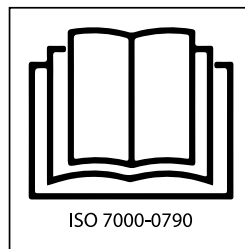


**HEISLUFTOFEN MIT BESCHWADUNG
ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR,
BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG**



**VOR DEM GEBRAUCH
DIE ANLEITUNGEN SORGFÄLTIG DURCHLESEN**

CONVECTION + HUMIDIFICATION

**606 / 610
ELEKTRONISCHE**

DE

INHALT	
	Vorwort
1.0	Konformitätserklärung
1.1	Europäische Richtlinie ROHS 2012/19/UE
1.2	Abmessungen
1.3	Transport des Ofens und Entfernung der Verpackung
1.4	Informationsetiketten
INSTALLATION	
1.5	Positionierung des Ofens
1.6	Tabelle technische Daten Elektroanschluß
1.7	Elektroanschluss
1.8	Wassermerkmale
1.9	Tabelle technische Daten für die Wasserleitung
2.0	Anschluss ans Wassernetz-Wasserzufuhr
2.1	Anschluss an das Wassernetz-Wasserablauf
2.9	Umkehren der Türöffnungsrichtung
3.0	Kontrolle und Sicherheitsautomatismen
3.1	Austausch der Ersatzteile
3.2	Kontrolle der Funktionen
BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG	
4.0	Anweisungen für sicheren Gebrauch des Ofens
4.1	Maximale Belastung der Lebensmittel
4.2	Definition von manuellem Garen und automatisches Garen
4.3	Inbetriebnahme
4.4	Beschreibung der Bedientafelkomponente
4.5	Einstellung manuelles Garen
4.6	Einschaltung der Garparameter
4.6A	Garraumtemperatur
4.6B	Beschwadungsprozent
4.6C	Garzeit
4.6D	Kerntemperaturfühler
4.7	Zusätzliche Funktionen
4.7A	Luftgeschwindigkeit
4.7B	Semi-statische Lüftung
4.7C	Autoreverse
4.7D	Dampfablassventil
4.7E	Garraumbeleuchtung
5.0	Starten eines Garverfahrens
5.1	Automatische Garprogramme
5.2	Starten eines automatischen Garprogramms
6.0	Automatische Reinigung Simcleaner
8.0	Signalisierung und Anzeige Störungen und Schäden
9.0	Wartung
9.0A	Reinigung der äußeren Wände des Ofens
9.0B	Garraumreinigung
9.1	Anweisungen bei Störungen bzw. längerem Gerätestillstand
10.0	Nützliche Hinweise beim Garen
10.1	Abhilfe bei anormalem Garen

VORWORT

Der Inhalt dieses Handbuchs ist allgemeingültig und nicht alle beschriebenen Funktionen könnten in ihrem Produkt eingeschlossen sein.

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen. Lesen Sie sorgfältig diese Bedienungsanleitung und beachten Sie insbesondere die gültigen Richtlinien bezüglich der Sicherheitsvorrichtungen.

Das Gerät darf nur für den ursprünglich vorgesehenen Zweck, d. h. zum Regenerieren von vorgekochten Speisen und Warmzuhalten verwendet werden.



WARNUNG!

Bevor Sie irgendeine Art von Verbindung dieser Geräte (elektrische oder hydraulische), lesen Sie bitte die Anweisungen in diesem Handbuch. Dieses Handbuch soll mit Sorgfalt zu Referenzzwecken zur Verfügung von Benutzern oder Wartungstechnikern aufbewahrt werden. Die Installation darf ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

1.0 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller bestätigt, dass die Geräte den EU-Vorschriften entsprechen.

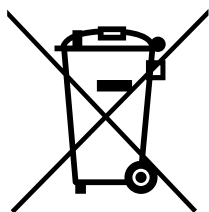
Die Installation muss, insbesondere bezüglich der Belüftung der Räume und der Abgasleitung, gemäß den gültigen Normen durchgeführt werden.

Achtung: Der Hersteller haftet nicht für direkte Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, falsche Installation, oder mangelnde Wartung verursacht worden sind.

1.1 EUROPÄISCHE RICHTLINIE 2012/19/UE

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2012/19/UE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.

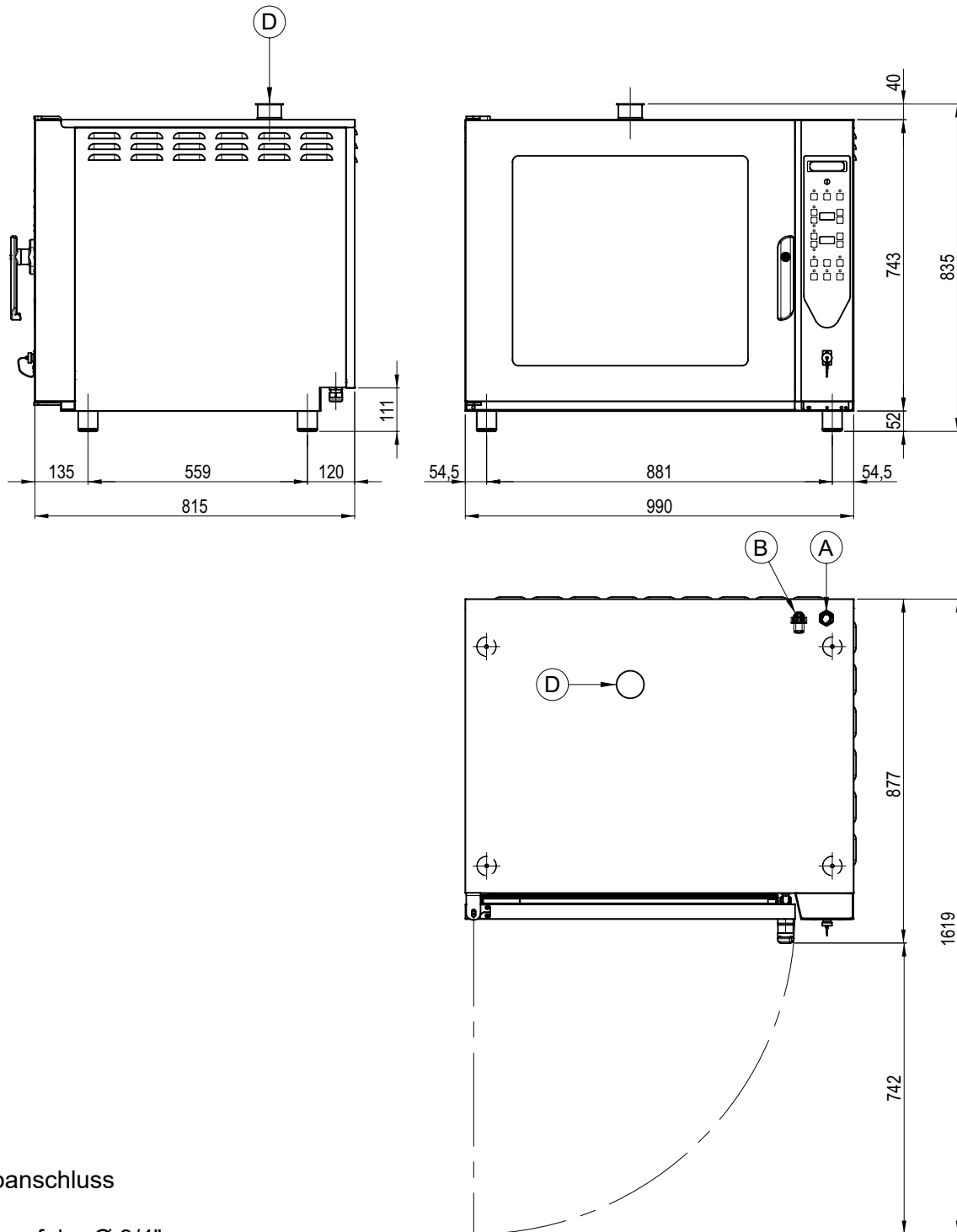
Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen.



Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen. Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte. Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer.

6 - 10 x (60x40) ELECTRONIC



A- Elektroanschluss

B- Wasserzufuhr Ø 3/4"

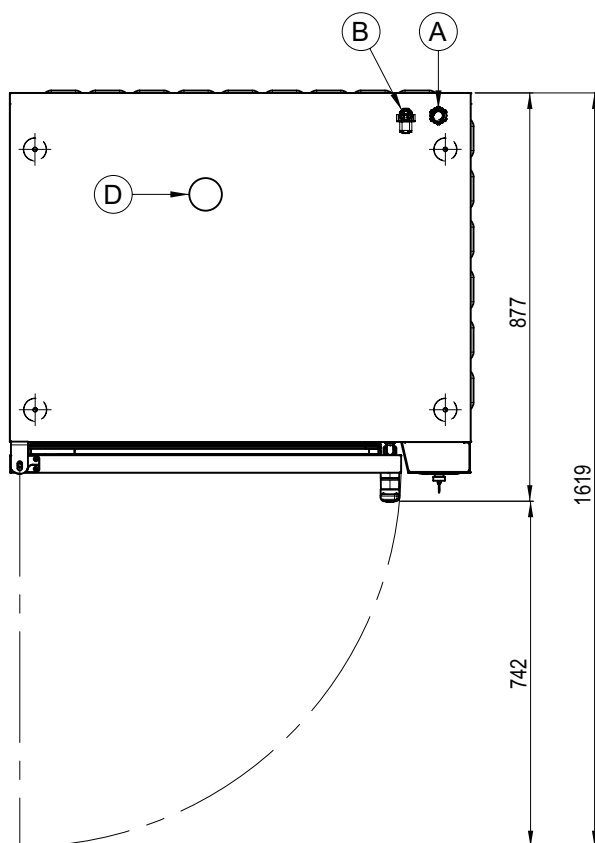
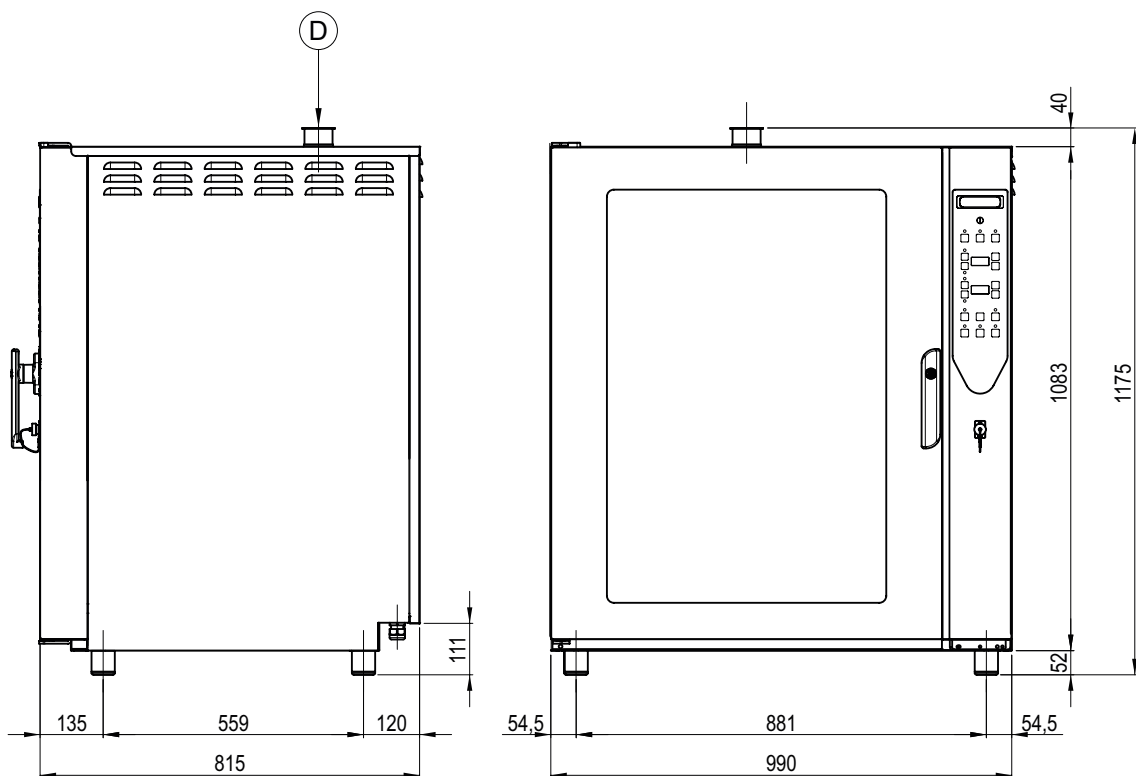
D- Ablassventil Garraum

6 x (60x40)

1.2A Abmessungen mod. 606

Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
mm 990 x 877 x h 835	6 x (60x40)	85 mm	kg

6 - 10 x (60x40) ELECTRONIC



A- Elektroanschluss

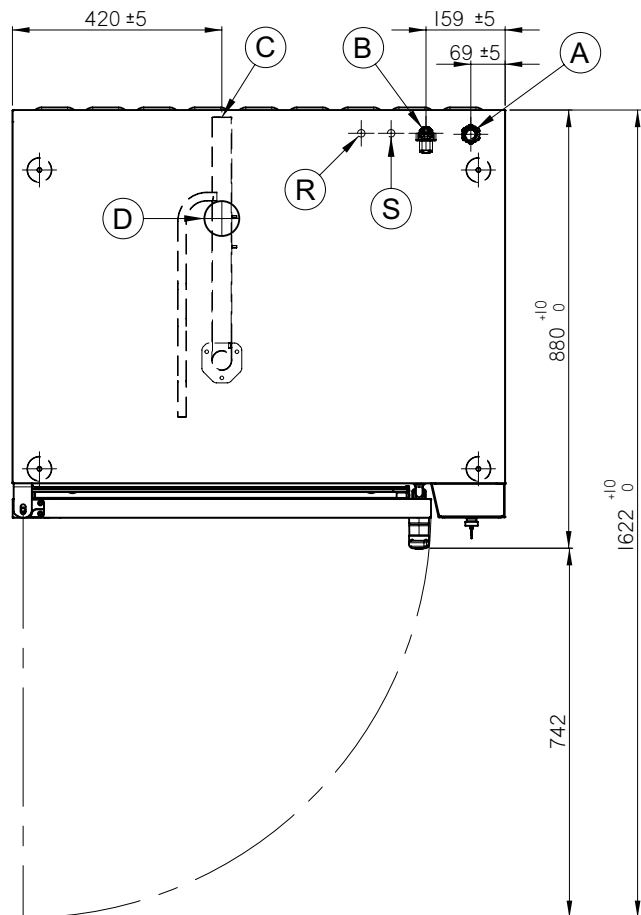
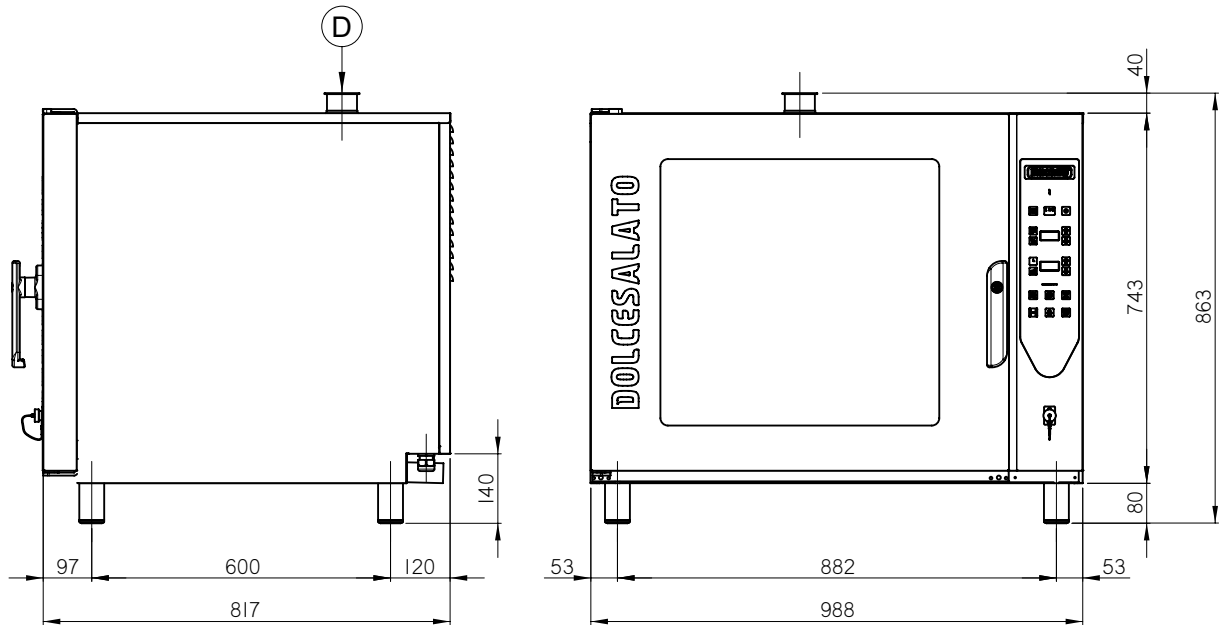
B- Wasserzufuhr Ø 3/4"

D- Ablassventil Garraum

10 x (60x40)

1.2B Abmessungen mod. 610			
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
mm 990 x 877 x h 1175	10 x (60x40)	85 mm	kg

6 - 10 x (60x40) ELECTRONIC



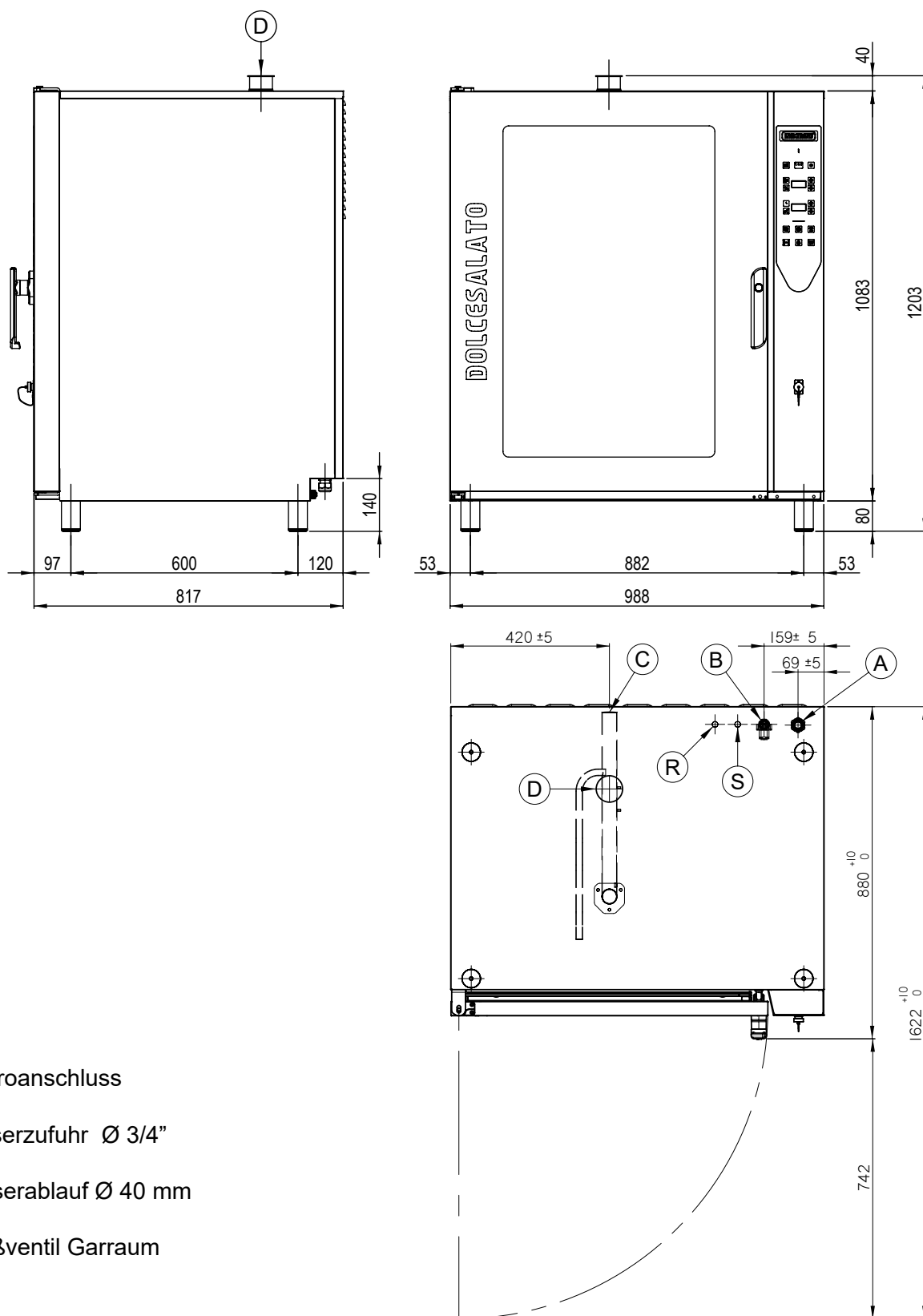
- A- Elektroanschluss
- B- Wasserzufuhr Ø 3/4"
- C- Wasserablauf Ø 40 mm
- D- Ablassventil Garraum

6 x (60x40) mit Automatische Reinigung

1.2A Abmessungen mod. 606

Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
mm 990 x 877 x h 835	6 x (60x40)	85 mm	kg

6 - 10 x (60x40) ELECTRONIC



- A- Elektroanschluss
- B- Wasserzufuhr Ø 3/4"
- C- Wasserablauf Ø 40 mm
- D- Ablassventil Garraum

10 x (60x40) mit Automatische Reinigung

1.2B Abmessungen mod. 610			
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
mm 990 x 877 x h 1175	10 x (60x40)	85 mm	kg

1.3 TRANSPORT DES OFENS UND ENTFERNUNG DER VERPACKUNG

Beim Eingang des Ofens und vor der Installation, überprüfen, daß die Verpackung intakt ist und es keine sichtliche Schäden gibt.

Überprüfen Sie, daß es zusammen mit dem Ofen die dazugehörigen Dokumentation gibt und zwar:

- Installation.Gebrauch-und Wartungsanleitungen
- Formular für die Überprüfung der korrekten Installation
- Schaltplan
- Etiketete ISO 3864-1

Vor dem Transport des Ofens bis zu dem Punkt, wo er installiert werden muss, überprüfen Sie daß:

- Die Türen sind groß genug um den Durchgang des Ofens zu gewähren;
- Der Bodenbelag das Gewicht tragen kann.

Je nach dem Modell des Ofens, seinen Abmessungen und seinem Gewicht, geeignete Einrichtungen verwenden, um die Ware während Transport und Installation zu bewegen, um die Stabilität zu gewähren und Fälle, Umkippen oder unkontrollierte Bewegung des Gerätes und seine Teile zu vermeiden.

Die Verpackung des Ofens halten, bis der Ofen installiert wird.

Die Verpackung macht die Bewegung der Ware einfacher und schützt den Ofen vor zufälligen Stößen.

Während des Umzugs und der Installation des Ofens, muss der Installateur die Unfallverhütungsvorschriften in Kraft am Ort der Installation respektieren (Verwendung von Sicherheitsschuhe, Handschuhe usw.).

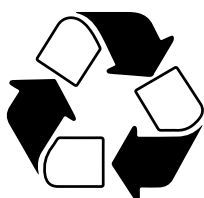
Die Verpackung entfernen, ohne den Ofen zu schaden.

Die Klebefolie, die die Edelstahloberfläche schützt kann entfernt werden, auch nach der Platzierung des Ofens über das entsprechende Untergestell oder auf der Auflagefläche.



ACHTUNG: Die Materialien der Verpackung und die Klebefolie sind potenziell gefährlich.

Aus diesem Grund sollen sie außerhalb der Reichweite der Kinder und richtig gehalten werden, in Übereinstimmung der lokalen Bestimmungen.



Sie sollten die Verpackungsmaterialien (Holz, Pappe, Plastik...) trennen und entsorgen Sie diese separat, in Übereinstimmung der gültigen Vorschriften am Ort der Installation.

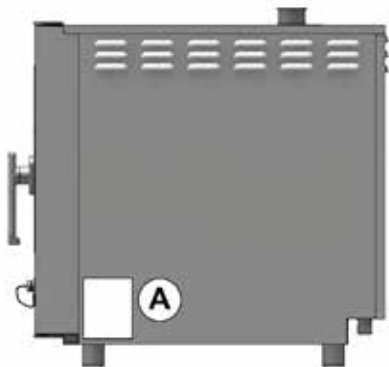
Achtung: Vor Inbetriebnahme des Geräts die Schutzfolie von den Stahlteilen abziehen. Dafür dürfen keine Scheuermittel bzw. Metallgegenstände verwendet werden.

Klebrige Rückstände mit einem in Lösungsmittel getränkten Schwamm entfernen.

Wenn der Ofen in Betrieb gesetzt wird, ohne die Klebefolie wegzunehmen, wird die Entfernung der Klebefolie und die Reinigung der klebrigen Rückstände immer schwieriger.

1.4 INFORMATIONSETIKETTEN

Auf jedem Ofen finden Sie Metalletiketten, die wichtige Info über Merkmale des Ofens, Strom-und Wasseranschlüsse und eventuell Ablaufanschluss geben.



Auf der rechten Wand liegt die Etikette A.

Die Informationen auf dieser Etikette sind die folgende:

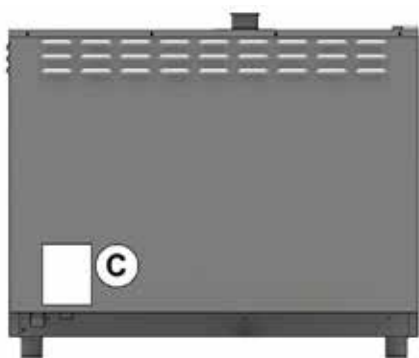
- Name und Adresse des Herstellers
- Ofenmodell
- IPX-Schutz gegen Wasserstrahl
- Konformität europäischen Vorschriften
- Leistung und Art der Stromversorgung (einphasig oder dreiphasig).
- Seriennummer der Öfen
- Symbol der europäischen Vorschrift 2012/19/UE



Durch das Entfernen der rechten Seitenwand, finden Sie auf Ofenboden die Etikette B.

Auf dieser Etikette wird die Seriennummer des Ofens wiederholt.

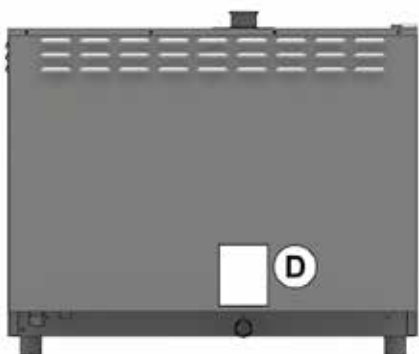
Auf diesem Fall, kann der Kunde oder der Installateur die Seriennummer des Ofens finden, wenn die Etikette A schmutzig oder geschädigt ist.



Am Rücken des Ofens, neben dem Verbinder für Wasseranschluss liegt die Etikette C.

Die Etikette C zeigt die notwendigen Wassermerkmale für einen korrekten Betrieb des Ofens.

Die gleichen Merkmale sind am Abschnitt 2.3A dieses Handbuchs gelistet.



Der Garraumablauf wird montiert nur wenn der Ofen mit dem automatischen Waschsysteem geliefert wird.

Auf diesem Fall, neben dem Ablauf finden Sie die Etikette D mit den dazugehörigen Info über Ablaufanschluss.

1.5 POSITIONIERUNG DES OFENS

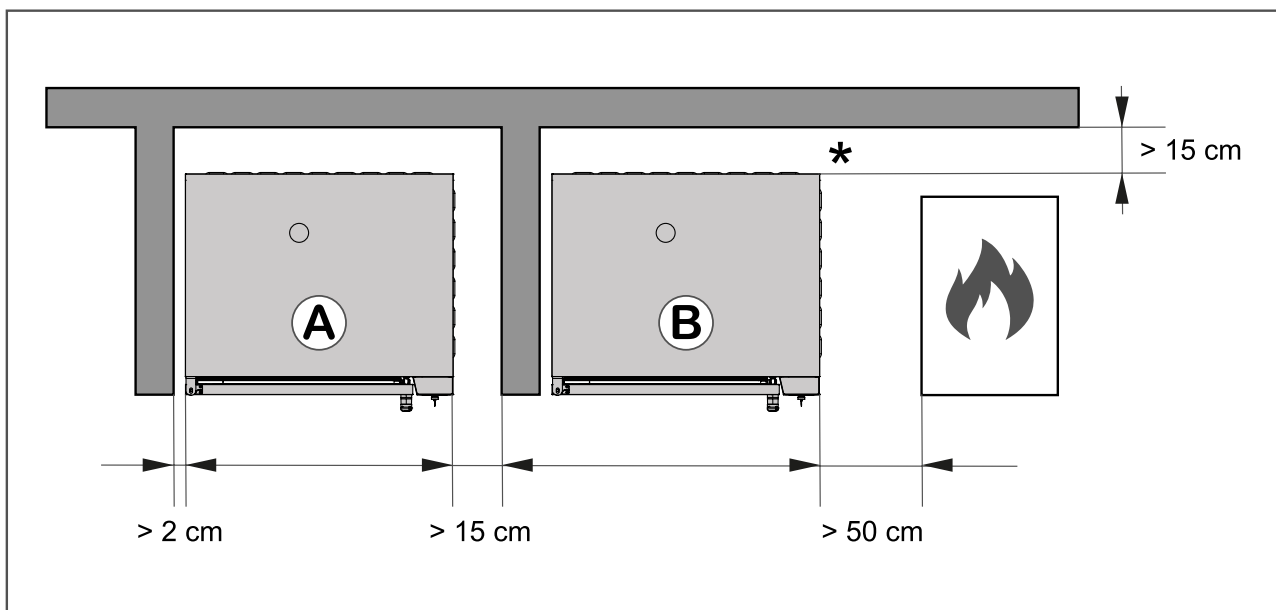
Die Wasser- und Stromversorgungsanlagen, sowie der Aufstellort, müssen den geltenden Installations- und Sicherheitsbestimmungen entsprechen.

Das Lokal, wo der Ofen installiert werden soll, muss die folgenden Anforderungen erfüllen und zwar:

- Vor Witterungseinflüssen geschützt werden und einen ausreichenden Luftaustausch haben;
- Einhaltung der Vorschriften zur Arbeitssicherheit;
- Eine Raumtemperatur zwischen 5°C und 35°C mit Feuchtigkeit nicht über 70%;

Stellen Sie den Ofen in Gleichgewicht durch den verstellbaren Füßen.

Für die Tischaufsatzgeräte halten Sie einen Abstand von min. 6 cm vom Ofenboden und dem Tisch (Fußstütze).

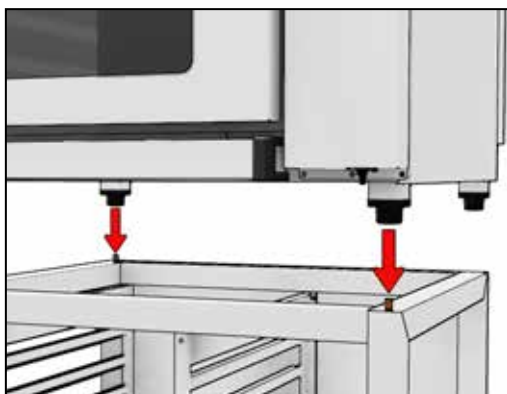


* Halten Sie einen ausreichenden Rückabstand, weil das Etikett von Potentialanschluss mit dem installierten Gerät gut sichtbar ist. Das gleiche Terminal muss für den Einbau des Ausgleichsleiter zugänglich sein, nachdem der Ofen entsprechend den Anweisungen installiert worden ist.

Das Gerät so aufstellen, dass die rechte Seite des Geräts für Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten zugänglich sind.

Den Mindestabstand zwischen den Wänden des Backofens (hintere Wand und rechte Seitenwand) und Mauern oder anderen Geräten beachten

Auf der rechten Seite beobachten Sie einen Abstand von 15 cm von einer Wand oder Möbel (Ofen A) und von 50 cm von einer Wärmequelle (Ofen B).



Sollte der Backofen auf den dafür vorgesehenen Abstellflächen - auf Anfrage lieferbar - aufgestellt werden, ist darauf zu achten, dass der entsprechende Stellzapfen der Abstellfläche in das zentrale Loch im Stellfuß eingeschoben wird, wodurch ein fester und sicherer Stand des Backofens gewährleistet wird.

1.6 TABELLE TECHNISCHE DATEN ELEKTROANSCHLUSS

Modelle	Leistung und Spannung	Anz. und Motorleistung	Heizleistung	Strom	Querschnitt Anschlusskabel
606 6 x (60x40)	9 kW 380 - 415 V 3N~ 50/60 Hz	1 x 250 W	8.5 kW	14 A	5 x 2.5 mm ²
610 10 x (60x40)	16 kW 380 - 415 V 3N~ 50/60 Hz	2 x 250 W	15 kW	25 A	5 x 6.0 mm ²

1.7 ELEKTROANSCHLUSS

Das Gerät wird werksgemäß für den Betrieb mit der auf dem Typenschild (auf der rechten Seite des Geräts angebracht) angegebenen Versorgungsspannung eingestellt (Etikette A vom Abschnitt 1.4).

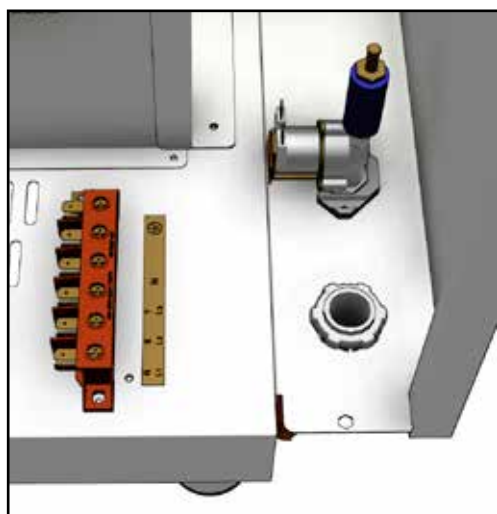
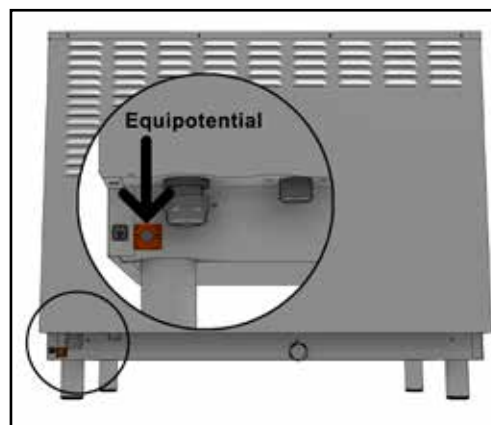
Die Anschlussklemmleiste wird durch Abnehmen der rechten Seitenwand zugänglich, Beim Entfernen des Verkleidungspaneels.

Des weiteren muss das Gerät in ein Potentialausgleichssystem eingeschlossen werden, dessen Wirksamkeit den geltenden Richtlinien entsprechen muss.

Der Anschluss wird mit der Schraube durchgeführt, die mit **EQUIPOTENTIAL** gekennzeichnet ist und sich in der Nähe der Kabelklemme befindet.

Die Herstellerfirma übernimmt bei Nichtbeachtung dieser Unfallverhütungsmaßnahme keine Verantwortung.

Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss es vom technischen Dienst oder ähnlichen Fachpersonal ersetzt werden, um jedes Risiko zu vermeiden.



Bevor den Kabel zu installieren, entfernen Sie die Stahlabdeckung, die am Unterteil des Ofens mit den Schrauben befestigt ist, (Abb.2.2A) Das Kabel in den Kabelklemmen stecken und durch das Loch (im Raum der Klemmleiste) mit der Dichtung in der Nähe vom Klemmleiste einführen.

Als die elektrische Verbindung durchgeführt wurde, nochmals das Schutz-Stahlblech wieder anschrauben.

Der Anschluss muss mit einem Netzkabel mit den Eigenschaften des Typs H07 RN-F mit Gummiisolierung durchgeführt werden. Die Leiterquerschnitte müssen jenen unter „Technische Daten“ angeführten entsprechen.

Eine Vorrichtung für Ausschaltung vom Netz aufwärts installieren, mit einer Kontaktöffnungsweite, um komplette Ausschaltung der Kategorie Überspannung III, gemäß den Bedienungsanleitungen.

Das Gerät muss unbedingt geerdet werden. Zu diesem Zweck befindet sich auf der Anschlussklemmleiste eine Klemme mit entsprechendem Symbol, an die der Erdleiter angeschlossen werden muss.

1.8 WASSERMERKMALE

Die Wasserversorgung muss für den Menschengebrauch geeignet ist und das die folgenden Merkmale hat:

Temperatur: muß zwischen 15 und 20 °C liegen

Wasserhärte: Diesem Gerät muß Wasser zugeführt werden, dass eine Härte von 4 bis 12 französischen Graden aufweist (40-120 ppm).

Es wird empfohlen einen Entkalker dem Gerät beizugeben, damit der Härtegrad des Wassers zwischen diesen Werten liegt. Wird Wasser mit höherem Härtegrad verwendet, entstehen innerhalb kurzer Zeit Kalkablagerungen auf den Garraumwänden.

Eventuelle, dadurch notwendige Reparaturen werden nicht von der Garantie gedeckt.

Wasserdruck: zwischen 150 und 250 KPa (1,5 – 2,5 bar).

SEHR WICHTIG: der Wasserdruck höher als 2,5 bar konnte die Schläuche für die automatische Garraumreinigung beschädigen.

Wir empfehlen immer einen Druckverminderer vorwärts zu installieren, um Druckstöße zu vermeiden, wenn sich die Elektroventile öffnen und das könnte die Schläuche platzen; das darauffolgende Wasser ausströmen würde die elektronischen Komponente hoffnungslos beschädigen.

Eventuelle Schäden für Wasserdruck höher als den angezeigten Wert, werden nicht unter Garantie betrachtet.

Maximale Chlorid konzentration (Cl⁻): unter 150 mg/Liter.

Chlorkonzentration (Cl₂): unter 0.2 mg/Liter.

pH: über 7

Leitfähigkeit des Wassers: von 50 bis 2000 µS/cm.

Achtung: Die Verwendung anderer Wasseraufbereitungssysteme als das von der Herstellerfirma gelieferte ist unzulässig und führt zum vollständigen Verfall der Garantie. Der Einsatz von Geräten zur Dosierung von Mitteln zur Vermeidung von Ablagerungen in den Rohrleitungen (z.B. Polyphosphat Dosierer) ist ebenfalls untersagt, da diese die einwandfreie Funktion der Maschine beeinträchtigen können.

1.9 TECHNISCHE DATEN FÜR DIE WASSERLEITUNG

	Mod. 606 6 x (60x40)	Mod. 610 10 x (60x40)
Durchflussmengenregler Kombibetrieb	Ø 0.4 mm	Ø 0.4 mm
Durchflussmengenregler Kondensierung (*)	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm

* Das Wrasenniederschlagsystem am Ablauf wird nur auf den Öfen mit automatischem Waschsystem installiert. Nur die Öfen mit automatischem Waschsystem haben einen Ablauf des Garraums.

2.0 ANSCHLUSS ANS WASSERNETZ – WASSERZUFUHR

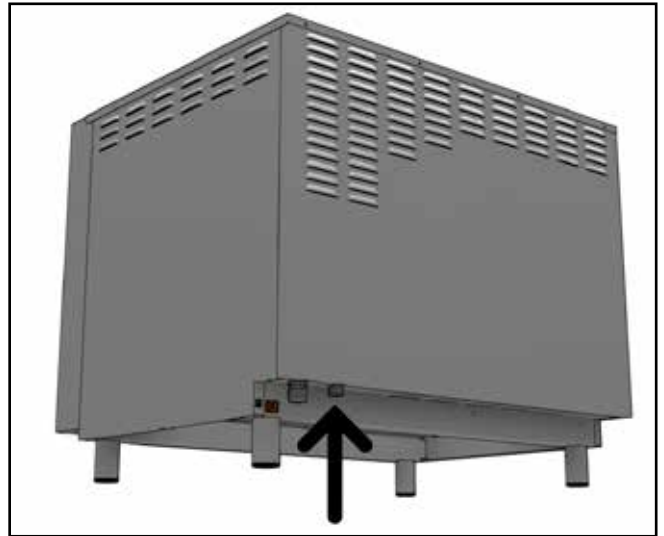
Die Geräte sind auf der Rückseite mit einem Wasseranschluss ausgerüstet.

Zwischen dem Gerät und dem Wasserversorgungsnetz muss ein leicht zugängliches Absperrventil zwischengeschaltet werden. Außerdem ist es ratsam, in der Wasserzuleitung einen Filter mit Einsatz zu montieren.

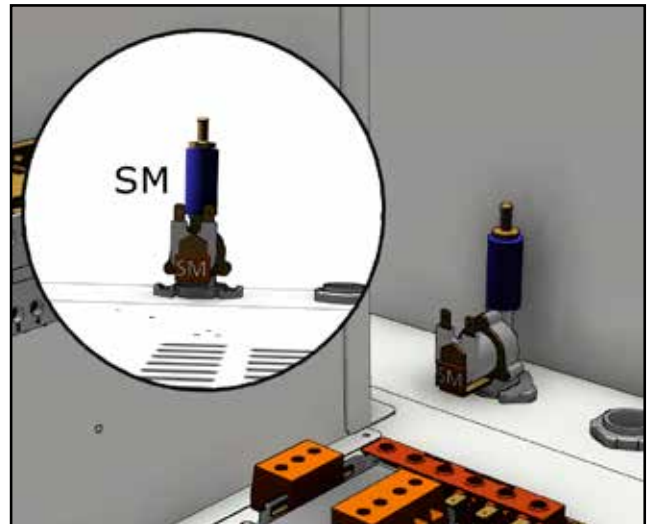
Immer einen neuen Satz von Wasserverbindungen verwenden; eventuelle alten Wasserverbindungen sollen nicht verwendet sein.

Der Anschluss ans Wassernetz muss immer mit kaltem Wasser und steifen Röhren folgen.

Nie Schläuche für den Anschluss ans Wassernetz verwenden.

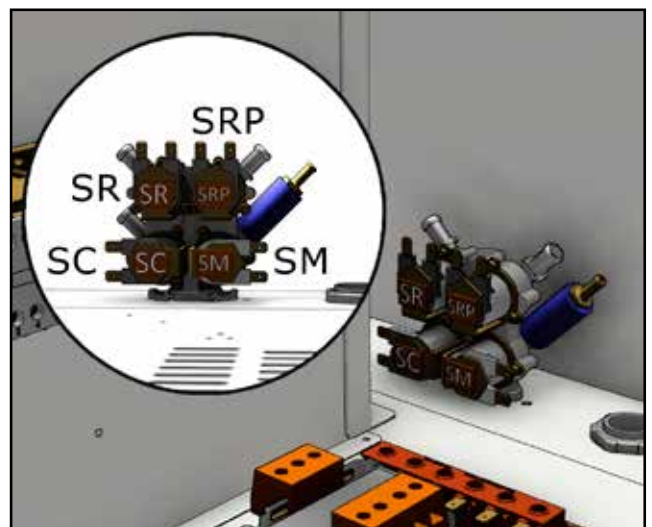


In den Modellen ohne automatisches Waschsystem (optional), versorgt das Elektroventil SM die Dampferzeugung bei der Modalität Mischbetrieb.



In den Modellen mit automatischem Waschsystem, wird die Elektroventilgruppe so aufgeteilt:

- Elektroventil SM, er versorgt die Dampferzeugung bei der Modalität Mischbetrieb.
-
- Elektroventil SC, er versorgt das Wrasenniederschlagsystem am Ablauf.
-
- Elektroventil SRP, er versorgt das automatische Waschsystem, in den Phasen, die Spülmittel verwenden.
- Elektroventil SR, er versorgt das automatische Waschsystem in der Spülphase.



SEHR WICHTIG: wenn der Wasserdruck auf den Netzanschluss höher als 2.5 Bar ist, installieren Sie immer einen Druckminderer.

2.1 ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ – WASSERABLAUF

Dieser Ofen, in der serienmäßigen Version, hat kein Rohr für Ablauf der Flüssigkeiten vom Garraum. Der Betrieb mit reduzierter Menge Dampf und das Fehlen von Restflüssigkeit beim Kochen lassen richtige Verwendung des Ofens ohne die Notwendigkeit, den Abfluss anzuschließen.

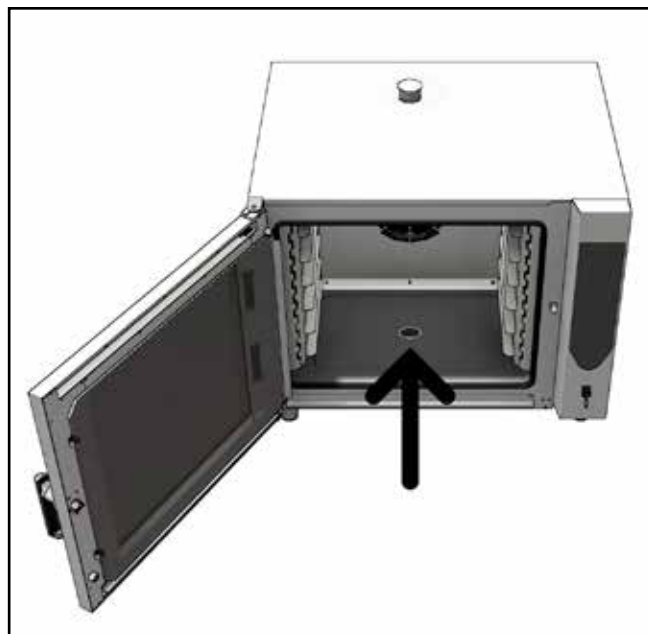
Wenn der Ofen ohne automatisches Waschsystem ausgestattet wird, wird er ohne Ablauf geliefert.

Der Garraum hat ein Loch im Zentrum am Boden, das mit einem Deckel verschlossen wird.

Das gleiche Loch wird unter dem Ofen mit einem Verschluss geschlossen.

Es wird empfohlen, den Deckel vom Ablaufloch nicht zu entfernen, zur Vermeidung von unnötigem Wärmeverlust und eine mögliche Änderung des Luftstroms, der selbst die Garuniformität reduzieren könnte.

Bei manueller Reinigung, sowohl den Deckel als auch den Stopfen unter dem Ofen entfernen, und ein Becken unter den Ofen stellen, um die Flüssigkeit aufzufangen, die aus dem Ablauf beim Waschen herauskommt.



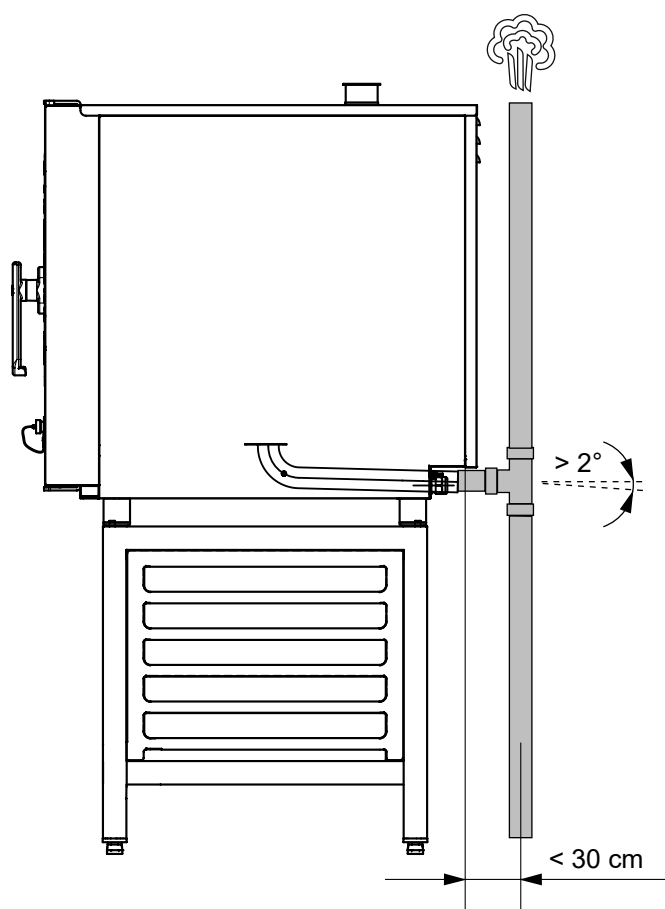
Wenn der Ofen mit automatischem Waschsystem ausgestattet wird, wird er mit einem Wasserablauf am Rücken des Ofens geliefert.

Der Wasseranschluss erfolgt direkt an der Spitze des Edelstahlablaufsrohrs.

Der Ablauf muss ohne Siphon sein, mit starren Rohren und widerständig gegen eine Temperatur von 110 °C.

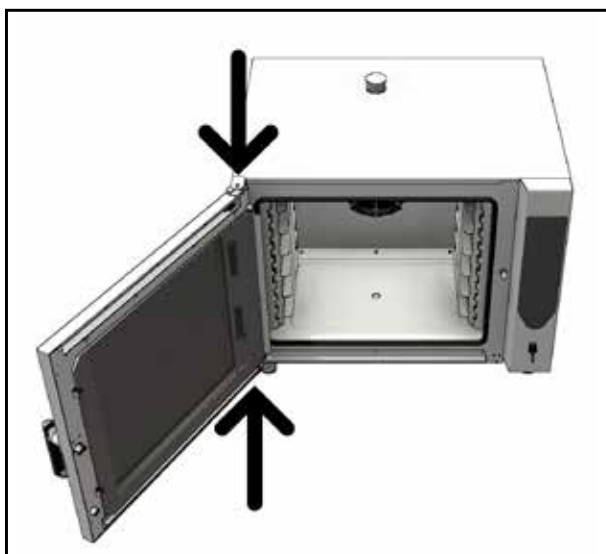
Es ist absolut notwendig, daß das Durchmesser vom Ablaufrohr nicht verringert wird und die Rohrleitung muss für den atmosphärischen Druck geeignet sein.

Eine eventuelle Verstopfung des Ablaufsrohrs kann einen Dampfaustritt aus der Tür und eine Geruchbildung im Garraum zur Folge haben.



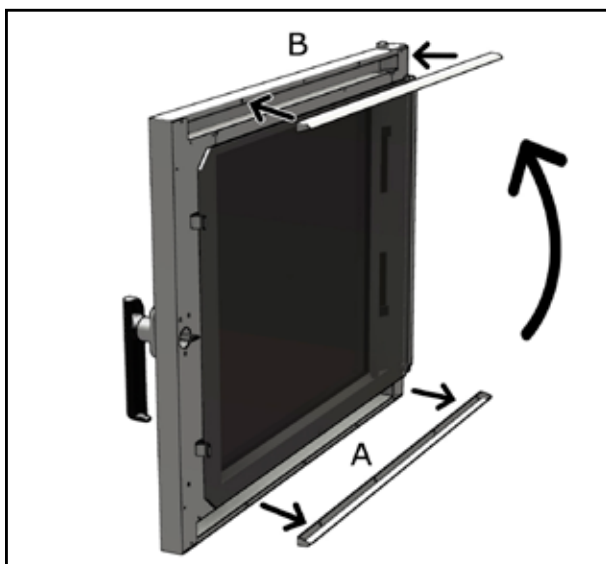
2.9 UMKEHREN DER TÜRÖFFNUNGSRICHTUNG

In dieser Serie von Öfen, können Sie die Türöffnung auch nach Installation umkehren, ohne diese Option bei der Bestellung des Ofens zu fragen. Verfahren, wie es folgt:



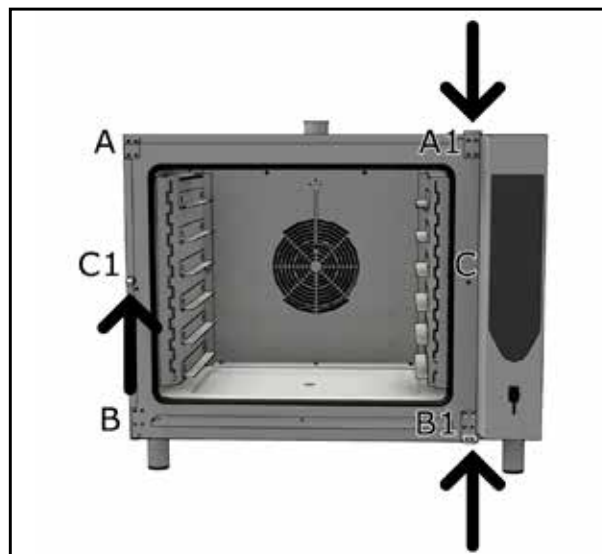
Die 2 Schrauben, gekennzeichnet durch die Pfeile, die die Türscharniere sichern, abschrauben und entfernen, und sehr vorsichtig die Tür halten.
Die Stromkabel für Garraumbeleuchtung trennen.

Entfernen Sie die Tür von den Scharnieren und legen Sie die Tür auf eine ebene Oberfläche mit dem Türgriff nach oben.

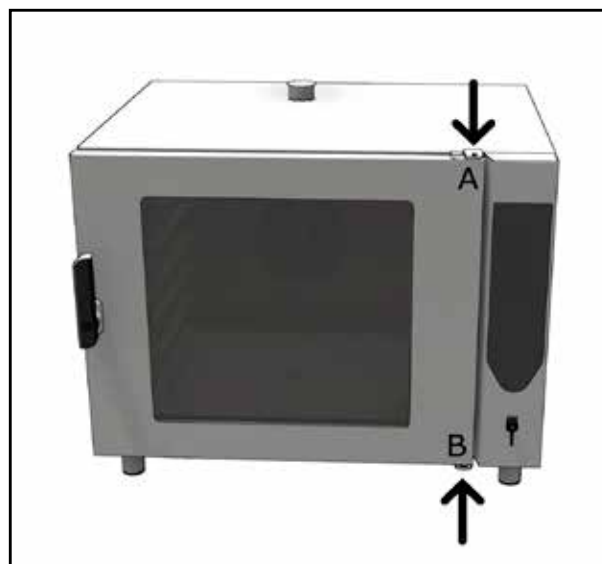


Das Auffangschal unter der Tür von der Position A abschrauben und montieren Sie es umgedreht auf die Position B.

Die Löcher für die Befestigung der Position B sind von Nieten geschützt, die man entfernen muss.



Die 2 Scharniere von den Positionen A und B abschrauben und schrauben sie wieder in den Löcher der Positionen A1 und B1. Die Türküpfung von der Position C abschrauben und in die Position C1 wieder schrauben. Die Löcher der Positionen A1, B1, C1 sind mit einem Schutzschrauben verschlossen. Die Schrauben der Löcher A1, B1 und C1 verwenden, um die Positionen A, B und C zu verschliessen.

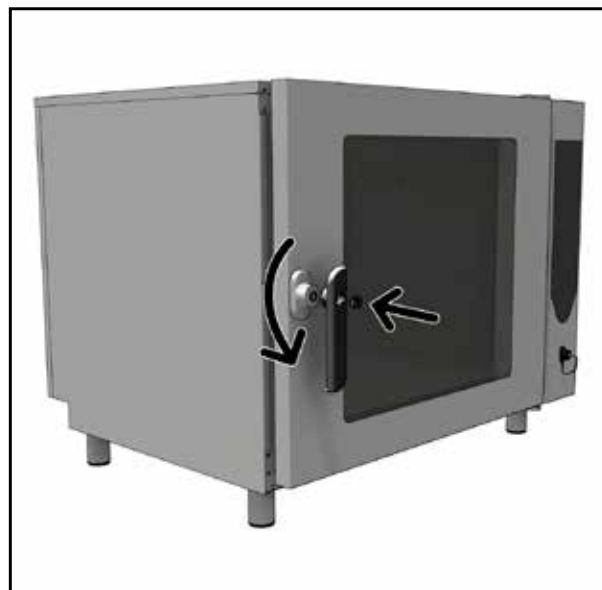


Nach der Entfernung der rechten Wand, das Kabel für die Garraumbeleuchtung wegnehmen, und lassen Sie das gleiche Kabel durch das Loch neben dem Scharnier B gehen.

Schliessen Sie wieder den Verbinder des Garraumbeleuchtungskabels an. Die umgedrehte Tür an die Scharniere A und B befestigen.



Nachdem man die Tür in die neue Position befestigt hat, wird der Türgriff umgedreht. Um den Türgriff in die richtige Position zu setzen, entfernen Sie die runde Kappe und die Schraube unten abschrauben, die den Türgriff blockiert.



Entfernen Sie den Türgriff und setzen Sie ihn umgedreht. Die Befestigungsschraube des Griffs schrauben und die runde Kappe auf ihre Position wieder setzen.



Um das Unternehmen zu beenden, den magnetischen Sensor an die Seite befestigen, wo sich der Türgriff befindet.

Nach der Entfernung des rechten Seitenpaneels, den magnetischen Sensor finden, der auf der Bedienfläche an der rechten Ecke der Tür unten liegt. Den Sensor aus der Befestigungsplatte abschrauben und lassen Sie ihn zusammen mit der Kabel unter den Garraum gehen und aus der linken Seite des Ofens herauskommen.

Den Sensor in der obigen Abbildung gezeigte Position sichern.



Nach Überprüfung der korrekten Funktionsweise des magnetischen Sensors und wenn man die Seitenpaneele wieder montiert hat, überprüfen Sie die korrekte Dichtung der Tür auf die Türdichtung des Ofens.

Diese Operation muss man mit Ofen in Betrieb folgen.

Den Türverschluss regulieren durch die Befestigungsschrauben der Scharniere und die Türkuppelung.

3.0 KONTROLL UND SICHERHEITSAUTOMATISMEN

Die Backöfen sind mit einer Reihe von automatischen Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen für Strom- und Wasserkreise ausgerüstet.

3.0A Schmelzsicherung 2A: ist in den Hilfsstromkreis eingebaut, um die elektrische Anlage vor einem Kurzschluss zu sichern und befindet sich im dafür vorgesehenen Träger am Befestigungsbügel der Kontaktgeber.

3.0D Überhitzungsschutzschalter Motor: bei Überbelastung schaltet eine Hitzesonde den Motor aus, indem sie die Heizkörper ausschaltet oder die Gassicherheitsventile zudreht. Der Motor wird somit vor einer durch Funktionsstörungen hervorgerufenen Überhitzung geschützt.

Die Rückstellung des Schalters erfolgt nach Abkühlen des Motors automatisch.

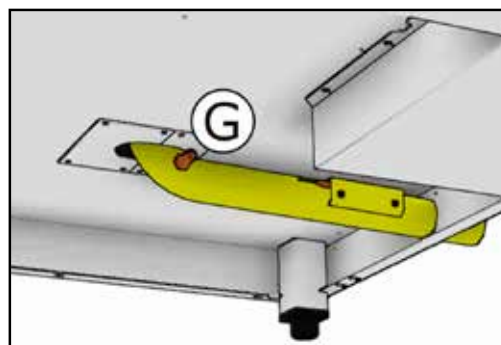
3.0E Sicherheitsthermostat Garraum: hat die Funktion, bei erhöhten Temperaturen im Garraum die Gaszufuhr zu unterbrechen. Die Rückstellung des Thermostats muss manuell erfolgen, nachdem die Ursachen, die zur Überhitzung geführt haben, behoben worden sind.

3.0F Türmikroschalter: unterbricht den Backofenbetrieb, jedes Mal, wenn die Tür geöffnet wird.

3.0G Thermostat system für die Kondensation der Abflussdämpfe:

(nur in den Modellen mit automatischem Waschsystem installiert)
Besteht aus einem Magnetventil, das von einem Thermostat mit Sensor am Abfluss gesteuert wird.

Das Magnetventil führt über die Düse (G) dem Abflussrohr Kaltwasser zu, um den Dampf bei Erreichen von einer Temperatur von 90 °C zu kondensieren.

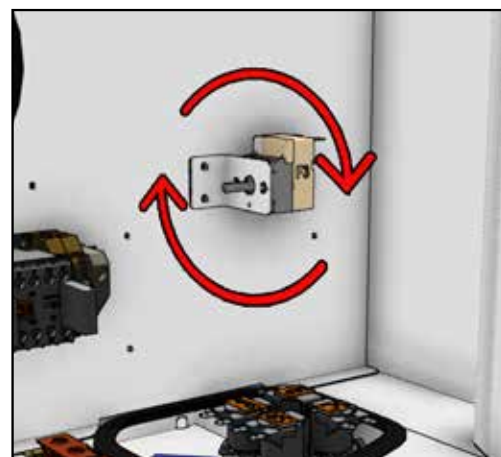


Wenn man das Seitenpaneel entfernt und den Regler F3, kann man das Wrasenniederschlagsystem verändern, wie es folgt: Wenn man den Thermostatstift F3 gegen den Uhrzeigersinn dreht bis man einen Klick hört, wird die Funktion deaktiviert.

Wenn man den Thermostatstift gegen den Uhrzeigersinn dreht aber nicht bis Gangsende, aktiviert die Kondensation wenn die Temperatur am Abflussrohr ca. 30 °C erreicht.

Wenn man den Stift bis Gangsende vom Schrauben Uhrzeigersinn dreht, aktiviert das Wrasenniederschlagsystem, wenn die Temperatur am Abflussrohr ca. 90 °C ist.

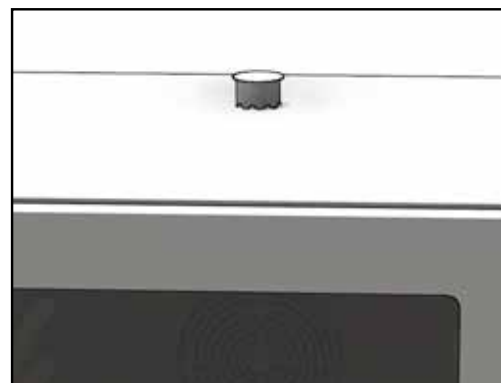
In der Fabrik werden die Öfen mit regulierten Thermostat F3 um 90 °C geliefert.



3.0H Entlüftungsventil Garraum:

hat die Aufgabe, die Feuchtigkeit im Garraum.

Das Dampfablassventil wird durch die Taste auf der Bedientafel aktiviert.



3.1 AUSTAUSCH DER ERSATZTEILE

Die Ersetzung von beschädigten Teilen muss unbedingt mit Fachpersonal folgen. Um dem Hersteller nach Ersatzteilen zu fragen, muss man immer das genaue Ofensmodell und die Seriennummer mitteilen.

Diese Daten finden Sie auf der Etikette Technische Daten auf der rechten Seite des Ofens (Absatz 1.4).

Bevor die Ersatzteile ausgetauscht werden, muss aus Sicherheitsgründen der elektrische Schutzschalter ausgeschaltet und das Wassersperrventil, geschlossen werden.

3.2 KONTROLLE DER FUNKTIONEN

Wenn die Installation fertig ist, muss man überprüfen, daß alle Röhre wassergeprüft und eventuell gasgeprüft sind. **Der Installateur muss den regelmäßigen Betrieb des Ofens kontrollieren, dem Kunden die notwendigen Hinweisungen erteilen und ihm auch die Bedienungsanleitungen geben, die er gewissenhaft folgen muss.**



Die seitige Etikette ISO 3864-1 muss auf eine sichtbare Oberfläche aufgeklebt werden, auf eine Höhe von 1.6 Mt vom Boden.

Auf Tischmodelle ist die Etikette schon in der geeigneten Position aufgeklebt. Auf Standgeräte wird die Etikette zusammen mit Ofenunterlagen geliefert; sie muss nach der Installation auf eine sichtbare Oberfläche auf eine Höhe von 1.6 Mt vom Boden aufgeklebt werden.

Der Installateur muss den regelmäßigen Betrieb des Ofens kontrollieren, dem Kunden die notwendigen Hinweisungen erteilen und ihm auch die Bedienungsanleitungen geben, die er gewissenhaft folgen muss.



WICHTIG:

Bevor der Benutzer den Ofen einschaltet und einen Gar-oder Waschzyklus einstellt, ist es notwendig der Installateur oder ein Fachtechniker überprüft dass alle Verbindungen in Ordnung sind gemäß der Bedienanleitungen.

Der Techniker oder der Installateur müssen das folgende überprüfen:

- Der Ofen muss stehen (waagrecht) und an einem Untergestell oder Regal setzen, um stabil zu sein.
- Elektroanschlüsse müssen gemäß der Richtlinien sein und der Querschnitt der Anschlusskabeln soll nicht kleiner als den in den Bedienungsanleitungen sein.
- Druck und Härte des Wassers, das den Ofen versorgt müssen die Werte der Bedienungsanleitung entsprechen;
- Im Fall der Ofen mit Ablauf ausgestattet ist, soll er korrekt installiert werden und die Materialien die Betriebstemperaturen widerstehen.

Nachdem Sie alles überprüft haben, den Wasserabsperrventil und der Schutzschalter, alle rückwärts montiert.

Der Installateur muss den regelmässigen Betrieb des Ofens überprüfen und dem Benutzer den notwendigen Bedienanleitungen geben.

Der Installateur soll das Formular für die korrekte Installation ausfüllen und unterschreiben und der Kunde soll es für die Garantiezeit des Ofens auf bewahren.

BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG

4.0 ANWEISUNGEN FÜR SICHEREN GEBRAUCH DES OFENS

- Überprüfen Sie den Ofen in einer stabilen Position liegt und die Schutzvorrichtungen aufwärts effizient sind.
- Immer geeignete Schutzhandschuhe tragen, um die Bleche zu stecken und herauszuziehen.
- Immer vorsichtig sein, weil der Boden wegen Dampf beim Garen rutschig sein könnte.
- Um Brandwunden zu vermeiden, nie Bleche oder Behälter verwenden mit Flüssigkeiten über ein Niveau, das man scharf bewachen kann.
- Nie Bleche oder andere Küchenwerkzeuge auf den Ofen legen.
- Oft die Geräte vom technischen Dienst überprüfen lassen, und die beschädigten Teile ersetzen, die den korrekten Betrieb des Ofens verändern könnten oder gefährlich sein.
- Oft den Ofen sauber machen, gemäß den Anweisungen in diesem Buchlein.

4.1 MAX. ESSENVERLADUNG

Ofen-Modell	Kapazität	Essenverladung
606	6 x 60x40	18 kg
610	10 x 60x40	30 kg

4.2 EINSTELLUNG EINES GARZYKLUS ODER AUTOMATISCHEN GARPROGRAMMS

Manuelles Garprogramm oder Zyklus

Die Speisen werden in einer einzelnen Phase gegart.

Während des Programmes kann man die oben genannten Vorrichtungen und Automatismen einstellen oder löschen, man kann auch die Garraumtemperatur, die Temperatur des KTFs, die Dampfmenge und die Garzeit ändern.

Automatisches Garprogramm oder Zyklus

Die Speisen werden mit mehr als einer Phase und voll automatisch gegart.

Während des Programmes kann man zeitgleich die Vorrichtungen und Automatismen, die Gartemperatur, Garzeit und Dampfmenge ändern.

Um die Terminologie der nächsten Paragrafhe genau zu verstehen, definiert man, dass die Garfase der Zeitraum ist, in dem der Dämpfer eine der unten angegebenen Garprozesse durchführt.

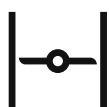


Forcierte Heissluft (Temperaturbereich 20 - 270 °C)



Forcierte Heissluft mit Beschwadung (Temperaturbereich 20 - 270 °C)

Die Garphase kann folgende Automaten und Vorrichtungen benutzen:



Sicherheitsablassventil des Garraums



4 Geschwindigkeiten



Modalität semistatische Lüftung



Autoreverse XT Quick Stop



Manuelle Beschwadung



Kerntemperaturfühler (optional)



Automatische Garprogramme

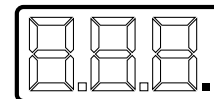


Automatische Selbstreinigungssystem (Optional bei der Bestellung des Ofens zu fragen)

4.3 INBETRIEBNAHME

Wasserabsperrventil und Schutzschalter einschalten, die sich vorwärts befinden.

Wenn der Ofen ausgeschaltet ist aber elektrisch angetrieben, zeigt ein beleuchteter Punkt auf dem oberen Display der Bedientafel daß der Ofen unter Spannung steht.



Die Taste **ON/OFF** drücken und ein Paar Sekunden warten, bis der Display einschaltet.

ACHTUNG! Die Ausschaltung des Ofens durch die Taste ON/OFF wird die Steuerung an die Platinen nicht unterbrechen.

Immer wenn der Ofen nicht verwendet wird, empfehlen wir den Schutzschalter auszuschalten, der aufwärts des Ofens liegt.

4.4 BESCHREIBUNG DER BEDIENTAFELKOMPONENTE

A	Taste ON/OFF	
B	Taste für Einstellung automatische Programme	
C	Taste Programmenphasen	
D	Taste Einstellung Garraumtemperatur	
E	Taste Beschwadungsprozent	
F	Taste Einstellung Garzeit	
G	Taste Einstellung Kerntemperaturfühler (KTF Optional)	
H	Display Temperatur/Beschwadung	
H1	Taste Steigerung Wert H Display	
H2	Taste Ermäßigung Wert H Display	
L	Display Zeit/Kerntemperaturfühler	
L1	Taste Steigerung Wert L Display	
L2	Taste Ermäßigung Wert L Display	
M	Taste Garraumbeleuchtung	
N	Taste Werteveranschaulichung	
P	Taste Dampfablassventil	
R	Taste Einstellung Geschwindigkeit	
S	Taste Inbetriebnahme Garen/Waschen	
T	Taste Einstellung semi-statische Modalität	
V	Taste Steuerung der Programme	

4.5 EINSTELLUNG MANUELLES GAREN



Bei erster Entzündung des Ofens, ist der Ofen in dem standardmässigen Zustand, wie hier an der Seite gezeigt:



Die beleuchtete Led über der *Temperaturtaste* zeigt dass die Nummer auf dem Display die Garraumtemperatur ist.

Der Display zeigt die reelle Temperatur im Garraum.



Die beleuchtete Led über der *Zeittaste* zeigt die Gardauer.

Der standardmässige Wert auf dem Display ist 30 Minuten.

Beleuchtete Ledanzeige auf Lüftung 4 um die eingestellte Lüftung zu zeigen.



Wenn man die Taste "*siehe set*" drückt, werden auf dem Display die eingestellten Werte gezeigt, bis die Taste gedrückt bleibt.

Da der obere Display 2 Parameter (Temperatur und Beschwadung) zeigt, wird die Bedientafel die 2 Ansichten abwechseln.

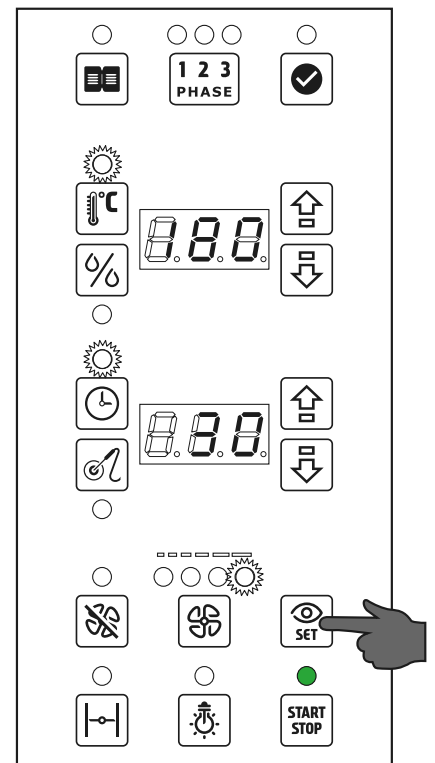
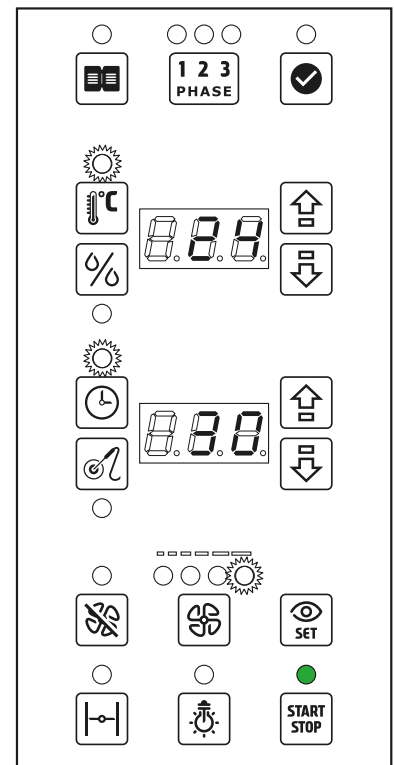
- Die Temperatur-Ledanzeige blinkt
- Der Temperaturwert blinkt auf dem Display
- Die Zeit-Ledanzeige blinkt
- Der Zeitwert blinkt auf dem Display
- Die Lüftung-Ledanzeige blinkt

- Die Beschwadung-Ledanzeige % blinkt
- Der Beschwadungswert % blinkt auf dem Display
- Die Zeit-Ledanzeige blinkt
- Der Zeitwert blinkt auf dem Display
- Die Lüftung-Ledanzeige blinkt

Der Wechsel von 2 Veranschaulichungen beträgt 3 Sekunden.



HINWEIS: Bei der Anzündung zeigt die Bedientafel die Parameter des letzten Garprozesses, bevor den Ofen auszuschliessen.
Wenn man die Taste PROGRAMM SPEICHERN gedrückt hält, zeigt die Bedientafel die Standardkonfiguration.



4.6 EINSCHALTUNG DER GARPARAMETER

4.6A GARRAUMTEMPERATUR



Wenn man die Taste hier an der Seite drückt, kann man die Garraumtemperatur verändern. Die Led über der Taste blinkt und der Display zeigt die eingestellte Temperatur für den Garraum.



Wenn man die Taste an der Seite drückt, steigt der gezeigte Wert auf dem Display.



Wenn man die Taste an der Seite drückt, sinkt der gezeigte Wert auf dem Display.

HINWEIS: Wenn man eine der Tasten mit dem Pfeil gedrückt hält, ändert nach 2 Sekunden der gezeigte Wert auf dem Display von 10 zu 10.

Wenn der Display den vorgewählten Wert zeigt, sind die möglichen Operationen die folgenden:

1. Nochmal die Temperaturtaste drücken, die Led stoppt zu blinken und der neue Wert wird gespeichert, wenn der Ofen die Garung anfängt.
2. Direkt die Taste Start drücken. In diesem Fall hat der Ofen den gezeigten Wert auf dem Display, wenn man start drückt.
3. Eine andere Taste drücken (z.B. Zeit, Kerntemperaturfühler, Beschwadung...) um einen anderen Parameter einzustellen.

Wenn die Led blinkt und man drückt keine Taste, nach 10 Sekunden wird der gezeigte Wert auf dem Display gespeichert und die Led stoppt zu blinken.

HINWEIS: Der Wert der Standardtemperatur ist 180 °C.

Der Temperaturbereich für Garraumtemperatur ist das folgende:

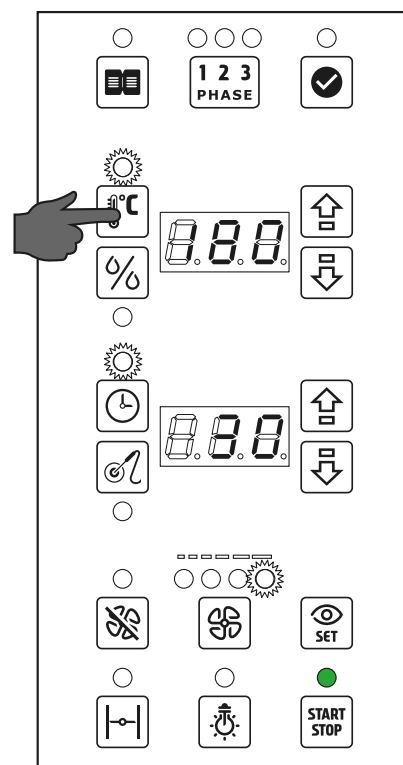
Lüftungsgeschwindigkeit 1: 20 - 200 °C

Lüftungsgeschwindigkeit 2: 20 - 200 °C

Lüftungsgeschwindigkeit 3: 20 - 270 °C

Lüftungsgeschwindigkeit 4: 20 - 270 °C

Semi-statische Modalität: 20 - 200 °C



4.6B BESCHWADUNGSPROZENT



Wenn man die Taste an der Seite drückt, kann man das Beschwadungsprozent verändern.
Die Led unter der Taste blinkt und der Display zeigt den eingestellten Wert für Beschwadung.



Wenn man die Taste an der Seite drückt, steigt der gezeigte Wert auf dem Display.



Wenn man die Taste an der Seite drückt, sinkt der gezeigte Wert auf dem Display.

HINWEIS: wenn man eine der Tasten mit dem Pfeil drückt, ändert nach 2 Sekunden den gezeigten Wert auf dem Display von 10 zu 10.

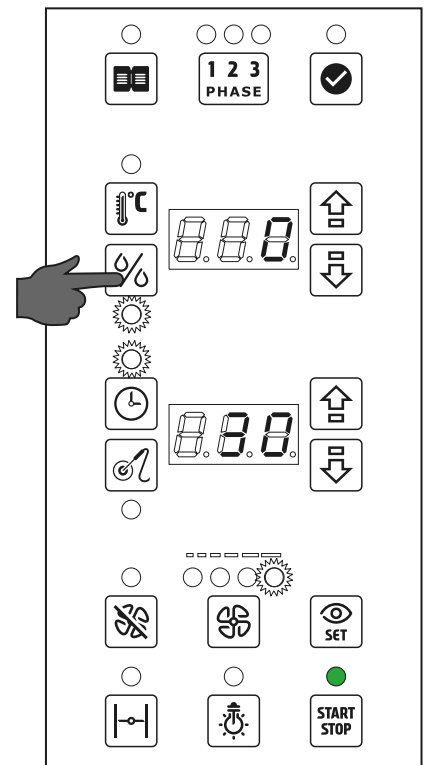
Wenn der Display den vorgewählten Wert zeigt, sind die möglichen Operationen die folgenden:

1. Nochmal die Taste Beschwadung drücken, auf diesem Fall stoppt die Led zu blinken und der neue Wert wird gespeichert, wenn der Ofen die Garung anfängt.
2. Direkt die Taste start drücken. In diesem Fall hat der Ofen den gezeigten Wert auf dem Display, wenn man start drückt.
3. Eine andere Taste drücken, um einen neuen Parameter einzustellen.

Wenn die Led blinkt und wird keine Taste gedrückt, nach 10 Sekunden wird den gezeigten Wert auf dem Display gespeichert und die Led stoppt zu blinken.

HINWEIS: der Beschwadungswert ist standardmässig 0%.

Heissluft mit Regulierung der Beschwadung (oder Mischbetrieb) 0-99 %



4.6C GARZEIT



Wenn man die Taste an der Seite drückt, kann man die Garzeit verändern.
Die Led über der Taste blinkt und der Display zeigt den eingestellten Wert für Beschwadung.



Wenn man die Taste an der Seite drückt, steigt der angezeigte Wert auf dem Display.



Wenn man die Taste an der Seite drückt, sinkt der angezeigte Wert auf dem Display.

HINWEIS: wenn man eine der Tasten mit dem Pfeil drückt, ändert nach 2 Sekunden der gezeigte Wert auf dem Display von 10 zu 10.

Wenn der Display den vorgewählten Wert zeigt, sind die möglichen Operationen die folgenden:

1. Nochmal die Zeittaste drücken, in diesem Fall stoppt die Led zu blinken und der neue Wert wird gespeichert, wenn der Ofen die Garung anfängt.
2. Direkt die Taste Start drücken. In diesem Fall hat der Ofen den gezeigten Wert auf dem Display, wenn man Start drückt.
3. Eine andere Taste drücken, um einen neuen Parameter einzustellen.

Wenn die Led blinkt und man drückt keine Taste, wird nach 10 Sekunden den gezeigten Wert auf dem Display gespeichert und die Led stoppt zu blinken.

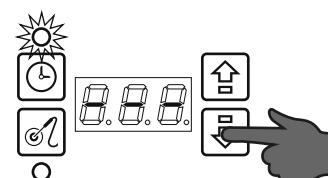
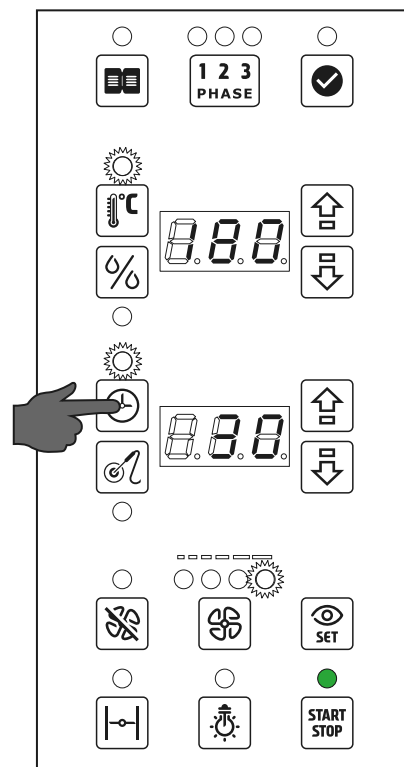
HINWEIS: der Zeitwert ist standardmässig 30 Minuten.

Der Temperaturbereich für die Garzeit ist: 1 Minute - 9 Stunden und 59 Minuten.



Um den ununterbrochenen Betrieb des Ofens einzustellen (unendliche Zeit), wenn der Display den Wert 0 zeigt, die Taste an der Seite drücken.

Der Display wird --- zeigen.



Auf diesem Fall, beim Garen zeigt der Zeitdisplay seit wie lange ist die Garung angefangen (und nicht wieviel Zeit bis Ende des Zyklus).

4.6B KERNTEMPORATURFÜHLER



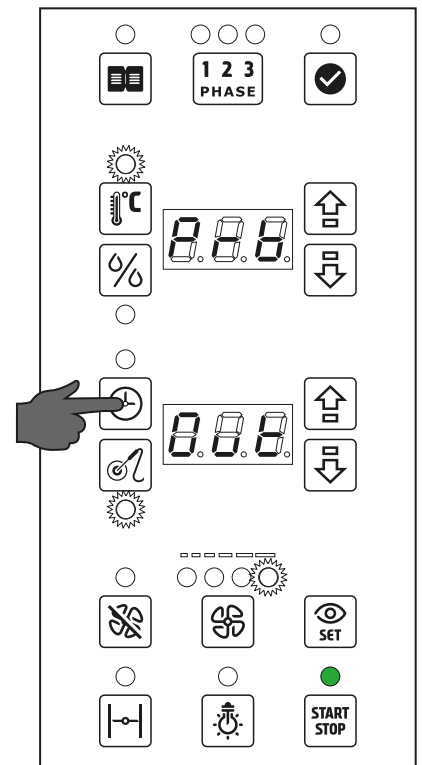
Wenn man die Taste an der Seite drückt kann man die Temperatur des Kerntemperaturfühlers verändern.

SEHR WICHTIG: um eine Garung mit Kerntemperaturfühler durchzuführen, muss man vorher die Sonde verbinden.

Wenn man die Taste Kerntemperaturfühler drückt und die Sonde nicht am Ofen verbunden ist:

- Die Led der Taste Kerntemperaturfühler blinkt
- Beide Displays blinken
- Die Displays zeigen **Prb Out** (probe out), um zu zeigen, daß die Sonde nicht verbunden ist.

Wenn man die Taste Kerntemperaturfühler freilässt, schaltet die entsprechende Led aus, und die Led der Zeit einschaltet (der Display zeigt den entsprechenden Parameter).



Auf diese Weise, wenn die Sonde nicht verbunden ist, kann man weder den Wert verändern noch mit dieser Vorrichtung garen.



Wenn man die Sonde verbindet, schaltet die Led der Zeittaste aus und die Sondentaste einschaltet. Um die Temperatur zu verändern, die Taste an der Seite drücken.



Wenn man die Taste hier an der Seite drückt, steigt den auf dem Display gezeigten Wert.

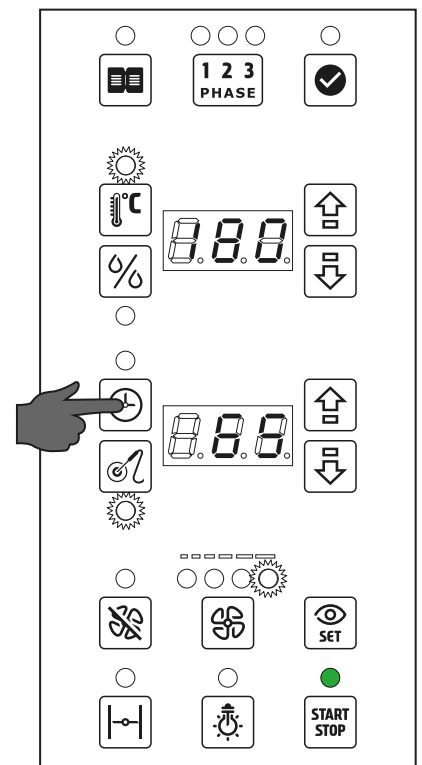


Wenn man die Taste hier an der Seite drückt, sinkt den auf dem Display gezeigten Wert.

Der Temperaturbereich für den Kerntemperaturfühler ist: 20-100 °C

Der standardmässige Wert ist 65°C.

HINWEIS: auch wenn die Sonde verbunden ist, kann man trotzdem die Taste der Zeit drücken, um die Garung mit dieser Überwachung durchzuführen.



4.7 ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

4.7 A LUFTGESCHWINDIGKEIT



Wenn man die dargestellte Taste auf der Seite drückt, verändert man die Lüftergeschwindigkeit des Ofens.

Dieser Ofen verfügt über 4 Lüftergeschwindigkeit, jede Geschwindigkeit wird mit einer weißen Ledanzeige über der Taste LÜFTUNG gezeigt.

Die Luftgeschwindigkeit wird von der linken Seite (niedrigste Geschwindigkeit) nach der rechten Seite (höhere Geschwindigkeit) gezeigt.

Jedes Mal man die LÜFTUNG Taste drückt, erhöht die Geschwindigkeitstufe.

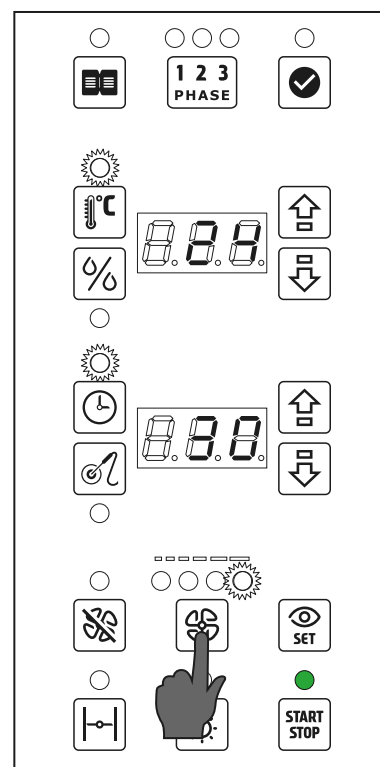
Wenn man die Taste LÜFTUNG mit Geschwindigkeit 4 drückt, kehrt man zu Geschwindigkeit 1.

Der Temperaturbereich ist das folgende:

20 - 200 °C für Geschwindigkeit 1 und 2

20 - 270 °C für Geschwindigkeit 3 und 4.

Die Luftgeschwindigkeit kann man sowohl mit ausgeschlossenen Ofen als auch mit Ofen in Betrieb verändern.



4.7B SEMI_STATISCHE LÜFTUNG



Wenn man die Taste auf der Seite drückt, beginnt die semi-statische Lüftung. Die Ledanzeige über die Taste leuchtet und alle Ledanzeige über die Taste Lüftung sind ausgeschaltet.

SEHR WICHTIG

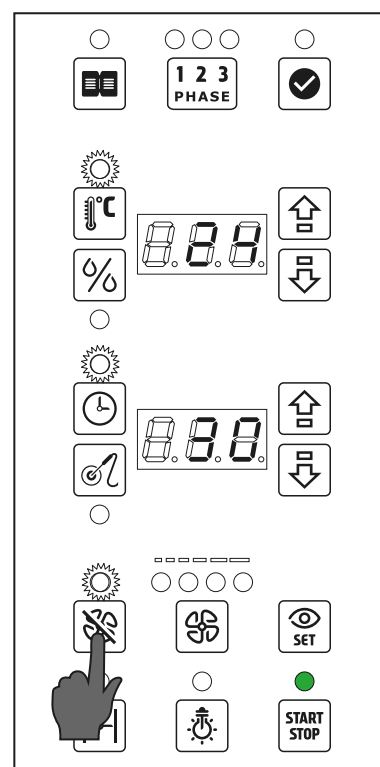
Mit der semi-statischen Modalität heizt der Ofen mit verminderter Leistung im Vergleich zu der konventionellen Lüftung.

Die Luftgeschwindigkeit wird minimiert, um den Garraum zu heizen aber ohne Einfluß auf die Lebensmittel.

Der Gebrauch des Ofens mit dieser Modalität ist ähnlich eines statischen Ofens: der Benutzer soll höhere Temperaturen und längere Zeiten im Vergleich zu belüftem Garen verwenden.

Je nach der Menge der Garprodukte, kann die Garraumtemperatur von der eingestellten Temperatur leicht abweichen.

Der Temperaturbereich ist zwischen 20 °C und 200 °C.



4.7C AUTOREVERSE



Die Funktion Autoreverse kehrt die Richtung der Lüfterdrehung, um die Garuniformität zu verbessern.

In dieser Ofenlinie ist die Funktion Autoreverse immer aktiv.

Dank der Funktion Quick Stop, erfolgt die Umkehrung der Drehrichtung in 5 Sekunden.

So ist es nicht notwendig die Heizung zu unterbrechen während der Umkehrung und die Garzeiten sind die gleichen wie ohne Autoreverse.

Nur wenn der Ofen in semi-statischer Modalität ist, ist die Pause für die Umkehrung länger, um den Luftstrom in den Garraum zu minimieren.

4.7D DAMPFABLASSVENTIL



Der Dampfablassventil hat die Funktion die Beschwadung im Garraum zu regulieren und wird durch die Taste hier auf der Seite aktiviert.

Wenn die Ledanzeige über der Taste ausgeschaltet ist, ist der Dampfablassventil zu.

Auf diesem Fall bleibt der Dampf im Garraum.

Wenn man die Taste drückt, schaltet die Ledanzeige ein und der Dampfablassventil öffnet (er erhebt sich leicht).

So ein Bisschen Dampf kommt aus dem Garraum heraus.



4.7E GARRAUMBELEUCHTUNG



Wenn man die Taste auf der Seite drückt, schaltet die Birne innerhalb der Tür ein für die Garraumbeleuchtung und die dazugehörige Ledanzeige über der Taste schaltet ein.

Wenn man die Tür öffnet, schaltet die Beleuchtung automatisch nach wenigen Sekunden aus.

5.0 GARRAUMBELEUCHTUNG



Wenn man die Taste Start/stop drückt, beginnt die Garphase.

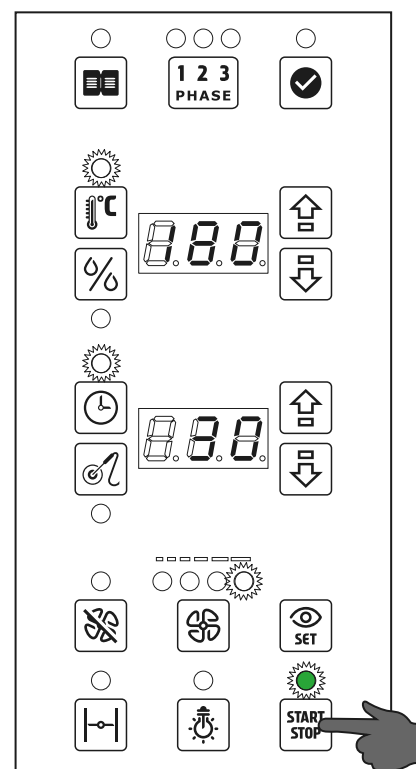
SEHR WICHTIG: um gute Garergebnisse zu erhalten, empfehlen wir den Garraum vorzuheizen mit einer Temperatur von 10-30 °C höher als die Temperatur für die Garphase.

In den ersten 5 Sekunden, blinken alle Displays und zeigen die eingestellten Werte.

Der obere Display zeigt wechselweise Temperatur und Beschwadungsprozent zusammen mit den Leds der entsprechenden Tasten.

Gleichzeitig blinkt die Led der Modalität (Heissluft und/oder Dampf) und der Funktionen Autoreverse und verminderte Lüftung wenn sie aktiv sind.

Nach 5 Sekunden, zeigt der Display der Temperatur die reelle Temperatur im Garraum und der Zeitdisplay zeigt die Zeit bis Ende der Garphase.



Im Fall vom Garen mit Kerntemperaturfühler, zeigt der untere Display die von der Sonde gemessene Temperatur.

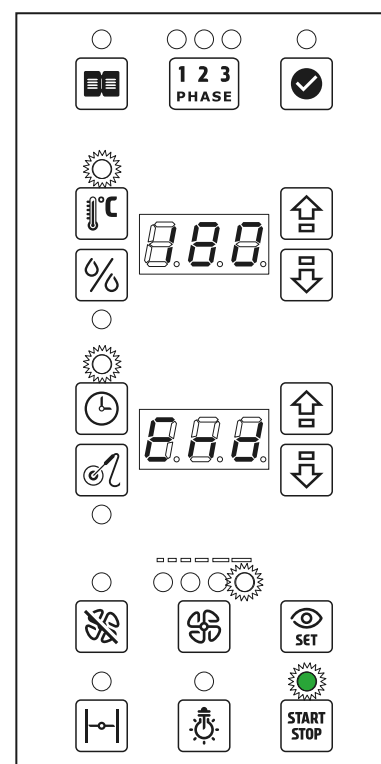


Am Ende des Garens der Summer piept und kann unterbrochen werden, wenn man die Tür öffnet oder wenn man Start drückt.

Der obere Display zeigt die reelle Temperatur im Garraum.

Der untere Display zeigt End.

Die Led der Taste Start blinkt.

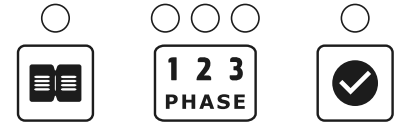


5.1 AUTOMATISCHE GARPROGRAMME

Während die Garparameter je nach einem Rezept ändern (je nach dem Geschmack und der Erfahrung des Konditors); man kann nicht standard automatische allgemeine Programme speichern, die alle Konditoren befriedigen können.

Aus diesem Grund, wird diese Ofenlinie ohne vorinstallierten Programme geliefert, aber mit der Möglichkeit bis 99 Programme zu speichern.

Alle Unternehmen mit den automatischen Programmen (Schaffung eines Programms, Veränderung eines Programms, Speicherung und Garen) werden durch 3 Tasten am oberen Teil der Bedientafel durchgeführt.

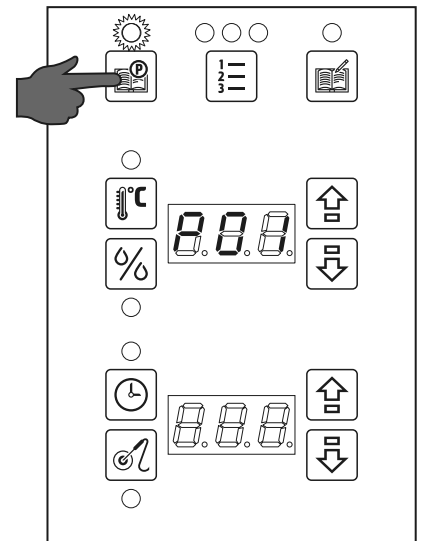


Wenn man die Taste PROGRAMME drückt, schaltet die dazugehörige Ledanzeige ein.

Der obere Display zeigt P01:

Wenn es keine gespeicherte Programme gibt, blinkt P01 auf dem oberen Display und man kann nicht die Liste der Programme (mit den Pfeile-Tasten) überfliegen.)

Wenn es gespeicherte Programme gibt, blinkt P01 nicht und man kann die Liste der Programme (P02, P03...) überfliegen bis zum ersten freien Programm, das auf dem Display blinkt.



Wenn man die Taste PHASEN drückt, bleibt die Ledanzeige der Taste PROGRAMME eingeschaltet und die Ledanzeige an der linken Seite der Taste PHASEN blinkt (sie zeigt die Phase 1).

Die Ledanzeige der Taste TEMPERATUR schaltet ein und der Display zeigt den Standardwert der automatischen Programme (180 °C).

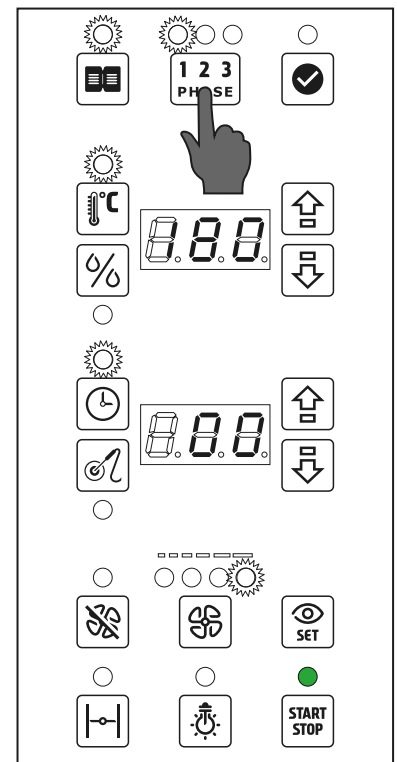
Die Ledanzeige der Taste ZEIT schaltet ein und der Display zeigt den Standardwert für automatische Programme (00).

HINWEIS: Mit einer standardmässigen Zeit 0, werden alle Programme 3 Phasen haben aber nur die Phasen mit einer Zeit verschieden als 0 werden aktiv.

Die Ledanzeige der standardmässigen Lüftung schaltet ein (4).

Auf diesem Fall kann man die Parameter der Phase 1 verändern wie schon für das manuelle Garen erklärt.

Die veränderbare Parameter sind: Temperatur, Beschwadung, Zeit oder Kerntemperaturfühler, Luftgeschwindigkeit oder semi-statische Lüftung und Dampfablassventil.



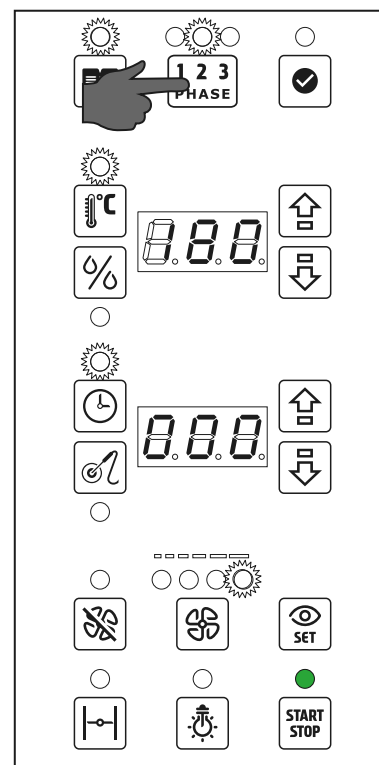
Wenn man die Taste PHASEN drückt, schaltet die zweite Ledanzeige über der Taste ein (Phase 2).

Man kann die Parameter der zweiten Phase wie schon erklärt konfigurieren.

Wenn notwendig, kann man das gleiche Unternehmen für die Phase 3 wiederholen.

Wenn man bei der Phase 3 die Taste PHASEN drückt, wählt man die Parameter der Phase 1.

Auf diese Weise ist es möglich die Phasenparameter und/oder die gespeicherten Programme zu verändern.



Wenn die Konfiguration des Programmes zu Ende ist, wird das Programm durch die druckhaltende Taste PROGRAMME SPEICHERN gespeichert.

Der obere Display zeigt P01. Er blinkt nicht weil das Programm schon konfiguriert worden ist.

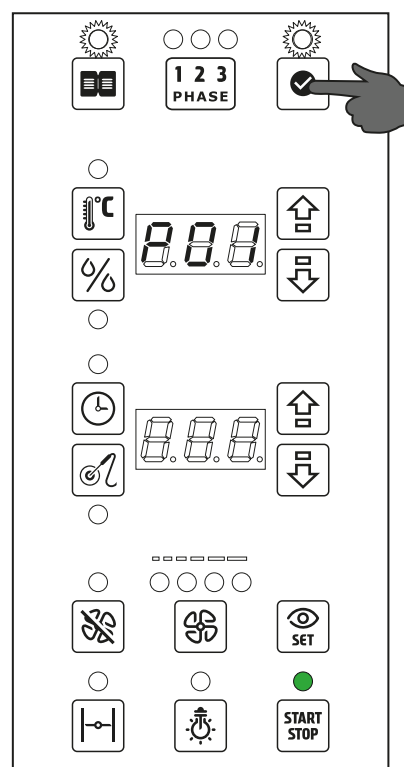
Wenn man die Taste PFEILE NACH OBEN drückt, zeigt der obere Display die blinkende Anzeige P02 (das erste freie Programm).

Mit P01 auf dem oberen Display, wenn man die Taste PHASEN drückt, werden alle Parameter der Phase 1 veranschaulicht.

Man kann die Parameter irgendwelcher Phase verändern und dann nochmal die Taste PROGRAMM SPEICHERN drücken um die Veränderungen zu speichern.

Wenn man die Taste PROGRAMME drückt, ist die Bedientafel effektiv im manuellen Modus und zeigt die Standardwerte.

Der Kunde sollte eine Tabelle mit Beschreibung der verschiedenen Programme erstellen.



5.2 STARTEN EINES AUTOMATISCHEN GARPROGRAMMS



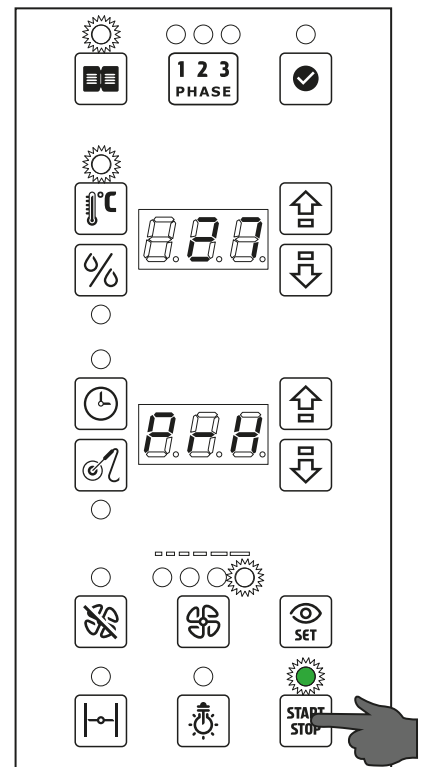
Wenn der obere Display irgendein gespeichertes Programm zeigt, mit der Taste START/STOP beginnt der Ofen die Vorheizung.

Die Funktion PRH startet nur mit automatischen Programmen.

In dieser Phase zeigt der obere Display die reelle Temperatur im Garraum (wenn man die Taste SIEHE SET drückt, wird der Display die Temperatur am Ende der Vorheizung zeigen). Der untere Display zeigt die Anzeige PHR.

Wenn man das zweite Mal die Taste START/STOP drückt, storniert man die Vorheizung und startet das Garprogramm.

In der Vorheizungsphase, ist die Luftgeschwindigkeit immer die höchste (weniger Zeit um die Temperatur zu erreichen).

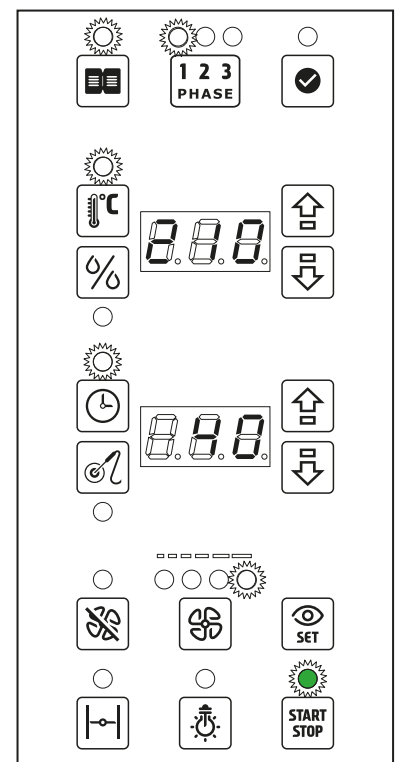


Am Ende der Vorheizung, hört man den Signalton.

Die Ledanzeige der Phase 1 blinkt.

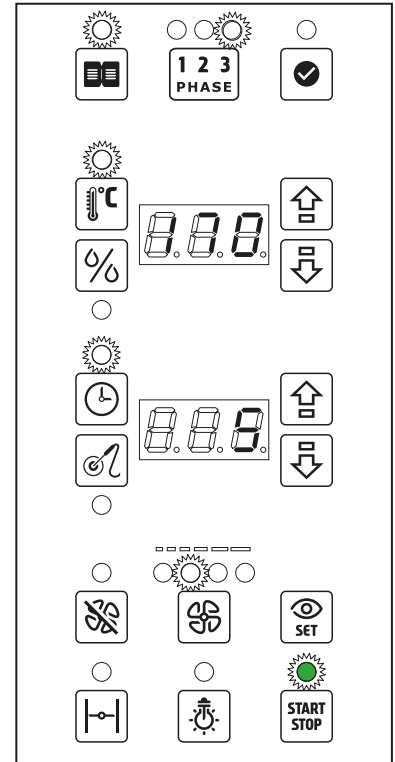
Der obere Display zeigt die reelle Temperatur im Garraum (set + 30 °C).

Der untere Display zeigt die Zeit bis zum Ende des Programms (Summe der konfigurierten Phasen).



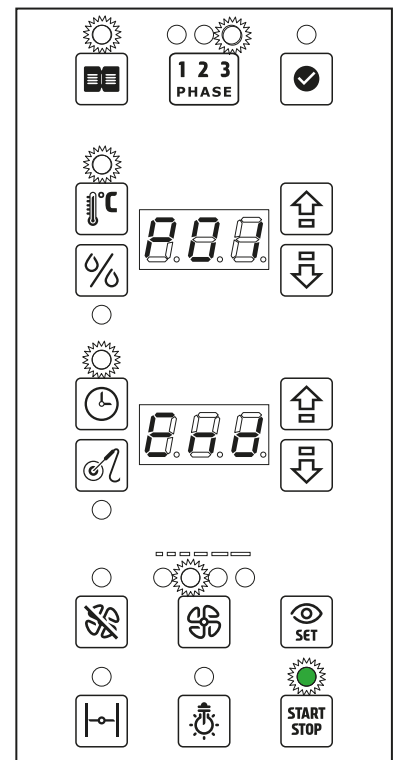
Nach der Einführung der Bleche, wenn man die Tür schließt, startet das Programm.

Während das Programm im Betrieb ist, bleibt über der Taste PHASEN immer die Ledanzeige der Phase eingeschaltet.



Am Ende des Garens, hört man den Signalton.

Die 2 Displays zeigen P01 (oben) und End (unten).



6.0 AUTOMATISCHE REINIGUNG SIMCLEANER

Das automatische Waschprogramm ist optional in dieser Ofenlinie.
Wenn das Zubehör installiert wird, steht ein einziges Waschprogramm zur Verfügung.
Das automatische Waschprogramm verwendet flüssige Reiniger- und Spülmittel.

Am Rücken der Öfen, die mit automatischem Waschsysteem **XT RAPIDCLEAN** geliefert werden, gibt es 2 kleine Röhre für die Absaugung des Reinigermittels und Spülmittels.

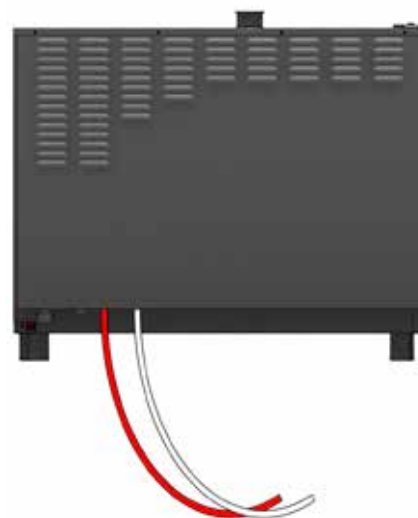
Das kleine rote Rohr muß ins Behälter des flüssigen Reiniger eingefügt werden.

Das kleine weisse Rohr muss ins Behälter des flüssigen Spülmittels eingefügt werden.

WICHTIG: vergewissern Sie sich, daß der Reiniger und Spülmittel spezifisch für Edelstahlreinigung sind.

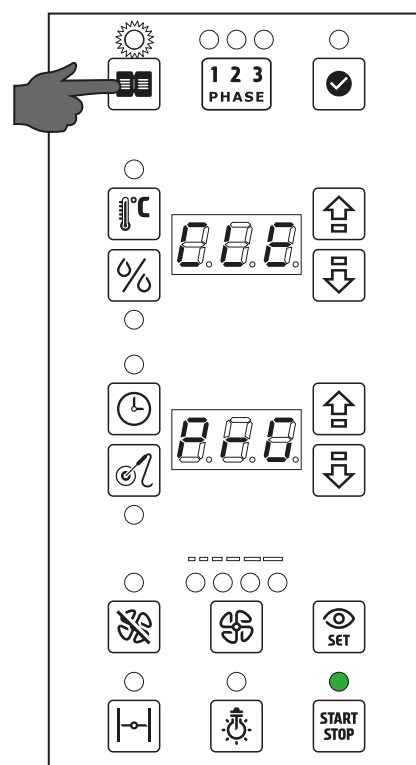
Oft das Niveau des Reinigers im Behälter überprüfen, um zu vermeiden die Absaugpumpen zu beschädigen.

Im Fall es keinen Strom oder Wasser während des Waschzyklus gibt, beim Einschalten des Ofens wird er automatisch einen 3 Minuten langen Spülzyklus durchführen.



Wenn das Zubehör installiert ist, wenn man die Taste PROGRAMME gedrückt hält, zeigen die Displays die Anzeige **CLE PrG** (cleaning program) und die Ledanzeige der Taste PROGRAMME blinkt.

HINWEIS: von dieser Position, wenn man nochmal die Taste PROGRAMME drückt, kehrt man zu Modalität manuelles Garen zurück.





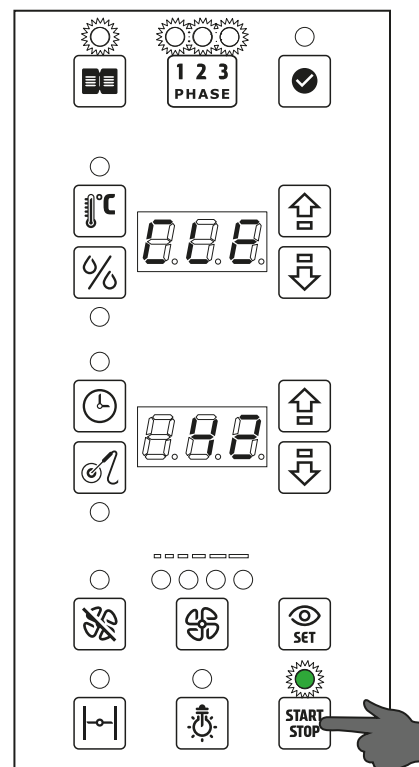
Bei dem eingestellten Waschprogramm, wenn man die Taste START drückt startet der Waschzyklus.

Beim Waschzyklus, zeigt der obere Display abwechselnd (jede 3 Sekunden) die Anzeige CLE und die Reelle Temperatur im Garraum.

Der untere Display zeigt die Zeit bis Ende des Waschzyklus.

Die Ledanzeigen der Taste PHASEN blinken in Sequenz.

Beim Waschzyklus, wenn man die Taste START drückt, kann man nicht das Programm unterbrechen (man kann das Programm unterbrechen nur wenn der Ofen ausgeschaltet ist).



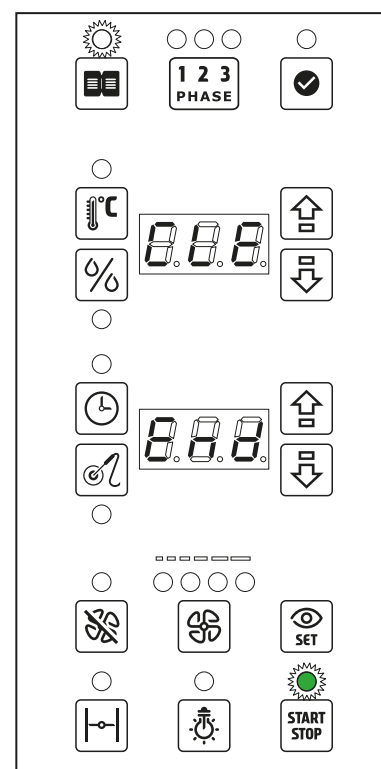
Am Ende des Waschzyklus hört man den Signalton.

Die 2 Displays zeigen CLE (oben) und End (unten).

Die Ledanzeige der Taste START blinkt.

Wenn man die Taste START drückt, oder man öffnet die Tür, kehrt die Bedientafel zur standardmässigen Veranschaulichung zurück.

Wenn der Waschzyklus fertig ist, nach einer Minute bleibt der Ofen im Stand-by, immer wenn man keine Taste drückt.



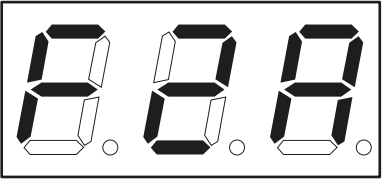
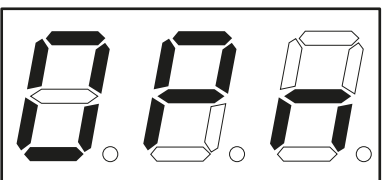
WICHTIG: für die manuelle Reinigung des Ofens (im Fall es kein Waschsystem gibt) die Anleitungen am Abschnitt 9.0 folgen.

8.0 SIGNALISIERUNG UND ANZEIGE STÖRUNGEN UND SCHÄDEN

Die elektronische Kontrolle des Ofens zeigt automatisch auf dem Display Störungen und Schäden im Betrieb.

Alle Alarmanzeige werden auf dem oberen Display gezeigt.

Die Störungen, die vom elektronischen System kontrolliert sind, sind die folgenden:

ANZEIGE	DIAGNOSE	ABHILFE
	<p>F1A Anzeige Einschreiten Überhitzungsschutzschalter Motoren.</p>	<p>Den Backofen abschalten und wenn der Schaden nach 60' weiterhin andauert, den Kundendienst rufen.</p>
	<p>F2A Anzeige Einschreiten Sicherheitsthermostat des Garraums.</p>	<p>Sicherstellen, dass sich der Ventilator einwandfrei und reibungslos dreht und dass er sauber ist.</p>
	<p>tS1 Anzeige Temperaturfühler Garraum defekt.</p>	<p>Den Fühler wechseln.</p>
	<p>tS2 Anzeige Kerntemperaturfühler defekt.</p>	<p>Den Fühler wechseln.</p>
	<p>OPn Anzeige offene Tür.</p>	<p>Tür schließen (bei Fortbestehen der Anzeige den Mikroschalter der Tür einstellen).</p>
	<p>HOT Anzeige hohe Temperatur im Schaltkasten.</p>	<p>Funktionstüchtigkeit der Gebläse überprüfen.</p>

9.0 WARTUNG

Vor Ausführung der Wartungsarbeiten ist der Schutzschalter auszuschalten und das Wasserabsperrentil zu schließen - beide befinden sich dem Gerät vormontiert.

Den Backofen am Ende eines jeden Tages reinigen, wobei geeignete Produkte zu verwenden sind.

9.0A REINIGUNG DER ÄUSSEREN WÄNDE DES OFENS

Die Edelstahlteile sind täglich:

1. mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen
2. danach mit Wasser nachzuspülen;
3. sorgfältig trockenzureiben. Keinesfalls normale Stahlwolle, Stahlbürsten oder Schaber verwenden, da sich Eisenteilchen ablagern können, die aufgrund ihrer Oxydation Roststellen verursachen.

DAS GERÄT NICHT MIT DIREKTEM WASSERSTRAHL WASCHEN.

FÜR DAS REINIGEN DES INOX EDELSTAHLS KEINE PRODUKTE BENUTZEN, DIE CHLOR (SALZSÄURE ETC) ENTHALTEN AUCH WENN DIESE IN WASSER GELÖST SIND.

9.0B GARRAUMREINIGUNG

Wir empfehlen die manuelle Reinigung des Garraums durchzuführen, nur wenn der Ofen ohne automatisches Waschsysteem ausgestattet ist.

Der Garraum des Ofens muss aus Fett und Kochreste nach jedem Garvorgang gereinigt werden.

Es ist notwendig sowohl den Deckel, der den Ablauf in der Mitte des Garraums deckt als auch den Verschluss unten dem Ofen entfernen.

Ein Auffangschal mit ausreichender Kapazität unter den Ofen legen, um das für die Reinigung gebrauchte Wasser zu sammeln.

Vorgehen wie es folgt:

1. Den Ofen um 80-90 °C mit einer Beschwadung von 50% heizen, um den Schmutz zu erweichen.
2. Sprühen Sie den Garraum mit einem Reiniger speziell für die Reinigung des Edelstahls.
3. Spülen Sie mit viel Wasser mit einem Schwamm oder einer Handbrause.

ALLE WASCHMITTELRÜCKSTÄNDE KÖNNTEN DIE EDELSTAHLTEILE BESCHÄDIGEN, WENN DER GARRAUM GEHEIZT WIRD.

Den Deckel des Ablaufs und den Verschluss unten wieder befestigen.

9.1 ANWEISUNGEN BEI STÖRUNGEN BZW. LÄNGEREM GERÄTESTILLSTAND

Bei längerem Gerätestillstand wie folgt vorgehen:

1. den Schutzschalter ausschalten;
2. das Wasserabsperrentil schließen (beide dem Geräts vormontiert);
3. zur Vermeidung von Geruchsbildung die Backofentür halb offen lassen;
4. auf alle Edelstahlteile mit einem Tuch eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

Bei Fehlbetrieb, Störung oder unsachgemäßer Betätigung des Sicherheitsthermostats muss das Gerät ausgeschaltet und die Strom- und Wasserzufuhr unterbrochen werden. Den Kundendienst benachrichtigen.

Sämtliche Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen ausschließlich vom Fachpersonal durchgeführt werden.

10.0 NÜTZLICHE HINWEISE BEIM GAREN

Um die besten Ergebnisse zu erreichen, empfehlen wir **EURONORM 600x400** Bleche zu benutzen, in verschiedenen Modellen und Materialien mit Bezug auf das Garverfahren.



Es ist auch wichtig einen Zwischeraum von mindest. 3 cm zwischen den Garprodukten und dem ersten Blech oben, für eine gute Lüftung zu lassen.

Für eine optimale Wahl der Gartemperatur muss man immer das folgende betrachten: eine Temperatur 20% niedriger als die Temperatur bei statischen Öfen ohne Ventilation einstellen.

Das Heissluftsystem mit dem der Ofen ausgestattet ist, ermöglicht das Garen in kürzer Zeit.

Heissluftgaren mit 0% Beschwadung

Dieses Garverfahren ist für trockene und knusprige Produkte geeignet.

Um dieses Ergebnis zu erreichen, empfiehlt man das Dampfablassventil offen zu lassen, damit Dampf vom Garraum ablaufen kann.

Höhere Luftgeschwindigkeit hilft Lebensmittel äußerlich zu trocknen.

Heissluft mit Beschwadung

Dieses Garverfahren auch „Mischbetrieb“ genannt, ist für weiche und saftige Produkte geeignet.

Um dieses Garergebnis zu erreichen, empfehlen wir den Dampfablassventil geschlossen zu halten, um den Garraum feucht zu behalten.

Niedrigere Luftgeschwindigkeit hilft Lebensmittel weich zu behalten.

10.1 ABHILFE BEI ANORMALEM GAREN

Bei ungleichmäßigem Garen:

- Sicherstellen, dass der Abstand zwischen der zu garenden Speise und dem darüber liegenden Behälter mindestens 3 cm beträgt.
- Ein geringerer Abstand verhindert die korrekte Belüftung des zu garenden Produkts.
- Die Gartemperatur könnte zu hoch sein. Eine niedrigere Temperatur einstellen.
- Die Vorheizung ist nicht durchgeführt worden. Wenn man die Garprodukte mit kaltem Garraum steckt, wird man eine längere Zeit brauchen, um die eingestellte Temperatur anstatt die Vorheizungstemperatur zu erreichen. Während dieser Phase können die Lüftung und die Temperatur im Garraum nicht gleichmäßig sein. Gefrorene Garprodukte sind in den Garraum gesteckt worden.
- Auf diesem Fall empfehlen wir die Garprodukte auf eine Temperatur von 40-50 C° aufzutauen und dann das Garverfahren anzufangen.
- Der Ofenablauf könnte verstopft sein und die Lüftung im Garraum fälschen.
- Die Türdichtung könnte nicht dampfdicht sein. Der Dampf, der aus der Tür herauskommt könnte die Lüftung fälschen.

Bei zu trockenen Speisen:

- Die Garzeit verkürzen.
- Die Temperatur muss niedriger eingestellt werden.
- Der Kombi-Garvorgang, der die Luftfeuchtigkeit im Garraum erhöht, wurde nicht eingestellt.