touches "MOINS", "PLUS" ou "DÉFILEMENT" (Fig 2/B) configurer la température souhaitée **jusqu'à un minimum de 40°**.

Enfoncer la touche "ENVOI" pour confirmer.

Exemple : **Écran 1 affiche "REFROIDISSEMENT"**.

Une fois le refroidissement terminé, la mention "END" s'affiche sur l'Écran 2. Enfoncer la touche « MENU" (Fig 2/H) pour retourner au menu principal.

### 5.9 RÉGLAGE DU DÉMARRAGE PROGRAMMÉ (DÉPART DIFFÉRÉ)



**Pour utiliser cette fonction, il est nécessaire de configurer l'horloge (cf. 5.1. DATE/HORLOGE)**

Appuyer sur la touche "ENVOI" (Fig 2/A) et la touche "MENU" (Fig 2/H) pour accéder au menu principal. Avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 2/B) sélectionner la fonction "POST".

Enfoncer la touche "ENVOI" et avec les touches "MOINS" et "PLUS" sélectionner la fonction entre "RECETTE" ou "LAVAGE. Enfoncer la touche "ENVOI" pour confirmer (Fig 2/A)

Enfoncer la touche "TEMPS" (Fig 2/E), avec les touches "MOINS", "PLUS" ou "DEFILEMENT" (Fig 2/B) et sélectionner l'heure de début du programme. Enfoncer la touche "TEMPS" (FIG. 2/E) pour confirmer. Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig.2/A) et sélectionner la recette ou le cycle de lavage avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 2/B).

Enfoncer la touche "ENVOI" (FIG. 2/A) pour confirmer.



**L'heure de report clignote (Fig. 2 - Écran 4).**



**Pour la fonction "RECETTE", il n'y a pas de préchauffage**

Une fois l'heure configurée atteinte, la fonction sélectionnée démarre et le temps commence à s'écouler. Appuyer sur la touche "MENU" (Fig 2/H) pour annuler la fonction programmée et retourner au menu principal (Fig 2/A).

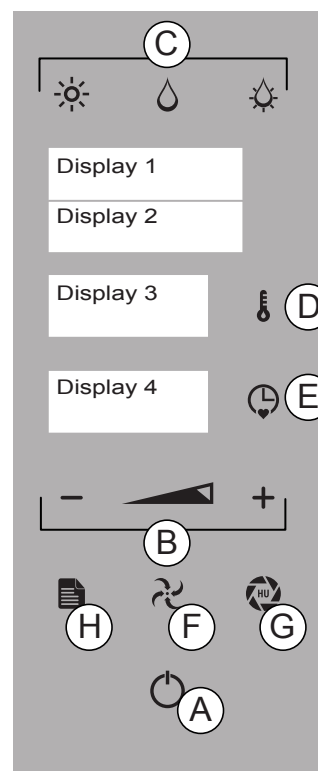


Fig.2

## 6. PARAMETRES DE CUISSON



Avant de procéder, lire attentivement le chapitre 3 "Fonctions opérationnelles"

### 6.1 CONVECTION (LEVAGE) - VAPEUR - MIXTE

**CONVECTION** : Cuisson sans ventilation (statique) et avec ventilation. Fonction par défaut.

**VAPEUR** : cuisson délicate, décongélation et réchauffement de produits.

**MIXTE** : cuisson mixte, à convection et humidité.

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A) pour sélectionner le mode de cuisson souhaité (Fig 1/C - Écran 1).

Configurer la température (cf. 5.2 Réglage de la température).

Configurer le temps (cf. 5.3 Réglage du temps)



**En effectuant la cuisson sans la configuration du temps, le four doit être arrêté manuellement par l'opérateur**



**Uniquement en mode "CONVECTION", il est possible de configurer la "Soupape de décharge" (cf. 5.5 Réglage de la soupape de décharge)**

Régler la vitesse du ventilateur (cf. 5.6 Réglage de la vitesse du ventilateur)



**Appuyer pendant 3 secondes sur la touche "TEMPS" (Fig 1/E) pour configurer la fonction sonde à cœur (cf 3.1 et 6.2 / A - point 4).**

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A) pour démarrer la cuisson.

Sur l'écran 4, le temps commence à diminuer (mode temps configuré) ou à augmenter (mode temps infini).



**Pendant la fonction "CUISSON", il est possible de passer d'un mode à un autre (CONVECTION, VAPEUR, MIXTE) et modifier tous les paramètres (temps, température, ventilateur, décharge cf. chap. 5)**



**Pour démarrer la fonction "PRECHAUFFAGE" cf. 5.7.**

Appuyer sur la touche « MENU" (Fig 1/G) pour arrêter la fonction et retourner au menu principal.

### LEVAGE

Indiqué dans les processus de boulangerie et de pâtisserie.



**Uniquement en mode "CONVECTION", il est possible de configurer la fonction "LEVAGE"**

Enfoncer la touche "ENVOI" et la touche "VENTILATEUR" (Fig 1/F) et avec la touche "MOINS" choisir le paramètre "ZERO" (Fig 1/B - Écran 2).

Enfoncer la touche "VENTILATEUR" pour confirmer.

Enfoncer la touche "TEMPERATURE" (Fig 1/D) et avec les touches "MOINS", "PLUS" ou "DEFILEMENT", configurer la température entre 25° et 40°.

Enfoncer la touche "TEMPERATURE" pour confirmer.

Enfoncer la touche "TEMPS" (Fig 1/E - Écran 4) et, avec les touches "MOINS", "PLUS" ou "DEFILEMENT" (Fig 1/B), configurer le temps entre infini, 1 minute et 09:00 heures/minutes.

Enfoncer la touche "ENVOI" pour confirmer la fonction.

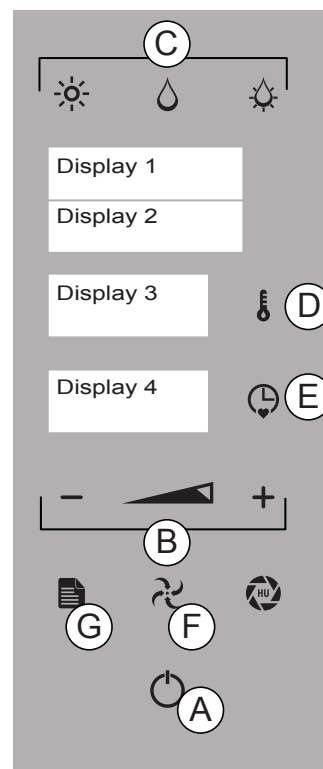


Fig.1

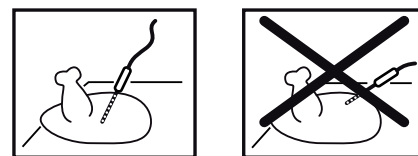
## 6. PARAMETRES DE CUISSON

### 6.2 SONDE À CŒUR et DELTA T

La sonde relève la température interne d'un produit pendant la phase de cuisson.

Le temps de cuisson ne peut pas être configuré ou calculé quand on utilise la sonde. Le cycle de cuisson du four se termine quand la température du produit atteint celle configurée pour la sonde.

Il existe trois façons de gérer la température du four quand on utilise le mode "sonde à cœur" :



#### A - SONDE À CŒUR (UN SEUL POINT, PLUSIEURS POINTS, SOUS VIDE)

1. Enfiler l'extrémité pointue de la sonde dans le produit (placé sur le plat dans la chambre de cuisson) de manière à ce que la pointe se trouve à peu près au centre du produit.

2. Fermer la porte du four, enfoncer la touche « ENVOI » (Fig 1/A) et la touche « MENU » »MENU » (Fig 1/F). Avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 1/B) sélectionner la fonction "SONDE À COEUR". Enfoncer la touche "ENVOI" pour confirmer.

3. Avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 1/F) sélectionner la fonction "SONDE À COEUR".

4. Sélectionner le mode de cuisson (Fig 1/C), la température (Fig 1/D), la température de la sonde (Fig 1/E) et les paramètres souhaités (cf. chap. 5).

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A) pour démarrer la cuisson.



**IL EST possible de configurer la température de la sonde à cœur jusqu'à 99° C.**

Exemple: **Écran 1 affiche "CONV. - SONDE À COEUR"**  
**Écran 4 affiche "I 90"**

Pour sortie de la fonction et retourner au menu principal, appuyer sur la touche « MENU" (Fig 1/F).

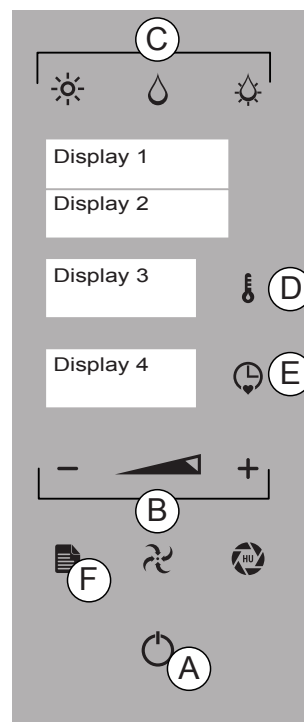


Fig.1

#### B - DELTA T



**Il est possible de configurer la fonction delta T uniquement avec la sonde à cœur interne**

Répéter la procédure décrite ci-dessus pour les points 1 et 2.

3. Avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 1/F) sélectionner la fonction "DELTA T".

Enfoncer la touche "TEMPÉRATURE" (Fig 1/D) et configurer la différence de température constante entre la chambre de cuisson et la sonde à cœur comprise **entre 20° et 120°**.

Enfoncer la touche "TEMPERATURE » pour confirmer. Sélectionner les paramètres souhaités (cf. chap. 5).

Enfoncer la touche "TEMPS" (Fig 1/E) et avec les touches "MOINS", "PLUS" (Fig 1/B), choisir la température de la sonde. Enfoncer la touche "TEMPS" pour confirmer.

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A) pour démarrer la cuisson.

Exemple: **Écran 1 affiche "CONV. - DELTA T"**  
**Écran 3 affiche "60"**  
**Écran 4 affiche "I 50"**

Pour sortie de la fonction et retourner au menu principal, appuyer sur la touche « MENU" (Fig 1/F).



**IL EST possible de configurer la fonction sonde à cœur et le delta T avec tous les modes de cuisson et/ou phases de recette.**

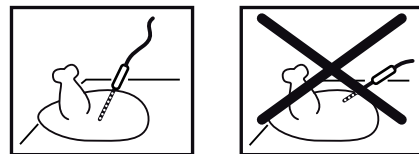
## 6. PARAMETRES DE CUISSON

### C - SONDE À CŒUR DOUBLE (UN SEUL POINT, PLUSIEURS POINTS, SOUS VIDE)

deux types de produits peuvent être cuits au cours d'un seul cycle de cuisson.

Suivre les étapes suivantes :

1. Introduire la sonde à cœur externe dans l'emplacement prévu à cet effet sous le panneau de commande du four.



2. Enfiler l'extrémité pointue de la sonde à cœur externe dans le produit (placé sur la plaque dans la chambre de cuisson) de manière à ce que la pointe se trouve à peu près au centre du produit.

3. Enfiler l'extrémité pointue de la sonde à cœur interne dans le produit (placé sur la plaque dans la chambre de cuisson) de manière à ce que la pointe se trouve à peu près au centre du produit.

4. Fermer la porte du four, en veillant à ne pas débrancher la sonde à cœur.

Appuyer sur la touche "ENVOI" (Fig 1/A) et la touche "MENU" (Fig 1/H) pour accéder au menu principal.

Avec les touches « MOINS » et « PLUS » (Fig 1/B) sélectionner la fonction "SONDE À CŒUR DOUBLE". Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig. 1/A) pour confirmer.

5. Configurer le mode de cuisson (Fig 1/C), la température de la sonde (Fig 1/E) et les paramètres souhaités (cf. chap. 5) pour la sonde à cœur interne.

Exemple: **Écran 3 affiche "INT"**  
**Écran 4 affiche "70"**

6. Appuyer sur la touche "TEMPS" (Fig 1/E) et configurer le mode de cuisson (Fig 1/C), la température de la sonde (Fig 1/E) et les paramètres souhaités (cf. chap. 5) pour la sonde à cœur externe.

Exemple: **Écran 3 affiche "EXT"**.  
**Écran 4 affiche "65"**



**IL EST possible de configurer la température de la sonde à cœur jusqu'à 99° C.**

7. Appuyer sur la touche "TEMPS" (Fig 1/E) et la touche "TEMPÉRATURE" (Fig 1/D) pour configurer la température de la chambre de cuisson. Enfoncer la touche "TEMPERATURE" pour confirmer.

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A) pour lancer la fonction.

8. Pour quitter la fonction, enfoncer la touche "MENU » (Fig 1/F).

9. Pour modifier les températures des sondes, appuyer sur la touche "TEMPS" et répéter les opérations aux points 5 et 6.

Pour modifier la température de la chambre de cuisson, appuyer sur la touche "TEMPÉRATURE" et répéter les opérations au point 7.

Une fois atteinte la **température inférieure** configurée, la mention "END" clignote (Fig. 1 Écran 4).

Une fois atteinte la **température supérieure** configurée, la mention "END" clignote (Fig. 1 Écran 4) et la mention "ENTRETIEN" s'affiche.

Le four conserve la température configurée la plus basse (Fig. 1 Écran 2).

Pour sortie de la fonction et retourner au menu principal, appuyer sur la touche « MENU » (Fig 1/F).

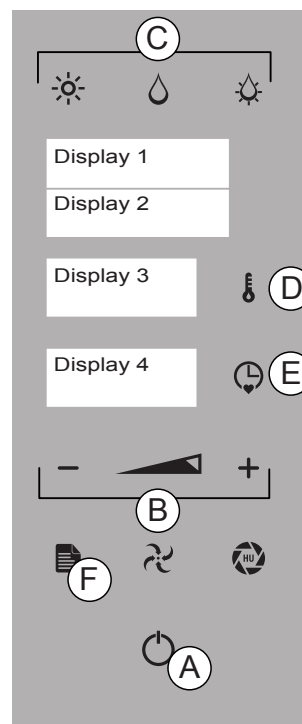


Fig.1



Avant de procéder, lire attentivement le chapitre 3 "Fonctions opérationnelles"

### 7.1 RUBRIQUE RECETTES

#### Mémoriser RECETTE

Enfoncer la touche "ENVOI" pour activer le menu principal (Fig 1/A). Enfoncer la touche "MENU" (Fig 1/H). À l'aide des touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 1/B), sélectionner la fonction « RECETTES » puis appuyer sur la touche "ENVOI" pour confirmer.

Exemple: **Écran 1 affiche "MENU1".**

**Écran 2 affiche "NOUVELLE".**

Enfoncer la touche "ENVOI" et sélectionner le mode de cuisson souhaité : CONVECTION, VAPEUR, MIXTE, LEVAGE (Fig 1/C).

Configurer la température (cf. 5.2 Réglage de la température).

Configurer le temps (cf. 5.3 Réglage du temps).



**Il est obligatoire de configurer le temps (sauf infini) pour passer à la phase suivante**

Enfoncer la touche "PLUS" (Fig 1/I) et répéter les opérations pour mémoriser d'autres phases.



**Appuyer pendant 3 secondes sur la touche "TEMPS" (Fig 1/E) pour configurer la fonction sonde à cœur (cf 3.1 et 6.2 / A - point 4).**



**Phase "PORTE" :** enfoncer simultanément les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 1/L+I). Cette phase permet de rappeler à l'opérateur d'ouvrir la porte pour apporter des modifications au produit en train de cuire (par ex. ajout d'ingrédients)



**Il est possible de mémoriser 60 recettes et 5 phases par recette**

Appuyer sur la touche "ENVOI" pendant 3 secondes (Fig 1/A) pour mémoriser le nom de la recette.

Exemple: **Écran 1 affiche "-."**

**Écran 2 affiche "-\_-"**

Avec les touches "MOINS", "PLUS" ou "DÉFILEMENT" (Fig 1/B) sélectionner la première lettre de la recette. Appuyer sur la touche "ENVOI" pour valider la lettre, en cas d'erreur, appuyer sur la touche "MENU" (Fig 1/H). Saisir le nom de la recette.

Enfoncer la touche "ENVOI" pendant 3 secondes pour mémoriser le nom de la recette (Fig 1/A). Un triple signal acoustique confirme la mémorisation.

Exemple: **Écran 1 affiche "MENU1".**

**Écran 2 affiche "POULETS"**

Appuyer sur la touche « MENU » pour retourner au menu principal.

#### Modifier RECETTE

Il est possible de modifier les fonctions (convection, VAPEUR, MIXTE, LEVAGE), les paramètres (temps, température, ventilateur, décharge) et les phases d'une recette (cf. Mémoriser RECETTE).

À la fin des opérations, enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 1/A).

Appuyer sur la touche "ENVOI" pendant 3 secondes pour enregistrer les modifications, puis appuyer de nouveau sur "ENVOI" pendant 3 secondes pour mémoriser la recette modifiée. Pour sortir, enfoncer la touche "MENU" (Fig 1/H).

#### SUPPRIMER UNE PHASE

Enfoncer la touche "ENVOI" pour activer le menu principal (Fig 1/A). Enfoncer la touche "MENU" (Fig 1/H). À l'aide des touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 1/B), sélectionner la fonction « RECETTES » puis appuyer sur la touche "ENVOI" pour confirmer. À l'aide des touches "MOINS" et "PLUS", sélectionner la recette à modifier, puis appuyer sur la touche "ENVOI" pour confirmer la sélection. Avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 1/B) sélectionner la phase à supprimer. Appuyer sur la touche "TEMPS" et avec la touche "MOINS" (Fig 1/L) mettre le temps à zéro.

Exemple : **Écran 4 affiche "0.00"**

Appuyer sur la touche "ENVOI" pendant 3 secondes pour enregistrer les modifications, puis appuyer de nouveau sur "ENVOI" pendant 3 secondes pour confirmer la suppression. Pour sortir, enfoncer la touche "MENU" (Fig 1/H).

LE PRESENT MANUEL EST LA PROPRIETE DU FABRICANT ET TOUTE REPRODUCTION, MEME PARTIELLE, EST INTERDITE.

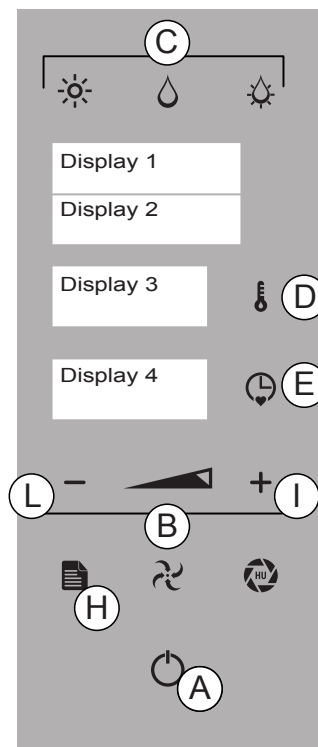


Fig.1

## 7. PROGRAMMATION

### Démarrage RECETTE

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 2/A), appuyer sur la touche "MENU" (Fig 2/C) et avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 2/B) sélectionner la fonction "RECETTES". Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 2/A) et avec les touches "MOINS", "PLUS" ou "DEFILEMENT" (Fig 2/B), sélectionner la recette souhaitée.

Enfoncer la touche "ENVOI" pour démarrer le préchauffage (cf. 5.7 Configuration du préchauffage).



**Appuyer sur la touche "MENU" (Fig 2/C) pour arrêter la recette et retourner au menu principal**

### Effacer RECETTE

Appuyer sur la touche "ENVOI" (Fig 2/A), appuyer sur "MENU" et avec les touches "MOINS", "PLUS" ou "DÉFILEMENT" sélectionner la fonction "RECETTES". (Fig 2/B). Appuyer sur la touche "ENVOI".

Sélectionner la recette devant être effacée à l'aide des touches « MOINS » »PLUS » ou "DÉFILEMENT". Appuyer sur la touche « PLUS » pendant 3 secondes.

Enfoncer la touche "ENVOI" pour confirmer (Fig 2/A).

Enfoncer la touche "MENU" pour sortir de la fonction et retourner au menu principal.

## 7.2 DISPOSITIF USB

### Chargement RECETTES

Pour enregistrer sur le four les recettes mémorisées sur un dispositif USB, suivre les indications suivantes :

en mode « STAND BY », enfoncer la touche « ENVOI » (Fig 2/A) et la touche « MENU" (Fig 2/C). Avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 2/B) afficher "IMPORTER RECETTES" (Écran 2). Ouvrir la trappe située sous le panneau de commande du four et introduire le dispositif USB. Enfoncer la touche "ENVOI" pour confirmer (Fig 2/A).

Exemple: **Écran 1 affiche "USB"**  
**Écran 2 affiche "LIRE".**  
**Écran 3 affiche "LANCER"**  
**Écran 4 affiche l'avancement des recettes téléchargées**  
**(P 1, P 2, P 3 etc)**

Exemple: **Écran 1 affiche "USB"**  
**Écran 2 affiche "TERMINER"**

Retirer le dispositif USB. Refermer la trappe.  
Enfoncer la touche « MENU" (Fig 2/C) pour retourner au menu principal.

### Téléchargement RECETTES

Pour sauvegarder sur un dispositif USB les recettes enregistrées dans le four, suivre les indications suivantes :

en mode « STAND BY », enfoncer la touche « ENVOI » (Fig 2/A) et la touche « MENU" (Fig 2/C). Avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 2/B) afficher "SAUVEGARDER RECETTES" (Écran 2). Ouvrir la trappe située sous le panneau de commande du four et introduire le dispositif USB.

Enfoncer la touche "ENVOI" pour confirmer (Fig 2/A).

Exemple: **Écran 1 affiche "USB"**  
**Écran 2 affiche "SAUVEGARDER"**  
**Écran 3 affiche "LANCER"**  
**Écran 4 affiche l'avancement des recettes téléchargées**  
**(P 1, P 2, P 3 etc)**

Attendre la fin du chargement des recettes.

Exemple: **Écran 1 affiche "USB"**  
**Écran 2 affiche "TERMINER"**

Retirer le dispositif USB. Refermer la trappe.  
Enfoncer la touche « MENU" (Fig 2/C) pour retourner au menu principal.

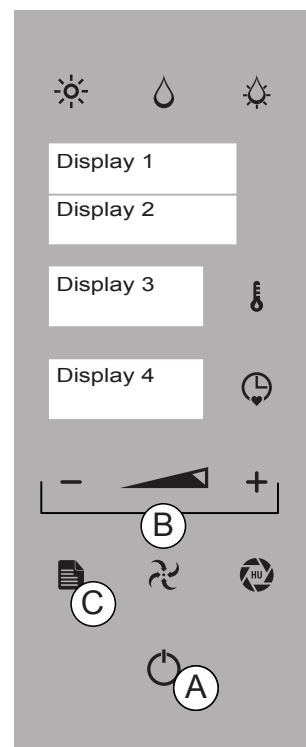


Fig.2

## 8. CHARGEMENT ET DECHARGEMENT DU PRODUIT



Lors du chargement et du déchargement du produit de l'appareil, il y a un danger résiduel de brûlure. Ce risque peut se vérifier en entrant en contact accidentel avec : le compartiment cuisson, les plats ou du matériel traité.



Toutes les fois qu'il faut accéder à la zone appelée "espace de cuisson", il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.



Se doter des équipements de protection individuelle appropriés avant de procéder aux opérations de nettoyage (gants, masque, lunettes).



Ouvrir la porte avec précaution en se plaçant sur le côté de l'appareil pour éviter des sources de chaleur directes.



Ouverture de porte : saisir la poignée, tourner vers la droite ou la gauche et tirer pour décrocher le mécanisme à ressort.  
Fermeture de porte : saisir la poignée et pousser la porte pour bloquer le mécanisme à ressort.



Cf chap "5. Paramètres de travail" avant de charger le four

### CHARGEMENT DU PRODUIT

Charger le produit à traiter sur le(s) plat(s) et enfiler ces derniers les supports de plats installés précédemment dans le four. (Fig. 1)

Démarrer la procédure de mise en marche quotidienne (cf. 4. Mise en marche) ou de programmation (cf. 7. Programmation)

### DÉCHARGEMENT DU PRODUIT

Ouvrir la porte du four et décharger les plats du support de plats en s'équipant des outils nécessaires de protection individuelle.



Le cas échéant, une fois l'usage terminé, démarrer la procédure de maintenance (cf. 9. Maintenance ordinaire)

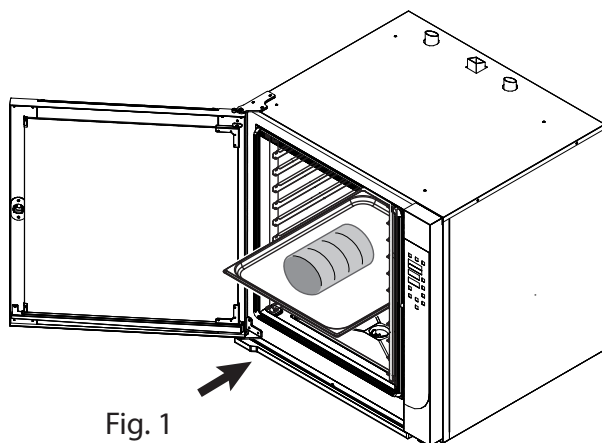


Fig. 1

### 9.1 NETTOYAGE DE L'APPAREIL

#### Avertissements généraux



L'appareil est utilisé pour la préparation de produits à usage alimentaire ; il est donc nécessaire de faire particulièrement attention à tout ce qui concerne l'hygiène et de maintenir l'appareil toujours propre ainsi que la zone environnante.



L'appareil doit être nettoyé régulièrement, toute incrustation et/ou dépôt alimentaire doivent être enlevés.



Le nettoyage de l'appareil doit être effectué avec l'espace cuisson vide.



En cas d'inactivité prolongée, en plus de débrancher toutes les lignes d'alimentation, il est nécessaire d'effectuer un nettoyage soigné de toutes les parties internes et externes de l'appareil.



Toutes les fois qu'il faut accéder à la zone appelée "espace de cuisson", il est important de se rappeler que le danger de brûlure demeure. Il est donc obligatoire d'adopter les mesures de protection individuelle appropriées. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer.



Se doter des équipements de protection individuelle appropriés avant de procéder aux opérations de nettoyage (gants, masque, lunettes).



Ouvrir la porte avec précaution en se plaçant sur le côté de l'appareil pour éviter des sources de chaleur directes.



L'effet chimique du sel et/ou du vinaigre ou d'autres substances acides peut générer à long terme, des phénomènes de corrosion à l'intérieur de l'espace de cuisson. En fin de cycle de cuisson de ces substances, l'appareil doit être nettoyé soigneusement avec un détergent, rincé abondamment à l'eau.



Le liquide détergent pour le nettoyage de l'espace de cuisson doit avoir certaines caractéristiques chimiques :  
- pH supérieur à 12  
- sans chlorures/ammoniaque, viscosité et densité similaires à l'eau.



Lire attentivement les indications se trouvant sur l'étiquette des détergents. Porter un équipement de protection adapté aux opérations à effectuer. (Voir les équipements de protection indiqués sur l'étiquette de l'emballage)



Utiliser des produits non agressifs pour le nettoyage extérieur de l'appareil (Utiliser des détergents du commerce indiqués pour le nettoyage de l'acier et du verre).



Faire attention à ne pas endommager les surfaces en acier inoxydable, en particulier, éviter l'usage de produits corrosifs, ne pas utiliser de matériel abraser ou des outils coupants.



Rincer les surfaces avec de l'eau potable et les sécher avec un chiffon absorbant ou un autre matériel non abrasif.





Ne pas nettoyer l'appareil en utilisant des jets d'eau à pression et/ou directs.




Une fois les phases de nettoyage terminées, il est nécessaire, pour un bon entretien des joints de porte, de laver les joints avec de l'eau et du savon et, une fois qu'ils sont secs, de passer du talc sur toute la surface de ces derniers. L'opération pour un bon entretien des joints doit être exécutée toutes les semaines.


**Tableau récapitulatif : compétences - intervention - fréquence**

|  |   |
|--|---|
|  <p><b>Opérateur "Hétérogène"</b><br/>Personne autorisée et chargée de faire fonctionner l'appareil avec des protections actives capable d'effectuer les fonctions simples.</p> |  <p><b>Opérateur "Homogène"</b><br/>Opérateur expert et autorisé à déplacer, transporter, installer, maintenir, réparer et démolir l'appareil.</p> |
|--|---|

|   | TYPE D'INTERVENTION   | FREQUENCE DES OPERATIONS   |
|---|---|--|
|  | Nettoyage au premier démarrage<br>Nettoyage de l'espace de cuisson<br>Nettoyage filtre<br>Contrôle du niveau de liquide nettoyant<br>Nettoyage du bac de récupération de condensation<br>Nettoyage de la vitre intérieure et extérieure<br>Contrôle et nettoyage du joint de la porte | A l'arrivée après l'installation<br>Fin de production journalière<br>Si nécessaire<br>Tous les 2/3 jours (si nécessaire)<br>Fin de production journalière<br>Si nécessaire<br>Fin de production hebdomadaire |
|  | Contrôle et nettoyage des tubes d'évacuation  | Tous les 30 jours avec eau beaucoup plus dure sans adoucisseur   |

**9.2 NETTOYAGE À LA PREMIÈRE MISE EN ROUTE**

 **En sortie d'usine, l'appareil est traité avec des matériaux spéciaux pour protéger les parties les plus exposées.**


 **Suite au premier démarrage, l'appareil doit être nettoyé soigneusement afin d'éliminer tout résidu de matériel étranger à l'intérieur et à l'extérieur de l'espace de cuisson.**

Enlever manuellement la pellicule de protection de revêtement extérieur et nettoyer soigneusement toutes les parties extérieures de l'appareil.

 **Ne pas utiliser d'ustensiles abrasifs et ne pas utiliser de détergents corrosifs (cf. 9.1. Voir avertissements généraux)**

Au terme des opérations décrites pour le nettoyage des parties extérieures, il faut procéder au nettoyage de l'espace de cuisson.

En fonction du modèle, l'espace de cuisson peut être nettoyé avec une procédure automatique si l'appareil est doté de cette option ou avec la procédure manuelle.

 **Pour des modèles avec lavage, placer le filtre raccordé au tube pour la récupération du détergent dans le conteneur prévu à cet effet (Fig. 1/A).**

 **Le nettoyage de l'appareil doit être effectué avec l'espace cuisson vide.**

Ouvrir la porte et retirer les plats (le cas échéant) du support de plats (Fig. 1).

Retirer le support de plats en le retirant des pivots (Fig.2/B-C-D).

En fonction du modèle, pour le nettoyage de l'espace de cuisson, suivre les indications fournies dans les paragraphes :

- Nettoyage de l'espace cuisson avec lavage automatique : le four effectue un cycle de nettoyage avec le détergent et termine la procédure avec le rinçage de l'espace de cuisson.
- Nettoyage de l'espace de cuisson avec lavage manuel : cette procédure est adoptée avec le four sans option de lavage automatique.

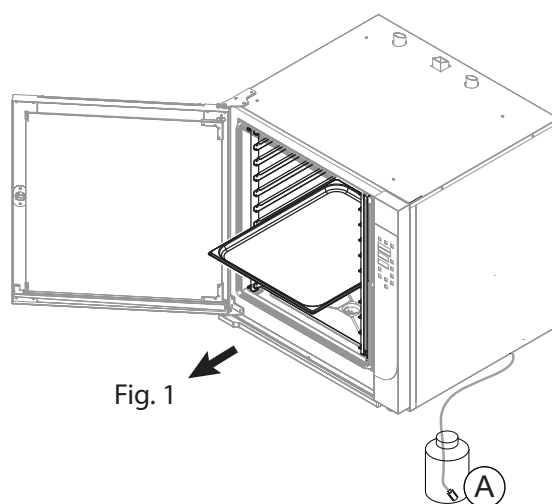


Fig. 1

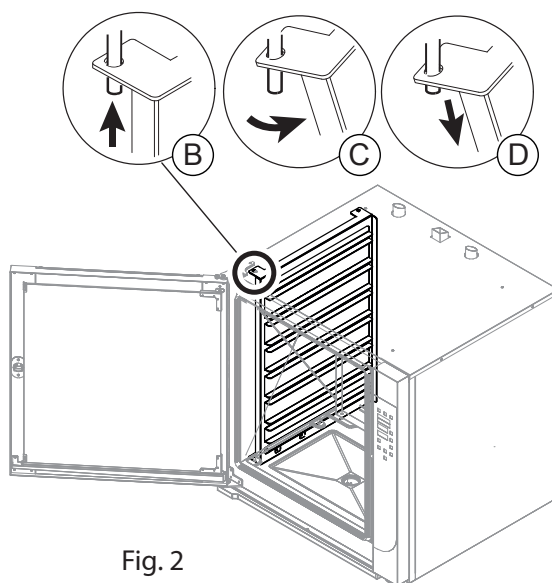


Fig. 2

### 9.3 LAVAGE AUTOMATIQUE

#### Démarrage du LAVAGE

Appuyer sur la touche "ENVOI" (Fig 3/A) et "MENU" (Fig 3/C) pour accéder au menu principal. Avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 3/B) sélectionner la fonction « LAVAGE » Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig. 3/A) pour confirmer.



**En fonction du degré de saleté, le cycle de lavage conseillé s'affiche (Fig. 3 - Écran 2).**

**RAPIDE** : cycle de lavage de courte durée, sans détergent.

**RINÇAGE SEUL** : cycle de lavage complet, sans détergent.

**COURT** : cycle de lavage de courte durée, un cycle de détergent.

**MOYEN** : cycle de lavage complet, deux cycles de détergent.

**LONG** : cycle de lavage complet, trois cycles de détergent.

Exemple: **Écran 1 affiche "LAVAGE"**

**Écran 2 affiche "COURT"**

Avec les touches "MOINS" et "PLUS" (Fig 3/B - Écran 2), il est possible de sélectionner les cycles de lavage suivants : **RAPIDE - RINÇAGE SEUL - COURT - MOYEN - LONG**. Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 3/A) pour démarrer le cycle.

#### Arrêt du LAVAGE

##### Avant l'introduction du DETERGENT (Fig 3 - Écran 2- RAMOLLISSEMENT)

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 3/A). Pour reprendre le lavage, enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 3/A). Pour sortir de la fonction appuyer sur la touche "MENU" (Fig 3/C).

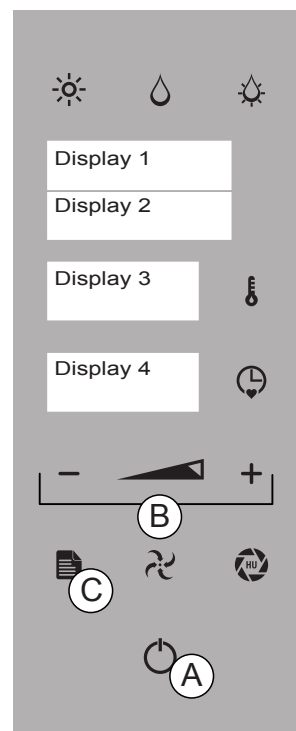


Fig.3

#### Après l'envoi du DÉTERGENT (Fig 3 - Écran 2 - DÉTERGENT + EAU)

Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 3/A).



#### FONCTION LAVAGE UNIQUEMENT (les autres fonctions sont désactivées)

Actions possibles : appuyer sur la touche « ENVOI » pour reprendre le lavage interrompu ou choisir un autre type de lavage avec les touches "MENU" et « Plus » (Fig 3/B). Enfoncer la touche "ENVOI" (Fig 3/A) pour démarrer le nouveau cycle de lavage.

### 9.4 LAVAGE MANUEL

L'opérateur effectue le lavage et le rinçage de l'espace cuisson en appliquant un liquide détergent pendant la procédure de nettoyage et de l'eau potable pendant la procédure de rinçage.



**Le nettoyage de l'appareil doit être effectué avec l'espace cuisson vide, sans grilles, plats ou autres accessoires (Fig. 4-5).**

Configurer le mode de cuisson VAPEUR et les paramètres TEMPERATURE à 100°C et TEMPS à 20' (cf. 6.1 Convection (Lavage) - Vapeur - Mixte).

Une fois l'opération terminée, ouvrir la porte pour laisser l'espace de cuisson refroidir pendant quelques secondes.

Appliquer avec un vaporisateur normal (Fig. 6) sur toute la surface de l'espace de cuisson, le liquide détergent et manuellement à l'aide d'une éponge non abrasive, nettoyer soigneusement toute la surface (Fig.6).

Dès que l'opération est terminée, rincer abondamment l'espace de cuisson avec de l'eau potable. Pour cette opération, n'utiliser en aucun cas des jets d'eau à pression.

Une fois les opérations décrites terminées avec succès, sécher avec soin l'espace de cuisson avec un chiffon non abrasif.

Si nécessaire, répéter les opérations décrites ci-dessus lors d'un nouveau cycle de nettoyage.

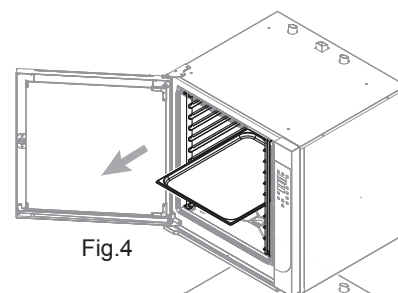


Fig.4

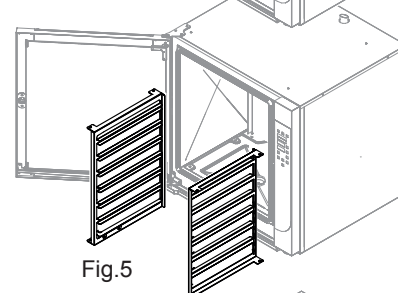


Fig.5

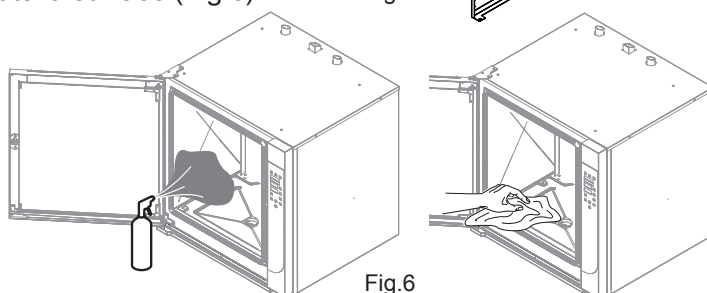


Fig.6

### 9.5 VÉRIFICATIONS PÉRIODIQUES À EFFECTUER

#### Nettoyage de l'espace de cuisson

A l'intérieur de l'espace de cuisson, des résidus solides de différents types pourraient se déposer ; un contrôle visuel est donc nécessaire en fin de journée afin d'en contrôler la présence. Le cas échéant, retirer manuellement ces résidus et toujours, si nécessaire, dévisser le filtre à la base de l'espace cuisson (Fig.7) pour libérer l'évacuation de possibles résidus qui seraient restés. Une fois les opérations terminées, revisser le filtre à l'intérieur de l'espace de cuisson.

 Si nécessaire, libérer le pivot (Fig.()), les supports de plats et les retirer du compartiment de cuisson.

#### Nettoyage filtre

Dévisser, le cas échéant, le filtre (Fig. 14), laver avec de l'eau potable et matériau non abrasif et/ou corrosif pour éliminer d'éventuels résidus solides. Sécher soigneusement. Une fois ces opérations terminées, revisser le filtre.

 Message "Nettoyage filtre" (Écran 2) : effectuer l'entretien ordinaire du filtre.

Une fois terminé le nettoyage, appuyer sur la touche "PLUS" pendant 5 secondes pour éliminer le message

#### Nettoyage du bac de récupération de condensation

A l'intérieur du bac de récupération de la condensation, des résidus pourraient se déposer et obstruer le débit des liquides récupérés ; un contrôle visuel est donc nécessaire en fin de journée afin de contrôler la présence de ces résidus. Le cas échéant, retirer manuellement ces résidus afin de libérer le trou de déchargement (Fig. 10).

#### Nettoyage de la vitre intérieure et extérieure

L'appareil a une vitre fixe accrochée à la porte et une amovible. Le cas échéant et avec la porte totalement ouverte, décrocher les dispositifs de fixation de la vitre (Fig.9) et, avec précaution, nettoyer la vitre amovible des deux côtés. Avant de le fixer de nouveau à la porte, nettoyer soigneusement aussi la vitre interne fixe.

#### Contrôle et nettoyage du joint de la porte

A la fin de chaque lavage de l'espace de cuisson et à la fin de chaque cycle quotidien, il est nécessaire, pour le bon entretien du joint de la porte, d'effectuer un nettoyage attentif de ce dernier.

Laver le joint avec un matériel non abrasif et/ou corrosif, le sécher avec soin et passer de l'huile de vaseline sur toute la surface afin de la maintenir souple et en bon état.

#### Contrôle du niveau de liquide nettoyant

L'appareil doté d'un dispositif de lavage automatique nécessite un contrôle visuel en fin de journée afin de vérifier la présence de détergent dans le conteneur prévu à cet effet (Fig. 12).

Vérifier la présence du détergent dans le conteneur spécifique et, le cas échéant, le remplir et/ou le remplacer.

En cas d'absence de détergent, l'appareil ne signale aucune anomalie et le lavage sera effectué sans l'aide du détergent.

#### Contrôle et nettoyage des tubes d'évacuation

Pour un traitement correct des eaux dans le réseau d'évacuation, vérifier que rien n'obstrue ou ne gêne, en aucune manière, le parcours de la ligne (Fig.9-13).

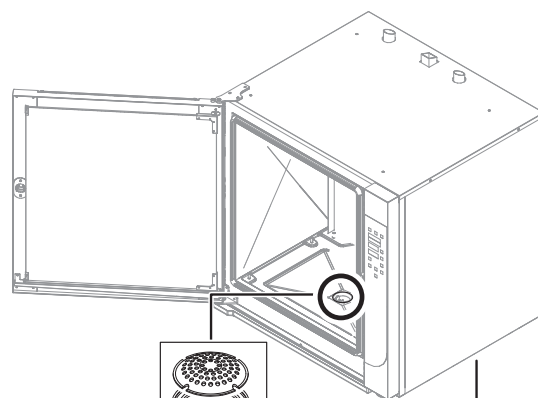


Fig. 7

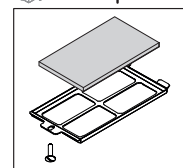


Fig. 14

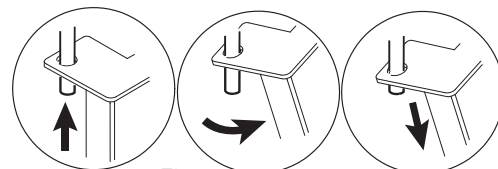


Fig. 8

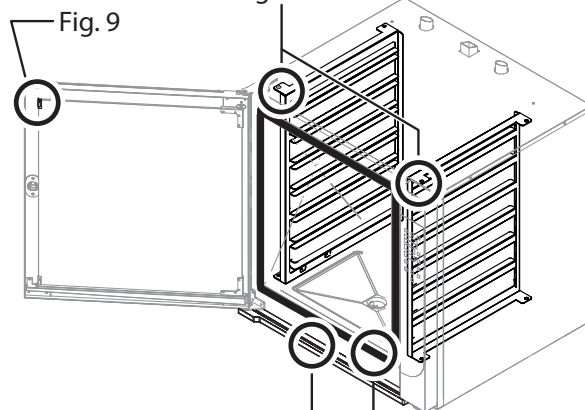


Fig. 9

Fig. 11



Fig. 10

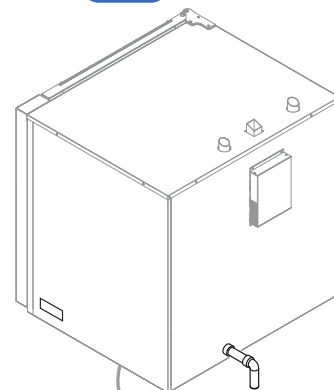


Fig. 13

Fig. 12

## 10. SIGNALISATION ALARMES

### 10.1 Liste des alarmes

Les anomalies sont affichées sur l'écran 2 pendant le fonctionnement ; voir description ci-dessous :

**Alarme sonde chambre** : sonde de température en panne ou interrompue.

**Alarme sonde humidité** : sonde d'humidité en panne ou interrompue.

**Alarme sonde cœur interne** : sonde à cœur en panne ou interrompue (il est possible d'utiliser le four sans sonde à cœur).

**Alarme sonde cœur externe** : sonde à cœur en panne ou interrompue ou pas insérée correctement (il est possible d'utiliser le four sans sonde à cœur).

**Alarme surchauffe carte** : carte en surchauffe (plus de 70° C).

**Alarme thermique moteur** : moteur en surchauffe.

**Alarme défaut d'eau** : alimentation en eau insuffisante.

**EPP** : erreur chargement/mise à jour du logiciel.

**FLAM** : absence de flamme d'alimentation.

**Alarme décharge** : fonctionnement incorrect du dispositif de décharge.

**Alarme OFFRUN** : montée rapide de la température.

En enfonçant la touche "PLUS" pendant 5 secondes, il est possible d'éliminer temporairement l'alarme. Le message se représentera jusqu'à la résolution du problème.



**Contacter le service assistance autorisé.**

**Le technicien de maintenance autorisé intervient pour identifier la cause du problème et rétablir le bon fonctionnement.**

## TROUBLESHOOTING



**Si l'appareil ne fonctionne pas correctement, essayer de résoudre les problèmes de modeste entité avec l'aide de ce tableau**

| ANOMALIE   | CAUSE POSSIBLE   | INTERVENTION  |
|--|--|---|
| Il n'est pas possible d'allumer l'appareil                         | <ul style="list-style-type: none"><li>L'interrupteur principal n'est pas activé</li><li>Le disjoncteur ou le magnéto-thermique s'est déclenché</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>Activer l'interrupteur principal</li><li>Réarmer le disjoncteur et/ou le magnétothermique</li></ul>                               |
| Aucune vapeur n'est produite                                       | Le robinet d'eau est fermé   | Ouvrir le robinet d'eau   |
| L'eau n'est pas évacuée par la chambre de cuisson.                 | L'évacuation est obstruée  | <ul style="list-style-type: none"><li>Nettoyer le filtre d'évacuation</li><li>Libérer l'évacuation d'éventuels résidus</li></ul>  |
| Les parois internes sont couvertes de calcaire                     | L'adoucisseur n'est pas raccordé ou est déchargé   | <ul style="list-style-type: none"><li>Brancher l'appareil à un adoucisseur</li><li>Régénérer l'adoucisseur</li><li>Enlever le calcaire de l'espace de cuisson</li></ul> |
| Il y a des tâches dans l'espace de cuisson                         | <ul style="list-style-type: none"><li>Qualité de l'eau</li><li>Détergent de mauvaise qualité</li><li>Rinçage insuffisant</li></ul>                       | <ul style="list-style-type: none"><li>Filtrer l'eau (voir adoucisseur)</li><li>Utiliser le détergent conseillé</li><li>Répéter le rinçage</li></ul>                     |
| L'appareil à gaz ne s'allume pas                                   | <ul style="list-style-type: none"><li>Robinet du gaz fermé.</li><li>Présence d'air dans la conduite</li></ul>  | <ul style="list-style-type: none"><li>Ouvrir le robinet du gaz</li><li>Répéter les opérations d'allumage</li></ul>  |
| Absence d'eau  | Le robinet de l'eau est fermé.   | Ouvrir le robinet d'eau   |
| Surchauffe des composants électroniques (Alarme température carte) | Ventilateurs de refroidissement obstrués   | Libérer le passage de l'air et nettoyer les filtres   |
| Message Nettoyage Filtre   | Fin minuterie entretien filtre   | Effectuer le nettoyage (cf. 9.5 Vérifications périodiques à effectuer)  |



**S'il n'est pas possible de résoudre la cause du problème, éteindre l'appareil, et fermer tous les robinets d'alimentation, contacter ensuite le service d'assistance technique autorisé**

### Mise en hors service et démantèlement de l'appareil



OBLIGATION D'ELIMINER LES MATERIAUX EN UTILISANT LA PROCEDURE LEGISLATIVE EN VIGUEUR DANS LE PAYS OU L'APPAREIL EST DEMANTELE

Aux SENS des Directives (voir la Section n. 0.1) relatives à la réduction de l'usage de substances dangereuses dans les appareils électriques et électroniques, mais aussi l'élimination des déchets. Le symbole de la poubelle barrée reporté sur l'appareil ou sur l'emballage, indique qu'à la fin de sa vie utile, le produit doit être récolté séparément des autres déchets.

La collecte séparée de cet appareil en fin de vie est organisée et gérée par le fabricant. L'utilisateur qui devra se séparer de cet appareil devra donc contacter le fabricant et suivre le système que celui-ci a adopté pour permettre la collecte séparée de l'appareil en fin de vie. La collecte séparée appropriée pour le départ successif de l'appareil non recyclable, pour le traitement et pour l'élimination environnementale compatible, contribue à éviter d'éventuels effets négatifs sur l'environnement et sur la santé et favorise la réutilisation et/ou le recyclage des matériaux dont est composé l'appareil. L'élimination abusive du produit par le détenteur comporte l'application de sanctions administratives prévues par la réglementation en vigueur.



**La mise en hors service et l'élimination de l'appareil doivent être effectuées par un personnel spécialisé**

### Élimination des déchets



**En phase d'utilisation et de maintenance éviter de disperser dans l'environnement des produits polluants (huiles, graisses, etc.) et procéder à l'élimination différenciée en fonction de la composition des différents matériels et dans le respect des lois en vigueur en la matière**

L'élimination abusive des déchets est punie par des sanctions réglées par les lois en vigueur sur le territoire où est constatée l'infraction.

**DIGITALER ELEKTRONISCHER KOMBIDÄMPFER TOUCH  
BEDIENUNGSANLEITUNG UND HANDBUCH ZUR  
PLANMÄSSIGEN WARTUNG**

DE



01/2017 - Ed. 0 - Cod.n° 186576

ELECTRIC OVEN  
FOUR ELECTRIQUE  
ELEKTROBACKOFEN



OVEN GAS  
FOUR A GAZ  
GASBACKOFEN



## **0. DOKUMENTKENNUNG**

### **0.1 BEZUGSRAHMEN**

## **1. ANWENDERINFORMATIONEN**

Einleitung - Zweck des Dokuments - Hinweise zum Lesen des Dokuments - Aufbewahrung des Dokuments - Zielgruppen - Schulungsprogramm für Bediener - Vorbereitungen durch den Kunden - Bestimmungsgemäße Verwendung - Zulässige Betriebsbedingungen - Abnahmeprüfung und Garantie - Genehmigung

## **2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE**

Beschreibung der Piktogramme - Generelles Vorgehen für die Anwendung von individuellen Schutzmaßnahmen - Hinweisschilder am Gerät - Vorwort - Verpflichtungen - Verbote - Tipps - Empfehlungen - Angaben zu Restrisiken - Verfahren bei Gasgeruch in der Umgebung

## **3. BEDIENUNGSFUNKTIONEN**

Tastenfunktionen - Handhabung des Bedienfelds - Beschreibung der Betriebsarten - Einstellung der Softwaresprache - Beschreibung der Abschaltfunktionen

## **4. INBETRIEBNAHME**

Inbetriebnahme - Tägliche Inbetriebnahme - Tägliche Außerbetriebnahme oder für längere Zeit - Starten der Produktion - Einschalten/Ausschalten

## **5. BETRIEBSPARAMETER**

Datum/Uhrzeit - Temperatureinstellung - Zeiteinstellung - Feuchtigkeitseinstellung - Einstellung der entlüftung (nur bei Heißluft) - Einstellung der Lüfterdrehzahl - Einstellung Vorheizen - Einstellung der Schnellabkühlung - Einstellung des programmierten Starts (Startverzögerung)

## **6. GARPARAMETER**

Heißluft (Aufgehen) - Dampf - Combi - Kerntemperaturfühler und Delta T

## **7. PROGRAMMIERUNG**

Rezeptverzeichnis (Speichern eines Rezepts - Änderung eines Rezepts - Starten eines Rezepts - Löschen eines Rezepts) - USB-Gerät

## **8. BE- UND ENTLADEN DES GARGUTS**

Das Gargut be- und entladen

## **9. PLANMÄßIGE WARTUNG**

Reinigung der Apparatur - Reinigung bei Erstinbetriebnahme - Reinigungsautomatik - Manuelle Reinigen - Regelmäßige Inspektionen

## **10. ALARMSIGNALE**

Liste der Alarme - Troubleshooting (Fehlersuche und -behebung)

## **ENTSORGUNG**

Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts - Entsorgung der Abfälle

## **Einleitung**

Originalanleitung. Dieses Dokument wurde in der Muttersprache des Herstellers (Italienisch) erstellt. Die in diesem Dokument enthaltenen Informationen sind zur ausschließlichen Verwendung durch den berechtigten Bediener des Geräts bestimmt.

Die Bediener müssen hinsichtlich aller Aspekte der Funktionsweise und Sicherheit geschult sein. Besondere Sicherheitsvorschriften werden in einem gesonderten Kapitel zu diesen Themen erläutert.

### **ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE**

Das vorliegende Dokument darf Dritten nicht ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers zur Einsicht überlassen werden. Der Text darf ohne schriftliche Genehmigung des Herstellers nicht in anderen Veröffentlichungen verwendet werden.

Die im Dokument verwendeten Abbildungen / Bilder / Zeichnungen / Layouts sind nur beispielhafte Angaben und können Änderungen unterliegen. Der Hersteller behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit Änderungen vorzunehmen, ohne verpflichtet zu sein, dies zu kommunizieren.

## **Zweck des Dokuments**

Jede Wechselwirkung zwischen dem Bediener und des Geräts während seines gesamten Lebenszyklus wurde während der Entwicklung, wie auch während der Ausarbeitung des vorliegenden Dokuments sorgfältig analysiert. Deshalb hoffen wir, dass diese Dokumentation dazu beiträgt, die bewährte Effizienz des Geräts zu erhalten. Wenn man sich strikt an die darin enthaltenen Anweisungen hält, wird das Risiko von Arbeitsunfällen und/oder wirtschaftlichen Schäden minimiert.

## **Hinweise zum Lesen des Dokuments**

Das Dokument ist in Kapitel unterteilt, welche thematisch alle Informationen enthalten, die zur sicheren Verwendung des Geräts notwendig sind. Jedes Kapitel ist in Absätze unterteilt; jeder Absatz kann eine betitelte Erläuterung mit Untertiteln und Beschreibungen enthalten.

## **Aufbewahrung des Dokuments**

Das vorliegende Dokument ist integraler Bestandteil der Erstbelieferung. Deshalb muss es während der gesamten Betriebsdauer des Geräts aufbewahrt und entsprechend verwendet werden.

## **Zielgruppen**

Dieses Dokument wurde für den ausschließlichen Gebrauch durch den „gewöhnlichen Bediener“ (Bediener mit begrenzten Verantwortlichkeiten und Aufgaben) konzipiert. Also eine Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und regelmäßige Wartungsaufgaben (Reinigung des Geräts) ausführen kann.

## **Schulungsprogramm für Bediener**

Auf Anforderung durch den Betreiber kann ein Schulungskurs für die zuständigen Bediener, die das Gerät verwenden, entsprechend den in der Auftragsbestätigung angeführten Modalitäten durchgeführt werden. Je nach Bedarf können Vorbereitungskurse vor Ort beim Hersteller oder beim Betreiber für folgende Zielgruppen durchgeführt werden:

- Fachpersonal für elektrische/elektronische Wartung (Fachtechniker);
- Fachpersonal für mechanische Wartung (Fachtechniker);
- Gewöhnlicher Bediener für den einfachen Betrieb (Bediener - Endanwender).

## **Vorbereitungen durch den Kunden**

Vorbehaltlich eventueller abweichender vertraglicher Vereinbarungen sind folgende Vorkehrungen vonseiten des Kunden zu treffen:

- Vorbereitung der Räume (einschließlich Mauerwerk, Fundament oder eventuell erforderliche Kanalisation);
- Glatter, rutschfester Boden;
- Vorkehrungen für den Installationsort und die Installation des Geräts unter Beachtung der im Layout angegebenen Abmessungen (Fundamentplan);
- Vorkehrungen für adäquate unterstützende Leistungen entsprechend der Erfordernisse der Anlage (Stromnetz, Wasserversorgung, Gasversorgung, Abflussleitungen);
- Vorkehrungen an der elektrischen Anlage in Übereinstimmung mit den am Aufstellort geltenden rechtlichen Vorschriften;
- Ausreichende Beleuchtung in Übereinstimmung mit den am Aufstellort geltenden Richtlinien;
- Sicherheitseinrichtungen vor und nach den Energieversorgungsleitungen (Fehlerstrom-Schutzeinrichtungen,
- Erdungs- und Potentialausgleichssysteme, Sicherheitsventile, usw.), wie von der im Aufstellungsland geltenden Gesetzgebung vorgesehen;
- Erdungsanlage in Übereinstimmung mit den geltenden Bestimmungen;
- Ggf. weitere notwendige Vorkehrungen (siehe technische Angaben) für eine Wasserenthärtungsanlage.

## **Bestimmungsgemäße Verwendung**

Dieses Gerät ist für gewerbliche Zwecke bestimmt. Der Einsatz des in diesem Dokument beschriebenen Geräts wird als „bestimmungsgemäße Nutzung“ angesehen, wenn es zum Garen oder Regenerieren von Lebensmitteln verwendet wird; jede andere Verwendung wird als „unsachgemäße Verwendung“ und daher als gefährlich angesehen. Das Gerät muss gemäß den vertraglich festgelegten Bedingungen verwendet werden, und innerhalb der in den jeweiligen Absätzen festgesetzten Kapazitätsgrenzen.

## **Zulässige Betriebsbedingungen**

Das Gerät wurde ausschließlich für den Betrieb im Innenraum innerhalb der vorgeschriebenen technischen Grenzen und Kapazitätsgrenzen. Um einen optimalen Betrieb und sichere Arbeitsbedingungen zu gewährleisten, müssen die folgenden Anweisungen beachtet werden.

Das Gerät muss an einem geeigneten Ort installiert werden, an dem sowohl der normale Betrieb als auch die planmäßigen und außerordentlichen Wartungsarbeiten erfolgen können. Der Arbeitsplatz für etwaige Wartungseingriffe muss so eingerichtet werden, dass die Sicherheit des Bedieners nicht gefährdet wird.

Die Räumlichkeiten müssen außerdem folgende Anforderungen für die Installation erfüllen:

- Mindesttemperatur für Kühlwasser > + 10°C ;
- Der Fußboden muss rutschfest sein und das Gerät muss vollkommen eben aufgestellt werden;
- Der Raum muss mit einer Lüftungsanlage und Beleuchtung gemäß der im Land des Betreibers geltenden Vorschriften ausgestattet sein;
- Der Raum muss einen Abwasseranschluss sowie Schalter und Absperrhähne besitzen, wodurch jeglicher Rückfluss in das Gerät ausgeschlossen werden kann;
- Die das Gerät umgebenden Wände müssen feuerfest und/oder vor möglichen Wärmequellen isoliert sein.

## **Abnahmeprüfung und Garantie**

Tests und Abnahme: Das Gerät wurde vom Hersteller während der verschiedenen Montageschritte in der Produktionsstätte eingehend geprüft. Alle Prüfzertifikate werden dem Kunden zur Verfügung gestellt. Garantie: Die Garantiezeit beträgt 12 Monaten ab Rechnungsdatum und erstreckt sich nur auf die defekten Teile. Transport- und Installationskosten gehen zu Lasten des Käufers. Von der Garantie ausgenommen sind elektrische Bauteile, Zubehör sowie sonstige abnehmbare Teile.

Bei Mängelbeseitigung im Rahmen der Gewährleistung werden die Arbeitskosten für vom Hersteller autorisierte und beim Kunden vor Ort durchgeführte Reparaturen dem Fachhändler in Rechnung gestellt, außer bei Fehlern, die leicht vor Ort vom Kunden selbst beseitigt werden können.

Von der Garantie ausgeschlossen sind alle Werkzeuge und Materialien, die vom Hersteller zusammen mit den Geräten geliefert wurden. Für Schäden durch Transport oder unsachgemäße Installation oder Wartung kann keine Garantie gewährt werden. Diese Garantie ist nicht übertragbar und der Austausch von Teilen oder des Geräts liegt im Ermessen unseres Unternehmens. Der Hersteller ist verantwortlich für das ursprünglich gelieferte Gerät.

Der Hersteller schließt jegliche Haftung aus, wenn das Gerät unsachgemäß verwendet wird, und für Schäden aufgrund von Eingriffen, die nicht in dem vorliegenden Handbuch stehen oder nicht ausdrücklich im Voraus vom Hersteller genehmigt worden sind.

## **Die Garantie erlischt in folgenden Fällen:**

- Durch den Transport und/oder das Handling hervorgerufene Schäden. Sollte dies der Fall sein, muss der Kunde den Händler und den Spediteur durch Fax oder Einschreiben und einer Notiz auf den Transportunterlagen über den Vorfall informieren. Der Fachtechniker, der das Gerät installiert, beurteilt auf Grundlage des Schadens, ob eine Installation erfolgen kann.

## **Die Garantie erlischt ebenfalls in folgenden Fällen:**

- Schäden aufgrund fehlerhafter Installation;
- Schäden durch verschlissene Teile aufgrund unsachgemäßer Nutzung;
- Schäden aufgrund des Einsatzes von Ersatzteilen, welche nicht empfohlen wurden oder keine Originalteile darstellen;
- Schäden aufgrund fehlerhafter Wartung und/oder Schäden aufgrund fehlender Wartungsarbeiten;
- Schäden infolge der Nichtbefolgung von Verfahren, die im vorliegenden Dokument beschrieben sind.

## **Genehmigung**

Mit Genehmigung ist die Erlaubnis für einen essentiellen Eingriff am Gerät gemeint.

Die Genehmigung wird von demjenigen erteilt, der für das Gerät verantwortlich ist (Hersteller, Käufer, Unterzeichner, Fachhändler und/oder Inhaber der Betriebsräume).

## 2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

### Beschreibung der Piktogramme

#### GEFAHR



Allgemeine Gefahren



Stromschlaggefahr



Gefahr wegen hoher Temperaturen



Gefahr wegen Materialien mit hohen Temperaturen



Gefahr der Quetschung von Gliedmaßen

#### VERBOTE



Es ist dem gewöhnlichen Bediener verboten, irgendwelche Arbeiten (Wartungen und/oder andere Arbeiten) auszuführen, welche durch qualifizierte und autorisierte Techniker durchgeführt werden sollten.



Es ist dem Fachpersonal verboten irgendwelche, Arbeiten (Wartungen und/oder andere Arbeiten) auszuführen, ohne vorher die gesamte Dokumentation gelesen zu haben.

#### VERPFLICHTUNGEN



Verpflichtung zum Lesen der Anleitungen vor der Durchführung von Arbeiten jeder Art.



Verpflichtung zum Trennen der elektrischen Stromversorgung, wenn dies für einen sicheren Betrieb am Gerät erforderlich ist.



Verpflichtung zur Beachtung der geltenden Richtlinien für die Entsorgung von Sondermüll.



Verpflichtung zum Tragen einer Schutzbrille.



Verpflichtung zum Tragen von Schutzhandschuhen.



Verpflichtung zum Tragen eines Schutzhelms.



Verpflichtung zum Tragen von Sicherheitsschuhen.



Verpflichtung zum Tragen einer Schutzkappe, damit keine Haare versehentlich herunterfallen.

### Generelles Vorgehen für die Anwendung von individuellen Schutzmaßnahmen



Bei jedem Eingriff im Garraum denken Sie immer daran, dass Verbrennungsgefahr besteht. Deshalb müssen unbedingt geeignete persönliche Schutzmaßnahmen getroffen werden.



Ziehen Sie geeignete Schutzbekleidung für die auszuführenden Arbeiten an. Tragen Sie keine Kleidung oder Gegenstände, wie zum Beispiel Armreifen, Ketten oder Ringe, mit denen man sich im Garraum verfangen könnte.



Lesen Sie die Anleitung vor dem Ausführen jedweder Arbeiten.



Trennen Sie immer die elektrische Stromversorgung, wenn dies für einen sicheren Betrieb am Gerät erforderlich ist.

### Hinweisschilder am Gerät



Am Gerät befinden sich die unten beschriebenen Piktogramme. Es ist streng verboten, diese Schilder oder Piktogramme unkenntlich zu machen oder vom Gerät zu entfernen.

Der Betreiber ist dafür verantwortlich, die am Gerät angebrachten Schilder und Piktogramme regelmäßig auf ihre Unversehrtheit zu überprüfen. Entfernen und ersetzen Sie beschädigte Schilder oder Piktogramme, die Sie direkt beim Hersteller nachordern können.



Allgemeine Gefahren



Es liegt eine Spannung an



Abgabe von Materialien mit hohen Temperaturen








Erdung



















Anschluss an das Potentialausgleichssystem

## 2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

### Vorwort

|   |  |
|---|--|
|  | Diese Bedienungsanleitung wurde für den „gewöhnlichen Bediener“ (Bediener mit begrenzten Verantwortlichkeiten und Aufgaben) erstellt. Also eine Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und regelmäßige Wartungsaufgaben (Reinigung des Geräts) ausführen kann. |
|  | Die Bediener, die das Gerät benutzen, müssen hinsichtlich aller Aspekte der Funktionsweise und Sicherheitseinrichtungen geschult sein. Sie müssen mit geeigneten Methoden und Instrumenten zusammenarbeiten und die geforderten Sicherheitsvorschriften einhalten.   |
|  | Das vorliegende Dokument enthält keine Informationen über Transport, Installation und außerordentliche Wartung, was von qualifizierten Technikern aus dem entsprechenden Fachbereich ausgeführt werden muss.   |
|  | Der „gewöhnliche“ Bediener, für den dieses Dokument bestimmt ist, darf erst nach erfolgter Installation des Geräts (Transport, Befestigung, Strom-, Wasser-, Gas- und Abwasseranschlüsse) durch einen Techniker an ihm arbeiten.   |
|  | Das vorliegende Dokument enthält keine Informationen über jede Änderung oder Variante des Geräts. Der Hersteller behält sich das Recht vor, zu jeder Zeit Änderungen vorzunehmen, ohne verpflichtet zu sein, dies zu kommunizieren.  |

### Verpflichtungen - Verbote - Tipps - Empfehlungen

|   |   |
|---|---|
|    | Nach Erhalt des Geräts die Verpackung öffnen und überprüfen, dass das Gerät und das Zubehör während des Transports nicht beschädigt wurden. Sollten Schäden festgestellt werden, müssen Sie dies dem Spediteur sofort melden. Des Weiteren dürfen Sie das Gerät nicht installieren, sondern müssen sich mit einem qualifizierten und autorisierten Techniker in Verbindung setzen. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die während des Transports verursacht wurden. |
|   | Unbefugten (einschließlich Kinder, Behinderte und Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten) ist jedweder Eingriff untersagt. Gewöhnliche Bediener dürfen keine Arbeiten durchführen, die qualifizierten und autorisierten Technikern vorbehalten sind.   |
|  | Lesen Sie die Anleitungen vor dem Ausführen jedweder Arbeiten.  |
|  | Trennen Sie jede Form der Versorgungsleitung zum Gerät (Strom - Gas - Wasser), wenn dies für einen sicheren Betrieb am Gerät erforderlich ist.  |
|  | Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzbekleidung. Die Europäische Gemeinschaft hat in Hinsicht auf die persönliche Schutzausrüstung Richtlinien erlassen, an die sich die Bediener unbedingt halten müssen. <b>Luftschallemission <math>\leq 70</math> dB</b>  |
|  | Es ist verboten, die Lüftungsöffnungen am Gerät mit Rosten, Backblech und anderem Zubehör zu verschließen und somit die freie Luftzirkulation zu verhindern.  |
|  | Lassen Sie keine entzündlichen Gegenstände oder Materialien in der Nähe des Geräts liegen.  |
|  | Beachten Sie die geltenden Richtlinien für die Entsorgung von Sondermüll.   |
|  | Beim Be- und Entladen des Garguts in das Gerät verbleibt ein Restrisiko der Verbrennung; ein solches Risiko besteht bei versehentlichem Kontakt mit Oberflächen, Backblechen und dem Gargut.  |
|  | Verwenden Sie die Garbehälter so, dass sie für den Bediener während des Garprozesses einsehbar sind. Behälter mit Flüssigkeiten können beim Garen überschwappen und so Gefahrensituationen auslösen.  |
|  | Fehlende Hygiene am Gerät trägt zur frühzeitigen Verschlechterung seines Zustands bei; diese Umstände können seine Funktionsweise beeinträchtigen und daher Gefahrensituationen erzeugen.   |
|  | Es ist streng verboten, die am Gerät angebrachten Schilder und Piktogramme unkenntlich zu machen oder zu entfernen.   |
|  | Das vorliegende Dokument ist sorgfältig aufzubewahren, damit es jedem Geräteanwender stets zur Verfügung steht und er bei Bedarf Einsicht nehmen kann.  |
|  | Die Bedienelemente des Geräts dürfen nur per Hand geschaltet werden. Bei Schäden durch scharfe oder ähnliche Gegenstände erlischt jeglicher Gewährleistungsanspruch.  |
|  | Um die Gefahren für Stromschläge und Feuer zu verringern, darf das Gerät nicht mit nassen Händen angeschaltet oder ausgeschaltet werden.  |
|  | Denken Sie immer an die bestehende Verbrennungsgefahr, wenn Sie sich in den Kochbereich begeben. Es ist somit verpflichtend, geeignete persönliche Schutzmaßnahmen zu treffen.  |

DIE VORLIEGENDE BETRIEBSANLEITUNG IST EIGENTUM DES HERSTELLERS. JEDE - AUCH NUR TEILWEISE - VERVIELFÄLTIGUNG IST VERBOTEN.

## 2. ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE

### Angaben zu Restrisiken

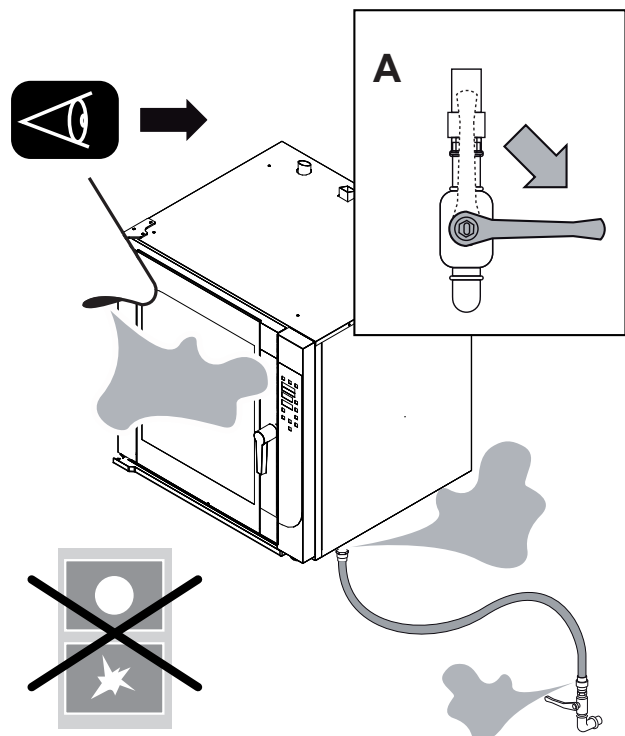
Trotz Anwendung der Regeln für die „Gute Herstellungspraxis“ und Beachtung der gesetzlichen Bestimmungen über Herstellung und Vertrieb dieses Produkts verbleiben aufgrund der Art des Produkts noch „Restrisiken“, welche nicht auszuschließen sind. Diese Restrisiken umfassen:

|  |  |
|--|--|
|   | <b>Restrisiko Stromschlag:</b><br>Ein solches Risiko besteht bei Eingriffen an unter Spannung stehenden elektrischen und/oder elektronischen Einrichtungen.  |
|   | <b>Restrisiko Verbrennungen:</b><br>Ein solches Risiko besteht bei versehentlichem Kontakt mit Materialien unter hohen Temperaturen.   |
|   | <b>Restrisiko Brandwunden durch austretendes Material:</b><br>Ein solches Risiko besteht bei versehentlichem Kontakt mit austretenden Materialien unter hohen Temperaturen. Behälter, die mit Flüssigkeiten oder Feststoffen, welche ihren Zustand unter Erwärmung verändern (Übergang vom festen in den flüssigen Zustand), überfüllt sind, können bei falschem Handling Brandwunden verursachen. Während dem Betrieb müssen die verwendeten Behälter auf leicht einsehbaren Einschüben platziert werden. |
|   | <b>Restrisiko Explosion:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• bei Gasgeruch in der Umgebung;</li> <li>• Verwendung des Geräts, wenn explosionsgefährliche Stoffe in der Luft vorhanden sind;</li> <li>• Verarbeitung von Lebensmitteln in verschlossenen Gefäßen (wie z. B. Fässer oder Kisten), die nicht für diesen Zweck geeignet sind.</li> </ul>  |
|  | <b>Restrisiko Brand:</b><br>Ein solches Risiko besteht in folgendem Fall: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Verwendung mit brennbaren Flüssigkeiten (wie z.B. Alkohol).</li> </ul>  |

### Verfahren bei Gasgeruch in der Umgebung

|   |  |
|---|--|
|  | <b>Bei Gasgeruch in der Umgebung müssen dringend die folgenden beschriebenen Vorgehensweisen befolgt werden.</b> |
|---|--|











- Unterbrechen Sie sofort die Gaszufuhr (Schließen Sie den Absperrhahn, siehe A).
- Lüften Sie sofort die Räumlichkeiten.
- Betätigen Sie kein elektrisches Gerät in der Umgebung (siehe B-C-D).
- Betätigen Sie kein Gerät, das Funken oder Flammen erzeugt (siehe B-C-D).
- Verwenden Sie ein Kommunikationsmittel, das außerhalb der Umgebung bedient wird, in der der Gasgeruch auftritt, um die jeweilige Einrichtung zu alarmieren (Stromversorgungsunternehmen und/oder Feuerwehr).



## 3. BEDIENUNGSFUNKTIONEN

### 3.1 Tastenfunktionen

Das Layout der Abbildungen ist nur beispielhaft und kann Änderungen unterliegen.

-  „Heißluft“-Taste: Betriebsart „Heißluft“
-  „Dampf“-Taste: Betriebsart „Dampf“
-  „Combi“-Taste: Betriebsart „Combi“
-  „TEMPERATUR“-Taste: Gartemperatur
-  „ZEIT“-Taste: Garzeit
-  „MINUS“ , „PLUS“ und „SCROLL“-Taste: zur Erhöhung und Verringerung des gewählten Parameters
-  „MENÜ“-Taste: zur Eingabe, Rückkehr zum Hauptmenü und Verlassen einer Funktion
-  „LÜFTER“-Taste: Lüfterdrehzahl im Garraum
-  „ENTLÜFTUNGS“-Taste: Ventil offen (LED blinkt), Ventil geschlossen (LED leuchtet permanent).
-  „ENTER“-Taste: Ein- und Ausschalten des Kombidämpfers. Funktion bestätigen/unterbrechen.

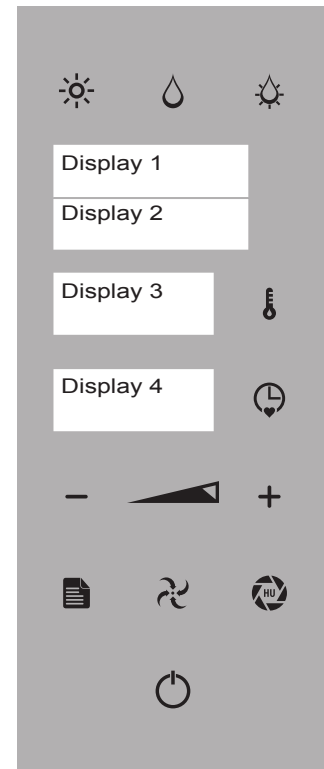


Abb. 1

### 3.2 Handhabung des Bedienfelds

Die Tasten werden für die Einstellung des gewünschten Garverfahrens gebraucht. Sie können zum Aufruf und zur Programmierung verschiedener Funktionen verwendet werden.

Die „ENTER“-Taste kann 4 verschiedene Funktionen ausführen:

1. Manuelles Garen (Standardeinstellung HEIßLUFT - DAMPF - COMBI)
2. Anhalten oder Start eines Arbeitszyklus (und/oder zum Anschalten einer bestimmten Funktion, wie z.B.: Kerntemperaturfühler, Startverzögerung).
3. Bestätigung der Auswahl einer Einstellung.
4. Die aktuelle Funktion unterbrechen (die „ENTER“ -Taste drücken, um den Arbeitszyklus wieder aufzunehmen - PAUSEN-Funktion).

Die Taste „ZEIT“ und die Taste „TEMPERATUR“ gleichzeitig gedrückt ermöglichen die Einstellung der Uhrzeit.

### 3.3 Beschreibung der Betriebsarten

- AUS: „ENTER“-Taste (nach 15 Minuten im „STAND-BY“)
- „STAND-BY“: „ENTER“-Taste leuchtet und Uhr wird angezeigt (Abb. 1 Display 3).
- „HAUPTMENÜ“: „ENTER“-Taste leuchtet und Uhr wird angezeigt (Abb. 1 Display 3) sowie Anzeige der Funktionen (Reinigung - Rezepte - Garen mit Kerntemperaturfühler - Speichern von Rezepten – Rezepte importieren - Update FW - AUS - Abb.1 - Display 1).



**Die Anleitungen in diesem Handbuch beziehen sich auf den Kombidämpfer im „STAND-BY“ und mit den Werksparemetereinstellungen, sofern nicht anders angegeben.**

Bei der „Funktionsauswahl“ oder „Wahl der Parameter“ speichert der Kombidämpfer nach 5 Sekunden Inaktivität die Funktion oder den angezeigten Wert (Abb.1 Display 2 - 3 - 4).

Die Garverfahren können vom Anwender auf zwei verschiedene Arten verwaltet werden:

- **Manueller Betrieb:** der Bediener stellt die Betriebsparameter jedes Mal neu ein.
- **Automatikbetrieb:** der Bediener stellt das Verfahren ein, indem er ein Garprogramm auswählt (siehe 7.1 Rezeptverzeichnis)

Das „Programm“ und/oder „Rezept“ kann bei Bedarf aufgerufen und wiederholt werden. Im Gerät können bis zu 60 Programme gespeichert werden. Die Laufzeit jedes Programms kann nicht länger als 9 aufeinander folgende Betriebsstunden betragen. Innerhalb des „Programms“ sind 5 verschiedene Garschritte möglich. Der durch den Schriftzug „PHASE“ (Abb.1 Display 2) angezeigte Garschritt gibt die Gareigenschaften an, mit denen das Produkt verarbeitet wird.

### 3. BEDIENUNGSFUNKTIONEN

Bei der Verwendung eines „Rezepts“ mit mehreren Garschritten beendet das Gerät den Garzyklus am Ende des letzten gespeicherten Schritts (siehe 7.1. Rezeptverzeichnis).

Wenn das Gerät im MANUELLEN Betrieb verwendet wird, muss der Bediener jedes Mal alle gewünschten Garparameter neu einstellen (siehe 6 Garen).

Bei Verwendung des Geräts in der Betriebsart KERNTEMPERATURFÜHLER während des manuellen Betriebs und/oder in einem Rezeptschritt, ist der HAUPT-Kerntemperaturfühler immer aktiviert (der interne, falls beide vorhanden sind, oder derjenige, der installiert ist).

#### 3.4 Einstellung der Softwaresprache

Die Spracheinstellung des Kombidämpfers ist Italienisch. Bei der Erstinbetriebnahme wird folgendes angezeigt:

Beispiel: **Display 1 zeigt "LINGUA" an**  
**Display 2 zeigt "P 01" an**  
**Display 3 zeigt "ITA" an**

Zur Spracheinstellung drücken Sie auf die Taste „ZEIT“ (Abb. 2/E - Display 4) und benutzen die Tasten „PLUS“ und „MINUS“ (Abb. 2/B), um die gewünschte Sprache auszuwählen. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste „ZEIT“ (Abb. 2/E).

Drücken Sie die „ENTER“-Taste zweimal (Abb. 2/A) 3 Sekunden lang, um die Eingabe zu speichern und die Funktion zu verlassen.

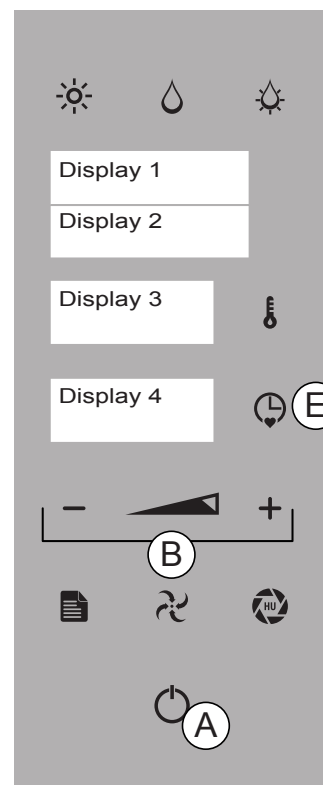


Abb. 2



**Wenn die Stromzufuhr zum Gerät länger als 100 Stunden unterbrochen ist, muss die Sprache erneut eingestellt werden.**

#### 3.5 Beschreibung der Abschaltfunktionen

Die verschiedenen Abschaltfunktionen werden im Folgenden beschrieben:



**Bei drohender Gefahr sind alle Absperrvorrichtungen der Energiezufuhr zum Gerät zu schließen (Gas - Wasser - Strom).**

##### 1. Not-Aus-Taster

In Situationen oder unter Umständen, in denen potenziell Gefahr besteht, die Stromzufuhr zum Kombidämpfer abschalten.

##### Wiederanlauf:

Um die Produktion wieder aufzunehmen, kontaktieren Sie das zugelassene Servicecenter.

##### 2. Unterbrechung eines Garvorgangs

Gehen Sie zum Anhalten eines Produktionszyklus in folgender Weise vor: Drücken Sie „ENTER“ (Abb.2/A), um die Arbeitsvorgänge anzuhalten.

In der Betriebsart „VERZ.“ oder „REINIGUNG“ drücken Sie die Taste „ENTER“ (Abb. 2/A) 3 Sekunden lang.

##### Wiederanlauf:

Um die Produktion nach einer Abschaltung wieder aufzunehmen, gehen Sie vor wie im Kapitel „Tägliche Inbetriebnahme“ beschrieben.

##### 3. Anhalten aufgrund des Türöffnens während des Garvorgangs

Durch Öffnen der Tür kann das Gerät sofort abgeschaltet werden.

##### Wiederanlauf:

Nachdem das Problem, welches das Öffnen der Tür erforderlich machte, gelöst worden ist, kann ein befugter Bediener den Betrieb des Kombidämpfers durch Schließen der Tür wieder in Gang setzen.



**Das Gerät hat heiße Oberflächen: Glas, Tür und Vorderseite. Wenn der Kombidämpfer heiß ist, muss die Tür mit Vorsicht geöffnet werden, indem man sich seitlich von der Tür stellt, um so der Hitze nicht unmittelbar ausgesetzt zu sein: der angesammelte Dampf kann Verbrennungen hervorrufen.**

## 4. INBETRIEBNAHME

### 4.1 Inbetriebnahme



Das Gerät muss vor dem Erststart und nach längerer Stillstandszeit gründlich gereinigt werden, um alle möglichen Fremdmaterialrückstände zu beseitigen (siehe Planmäßige Wartung).

#### Reinigung bei Erstinbetriebnahme



Benutzen Sie zum Reinigen keine Hochdruckreiniger oder spritzen Sie das Gerät nicht direkt mit Wasser ab.

Entfernen Sie manuell die Schutzfolie an der äußeren Verkleidung und reinigen Sie gründlich alle äußeren Bereiche des Geräts. Nach der Reinigung der äußeren Geräteteile gehen Sie bitte so vor, wie es in „Tägliche Reinigung“ (siehe 9 Planmäßige Wartung) beschrieben ist.

### 4.2 Tägliche Inbetriebnahme

Vorgehen:

1. Überprüfen Sie die Sauberkeit und den Hygienestatus des Geräts.
2. Vergewissern Sie sich, dass das Abluftsystem des Raums korrekt funktioniert.
3. Stecken Sie ggf. den Stecker des Geräts in die entsprechende Steckdose für die Stromversorgung.
4. Öffnen Sie die Absperrhähne der Versorgungsleitungen zum Gerät (Gas - Wasser - Strom).
5. Vergewissern Sie sich, dass die Abwasserleitung (falls vorhanden) nicht verstopft ist.
6. Fahren Sie mit den Vorgehensweisen fort, die in „Starten der Produktion“ beschrieben werden.

### 4.3 Tägliche Außerbetriebnahme oder für längere Zeit

Vorgehen:

1. Schließen Sie die Absperrhähne der Versorgungsleitungen zum Gerät (Gas - Wasser - Strom).
2. Vergewissern Sie sich, dass die Ablasshähne (falls vorhanden) geschlossen sind.
3. Überprüfen Sie die Sauberkeit und den Hygienestatus des Geräts (siehe Planmäßige Wartung).



Im Falle eines längeren Stillstands müssen die am stärksten der Oxidation ausgesetzten Bauteile geschützt werden wie im entsprechenden Kapitel beschrieben (siehe Planmäßige Wartung).

### 4.4 Starten der Produktion



Vor diesem Schritt siehe „Tägliche Inbetriebnahme“



Beim Be- und Entladen des Garguts in das Gerät, verbleibt ein Restrisiko der Verbrennung; ein solches Risiko besteht bei versehentlichem Kontakt mit dem Garraum, Backblechen und dem Gargut.



Deshalb müssen unbedingt geeignete persönliche Schutzmaßnahmen getroffen werden. Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzbekleidung.



**GASBRENNER EIN /°C blinkt - GASBRENNER AUS /°C leuchtet permanent (Abb. 1/E- Anzeige 3)**

### 4.5 Einschalten/Ausschalten

Drücken Sie die „ENTER“-Taste (Abb. 1/A) und fahren Sie mit dem Manuellen Betrieb fort (siehe 6.1) oder drücken Sie die „MENÜ“-Taste (Abb. 1/B), um das Hauptmenü aufzurufen (Abb. 6.1/B). Durch Drücken der Tasten „MINUS“ und „PLUS“ können die gewünschten Funktionen ausgewählt werden (Abb. 1/C). Drücken Sie dann zur Bestätigung die Taste „ENTER“.



Bei der Funktionsauswahl speichert der Kombidämpfer nach 5 Sekunden Inaktivität die Funktion oder den angezeigten Wert (Display 2 - 3 - 4).

Vorgehen zum Ausschalten:

1. Im Hauptmenü die Tasten „MINUS“ und „PLUS“ (Abb. 1/C) drücken bis zur Funktion „AUS“ (Display 1). Drücken Sie dann zur Bestätigung die Taste „ENTER“ (Abb. 1/A).
2. Im Funktionsmodus die „ENTER“-Taste drücken, um den Vorgang zu stoppen; Die „MENÜ“-Taste (Abb. 1/B) und die „MINUS“-Taste (Abb. 1/C) drücken, um die Funktion „AUS“ (Display 1) anzuzeigen. Die „ENTER“-Taste drücken (Abb. 1/A - siehe 3.3 Beschreibung der Betriebsarten).

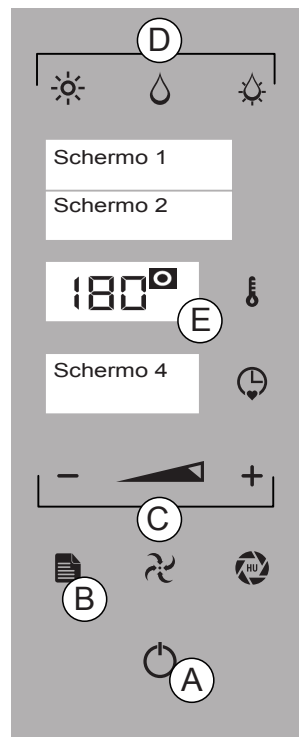


Abb. 1

## 5. BETRIEBSPARAMETER

 **Bevor Sie fortfahren, lesen Sie bitte sorgfältig Abschnitt 3 „Betriebsfunktionen“**

### 5.1 DATUM/UHRZEIT

Zum Einstellen des Datums und der Uhrzeit drücken Sie 3 Sekunden lang gleichzeitig auf die Tasten „ZEIT“ und „TEMPERATUR“ (Abb. 1/D+E)

Beispiel: **Display 1 zeigt "JAHR" an.**  
**Display 2 zeigt "2015" an.**

Wählen Sie mit den Tasten „MINUS“ und „PLUS“ (Abb. 1/B) das derzeitige Jahr aus und drücken Sie auf die „ENTER“-Taste (Abb. 1/A) zum Bestätigen.

 **Zum Speichern von „MONAT“, „TAG“, „STUNDE“ und „MINUTE“ wiederholen Sie den letzten Vorgang.**

### 5.2 TEMPERATUREINSTELLUNGEN

Drücken Sie die „ENTER“-Taste (Abb. 1/A) und wählen Sie eine Betriebsart an (Abb. 1/C).

Drücken Sie auf „TEMPERATUR“ (Abb. 1/D - Display 3) und stellen Sie mit den Tasten „MINUS“, „PLUS“ oder „SCROLL“ (Abb. 1/B) die Temperatur zwischen 40°C und 250°C ein.

 **In der Betriebsart DAMPF, beträgt die Temperatur 40°C bis 100°C.**

 **Drücken Sie zum Anzeigen der eingestellten Temperatur die Taste „TEMPERATUR“ (Abb. 1/D - Display 3).**

Drücken Sie auf „TEMPERATUR“ zum Bestätigen (Abb. 1/D).

Um die Funktion zu verlassen und zum Hauptmenü zurückzukehren, die Taste „MENÜ“ drücken (Abb. 1/H).

### 5.3 ZEITEINSTELLUNG

Drücken Sie die „ENTER“-Taste (Abb. 1/A) und wählen Sie eine Betriebsart an (Abb. 1/C). Drücken Sie die Taste „ZEIT“ (Abb. 1/E - Display 4) und stellen Sie mit den Tasten „MINUS“, „PLUS“ oder „SCROLL“ (Abb. 1/B) die Zeit zwischen „unbegrenzt“, 1 Minute und 09:00 Stunden/Minuten ein. Die eingestellte Garzeit wird auf Display 4 angezeigt. Drücken Sie auf „TEMPERATUR“ zum Bestätigen (Abb. 1/E).

 **Die Zeit muss unbedingt eingestellt werden, um den Kombidämpfer starten zu können.**

Bei der Einstellung „unbegrenzt“ zählt die Zeit aufwärts, während sie bei einer eingestellten Zeit als Countdown angezeigt wird (Abb. 1/E - Display 4).

 **Drücken Sie zum Anzeigen der eingestellten Zeit die Taste „ZEIT“ (Abb. 1/E).**

Um die Funktion zu verlassen und zum Hauptmenü zurückzukehren, die Taste „MENÜ“ drücken (Abb. 1/H).

### 5.4 FEUCHTIGKEITSEINSTELLUNG

Drücken Sie die „ENTER“-Taste (Abb. 1/A) und wählen Sie die Betriebsart „COMBI“ an (Abb. 1/C). Drücken Sie die „ENTLÜFTUNGS“-Taste (Abb. 1/G) und stellen Sie mit den Tasten „MINUS“ und „PLUS“ (Abb. 1/B) den Feuchtegrad zwischen 0% und 100% ein (Abb. 1/E - Display 1). Drücken Sie auf die „ENTLÜFTUNGS“-Taste zum Bestätigen (Abb. 1/G).

### 5.5 EINSTELLUNG DER ENTLÜFTUNG (nur bei HEIßLUFT)

Drücken Sie auf die „ENTER“-Taste (Abb. 1/A) und auf die „ENTLÜFTUNGS“-Taste (Abb. 1/G - LED/ENTLÜFTUNG OFFEN blinkt, LED/ENTLÜFTUNG GESCHLOSSEN leuchtet permanent); um das Entlüftungsventil des Kombidämpfers zu öffnen oder zu schließen.

 **Durch die Anwahl von „ENTLÜFTUNG OFFEN“ entweicht die Feuchtigkeit aus dem Garraum, während bei „ENTLÜFTUNG GESCHLOSSEN“ die Feuchtigkeit im Garraum verbleibt.**

 **Stellen Sie die Funktionen „COMBI“ oder „DAMPF“ ein, wird das Entlüftungsventil automatisch geöffnet und geschlossen.**

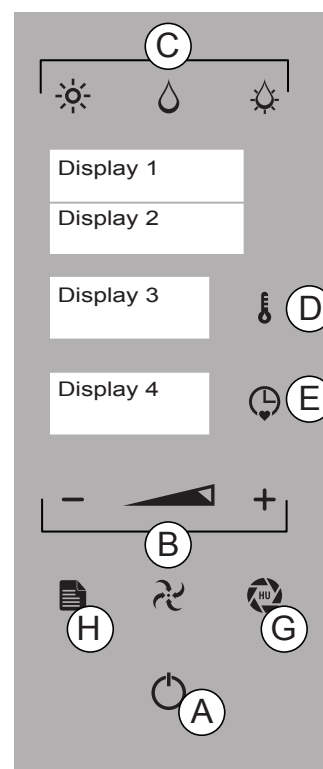


Abb. 1

## 5. BETRIEBSPARAMETER

### 5.6 EINSTELLUNG DER LÜFTERDREHZAHL

Drücken Sie die „ENTER“-Taste (Abb. 1/A) und wählen Sie eine Betriebsart an (Abb. 2/C): Drücken Sie auf die „LÜFTER“-Taste (Abb. 2/F) und stellen Sie mit den Tasten „MINUS“ und „PLUS“ einen Wert zwischen 2 und 1 ein. Drücken Sie dann zur Bestätigung die Taste „LÜFTER“.



Es ist möglich, die Funktion „AUFGEHEN“ zu aktivieren (siehe Garparameter „HEIßLUFT“). In bestimmten Fällen kann das Lüfterrad auf „NULL“ gesetzt werden.

### 5.7 EINSTELLUNG VORHEIZEN

Drücken Sie die „ENTER“-Taste (Abb. 1/A) und wählen Sie eine Betriebsart an (Abb. 2/C). Stellen Sie die Temperatur ein (siehe 5.2 TEMPERATUR-EINSTELLUNG). Stellen Sie die Zeit ein (siehe 5.3 ZEITEINSTELLUNG). Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die angewählte Betriebsart (Abb. 2/C) und drücken sie anschließend „ENTER“ (Abb. 2/A), um die Funktion zu starten.



„VORHEIZPHASE“ (Abb. 2- Display 2): 20°C höher als die für die Betriebsarten „HEIßLUFT“ und „COMBI“ eingestellte Temperatur, 10°C höher als die für die Betriebsart „DAMPF“ eingestellte Temperatur.

Nach Beendigung des Vorheizens erscheint „BELADEN“ auf dem Display (Abb. 2- Display 2): Öffnen Sie die Tür und schieben Sie das Gargut hinein. Nach dem Beladen schließen Sie die Gerätetür. Die eingestellte Funktion läuft an.

Drücken Sie die „ENTER“-Taste (Abb. 2/A) 3 Sekunden lang, um das Vorheizen zu beenden, und danach die „MENÜ“-Taste (Abb. 2/H), um ins Hauptmenü zurück zu gelangen.

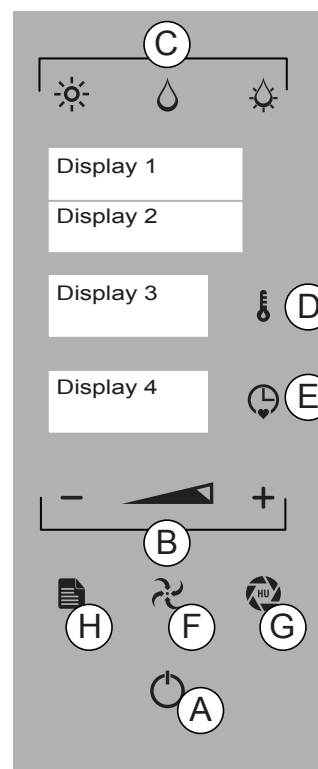


Abb. 2

### 5.8 EINSTELLUNG DER SCHNELLABKÜHLUNG

Um die Temperatur im Garraum schnell zu senken, drücken Sie die Taste „ENTER“ (Abb. 2A) und anschließend auf die laufende Betriebsart (Abb. 2/C). Drücken Sie auf „TEMPERATUR“ und stellen Sie mit den Tasten „MINUS“, „PLUS“ oder „SCROLL“ (Abb. 2/B) die Temperatur auf das Minimum von 40°C. Drücken Sie dann zur Bestätigung die Taste „ENTER“.

Zum Beispiel: **Display 1 zeigt „KÜHLEN“ an.**

Nach Beendigung der Abkühlung erscheint „ENDE“ auf Display 2. Drücken Sie auf „MENÜ“ (Abb. 2/H), um ins Hauptmenü zu gelangen.

### 5.9 EINSTELLUNG DES PROGRAMMIERTEN STARTS (STARTVERZÖGERUNG)



Zur Nutzung dieser Funktion muss die Uhr eingestellt sein (siehe 5.1. 5.1 DATUM/UHRZEIT)

Drücken Sie auf „ENTER“ (Abb. 2/A) und „MENÜ“ (Abb. 2/H), um das Hauptmenü zu aktivieren. Wählen Sie mit den Tasten „MINUS“ und „PLUS“ (Abb. 2/B) die Funktion „VERZ.“. Drücken Sie auf „ENTER“ und wählen Sie mit den Tasten „MINUS“ und „PLUS“ die Funktion „REZEPT“ oder „REINIGEN“. Drücken Sie dann zur Bestätigung die Taste „ENTER“ (Abb. 2/A).

Drücken Sie auf „ZEIT“ (Abb. 2/E) und stellen Sie mit den Tasten „MINUS“, „PLUS“ oder „SCROLL“ (Abb. 2/B) die Startzeit für das Programm ein. Drücken Sie auf „ZEIT“ zum Bestätigen (Abb. 2/E). Drücken Sie auf „ENTER“ (Abb. 2/A) und wählen Sie mit den Tasten „MINUS“ und „PLUS“ (Abb. 2/B) das gewünschte Rezept oder den Reinigungszyklus aus. Drücken Sie dann zur Bestätigung die Taste „ENTER“ (Abb. 2/A).



Die Zeit bis zum Start blinkt (Abb. 2- Display 4)



Bei der Funktion „REZEPT“ gibt es kein Vorheizen.

Wenn die eingestellte Startzeit erreicht ist, startet die ausgewählte Funktion und der Countdown beginnt.

Drücken Sie die „MENÜ“-Taste (Abb. 2/H), um die programmierte Funktion zu löschen und ins Hauptmenü zurückzukehren. (Abb. 2/A).

 **Bevor Sie fortfahren, lesen Sie bitte sorgfältig Abschnitt 3 „Betriebsfunktionen“**

### 6.1 HEIßLUFT (AUFGEHEN) - DAMPF - COMBI

**HEIßLUFT:** Garen ohne Lüfter (statisch) und mit Lüfter. Standardfunktion.

**DAMPF:** schonendes Garen, Auftauen und Erhitzen des Garguts.


**COMBI:** Garen in Kombination mit Heißluft und Feuchtigkeit.

Drücken Sie die „ENTER“-Taste (Abb. 1/A) und wählen Sie die gewünschte Betriebsart aus (Abb. 1/C-1 Display 1).

Stellen Sie die Temperatur ein (siehe 5.2 TEMPERATUREINSTELLUNG).

Stellen Sie die Zeit ein (siehe 5.3 ZEITEINSTELLUNG).

 **Wenn Sie einen Garvorgang ohne Zeiteinstellung ausführen, kann der Bediener den Kombidämpfer manuell anhalten.**


 **Sie können die „ENTLÜFTUNG“ nur in der Betriebsart „HEIßLUFT“ einstellen (siehe EINSTELLUNG DER ENTLÜFTUNG Einstellung der Lüfterdrehzahl (siehe 5.5 Einstellung der Lüfterdrehzahl)**

Stellen Sie die Lüfterdrehzahl ein (siehe 5.6 Einstellung der Lüfterdrehzahl)

 **Die Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste „ZEIT“ (Abb. 1/E), um den Kerntemperaturfühler einzustellen (siehe 3.1 und 6.2/A -Punkt 4).**

Drücken Sie dann zum Starten des Garvorgangs die Taste „ENTER“ (Abb. 1/A).

Auf dem Display 4 beginnt der Countdown (eingestellte Zeit) oder die Zeit zählt aufwärts (Zeiteinstellung auf „unbegrenzt“).

 **Während der Funktion „GAREN“ ist es möglich, von einer Betriebsart in eine andere zu wechseln (HEIßLUFT, DAMPF, COMBI) und es können alle Parameter (Zeit, Temperatur, Lüfterrad, Entlüftung - 5) geändert werden.**

 **Zum Starten der Funktion „VORHEIZEN“ siehe 5.7**

Um die Funktion zu verlassen und zum Hauptmenü zurückzukehren, die Taste „MENÜ“ drücken (Abb. 1/G).

### AUFGEHEN

Zur Herstellung von Brot und Backwaren.

 **Die Funktion „AUFGEHEN“ kann nur in der Betriebsart „HEIßLUFT“ eingestellt werden..**

Drücken Sie die Tasten „ENTER“ und „LÜFTER“ (Abb. 1/F) und wählen Sie mit der Taste „MINUS“ den Parameter „NULL“ an (Abb. 1 - Display 2). Drücken Sie dann zur Bestätigung die Taste „LÜFTER“.

Drücken Sie auf „TEMPERATUR“ (Abb. 1/D) und stellen Sie mit den Tasten „MINUS“, „PLUS“ oder „SCROLL“ die Temperatur zwischen 25°C und 40°C ein.

Drücken Sie dann zur Bestätigung die Taste „TEMPERATUR“.

Drücken Sie die Taste „ZEIT“ (Abb. 1/E - Display 4) und stellen Sie mit den Tasten „MINUS“, „PLUS“ oder „SCROLL“ (Abb. 1/B) die Zeit zwischen „unbegrenzt“, 1 Minute und 09:00 Stunden/Minuten ein.

Drücken Sie dann zur Bestätigung der Funktion die Taste „ENTER“.

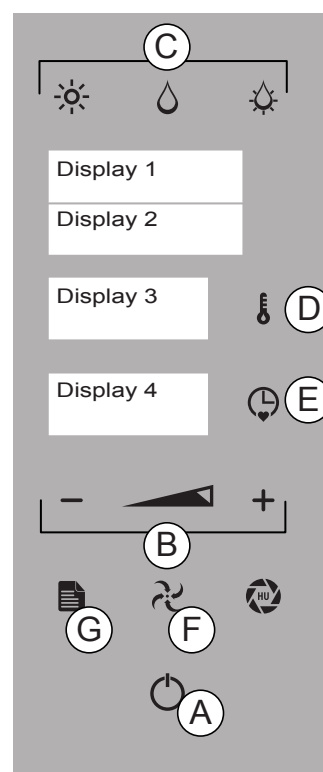
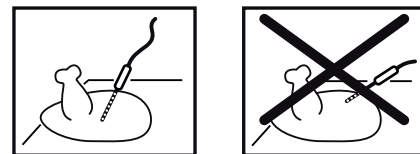


Abb. 1

## 6. GARPARAMETER

### 6.2 KERNTEMPORATURFÜHLER UND DELTA T

Der Fühler erfasst die Kerntemperatur des Garguts während des Garvorgangs. Wenn der Kerntemperaturfühler benutzt wird, kann die Garzeit weder eingestellt noch berechnet werden. Der Garzyklus endet, sobald die Temperatur des Garguts die am Fühler eingestellte Temperatur erreicht. Bei der Verwendung des Kerntemperaturfühlers kann die Gerätetemperatur auf drei verschiedene Arten beherrscht werden.



#### A - KERNTEMPORATURFÜHLER (EINPUNKT, MEHRPUNKT, VAKUUM)

1. Stecken Sie die Fühlerspitze in das Gargut (auf einem Blech im Garraum), so dass sie sich in der Mitte des Garguts befindet.

2. Schließen Sie die Gerätetür, drücken Sie dann auf „ENTER“ (Abb. 1/A) und auf „MENÜ“ (Abb. 1/F). Wählen Sie mit den Tasten „MINUS“ und „PLUS“ (Abb. 1/B) die Funktion „KERNTEMPORATURFÜHLER“. Drücken Sie dann zur Bestätigung die Taste „ENTER“.

3. Wählen Sie mit den Tasten „MINUS“ und „PLUS“ (Abb. 1/B) die Funktion „KERNTEMPORATURFÜHLER“.

4. Wählen Sie die Betriebsart (Abb. 1/C), Temperatur (Abb. 1/D), Fühler-temperatur (Abb. 1/E) und die gewünschten Parameter (siehe Kap. 5).

Drücken Sie dann zum Starten des Garzyklus die Taste „ENTER“ (Abb. 1/A).



**Die Kerntemperatur kann bis zu einer Temperatur von 99°C eingestellt werden.**

Beispiel: **Display 1 zeigt „HL - KERNTEMPORATURFÜHLER“ an**  
**Display 4 zeigt „I 90“ an**

Um die Funktion zu verlassen und zum Hauptmenü zurückzukehren, die Taste „MENÜ“ drücken (Abb. 1/F).

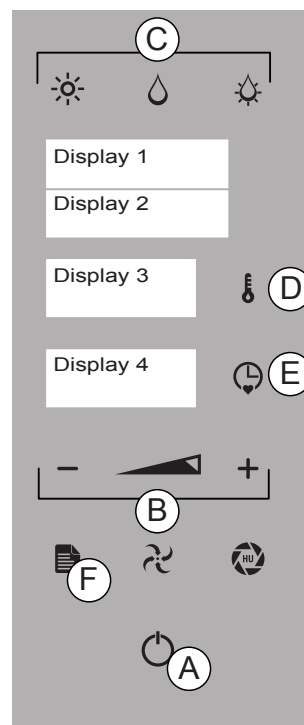


Abb. 1

#### B - DELTA T



**Es ist möglich, die Delta-T-Funktion nur mit dem internen Kerntemperaturfühler einzustellen**

Wiederholen Sie die in den Punkten 1 und 2 beschriebene Vorgehensweise.

Wählen Sie mit den Tasten „MINUS“ und „PLUS“ (Abb. 1/B) die Funktion „DELTA T“.en.

Drücken Sie auf „TEMPORATUR“ (Abb. 1/D) und stellen den konstanten Temperaturunterschied zwischen dem Garraum und dem Kerntemperaturfühler zwischen 20°C und 120°C ein.

Drücken Sie dann zur Bestätigung die Taste „TEMPORATUR“. Wählen Sie die gewünschten Parameter (siehe Abschnitt 5).

Drücken Sie auf „ZEIT“ (Abb. 1/E) und stellen Sie mit den Tasten „MINUS“, „PLUS“ oder „SCROLL“ (Abb. 1/B) die Temperatur für den Kerntemperaturfühler ein.

Drücken Sie dann zum Starten des Garzyklus die Taste „ENTER“ (Abb. 1/A).

Beispiel: **Display 1 zeigt „HL - DELTA T“**  
**Display 3 zeigt "60" an**  
**Display 4 zeigt "I 50" an**

Um die Funktion zu verlassen und zum Hauptmenü zurückzukehren, die Taste „MENÜ“ drücken (Abb. 1/F).

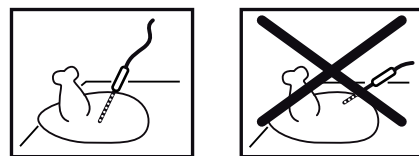


**Die Funktionen Kerntemperaturfühler und Delta T können in allen Betriebsarten und/oder bei allen Rezeptschritten eingestellt werden.**

## 6. GARPARAMETER

### C - DOPPEL-KT-FÜHLER (EINPUNKT, MEHRPUNKT, UNTER VAKUUM)

ES IST möglich, zwei Typologien von Produkt während eines einzigen Es ist möglich, in einem Garvorgang zwei verschiedene Produktarten zu garen. Gehen Sie dazu wie folgt vor:



1. Stecken Sie den externen Kerntemperaturfühler in das Spezialfach unter der Geräteblende.

2. Stecken Sie die Spitze des externen Fühlers in das Gargut (auf einem Blech im Garraum), so dass sie sich ungefähr in der Mitte des Garguts befindet.

3. Stecken Sie die Spitze des internen Fühlers in das Gargut (auf einem Blech im Garraum), so dass sie sich ungefähr in der Mitte des Garguts befindet.

4. Schließen Sie die Gerätetür und vergewissern Sie sich, dass der externe Kerntemperaturfühler korrekt angeschlossen bleibt.

Schließen Sie die Gerätetür, drücken Sie dann auf „ENTER“ (Abb. 1/A) und auf „MENÜ“ (Abb. 1/F), um ins Hauptmenü zu gelangen.

Wählen Sie mit den Tasten „MINUS“ und „PLUS“ (Abb. 1/B) die Funktion „DOPPEL-KT-FÜHLER“. Drücken Sie dann zur Bestätigung die Taste „ENTER“ (Abb. 1/A).

5. Wählen Sie die Betriebsart (Abb. 1/C), Temperatur (Abb. 1/E), Fühlertemperatur (Abb. 5/E) und die gewünschten Parameter (siehe Kap. 5).

Beispiel: **Display 3 zeigt "INT" an**  
**Display 4 zeigt "70" an**

6. Drücken Sie die Taste „ZEIT“ (Abb. 1/E) und wählen Sie die Betriebsart (Abb. 1/C), die Fühlertemperatur (Abb. 1/E) und die gewünschten Parameter (siehe Kap. 5) für den externen Kerntemperaturfühler.

Beispiel: **Display 3 zeigt "EST" an**  
**Display 4 zeigt "65" an**



**Die Kerntemperaturen können bis zu einer Temperatur von 99°C eingestellt werden**

7. Drücken Sie die „ZEIT“-Taste (Abb. 1/E) und die „TEMPERATUR“-Taste (Abb. 1/D), um die Temperatur des Garraums einzustellen. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste „TEMPERATUR“.

Drücken Sie dann zum Starten des Garzyklus die Taste „ENTER“ (Abb. 1/A).

8. Um die Funktion zu verlassen, drücken Sie auf „MENÜ“ (Abb. 1/F).

9. Zur Änderung der Fühlertemperaturen drücken Sie auf „ZEIT“ und wiederholen die Vorgänge unter Punkt 5 und 6.

Um die Garraumtemperatur zu ändern, drücken Sie auf die „TEMPERATUR“-Taste und wiederholen Schritt 7.

Bei Erreichen der niedrigeren, eingestellten Temperatur wird „ENDE“ angezeigt (Abb. 1- Display 4):

Bei Erreichen der höheren, eingestellten Temperatur wird „ENDE“ (Abb. 1 - Display 4) und „WARTUNG“ angezeigt.

Der Kombidämpfer hält die niedrigste eingestellte Temperatur (Abb. 1- Display 2):

Um die Funktion zu verlassen und zum Hauptmenü zurückzukehren, die Taste „MENÜ“ drücken (Abb. 1/F).

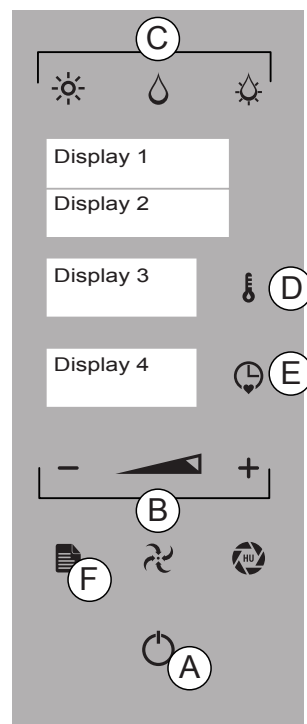


Abb. 1



Bevor Sie fortfahren, lesen Sie bitte sorgfältig Abschnitt 3 „Betriebsfunktionen“

### 7.1 REZEPTVERZEICHNIS

#### Speichern eines Rezepts

Drücken Sie auf die Taste „ENTER“ zum Aktivieren des Hauptmenüs (Abb. 1/A). Drücken Sie die „MENÜ“-Taste. Wählen Sie mit den Tasten „MINUS“ und „PLUS“ (Abb. 1/B) die Funktion „REZEPT“ an und drücken Sie dann zur Bestätigung die Taste „ENTER“.

Zum Beispiel: **Display 1 zeigt "MENU1" an**  
**Display 2 zeigt "NEU" an**

Drücken Sie auf „ENTER“ und auf die gewünschte Betriebsart: HEIßLUFT, DAMPF COMBI, AUFGEHEN (Abb. 1/C). Stellen Sie die Temperatur ein (siehe 5.2 TEMPERATUREINSTELLUNG). Stellen Sie die Zeit ein (siehe 5.3 ZEITEINSTELLUNG).



**Die Zeit muss unbedingt eingestellt werden (nicht „unbegrenzt“), um in den nächsten Schritt zu gelangen**

Drücken Sie auf „PLUS“ (Abb. 1/I) und wiederholen den Vorgang zum Speichern der weiteren Schritte.



**Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste „ZEIT“ (Abb. 1/E), um den Kerntemperaturfühler einzustellen (siehe 3.1 und 6.2/A -Punkt 4).**



**„Schritt Tür“:** drücken Sie gleichzeitig auf die Tasten „MINUS“ und „PLUS“ (Abb. 1/L + s). Dieser Schritt erinnert den Anwender daran, die Tür zu öffnen, um Änderungen am Gargut vorzunehmen (z.B. Zugabe von Zutaten).



**Es ist möglich, 60 Rezepte mit jeweils bis zu 5 Schritten zu speichern**

Drücken Sie 3 Sekunden lang die „ENTER“-Taste, um den Namen des Rezepts zu speichern (Abb. 1/A).

Beispiel: **Display 1 zeigt "-"**  
**Display 2 zeigt "-\_"**

Wählen Sie mit den Tasten „MINUS“, „PLUS“ oder „SCROLL“ (Abb. 1/B) den Anfangsbuchstaben des Rezepts. Drücken Sie die „ENTER“-Taste, um den Buchstaben zu bestätigen; im Falle eines Buchstabierfehlers drücken Sie auf die „MENÜ“-Taste (Abb. 1/H). Fahren Sie mit der Eingabe des Rezeptnamens fort.

Drücken Sie 3 Sekunden lang die „ENTER“-Taste, um den Namen des Rezepts zu speichern (Abb. 1/A).

Zum Beispiel: **Display 1 zeigt "MENU1" an**  
**Display 2 zeigt "HÄHNCHEN" an**

Drücken Sie auf „MENÜ“, um ins Hauptmenü zurückzukehren.

#### Änderung eines Rezepts

Es ist möglich, die Betriebsarten (Heißluft, Dampf, Combi, Aufgehen), Parameter (Zeit, Temperatur, Lüfterrad, Entlüftung) und die Rezeptschritte abzuändern (siehe Speichern eines Rezepts).

Am Ende des Vorgangs die Taste „ENTER“ (Abb. 1/A) drücken. Drücken Sie 3 Sekunden lang die „ENTER“-Taste, um die Änderungen zu bestätigen, und drücken Sie die „ENTER“-Taste erneut 3 Sekunden lang, um das geänderte Rezept zu speichern. Um das Menü zu verlassen, die Taste „MENÜ“ (Abb. 1/H) drücken.

#### Löschen eines Rezeptschritts

Drücken Sie auf die Taste „ENTER“ zum Aktivieren des Hauptmenüs (Abb. 1/A). Drücken Sie die „MENÜ“-Taste. Wählen Sie mit den Tasten „MINUS“ und „PLUS“ (Abb. 1/B) die Funktion „REZEPT“ an und drücken Sie dann zur Bestätigung die Taste „ENTER“. Wählen Sie anschließend mit den Tasten „MINUS“ und „PLUS“ das Rezept aus, das Sie ändern möchten, und drücken Sie dann auf „ENTER“, um es auszuwählen. Wählen Sie mit den Tasten „MINUS“ und „PLUS“ (Abb. 1/B) den Rezeptschritt aus, den Sie löschen möchten. Drücken Sie auf „ZEIT“ und „MINUS“ (Abb. 1/L), um die Zeit zurückzusetzen.

Zum Beispiel: **Display 4 zeigt "0.00" an**

Drücken Sie 3 Sekunden lang die „ENTER“-Taste, um die Änderung zu bestätigen, und drücken Sie die „ENTER“-Taste erneut 3 Sekunden lang, um das Löschen zu speichern. Um das Menü zu verlassen, die Taste „MENÜ“ (Abb. 1/H) drücken.

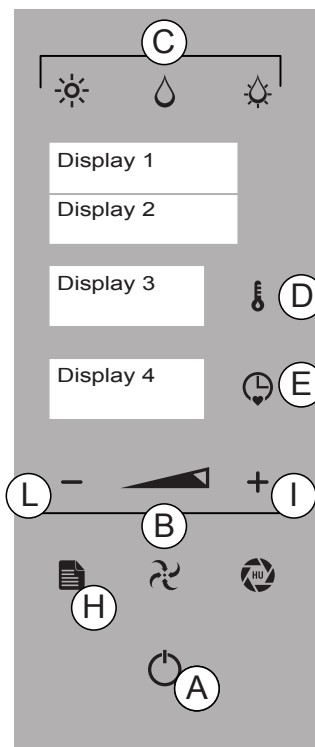


Abb. 1

### Starten eines Rezepts

Die Taste „ENTER“ (Abb. 2/A) und die Taste „MENÜ“ (Abb. 2/C) drücken und mit den Tasten „MINUS“ und „PLUS“ (Abb. 2/B) die Funktion „REZEPT“ auswählen. Drücken Sie auf „ENTER“ (Abb. 2/A) und wählen Sie mit den Tasten „MINUS“, „PLUS“ oder „SCROLL“ (Abb. 2/B) das gewünschte Rezept aus.

Drücken Sie die „ENTER“-Taste zum Starten des Vorheizens (siehe 5.7 Einstellung Vorheizen).



**Drücken Sie auf die Taste „MENÜ“ (Abb. 2/C), um das Rezept zu unterbrechen und zum Hauptmenü zurückzukehren**

### Löschen eines Rezepts

Die Taste „ENTER“ (Abb. 2/A) und die Taste „MENÜ“ drücken und mit den Tasten „MINUS“ und „PLUS“ oder „SCROLL“ (Abb. 2/B) die Funktion „REZEPT“ auswählen. „ENTER“ drücken.

Wählen Sie da gewünschte Rezept mit den Tasten „MINUS“, „PLUS“ oder „SCROLL“ aus. Drücken Sie 3 Sekunden lang auf die Taste „PLUS“.

Drücken Sie auf „ENTER“ zum Bestätigen (Abb. 2/A).

Um die Funktion zu verlassen und zum Hauptmenü zurückzukehren, die Taste „MENÜ“ drücken.

## 7.2 USB-Gerät

### Upload von Rezepten

Um die im USB-Gerät gespeicherten Rezepte im Kombidämpfer zu speichern, gehen Sie wie folgt vor:

Drücken Sie im „STAND-BY“ auf die Tasten „ENTER“ (Abb. 2/A) und „MENÜ“ (Abb. 2/C). Benutzen Sie die Tasten „MINUS“ und „PLUS“ (Abb. 2/B), um die Funktion „Rezepte importieren“ anzuzeigen (Display 2). Öffnen Sie die Klappe unter der Geräteblende und stecken Sie das USB-Gerät hinein.

Drücken Sie auf „ENTER“ zum Bestätigen (Abb. 2/A).

Beispiel: **Display 1 zeigt "USB" an**  
**Display 2 zeigt "LESEN" an**  
**Display 3 zeigt "LADEN" an**  
**Display 4 zeigt den Ladefortschritt der Rezepte an (P 1, P 2, P 3 u.s.w.)**

Beispiel: **Display 1 zeigt "USB" an**  
**Display 2 zeigt "BEENDET" an**

Entfernen Sie das USB-Gerät. Schließen Sie die Tür.  
Drücken Sie auf „MENÜ“ (Abb. 2/C), um ins Hauptmenü zurückzukehren.

### Download von Rezepten

Um die im Kombidämpfer gespeicherten Rezepte im USB-Gerät zu speichern, gehen Sie wie folgt vor: Drücken Sie im „STAND-BY“ auf die Tasten „ENTER“ (Abb. 2/A) und „MENÜ“ (Abb. 2/C). Tasten „MINUS“ und „PLUS“ (Abb. 2/B), um die Funktion „Speichern von Rezepten“ (Display 2) anzuzeigen.

Öffnen Sie die Klappe unter der Geräteblende und stecken Sie das USB-Gerät hinein.

Drücken Sie auf „ENTER“ zum Bestätigen (Abb. 2/A).

Beispiel: **Display 1 zeigt "USB" an**  
**Display 2 zeigt "SPEICHERN" an**  
**Display 3 zeigt "LADEN" an**  
**Display 4 zeigt den Ladefortschritt der Rezepte an (P 1, P 2, P 3 u.s.w.)**

Warten Sie, bis die Rezepte vollständig heruntergeladen sind.

Beispiel: **Display 1 zeigt "USB" an**  
**Display 2 zeigt "BEENDET" an**

Entfernen Sie das USB-Gerät. Schließen Sie die Tür.  
Drücken Sie auf „MENÜ“ (Abb. 2/C), um ins Hauptmenü zurückzukehren.

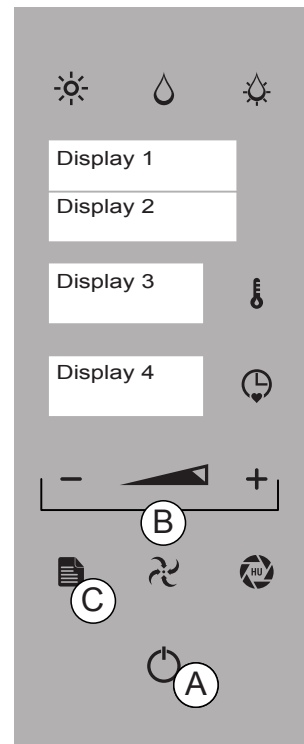


Abb. 2

## 8. BE- UND ENTLADEN DES GARGUTS



Beim Be- und Entladen des Garguts in das Gerät verbleibt ein Restrisiko der Verbrennung; ein solches Risiko besteht bei versehentlichem Kontakt mit dem Garraum, Backblechen oder Behältern oder mit dem Gargut.



Bei jedem Eingriff im Garraum denken Sie immer daran, dass Verbrennungsgefahr besteht. Deshalb müssen unbedingt geeignete persönliche Schutzmaßnahmen getroffen werden. Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzbekleidung.



Wählen Sie geeignete persönliche Schutzbekleidung vor dem Ausführen der Reinigungsarbeiten (Handschuhe, Maske, Brille).



Stellen Sie sich beim Öffnen der Tür seitlich zum Gerät, um so der Hitze nicht unmittelbar ausgesetzt zu sein



Öffnen der Tür: den Griff nach rechts oder links drehen und dann zu sich heranziehen, um den Federmechanismus zu entriegeln. Schließen der Tür: fassen Sie den Griff und schieben Sie die Tür zu, damit sich der Federmechanismus verriegelt.



Siehe Abschnitt 5. Arbeitsparameter vor dem Beschicken des Kombidämpfers

### BELADEN DES GARGUTS

Stellen Sie das zu behandelnde Produkt auf das/die Blech/e und schieben Sie das Blech in das zuvor im Kombidämpfer installierte Einhängegerüst (Abb. 1).

Nehmen Sie den Kombidämpfer wie täglich üblich in Betrieb (siehe 4 Inbetriebnahme oder Programmierung (siehe 7. PROGRAMMIERUNG)).

### ENTLADEN DES GARGUTS

Öffnen Sie die Gerätetür und entnehmen Sie die Bleche aus dem Einhängegerüst; tragen Sie dabei die geeignete persönliche Schutzausrüstung.



Nach Ende der Arbeit, fahren Sie ggf. mit der Wartung fort (siehe 9. Planmäßige Wartung).

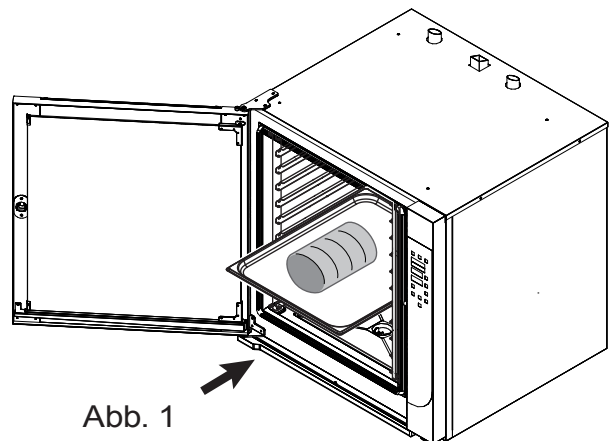


Abb. 1

### 9.1 REINIGUNG DER APPARATUR

#### Allgemeine Anmerkungen



Das Gerät wird zur Zubereitung von Nahrungsmitteln verwendet. Deswegen muss auf Hygiene und stete Sauberkeit des Geräts und des umliegenden Bereichs besonderes Augenmerk gelegt werden.



Das Gerät muss regelmäßig gereinigt werden und alle angetrockneten Speisereste müssen entfernt werden.



Bei Reinigung des Geräts muss der Garraum leer sein.



Bei längerem Gerätestillstand sind alle Versorgungsleitungen abzutrennen und alle inneren und äußeren Geräteteile sorgfältig zu reinigen.



Bei jedem Eingriff im Garraum denken Sie immer daran, dass Verbrennungsgefahr besteht. Deshalb müssen unbedingt geeignete persönliche Schutzmaßnahmen getroffen werden. Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzbekleidung.



Wählen Sie geeignete persönliche Schutzbekleidung vor dem Ausführen der Reinigungsarbeiten (Handschuhe, Maske, Brille).



Stellen Sie sich beim Öffnen der Tür seitlich zum Gerät, um so der Hitze nicht unmittelbar ausgesetzt zu sein.



Die chemische Wirkung von Salz und/oder Essig oder anderen sauren Stoffen kann während des Garvorgangs langfristig zu Korrosion im Garraum führen. Am Ende des Garzyklus mit solchen Stoffen muss das Gerät sorgfältig mit einem geeigneten Reinigungsmittel gereinigt und gut nachgespült werden.



Die Reinigungsflüssigkeit für den Garraum muss bestimmte chemische Eigenschaften haben: - pH höher als 12 - frei von Chloriden/Ammoniak und mit einer Viskosität und Dichte ähnlich der von Wasser.



Lesen Sie aufmerksam die Angaben auf dem Etikett des Reinigungsmittels. Tragen Sie für die auszuführenden Arbeiten geeignete Schutzbekleidung. (Siehe auf dem Packungsetikett angegebene Schutzmaßnahmen)



Verwenden Sie keine aggressiven Mittel, um das Gerät innen und außen zu reinigen (benutzen Sie handelsübliche, für die Reinigung von Stahl, Glas, Email geeignete Reiniger).



Edelstahlflächen sind vorsichtig zu reinigen, um sie nicht zu beschädigen. Insbesondere dürfen keine korrosiven Mittel, scheuernde Materialien oder scharfe Werkzeuge verwendet werden.



Oberflächen mit Leitungswasser abspülen und mit einem saugfähigen Tuch oder anderen nicht scheuernden Materialien abtrocknen.



Benutzen Benutzen Sie zum Reinigen keine Hochdruckreiniger oder spritzen Sie das Gerät nicht direkt mit Wasser ab.



Nach Beendigung der Reinigung muss die Türdichtung instand gehalten werden; reinigen Sie dazu die Türdichtung mit Wasser und Neutralseife, trocken Sie diese ab und tragen Sie auf der gesamten Oberfläche der Dichtung Talkum auf. Die Arbeiten zur ordentlichen Instandhaltung der Türdichtung müssen wöchentlich ausgeführt werden.



Reinigung der Belüftungsöffnungen: Das Elektronikfach wird durch Lüftungsschlitz an der rechten Seite des Geräts gekühlt (6 und 10 Einschübe). Prüfen Sie einmal wöchentlich, ob die Lüftungsschlitze sauber und nicht durch Staub verstopft sind; reinigen Sie die Oberfläche mit einem trockenen Tuch.



Instandhaltung der Innenflächen: Der allgemeine Grundsatz besteht darin, zu vermeiden, dass sich bestimmte Stoffe in bestimmten Bereichen anheften oder sich ansammeln: - Substanzen, die sich leicht konzentrieren und somit sehr korrosiv werden. - Anheftung von verschiedenen, im Wasser enthaltenen Mineralien, und dann leicht eine Korrosionswirkung haben (Lüfterwuchtung, Wärmetauscher, usw.).

## 9. PLANMÄßIGE WARTUNG

### Zusammenfassende Tabelle: Zuständigkeiten - Tätigkeit - Häufigkeit



#### Gewöhnlicher Bediener

Person, die autorisiert und beauftragt ist, das Gerät mit aktivierten Schutzeinrichtungen zu bedienen, und einfache Aufgaben ausführen kann.



#### Fachpersonal

Sachkundiger Bediener für das Handling, den Transport, die Installation, die Instandhaltung, die Reparatur und die Verschrottung des Geräts.

|  | ART DES EINGRIFFS   | HÄUFIGKEIT DER ARBEITEN   |
|--|---|---|
|  | Reinigung bei Inbetriebnahme<br>Reinigung des Garraums<br>Siebreinigung<br>Kontrolle des Stands des Reinigungsmittels<br>Reinigung der Kondensatauffangwanne<br>Reinigung der Scheibe innen und außen Kontrolle und Reinigung der Türdichtung | Bei Ankunft nach der Installation<br>Nach der Tagesproduktion<br>Wenn erforderlich<br>Alle 2/3 Tage (wenn erforderlich)<br>Nach der Tagesproduktion<br>Wenn erforderlich<br>Nach der Wochenproduktion |
|  | Kontrolle und Reinigung der Abflüsse  | Alle 30 Tage mit sehr hartem Wasser, ohne Wasserenthärter   |

### 9.2 REINIGUNG BEI ERSTINBETRIEBNAHME



Wenn das Gerät aus dem Werk ausgeliefert wird, werden die Teile, die am stärksten schädigenden Einflüssen ausgesetzt sind, mit besonderen Schutzstoffen behandelt.



Beim Erststart muss das Gerät sorgfältig gereinigt werden, um Fremdstoffe im und außerhalb des Garraums zu entfernen.

Entfernen Sie manuell die Schutzfolie an der äußeren Verkleidung und reinigen Sie gründlich alle äußeren Bereiche des Geräts.



Insbesondere dürfen keine scharfen Werkzeuge und korrosive Reiniger verwendet werden (siehe 9.1 Allgemeine Warnhinweise)

Wenn Sie mit der Reinigung der Außenseiten des Geräts fertig sind, fahren Sie mit der Reinigung des Garraums fort. Je nach Gerätemodell kann der Garraum mit einer Reinigungsautomatik gereinigt werden, falls diese Option vorhanden ist, oder mit einem manuellen Reinigungsverfahren.



Bei Gerätemodellen mit Reinigungsfunktion setzen Sie den am Rohr für das Reinigungsmittel angebrachten Filter in den dazugehörigen Behälter ein (Abb. 1/A).



Bei Reinigung des Geräts muss der Garraum leer sein.

Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie die Bleche (falls vorhanden) aus dem Einhängegerüst (Abb. 1). 1). Entfernen Sie das Einhängegerüst durch Entriegeln der Bolzen (Abb. 2/B-C-D).

Je nach Gerätemodell gehen sie zur Reinigung des Garraums nach den Anweisungen in den folgenden Abschnitten vor:

- Reinigen Sie den Garraum mit der Reinigungsautomatik. Der Kombidämpfer führt einen Reinigungszyklus mit dem Reinigungsmittel durch und beendet den Vorgang durch Spülen des Garraums.
- Reinigen Sie den Garraum mit der manuellen Reinigung. Dieses Verfahren wird bei Kombidämpfern ohne die Option Reinigungsautomatik angewendet.

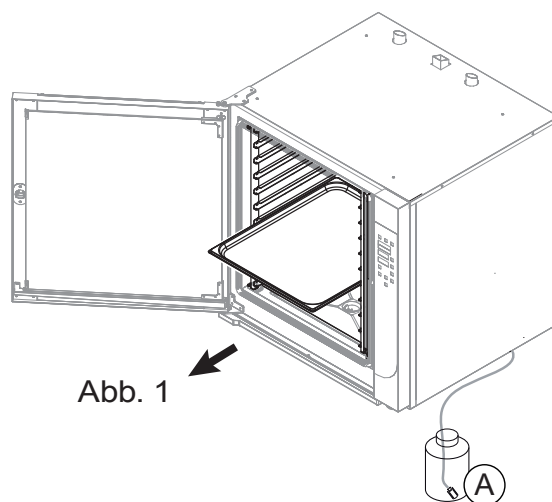


Abb. 1

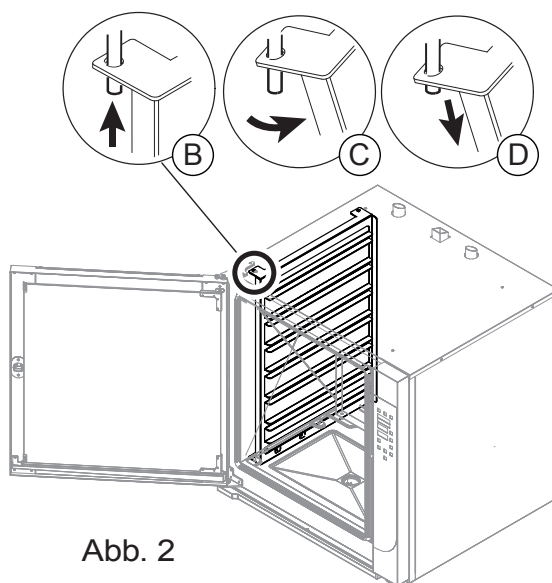


Abb. 2

### 9.3 REINIGUNGS-AUTOMATIK

#### Starten der Reinigung

Drücken Sie auf „ENTER“ (Abb. 3/A) und „MENÜ“ (Abb. 3/C), um das Hauptmenü zu aktivieren. Wählen Sie mit den Tasten „MINUS“ und „PLUS“ (Abb. 3/B) die Funktion „REINIGUNG“. Drücken Sie dann zur Bestätigung die Taste „ENTER“ (Abb. 3/A).



**Je nach Ausmaß der Verschmutzung wird ein empfohlener Reinigungszyklus angezeigt (Abb. Display 2) 3 - Display 2)**

**SCHNELL:** kurzer Reinigungszyklus ohne Reinigungsmittel.

**NUR SPÜLEN:** kompletter Reinigungszyklus ohne Reinigungsmittel.

**KURZ:** kurzer Reinigungszyklus mit einem Reinigungsmittelzyklus.

**MITTEL:** kompletter Reinigungszyklus mit zwei Reinigungsmittelzyklen.

**LANG:** kompletter Reinigungszyklus mit drei Reinigungsmittelzyklen.

Zum Beispiel: **Display 1 zeigt "REINIGUNG" an**  
**Display 2 zeigt "KURZ" an**

Mit den Tasten „MINUS“ und „PLUS“ (Abb. 3/B - Display 2) können die folgenden Reinigungszyklen ausgewählt werden: **SCHNELL - NUR SPÜLEN - KURZ - MITTEL - LANG**. Drücken Sie auf „ENTER“ (Abb. 3/A), um den Zyklus zu starten.

#### BEENDEN DER REINIGUNG

**Vor der Zugabe des Reinigungsmittels** (Abb. 3 - Display 2 - ENTHÄRTEN) Drücken Sie die „ENTER“-Taste (Abb. 3/A). Zur Fortsetzung der Reinigung drücken Sie erneut auf „ENTER“ (Abb. 3/A). Um die Funktion wieder zu verlassen, drücken Sie auf „MENÜ“ (Abb. 3/C).

**Nach Zugabe des Reinigungsmittels (Abb. 3 - Display 2 - REINIGUNGSMITTEL + WASSER)** drücken Sie auf die „ENTER“-Taste (Abb. 3/A).



**NUR REINIGUNGSFUNKTION (die restlichen Funktionen sind deaktiviert)**

Mögliche Aktionen: Die „ENTER“-Taste drücken, um den unterbrochenen Reinigungszyklus wieder aufzunehmen, oder mit den Tasten „MINUS“ und „PLUS“ (Abb. 3/B) eine andere Reinigungsart auswählen. Drücken Sie dann zum Starten eines neuen Reinigungszyklus die Taste „ENTER“ (Abb. 3/A).

### 9.4 MANUELLES REINIGEN

Der Bediener führt den Reinigungsvorgang und das Spülen des Garraums unter Verwendung von flüssigen Reinigungsmitteln zum Reinigen und Trinkwasser zum Spülen aus.



**Bei Reinigung des Geräts muss der Garraum leer sein, d.h. ohne Roste, Bleche oder sonstigem Zubehör (Abb.4-5).**

Stellen Sie die Betriebsart DAMPF ein und setzen Sie die Parameter TEMPERATUR auf 100°C und ZEIT auf 20' (siehe HEIßLUFT (AUFGEHEN) - DAMPF - COMBI

Nach Abschluss des Vorgangs öffnen Sie die Tür, damit der Garraum für einige Sekunde abkühlen kann.

Sprühen Sie das Reinigungsmittel mit einem normalen Zerstäuber (Abb. 6) auf die gesamte Oberfläche des Garraums und wischen Sie alles mit einem nichtscheuernden Tuch (Abb. 6) ab.

Nach Abschluss des Vorgangs spülen Sie den Garraum gründlich mit Trinkwasser aus; dabei keine Hochdruckreiniger verwenden oder direkt mit Wasser abspritzen.

Trocknen Sie nach dem Ausspülen den Garraum mit einem nichtscheuernden Lappen gut ab.

Gegebenenfalls sind die oben beschriebenen Arbeiten für einen erneuten Reinigungsvorgang zu wiederholen.

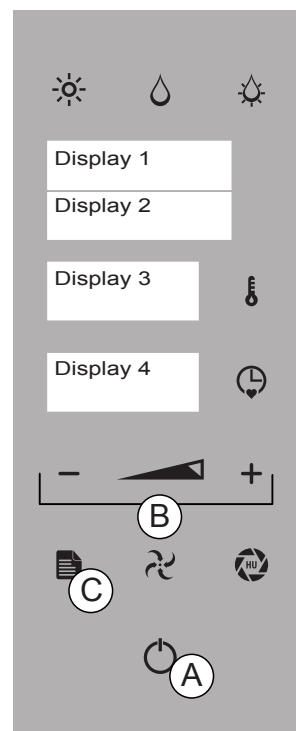


Abb. 3

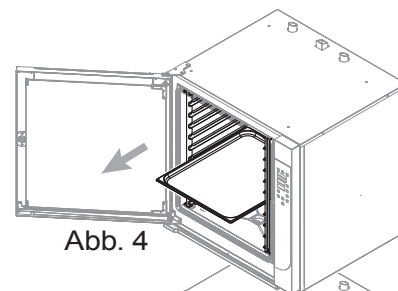


Abb. 4

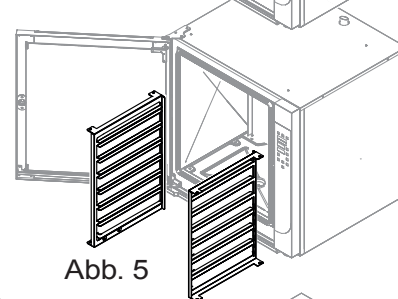


Abb. 5

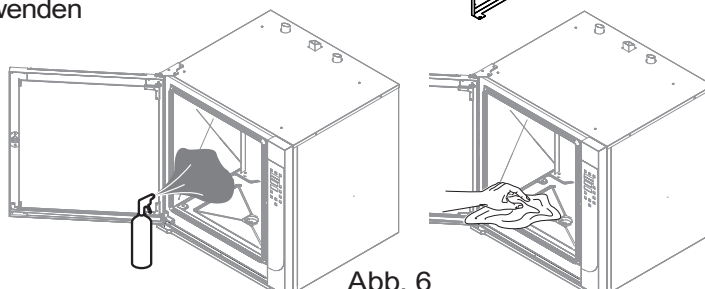



Abb. 6

### 9.5 REGELMÄßIGE INSPEKTIONEN Reinigung des Garraums

Im Inneren des Garraums können sich feste Rückstände verschiedenster Art ablagern, weswegen dies durch Sichtkontrolle am Ende eines jeden Tags überprüft werden sollte. Wenn erforderlich, sind diese Rückstände zu beseitigen und ebenfalls muss ggf. das Sieb unten im Garraumboden (Abb. 7) herausgeschraubt werden, damit mögliche verbliebene Rückstände im Abfluss entfernt werden können. Danach muss das Sieb wieder in den Garraumboden eingesetzt werden.

 **Wenn erforderlich, entfernen Sie die Bolzen der Einhängegestelle (Abb. 8) und nehmen Sie diese aus dem Garraum heraus.**

#### Siebreinigung

Falls erforderlich, entnehmen Sie das Sieb (Abb. 14) und reinigen es mit sauberem Wasser und nichtscheuernden und/oder nicht korrosiven Materialien, um sämtliche Rückstände zu beseitigen.

- Sorgfältig abtrocknen. Nach Abschluss des Vorgangs setzen Sie das Sieb wieder ein.

 **Meldung „Siebreinigung“ (Display 2): Führen Sie die planmäßige Wartung des Siebs durch. Nach der Reinigung drücken Sie 5 Sekunden lang auf „PLUS“, um die Meldung zu löschen.**

#### Reinigung der Kondensatauffangwanne

In der Kondensatauffangwanne können sich Rückstände ablagern, welche den Abfluss der Flüssigkeiten verhindern. Deshalb sollte dies durch Sichtkontrolle am Ende eines jeden Tags überprüft werden. Bei Bedarf müssen diese Rückstände aus dem Abflussloch (Abb. 10) entfernt werden.

#### Reinigung der Scheibe innen und außen

Das Gerät besitzt eine feststehende, an der Tür verankerte sowie eine bewegliche Glasscheibe. Wenn erforderlich und bei vollständig geöffneter Tür entfernen Sie die Glashalteprofile (Abb. 9) und reinigen die Glasscheibe sorgfältig auf beiden Seiten. Vor dem erneuten Befestigen der Glasscheibe an der Tür muss auch das innere, fest angebrachte Glas sorgfältig gereinigt werden.

#### Kontrolle und Reinigung der Türdichtung

Nach jeder Reinigung des Garraums und am Ende eines jeden Tages muss die Türdichtung durch sorgfältige Reinigung instand gehalten werden (Abb. 11).

Reinigen Sie die Türdichtung mit nichtscheuernden und/oder nicht korrosiven Materialien, trocknen Sie sie gewissenhaft ab und tragen Sie Vaseline auf der gesamten Oberfläche auf, damit sie weich und in gutem Zustand bleibt.

#### Kontrolle des Stands des Reinigungsmittels

Bei Geräten mit Reinigungsautomatik ist am Ende des Tages eine Sichtkontrolle nötig, um zu prüfen, ob Reinigungsmittel im entsprechenden Behälter (Abb. 12) vorhanden ist. Vergewissern Sie sich, dass sich Reinigungsflüssigkeit im dazugehörigen Behälter befindet; ggf. ist sie aufzufüllen und/oder zu ersetzen. Bei fehlender Reinigungsflüssigkeit gibt das Gerät keine Fehlermeldung aus und der Reinigungsvorgang wird ohne Reinigungsmittel ausgeführt.

#### Kontrolle und Reinigung der Abflüsse

Vergewissern Sie sich, dass keine Verstopfungen oder Hindernisse irgendeiner Art im Trakt der Abflussleitungen vorliegen, damit das Abwasser ordentlich abgeführt werden kann (Abb. 9-13).

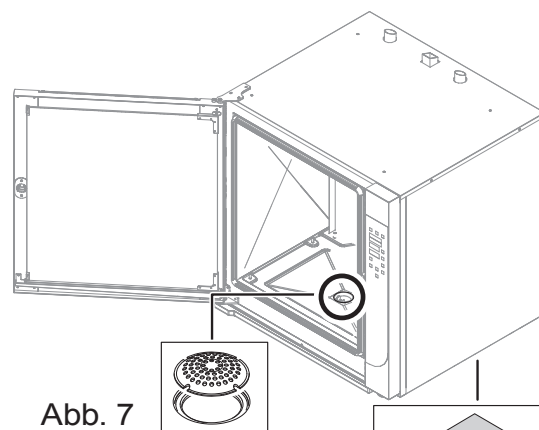


Abb. 7

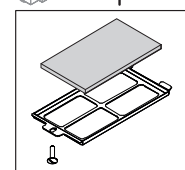


Abb. 14

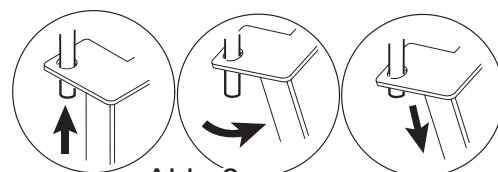


Abb. 8

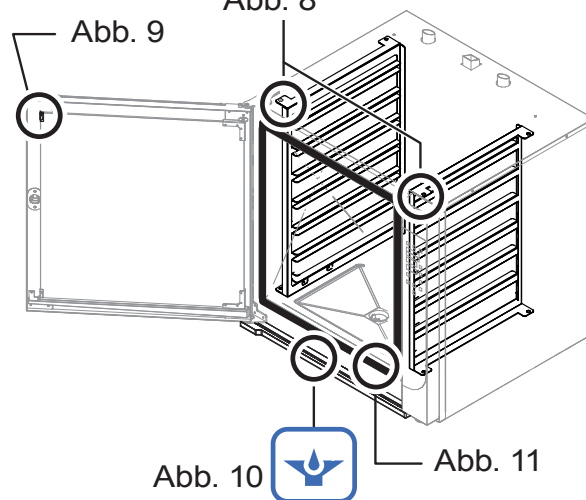


Abb. 9

Abb. 10

Abb. 11

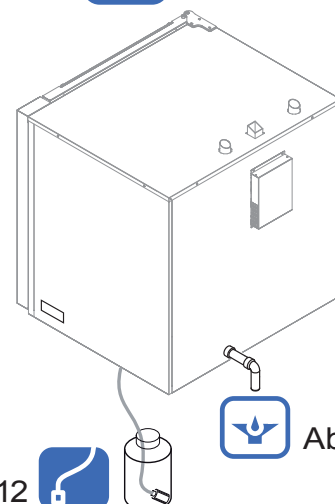


Abb. 12

Abb. 13

## 10. ALARMSIGNALE

### 10.1 Liste der Alarme

Störungen werden während des Betriebs auf Display 2 angezeigt, und können wie folgt beschrieben werden:

**GARRAUMFÜHLER-ALARM:** Temperaturfühler gebrochen oder Leitung unterbrochen.

**FEUCHTEFÜHLER-ALARM:** Feuchtefühler gebrochen oder Leitung unterbrochen.

**INTERNER KERNTemperaturFÜHLER-ALARM:** Kerntemperaturfühler gebrochen oder Leitung unterbrochen (der Kombidämpfer kann ohne KT-Fühler benutzt werden).

**EXTERNER ALARM KERNTemperaturFÜHLER:** Kerntemperaturfühler gebrochen oder Leitung unterbrochen oder nicht korrekt platziert (der Kombidämpfer kann ohne KT-Fühler benutzt werden).

**PLATINENTEMPERATUR-ALARM:** Platine überhitzt (über 70°C).

**MOTOR-ALARM:** Motor überhitzt.

**WASSERMANGEL-ALARM:** Unzureichende Wasserversorgung.

**EFP:** fehlerhafter Download/ Update von Software. **FLAM:** Keine Flamme.

**ENTLÜFTUNGS-ALARM:** Fehlerhafte Funktionsweise der Entlüftungseinrichtung.

**OFF RUN ALARM:** schneller Temperaturanstieg.

Durch Drücken der Taste „PLUS“ für 5 Sekunden kann ein Alarm vorübergehend aufgehoben werden. Die Meldung wird weiterhin bis zur Behebung des Problems angezeigt.



**Kontaktieren Sie das zugelassene Servicecenter.**

**Die Störungsursache muss von einem zugelassenen Techniker festgestellt und die Funktionsfähigkeit wiederhergestellt werden.**

### TROUBLESHOOTING (FEHLERSUCHE UND -BEHEBUNG)



**Wenn das Gerät nicht einwandfrei arbeiten sollte, versuchen Sie, kleinere Probleme mithilfe dieser Tabelle selbst zu lösen.**

| STÖRUNG   | MÖGLICHE URSACHE   | BEHEBUNG   |
|---|--|--|
| Das Gerät lässt sich nicht einschalten.                               | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hauptschalter nicht eingeschaltet.</li> <li>• Sicherung oder Leitungsschutzschalter wurde ausgelöst.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hauptschalter einschalten.</li> <li>• Sicherung oder Leitungsschutzschalter wieder rücksetzen.</li> </ul>                 |
| Es wird kein Dampf produziert.  | Wasserhahn ist geschlossen.  | Öffnen Sie den Wasserhahn.   |
| Das Wasser läuft nicht aus dem Garraum ab.                            | Abfluss ist verstopft.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Abflusssieb reinigen.</li> <li>• Rückstände aus dem Abfluss</li> </ul>  |
| Die Garraumwände sind mit Kalk bedeckt.                               | Wasserenthärter ist nicht angeschlossen oder ist leer.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gerät an einen Wasserenthärter anschließen.</li> <li>• Enthärter regenerieren.</li> <li>• Garraum entkalken.</li> </ul>   |
| Im Garraum befinden sich Flecken.                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasserqualität</li> <li>• Minderwertiger Reiniger.</li> <li>• Ungenügendes Spülen.</li> </ul>                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Wasser filtern (siehe Wasserenthärter).</li> <li>• Empfohlenen Reiniger verwenden.</li> <li>• Nochmals spülen.</li> </ul> |
| Das Gasgerät lässt sich nicht einschalten.                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gashahn geschlossen.</li> <li>• Luft in Leitung.</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gashahn öffnen.</li> <li>• Startvorgang wiederholen.</li> </ul>   |
| Kein Wasser   | Wasserhahn ist geschlossen.  | Öffnen Sie den Wasserhahn.   |
| Überhitzung der elektronischen Komponenten (Alarm Platinentemperatur) | Lüftungen verstopft  | Legen Sie den Luftzugang frei oder säubern Sie die Filter  |
| Meldung Siebreinigung   | Sieb Wartungstimer überschritten   | Mit der Reinigung fortfahren (s. 9.5 Regelmäßige Inspektionen)   |



**Wenn die Ursache des Problems nicht beseitigt werden kann, Gerät ausschalten und alle Versorgungshähne schließen, danach den Kundendienst verständigen.**

### **Außerbetriebsetzung und Entsorgung des Geräts**



DIE MATERIALIEN MÜSSEN GEMÄSS DEN GELTENDEN GESETZLICHEN BESTIMMUNGEN DES LANDES ENTSORGT WERDEN, IN DEM DAS GERÄT VERSCHROTTET WIRD.

Erklärung GEMÄSS der Richtlinien (siehe Abschnitt 0.1 Abschnitt) zur Reduzierung des Einsatzes von Schadstoffen in elektrischen und elektronischen Geräten, sowie zur Abfallentsorgung. Das auf dem Gerät oder der Verpackung angebrachte Symbol der durchgestrichenen Mülltonne weist darauf hin, dass das Produkt am Ende seiner Nutzlebensdauer von anderen Abfällen getrennt entsorgt werden muss.

Am Ende der Lebensdauer dieses Geräts werden Entsorgung und Wiederverwertung vom Hersteller organisiert und durchgeführt. Zur Entsorgung dieses Geräts hat der Betreiber sich daher mit dem Hersteller in Verbindung zu setzen und das Verfahren einzuhalten, das dieser für die separate Sammlung der Altgeräte eingerichtet hat. Die ordnungsgemäße Sammlung für die spätere Zuführung des Altgeräts zur Wiederverwertung, zur Aufbereitung und zur umweltverträglichen Entsorgung trägt dazu bei, mögliche schädliche Auswirkungen auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und begünstigt die Wiederverwertung bzw. das Recycling der Materialien, aus denen das Gerät besteht. Widerrechtliche Entsorgung des Produkts durch den Besitzer wird nach geltendem Recht verwaltungsrechtlich verfolgt.



**Außerbetriebnahme und Verschrottung des Geräts müssen durch qualifiziertes Fachpersonal erfolgen.**

### **Abfallentsorgung**



**Während des Betriebs und der Wartung ist dafür zu sorgen, dass keine Schadstoffe (Öle, Fette, usw.) in die Umwelt gelangen. Die Entsorgung muss nach Inhaltsstoffen getrennt und gemäß den hierzu geltenden Bestimmungen erfolgen.**

Widerrechtliche Abfallentsorgung wird entsprechend den Gesetzen des Landes bestraft, in dem der Verstoß festgestellt wird.

