



MOD: FPE-6/EM

Production code : T ANEMOS 6 E/MC EM

04/2026



FPE-6/EM



FPE-10/EM



INHALTSVERZEICHNIS

| | |
|---|-----------|
| 1. EINFÜHRUNG | 5 |
| 2. GEBRAUCH DER BEDIENUNGSANLEITUNG | 6 |
| 3. SPEZIFISCHE EIGENSCHAFTEN | 8 |
| 3.1. Identifizierung des Produktes..... | 8 |
| 3.2. Übereinstimmung mit den Richtlinien..... | 8 |
| 3.3. Bestimmungsgemäßer Gebrauch..... | 8 |
| 3.4. Technische Spezifikationen..... | 8 |
| 4. INSTALLATION | 9 |
| 4.1. Prüfung bei Lieferung..... | 9 |
| 4.2. Wahl des Aufstellungsorts..... | 9 |
| 4.3. Handling des Modules..... | 10 |
| 4.4. Elektrischer Anschluss..... | 11 |
| 4.5. Anschluss dampfauslass..... | 12 |
| 4.6. Wasseranschlüsse..... | 12 |
| 4.6.1. Wassereinlass..... | 12 |
| 4.6.2. Auslaufendes Wasser..... | 14 |
| 4.7. Kontrolle vor der Inbetriebnahme..... | 15 |
| 5. BETRIEB | 16 |
| 5.1. Schalttafel..... | 16 |
| 5.1.1. Steuerung der Temperatur..... | 16 |
| 5.1.2. Timer-Steuerung / Garvorgang starten und stoppen..... | 16 |
| 5.1.3. Steuerung der Befeuchtung..... | 16 |
| 5.2. Beschreibung des Steuerungen..... | 17 |
| 5.2.1.  Display Anzeige der Backkammertemperatur..... | 17 |
| 5.2.2.  SET Taste..... | 17 |
| 5.2.3. Tasten  und  | 17 |
| 5.2.4. Grüne Kontroll-Leuchte "out1"..... | 18 |
| 5.2.5. Sperren/Entsperren der Tastatur..... | 18 |
| 5.2.6.  Timer / Garvorgang starten und stoppen..... | 18 |
| 5.2.7.  Befeuchtungsregler..... | 18 |
| 5.2.8.  Befeuchtungsanzeige..... | 19 |
| 5.3. Fehlermeldungen..... | 19 |
| 5.3.1. Getrenntes Thermopaar..... | 19 |
| 6. GEBRAUCH | 20 |
| 6.1. Vorbereitung vor dem Gebrauch..... | 20 |

| | |
|--|-----------|
| 6.2. Einschalten der Schalttafel | 20 |
| 6.3. Einstellungen | 20 |
| 6.4. Backstart | 20 |
| 6.5. Einschieben | 20 |
| 6.6. Verwendung der Befeuchtungsfunktion | 21 |
| 6.7. Allgemeine Hinweise für ein optimales Backen | 21 |
| 6.8. Ausschalten | 22 |
| 6.9. Reinigung | 22 |
| 7. REINIGUNG | 23 |
| 7.1. Reinigung der Ofenbackkammer | 23 |
| 7.2. Reinigung der Außenflächen | 23 |
| 8. WARTUNG | 25 |
| 8.1. Ordinäre Wartungsarbeiten | 25 |
| 8.1.1. <i>Auswechslung der Lampe</i> | 25 |
| 8.1.2. <i>Türeinstellung</i> | 26 |
| 8.2. Fehlermeldungen | 26 |
| 8.3. Anpassung den verschiedenen Versorgungsspannungen | 26 |
| 8.3.1. <i>Anbringen der neuen Etiketle</i> | 27 |
| 9. AUßERBETRIEBSETZUNG UND VERSCHROTTUNG | 28 |

TECHNISCHE ANHÄNGE

- A. Technische Spezifikationen
- B. Anschlüsse
- C. Schaltpläne
- D. Explosionszeichnungen und ersatzeilliste

1. EINFÜHRUNG

Der Heißluftofen der Serie Teorema Ànemos wurde für Backstuben und Küchen mit begrenztem Platzangebot entwickelt.

Die Anordnung der übereinanderliegenden Bleche in einer gleichmäßig belüfteten Umgebung garantiert ein ausgezeichnetes Garen von Konditorwaren, Brot und gastronomischen Produkten bei minimalem Platzbedarf.

Die Widerstände sind gepanzert und wurden mit dazwischen liegendem Keramikmaterial in Stahlrohre eingesetzt, wodurch sie bemerkenswerte Eigenschaften in Bezug auf ihre mechanische Beständigkeit und Isolierung gegen direkten Kontakt mit äußeren Einflüssen aufweisen und somit eine nahezu unbegrenzte Dauer sowie Sicherheit durch elektrische Isolierung gewährleisten.

Das Garen erfolgt mittels eines durch Widerstände erhitzten Heißluftstroms, der in den Garraum geleitet wird. Die Gleichmäßigkeit des Luftstroms sorgt für eine konstante Wärmeverteilung, wodurch das Produkt an jedem Punkt gleichmäßig gegart wird.

Die Öfen können mit einem Garraum geliefert werden, der Platz für 6 oder 10 Bleche zu 60 x 40 cm bietet.

Die Konstruktion wurde besonders sorgfältig ausgeführt und die Verwendung von Edelstahl sowohl beim Außengehäuse als auch im Garraum garantiert eine hervorragende Reinigungsfreundlichkeit und eine lange Lebensdauer der Öfen, selbst wenn Lebensmittel mit einem hohen Anteil an Salz, Feuchtigkeit usw. gegart werden.

Wir bedanken uns, daß Sie diesem Produkt den Vorzug geschenkt haben. Wir können Ihnen versichern, daß Sie eine gute Wahl getroffen haben: unsere Firma beschäftigt sich seit Jahrzehnten mit der Herstellung von hochwertigen Produkten, ohne unnötige und gegenwirkende Einschränkungen bei der Wahl der besten Materialien.

2. GEBRAUCH DER BEDIENUNGSANLEITUNG

⚠ Bewahren Sie diese Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung sorgfältig in der Nähe des Backofens auf, damit es einfach und schnell eingesehen werden kann. Dieses Handbuch muss dem Gerät bei der Übergabe an einen neuen Eigentümer beigelegt werden, da das Gerät ohne seine zugehörigen Unterlagen nicht als vollständig und sicher angesehen werden kann. Schreiben Sie die hinter dem Handbuchdeckel angegebene Code- und Revisionsnummer auf. Falls diese Kopie verloren oder zerstört wird, können Sie eine neue durch die Mitteilung der oben genannten Daten bestellen.

⚠ Dieses Handbuch besteht aus mehreren Abschnitten, die sowie von den Monteuren und den Wartungstechnikern als auch vom Endbenutzer für einen **sicheren Gebrauch** und zur Erzielung der bestmöglichen Resultate mit diesem Produkt durchgelesen werden müssen.

Jedenfalls möchten wir Ihnen im nachfolgenden einige nützliche Hinweise für ein schnelles Nachschlagen der verschiedenen Kapitel geben.

⚠ Die durch dieses Symbol gekennzeichneten Abschnitte enthalten wesentliche Informationen für die Sicherheit. Sie müssen von den Monteuren, vom Endbenutzer und von seinen eventuellen Angestellten, die das Gerät verwenden werden, durchgelesen werden. Die Baufirma nimmt keine Verantwortung für eventuelle Schäden, die wegen der Nichtbeachtung der in diesen Abschnitten angegebenen Normen verursacht wurden.

⊘ Die durch dieses Symbol gekennzeichneten Abschnitte enthalten wesentliche Informationen über die zu treffenden Vorsichtsmaßnahmen, um das Gerät nicht zu beschädigen. Auch diese Abschnitte müssen daher im Interesse des Benutzers durchgelesen werden.


Der Abschnitt 3 bestimmt das Anwendungsbereich des Geräts und erteilt Auskünfte über seine Eigenschaften und technische Daten, die für den Wahl, die Installation und den Gebrauch des Geräts notwendig sein können. Dieser Abschnitt dient als Bezugspunkt wenn man nachprüfen muß, ob den Gebrauch des Geräts unter den vorgesehenen Verwendungsmöglichkeiten fällt und jedes Mal, wenn man den richtigen Wert einer Größe wissen möchte.

Der Abschnitt 4 enthält alle notwendigen Auskünfte über die Installation des Ofens. Sie sind hauptsächlich ans Fachpersonal gewandt, sollten aber vorher vom Endbenutzer durchgelesen werden, um die für den Betrieb des Ofens notwendigen Aufstellungsräume und Anlagen vorbereiten zu können.

Die Abschnitte 5 und 6 sind für den Benutzer bestimmt, der die Vorgehensweise bei der Bedienung des Backofens erlernen muss. Sie leiten den Benutzer über die notwendigen Tätigkeiten für die Einschaltung, die Bedienung und die Ausschaltung des Geräts in Sicherheitsbedingungen.

Der Abschnitt 7 erteilt alle notwendige Auskünfte über die Reinigungsarbeiten des Geräts, die vom Benutzer durchgeführt werden müssen, um den Betrieb unter Sicherheitsbedingungen (vor allem vom hygienischen Gesichtspunkt) zu garantieren und immer bessere Resultate mit dem Gerät erzielen zu können.

Der Abschnitt 8 erteilt alle notwendige Auskünfte über die periodischen oder außerordentlichen Wartungsarbeiten, wie z.B. Reparaturen oder Auswechslungen von Geräteteilen.


 **Diese Wartungsarbeiten müssen vom Fachpersonal durchgeführt werden.**

Der Abschnitt 9 erteilt notwendige Auskünfte über die Außerbetriebsetzung und die Verschrottung des Backofens.

Die technischen Anhänge enthalten die Merkmale des spezifischen Ofenmodells und alle Werte, die für die Wahl, Installation und Bedienung erforderlich sein können.

Sie dienen als Referenzpunkt für die Kontrolle, ob die gewünschte Verwendung des Backofens unter die vorgesehenen fällt. Jedes Mal ist auch der genaue Wert einer gerätbezogenen Angabe erforderlich.

Dieses Kapitel enthält auch die Beschreibung der elektrischen Ausrüstung, die zum Backofen mitgeliefert wird, sowie die Explosionszeichnungen und eine Liste der Ersatzteile, um die Bestellung und Auswechslung beschädigter Teile zu erleichtern.

 Der Hersteller behält sich das Recht vor, die Produktion und Handbücher zu aktualisieren. Nur in Ausnahmefällen werden auch frühere Produktionen oder Handbücher aktualisiert.

3. SPEZIFISCHE EIGENSCHAFTEN

3.1. Identifizierung des Produktes

Dieses Handbuch bezieht sich auf die Backmodule T Ànemos 6-10 elektrisch, in der Version mit elektromechanischen Steuerungen.

3.2. Übereinstimmung mit den Richtlinien

Die oben genannten Backmodule tragen die folgende vorgeschriebene Markierung:

CE die Übereinstimmung mit den folgenden europäischen Normen garantiert:

2014/35/CE Niederspannungsrichtlinie;

2014/30/CE Elektromagnetische Verträglichkeit;

2006/42/EG Maschinen;

2011/65/CE Richtlinie Rohs 2;

1935/2004/CE Gesetzliche Regelung der Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

3.3. Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Die Backmodule der Baureihe T Ànemos wurden zum Kochen von Backwaren und Kuchen entwickelt.

Diese Module sind für den professionellen Gebrauch ausschließlich von Fachpersonal in der Gastronomie (Restaurants, Konditoreien, usw.).

Die vom normalen Gebrauch vorgesehenen Operationen sind das Öffnen und Schließen der Türe, laden und Entladen von Produkten auf Tablett, die Einschaltung, die Einstellung, die Ausschaltung und die Reinigung des Geräts.

3.4. Technische Spezifikationen

Für die technischen Spezifikationen wird auf die folgenden Anhänge am Ende dieser Anleitung verwiesen:

A. Technische Merkmale

B. Anschlüsse

C. Schaltpläne

D. Explosionszeichnungen und ersatzeilliste

4. INSTALLATION

⚠ ACHTUNG! Diese Hinweise sind ausschließlich zum Einsatz des für Installation und Wartung von elektrischen Geräte zuständigen Fachpersonals bestimmt.

Die Installation durch unqualifiziertes Personal kann Schäden am Gerät, an Personen, Tieren bzw. Gegenständen verursachen.

Außerdem, falls es notwendig ist, Änderungen oder Vervollständigungen der Elektro- und/oder Gasanlage des Gebäudes vorzunehmen, Wer diese Änderungen vornimmt, muss bescheinigen, dass die Arbeiten gemäß den im Installationsland geltenden Vorschriften ausgeführt wurden.

⚠ Bei Schäden, das Gerät nicht verwenden und sich an qualifiziertes Personal wenden.

4.1. Prüfung bei Lieferung

Sofern nichts anderes vereinbart wurde, werden die Produkte sorgfältig mit einer soliden Holzstruktur und einer Blasenfolie aus Nylon verpackt, damit sie gegen Stöße und Feuchte während der Beförderung geschützt werden. Die Produkte werden dem Transporteur im besten Zustand geliefert.

Jedenfalls wird es empfohlen, die Verpackung bei Lieferung zur Feststellung eventueller Schadenzeichen zu kontrollieren. Falls Schadenzeichen gemerkt werden, diese auf der Quittung eintragen und die Quittung vom Fahrer unterschreiben lassen.

Nach Auspacken kontrollieren, ob das Gerät Schäden erlitten hat. Sich vergewissern, daß alle von uns gelieferten, eventuell abmontierten Teile vorhanden sind.

Wir möchten Ihnen darauf aufmerksam machen, daß die Transportfirma die Beschwerde für eventuelle Schäden des Geräts und/oder fehlende Teile innerhalb von 15 Tagen ab Lieferdatum annimmt und daß die die Baufirma keine Verantwortung für die von ihren Produkten während des Transportes erlittenen Schäden nimmt.

Jedenfalls stehen wir zur Verfügung, falls Sie unsere Hilfe bei der Einreichung der Beschwerde brauchen.

4.2. Wahl des Aufstellungsorts

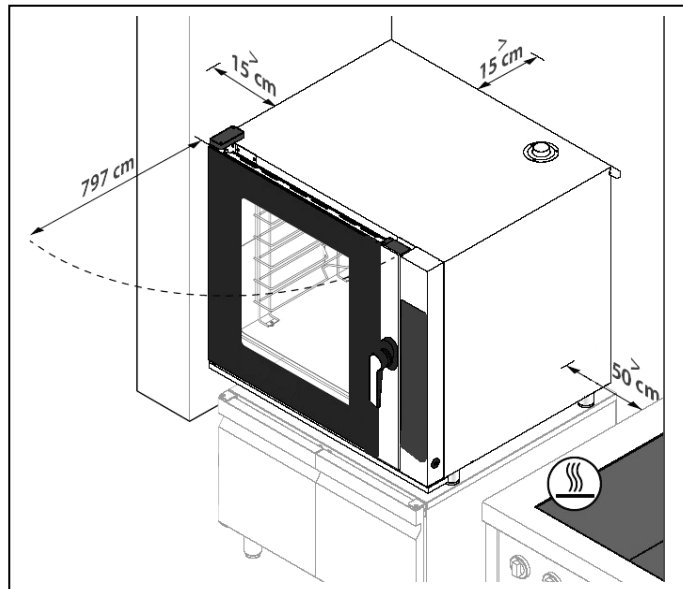
Der gute, sichere und dauerhafte Betrieb des Geräts hängt auch vom Montageort ab. Daher soll der Aufstellungsort vor der Gerätelieferung sorgfältig gewählt werden.

Das Gerät in einem trockenen, für den Gebrauch, die Reinigung und die Wartung leicht zugänglichen Raum installieren. Der Raum rings um das Gerät muß frei sein. Insbesondere müssen die seitlichen Kühlöffnungen nicht verstopft werden.

Es ist notwendig, das Gerät zu einem Abstand von mindestens 15 cm von den Raumwänden oder von anderen Geräten zu montieren.

⊘ Die Aufstellung in der Nähe anderer Geräte, die hohe Temperaturen erreichen, wird nicht empfohlen. Stellen Sie wenn nötig einen Abstand von mindestens 50 cm an den Seiten und 70 cm an der Rückseite sicher oder setzen Sie eine Isolierwand zwischen die Geräte.

⚠ Sich vergewissern, daß die Temperatur und die relative Feuchte des Raums, in welchem das Gerät installiert werden soll, die in der Eigenschaftentabelle



angegebenen Maximal-und Minimalwerte nie überschreiten (nicht einmal während des Betriebs des Geräts selbst oder anderer im selben Raum installierte Apparate).(siehe Anhang A). Im Einzelnen kann das Überschreiten der Höchsttemperatur oder der maximalen relativen Feuchte kann zu unvermuteten Beschädigungen der elektrischen Anlagen und zu Gefahrensituationen führen.

Bei der Wahl des Aufstellungsorts der Backmodule der Reihe T Ànemos in Betracht ziehen, dass sie mit den anderen Modulen der Produktfamilie, also mit Abzugshaube, Zelle und Untergestell, vervollständigt werden müssen.

⚠ Das höchstgelegene Blech sollte sich aus Sicherheitsgründen nicht höher als 160 cm über dem Boden befinden. Sollte dies dennoch erforderlich sein, muss unbedingt der mit dem Gerät mitgelieferte

Aufkleber  „Verbrennungsgefahr“ aufgebracht werden.

4.3. Handling des Modules

Das Entladen und das Handling des verpackten Modules muß durch einen Gabelstapler oder eine Transpalette erfolgen, deren Tragfähigkeit mindestens gleich als das Modulgewicht sein soll. Die Gabel des

Hubmittels in den dazu geeigneten Raum des Verpackungsunterteils stecken.

⚠ Um unvorgesehene Bewegungen des Geräts zu vermeiden, auf die Stellung des Schwerpunkts aufpassen.

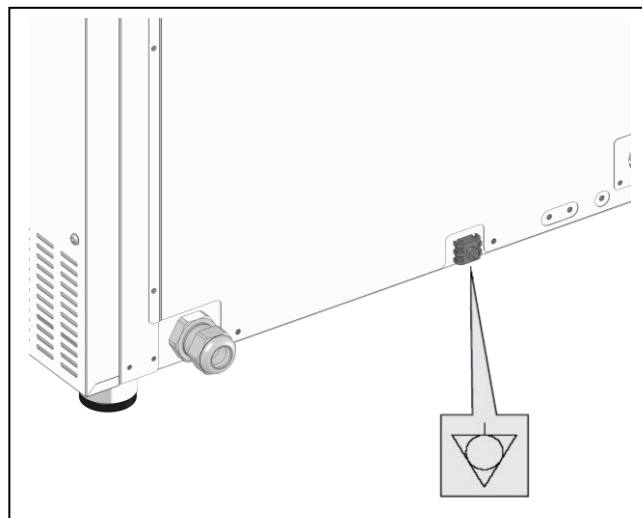
⊘ Um das Modul nicht zu beschädigen, ein passendes Schutzmaterial zwischen den Gabeln und dem Modul stecken.

4.4. Elektrischer Anschluss

⚠ Die Geräte sind mit einem Anschluss-Stromkabel mit Erdleiter ausgestattet, um den Anschluss des Geräts am Stromversorgungsnetz laut den gefragten Versorgungsdaten zu erlauben.

Den gültigen Sicherheitsnormen gemäß muß man den Erdleiter (gelb-grün) an ein Äquipotentialsystem anschließen, zu verbinden, dessen Leistungsfähigkeit den geltenden Normen gemäß überprüft werden muß.

Die folgende Abbildung zeigt das Identifikationssymbol und die Position der Potentialausgleichsklemme auf dem Ofen:



⚠ Vor Durchführung jedes Anschlusses muss man sich vergewissern, dass die Eigenschaften des Stromnetzes, an das Gerät anzuschließen ist, mit den vom Gerät vorgeschriebenen Versorgungsdaten übereinstimmen (siehe Anhang A).


Für die genaue Ausgangsposition des Stromkabels am Gerät siehe Anhang B.

Das Speisekabel muß in einen Stecker auslaufen, der an das mit einer passenden Dose und einem magnetothermischen Differenzialschalter ausgestattete, elektrische Einspeisungsfeld angeschlossen werden soll. Das Steckdosen- Stecker- Paar muss so gestaltet sein, dass der Erdleiter

als erster angeschlossen und als letzter herausgezogen wird und muss für den Nennstrom dimensioniert sein (siehe Anhang A).

Für diesen Zweck sind die Industriesteckdosen und -stecker Typ CEE17 bzw. solche, welche die europäische Norm EN 60309 erfüllen, geeignet.

Die Wärmeschutzvorrichtung muss auf den Nennstrom und die Magnetschutzvorrichtung auf den maximalen Augenblicksstrom eingestellt sein (dieser ist bei Öfen etwas höher als der Nennstrom), (siehe Anhang A), die Differentialvorrichtung hingegen muss auf einen Strom von 30 mA eingestellt sein.

 **Die Baufirma haftet nicht für Schäden, die auf die Nichtbeachtung der o.g. Normen zurückzuführen sind.**

4.5. Anschluss dampfauslass

Während des Garvorgangs entstehen heiße Dämpfe und Gerüche, die über den Abzug im oberen Teil des Geräts abgeführt werden.

Die Dämpfe müssen gemäß der am Installationsort vorgesehenen Lösung nach nach außen transportiert werden:

- Backofen ohne Dunstabzugshaube: Muss unter einer Dunstabzugshaube platziert werden, die an eine Dampfabgasanlage mit ausreichendem Abzug angeschlossen ist.
- Backofen mit Dunstabzugshaube (400 m³/h): Rohr mit Ø 200 mm zum Anschluss an eine Dampfabgasanlage mit ausreichendem Abzug;
- Backofen mit Dunstabzugshaube (600 m³/h): Rohr mit Ø 135 mm zum Anschluss an eine Dampfabgasanlage mit ausreichendem Abzug;

⊘ Lange Horizontalstrecke vermeiden, da das Kondenswasser anhäufen kann mit folgerichtiger möglichem Tröpfeln.

⊘ Keine Abzugsgeräte verbinden, da diese einen zu hohen Unterdruck erzeugen könnten, die Heizung von den Backkammern auch bei ganz geschlossenen Ventilen entziehen könnte.

Für die Position der Anschlüsse am Schwadenabzug, siehe Anhang B.

4.6. Wasseranschlüsse

HINWEIS: Die elektromechanische Version des Ofens T Ànemos ist nicht mit einer Reinigungsfunktion ausgestattet, die auch nicht zu einem späteren Zeitpunkt installiert werden kann.

4.6.1. Wassereinlass

Das Gerät ist mit einem Einlass von ø 8 mm mit Filter ausgestattet. Ein 1,5 m langer Schlauch mit G3/4-Zoll-Anschlüssen wird gemäß den

geltenden Vorschriften mitgeliefert und muss im Zuge der Installation montiert werden.

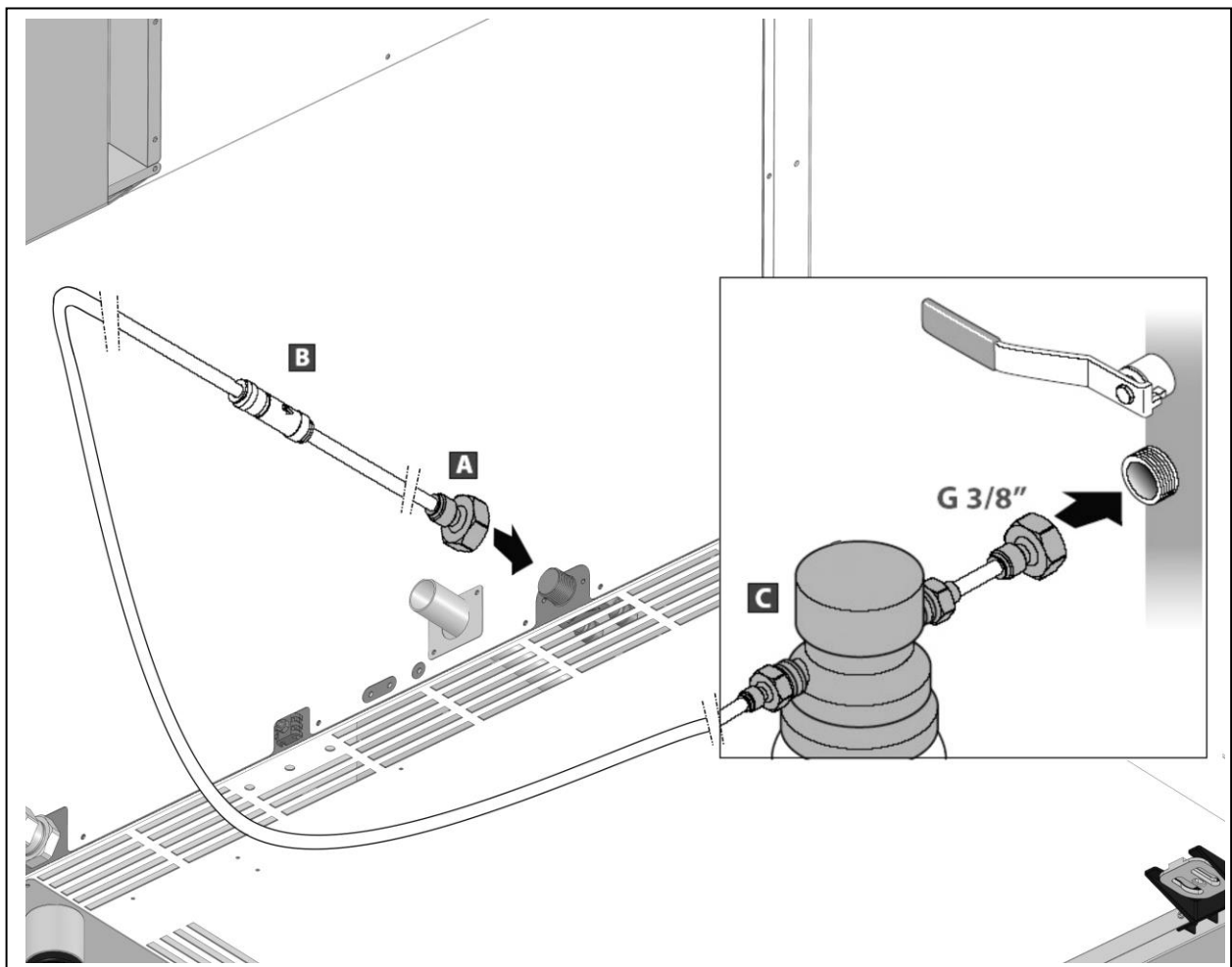
⚠ Verwenden Sie zum Anschließen nur das mitgelieferte Material, verwenden oder recyceln Sie keine anderen Schlauchleitungen.

⚠ Lassen Sie das Wasser abfließen, bevor Sie den Schlauch an das Gerät anschließen, um eventuelle Verunreinigungen in der Wasserleitung zu entfernen.

⚠ Stellen Sie einen Absperrschieber bereit, um die Wasserversorgung bei Bedarf abzusperren.

HINWEIS: Bei der elektromechanischen Version wird der Wassereinlass nur zum Dampfgaren oder kombinierten Garen verwendet.

Für die korrekte Anschlussposition sorgen, siehe Anhang B.



A: Wassereinlass \varnothing 8 John Guest;

B: Rückschlagventil;

C: Wasserfilterpatrone (NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN).

EIGENSCHAFTEN DES EINLAUFENDEN WASSERS.

Das einlaufende Wasser muss folgende Eigenschaften aufweisen:

- maximale Temperatur: 30°C (86°F);

- maximale Härte: 5 °fH (französische Grad), um Kalkablagerungen im Garraum zu vermeiden;
- es muss trinkbar sein;
- Druckwerte zwischen 150 kPa (1,5 bar) und 200 kPa (2 bar);
- Das einströmende Wasser muss frei von Chloraminen sein oder darf maximal einen Gehalt von 0,1 ppm (Ng/l) aufweisen. Warnung! Schäden, die durch ein Übermaß an Chloraminen verursacht werden, fallen nicht unter den Garantieschutz.

Druck unter 150 kPa (1,5 bar): Das Gerät funktioniert möglicherweise nicht richtig.

Druck über 200 kPa (2 bar): Installieren Sie einen auf 200 kPa (2 bar) kalibrierten Druckminderer.

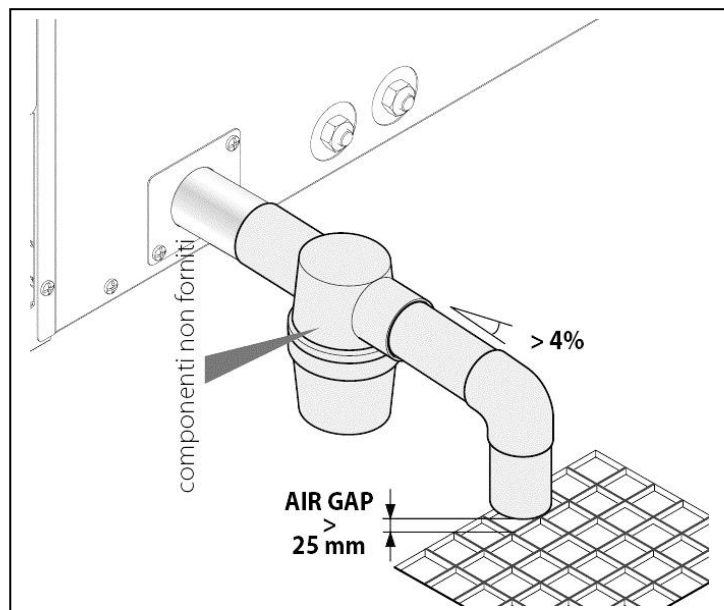
Übermäßig hartes Wasser (> 5 °fH): verwenden Sie ein Demineralisierungsgerät; eine übermäßige Wasserhärte kann zu Kalkablagerungen im Garraum führen und die Innenrohre, die Heizelemente, das Gebläse und die Magnetventile beschädigen.

4.6.2. Auslaufendes Wasser

Schließen Sie den Abfluss an einen Gummischlauch an (NICHT aus Metall), der hohen Temperaturen (über 90 °C) standhält.

Die Abflussleitung muss folgende Eigenschaften aufweisen:

- Abfluss mit Geruchsverschluss (SIPHON NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN);
- maximale Länge: ein Meter;
- Mindestneigung von 4%;
- frei von Engstellen;
- "Luftspalt" von mindestens 25 mm;
- der Durchmesser darf nicht geringer sein als jener der Auslassöffnung.



⚠ Wenn Sie häufig große Mengen fetthaltiger Lebensmittel (z. B. Geflügel) kochen, verwenden Sie keinen Siphon und fügen Sie einen Fettabscheider hinzu oder lassen Sie direkt über einen Gitterrost ab. Halten Sie in beiden Fällen den angegebenen „Luftspalt“ ein.

Füllen des Siphons.

Gießen Sie am Ende der Installation mindestens 1 Liter Wasser in den Abfluss im Garraum des Ofens, um den Siphon zu füllen.

Mit "Luftspalt" ist der freie Abstand zwischen dem Auslassschlauch und dem Entleerungsbereich (Gitterrost oder anderes Abflussrohr) gemeint. Die Einhaltung dieser Vorgabe garantiert, dass potenziell gefährliche Bakterien NICHT über die Abflussleitung zurück in den Garraum gelangen und hier die Speisen kontaminieren.

Für die korrekte Anschlussposition sorgen, siehe Anhang B.

4.7. Kontrolle vor der Inbetriebnahme

Am Ende der Montage des Backmoduls, die folgenden Endprüfungen durchführen:

- Montage der eventuell abmontierten Teile;
- Prüfung der elektrischen Verkabelung;
- Prüfung der Betriebsfähigkeit der Steuervorrichtung;
- Prüfung und Zweckmäßigkeit der Ventilations- und Belüftungsöffnungen des Raums;
- Prüfung der Betriebsfähigkeit der Abzugshaube, falls vorhanden.

5. BETRIEB

5.1. Schalttafel

Die Abbildung 5.1 zeigt die Schalttafel mit allen Steuerungen.

5.1.1. Steuerung der Temperatur

 Display Temperatur der Backkammer

 SET- und ESC-Taste;

 Deaktiviert-Taste;

 DOWN-Taste;

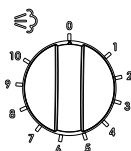
 UP-Taste;

"out1" Grüne Kontroll-Leuchte.

5.1.2. Timer-Steuerung / Garvorgang starten und stoppen

 Elektromechanischer Timer

5.1.3. Steuerung der Befeuchtung

 Regler + Kontrollleuchte Befeuchtung

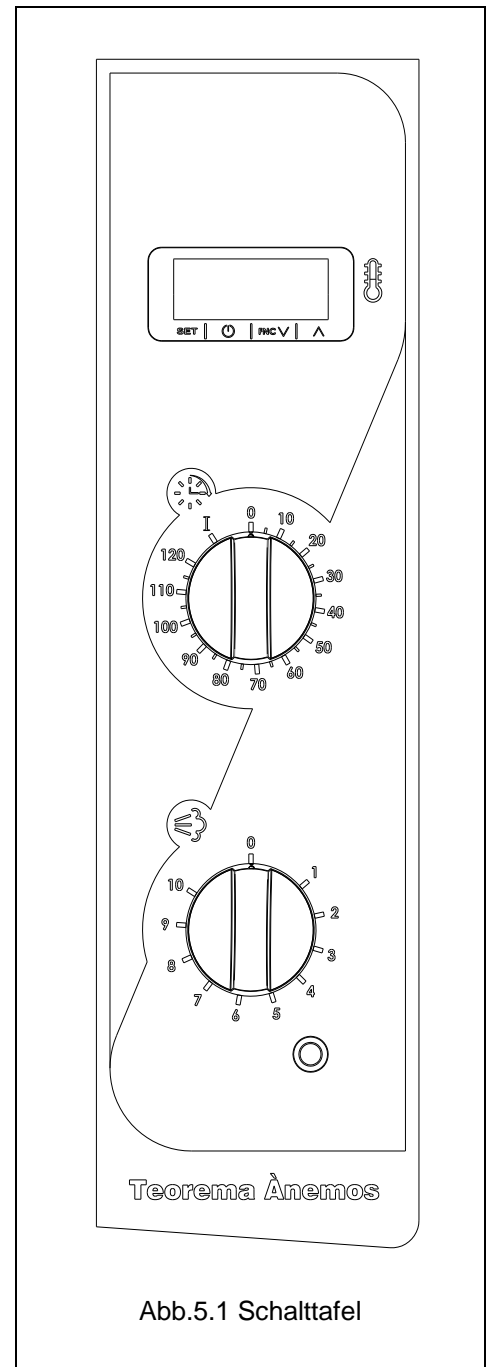


Abb.5.1 Schalttafel

5.2. Beschreibung des Steuerungen


5.2.1. **Display Anzeige der Backkammertemperatur**




Im normalen Betriebsmodus wird über diese Anzeige die Garraumtemperatur in °C angezeigt.

Im Temperaturprogrammiermodus zeigt diese Anzeige die programmierte Temperatur an.


Die gleiche Anzeige wird für Fehlermeldungen verwendet (5.3).


5.2.2. **SET Taste**

Tippen Sie sofort einmal auf die Taste , um in den Temperaturprogrammiermodus zu gelangen und den Sollwert "SP" einzustellen.

Der Bildschirm  zeigt den Wortlaut „SP“ und dann die programmierte Temperatur an, die mit den Tasten  und  verändert werden kann.

Wenn die Taste länger als 15 Sekunden nicht gedrückt gehalten wird, kehrt der Temperaturregler automatisch zum normalen Betriebsmodus zurück.

Sobald die gewünschte Temperatur eingestellt ist, drücken Sie , um die eingestellte Temperatur zu bestätigen und den Temperaturprogrammiermodus zu verlassen.

⊘ WARNUNG! Halten Sie die Taste  nicht länger als 5 Sekunden gedrückt, da sich so die internen Parameter des Temperaturreglers verändern und somit unvorhersehbare Fehlfunktionen auftreten können.

Für den einstellbaren Temperaturbereich siehe Anhang A.

5.2.3. **Tasten und**

Durch das einmalige Drücken und Loslassen dieser Tasten, wird die eingestellte Temperatur von einer Einheit erhöht oder vermindert.

Wenn die Tasten gedrückt gehalten werden, wird die eingestellte Temperatur fortlaufend (zuerst langsam, dann immer schneller) erhöht oder vermindert.

5.2.4. Grüne Kontroll-Leuchte "out1"

Die grüne Kontroll-Leuchte "out1" schaltet ein, jedes Mal, wenn die Temperatur der Backkammer unter der eingestellten Temperatur sinkt. Sie schaltet aus, wenn die Backkammertemperatur die eingestellte Temperatur erreicht und schaltet wieder ein, wenn die Backkammertemperatur 1°C unter der eingestellten Temperatur sinkt. Die Kontroll-Leuchte "out1" blinkt, wenn man in die Programmierungsphase eintritt.


5.2.5. Sperren/Entsperren der Tastatur

Wenn die Tasten des Temperaturreglers für mehr als 30 Sekunden nicht verwendet werden, wird die Tastatur automatisch gesperrt.

Den Betriebssollwert mit dem unter Punkt 5.2.2 beschriebenen Verfahren zu ändern.

Bei dem Versuch, dies Operation bei gesperrter Tastatur auszuführen, wird auf dem Display für 1 Sekunde "Loc" angezeigt.

Entsperren der Tastatur:

- Die Tasten  für 1 Sekunden drücken: Auf dem Display wird für 1 Sekunde "UnL" angezeigt.



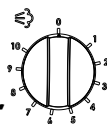
5.2.6. Timer / Garvorgang starten und stoppen

Wenn dieser Timer auf 0 steht, ist der Ofen unabhängig von der eingestellten Temperatur ausgeschaltet.

Durch Drehen und Auswählen der gewünschten Garzeit wird der Ofenbetrieb gestartet: Die Lampe und die Heizelemente gehen an und der Garzyklus beginnt.

Am Ende des Garzyklus ertönt 25 Sekunden lang der Summer.

Wenn Sie ihn auf Position "I" bringen, startet der Ofen ohne zeitliche Einschränkung.



5.2.7. Befeuchtungsregler

Mit diesem Regler können Sie Wasser zugeben, um Feuchtigkeit im Garraum zu erzeugen. Die Einstellskala reicht von 0 bis 10, was der in den Garraum eingebrachten Wassermenge entspricht.

Die Befeuchtung kann jederzeit während des Garzyklus aktiviert werden.

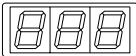
5.2.8. Befeuchtungsanzeige

Die Kontrolllampe leuchtet auf, wenn die Befeuchtung über den Regler aktiviert wird.

5.3. Fehlermeldungen

5.3.1. Getrenntes Thermopaar

Wenn das Thermopaar getrennt oder unterbrochen ist, zeigt das Display

 °C "PR1".

Der gleiche Fehlercode erscheint wenn die Kammertemperatur höher als die einstellbare Höchsttemperatur ist.

6. GEBRAUCH

6.1. Vorbereitung vor dem Gebrauch




⚠ Wenn das Gerät eben installiert oder für einige Tage nicht verwendet worden ist, soll es vor seinem Gebrauch für die Bearbeitung von Lebensmitteln laut den im Abschnitt 7 angegebenen Hinweisen ganz gereinigt werden, um Produktreste, Anhäufungen von Staub und anderen Substanzen zu entfernen, die die Lebensmittel verunreinigen könnten.

6.2. Einschalten der Schalttafel

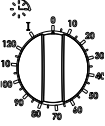
Durch Einschalten des Hauptschalters am Schaltpanel wird der Temperaturregler aktiviert und die gewünschten Parameter können eingestellt werden, während der Garraum noch ausgeschaltet ist.

HINWEIS: Sobald der Ofen mit Strom versorgt wird, ertönt der Summer etwa 25 Sekunden lang. Um ihn auszuschalten, verwenden Sie den Timer / Start-Stopp-Knopf und schalten Sie den Garzyklus ein, siehe 5.2.7.

6.3. Einstellungen

Die gefragte Temperatur durch die Tasten ,  und  einstellen (siehe 5.2.2. und 5.2.4.).

6.4. Backstart

Drehen Sie nun den Drehknopf Timer / Start-Stopp  und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein: Kurz danach werden Sie merken, daß die Temperatur der Backkammer starten wird, zu steigern. Wenn Sie die Höchsttemperatur und die maximale Leistung der Ofendecke und des Ofenbodens eingestellt haben, Der Ofen erreicht diese in 10-15 Minuten, wenn der Ofen leer ist.

Während der Garphase ist möglich:

- Ändern Sie die Parameter für den Garzeit-Timer und die Temperatur.
- Schalten Sie die Befeuchtung ein und aus.

6.5. Einschieben

⚠ **Achtung:** wenn die Backkammer auf Betriebstemperatur ist, erreichen das Türglas, die metallischen Teile der Tür und andere umliegende Teile gefährliche Temperaturen. Vorsicht!

6.6. Verwendung der Befeuchtungsfunktion

Wir empfehlen, die Befeuchtung nur bei einer Garraumtemperatur von mindestens 150 °C zu verwenden.

6.7. Allgemeine Hinweise für ein optimales Backen

Für die Lebensmittel im allgemeinen können keine genaue Temperatur und Backzeit angegeben werden, weil diese von der großen Veränderlichkeit der Produkteigenschaften abhängen.

Daher empfehlen wir, einige Tests durchzuführen (insbesondere, wenn man noch nie mit diesem Ofenmodell gearbeitet hat) und die folgenden Punkte in Betracht zu ziehen:

1. Nach dem Einschieben des Produktes ist ein Temperaturrückgang auch von 20-30°C ganz normal. Dies soll nicht als eine Beschränkung der Backofenleistungsfähigkeit betrachtet werden, sondern als ein nützlicher Hinweis, daß am Backstart die Verdampfung des vom rohen Produkt enthaltenen Wassers eine große Wärmemenge abführt. Um diesen Temperaturabfall zu überwinden, empfehlen wir, eine höhere Temperatur einzustellen, die beim Einschieben in den Ofen den gewünschten Wert erreicht. Bei Verwendung des Backofens bis auf seine maximale Leistungsfähigkeit, fängt die Temperatur an, zu steigen.

2. Der Ofen weist eine maximale Produktionskapazität auf, die in Kg Produkt pro Stunde angegeben wird. Wenn diese maximale Produktionskapazität überschritten wird, nimmt die Temperatur der Backkammer auch um mehr als 20-30°C ab. In diesem Fall muss man die überschüssige Menge entfernen und vor dem nächsten Einschießen warten, bis die Temperatur wieder hergestellt ist

3. Vermeiden Sie es, Lebensmittel im Garraum zu salzen. Wenn dies nicht vermieden werden kann, reinigen Sie das Gerät so rasch wie möglich.

4. Ordnen Sie die Lebensmittel gleichmäßig auf den Blechen an und vermeiden Sie dabei, dass sich die Lebensmittel überlappen oder zu viele Speisen in den Ofen eingeführt werden (maximale Kapazität siehe Anhang A). Verteilen Sie die Bleche gleichmäßig über die gesamte Höhe des Garraums und beachten Sie dabei die für jedes Gerät angegebene maximale Anzahl. Beachten Sie stets die Lastangaben des in Ihrem Besitz befindlichen Geräts.

5. Wenn Sie mit besonders fetthaltige Lebensmitteln (z. B. Braten oder Geflügel) auf Grillrost garen, schieben Sie ein Blech mit hohen Rändern über dem Boden des Garraums ein, um das abtropfende Fett aufzufangen.


6. Für beste Ergebnisse öffnen Sie die Tür während des Garvorgangs so wenig wie möglich.

7. Verwenden Sie das Gerät bei einer Umgebungstemperatur von +5°C bis +45°C (+41°F und +113°F).


HINWEIS: Ein gleichmäßiges Garergebnis wird durch die Umkehrung der Drehrichtung des Gebläses gewährleistet, die in regelmäßigen Abständen stattfindet (1,40 Min. in eine Richtung, 20 Sekunden Pause und 1,40 Min. in die andere Richtung). Diese Funktion ermöglicht eine gleichmäßige Verteilung der heißen Luft im Garraum.

6.8. Ausschalten

Stellen Sie am Ende eines jeden Arbeitstages alle Knöpfe auf Position 0.

 Für längere Stillstandzeiten (z.B. wegen Ferien) wird es empfohlen, den Hauptschalter an der elektrischen Tafel auszuschalten und schließen Sie die Wasserhähne.

6.9. Reinigung

 Am Ende eines jeden Arbeitstages (oder öfter, sofern notwendig) die Backfläche und alle mit den bearbeiteten Produkten in Berührung gekommenen Backofenteile sorgfältig reinigen, um zu vermeiden, dass sich die Nahrungsmittel zersetzen und den Arbeitsplatz sowie die neuen, zu backenden Produkte verunreinigen.

Zur ordnungsgemäßen Reinigung siehe Kapitel 7.

7. REINIGUNG

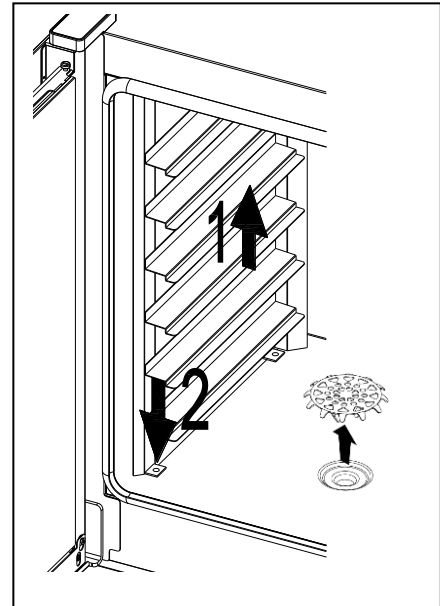
⚠ Die Reinigung soll mit ausgeschaltetem Gerät und bei Raumtemperatur erfolgen, nachdem die Stromversorgung mittels des an der Schalttafel angebrachten Schalters abgeschaltet worden ist.

7.1. Reinigung der Ofenbackkammer

Reinigen Sie den Garraum täglich, um ein hohes Maß an Hygiene zu gewährleisten, den Stahl glänzend zu halten und die Leistung des Geräts langfristig aufrecht zu erhalten.

Die Reinigung muss immer bei kaltem Garraum durchgeführt werden: Verwenden Sie ein weiches, in heißes Seifenwasser getränktes Tuch, spülen und trocknen Sie danach ab. Die internen Blechführungen sind zur einfachen Reinigung abnehmbar.

Im Falle von ansehnlicher Fettablagerung, diese zuerst mit einer Spachtel zart entfernen.



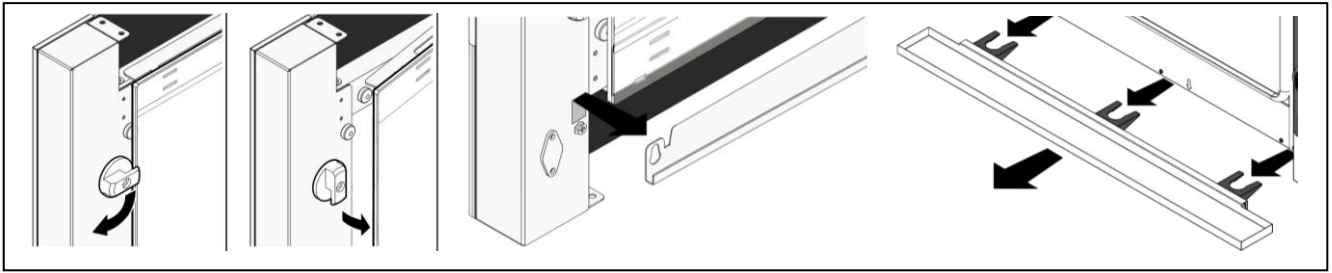
⊘ Keine abrasive oder korrosive Reinigungsmittel verwenden, die den Edelstahl mattieren und den Schutzschicht des aluminiumüberzogenen Blechs entfernen könnten, das Blech schnell rostig machend.

⚠ Keine Wasserstrahle verwenden: das Wasser kann in die Schalttafel eindringen und diese beschädigen mit konsequenter Stromschlaggefahr und/oder unzeitigem Start.

7.2. Reinigung der Außenflächen

⚠ Die Gläser sind gegen plötzliche Temperaturänderungen besonders empfindlich. Durch diese Änderungen können die Gläser zerbrechen. **Die Gläser erst handhaben und mit Wasser reinigen, nachdem sie die Raumtemperatur erreicht haben.**


Für die Reinigung der Außenflächen aus Edelstahl sowie des Bedienfelds einen weichen Schwamm verwenden, der eventuell mit einem sanften Reiniger ohne Scheuerwirkung befeuchtet wurde.




⚠ Außerdem ist es nicht empfehlenswert, scheuernde Mittel (Scheuerschwämme und ähnliches) zu verwenden, da sie mit der Zeit den Edelstahl- und Kristallglasteilen den Glanz nehmen.

⚠ Keine Wasserstrahle verwenden: das Wasser kann in die Schalttafel eindringen und diese beschädigen mit konsequenter Stromschlaggefahr und/oder unzeitigem Start.

8. WARTUNG


 **ACHTUNG:** diese Wartungsanleitung ist für den ausschließlichen Einsatz vom Personal bestimmt, das für die Installation und Wartung von Elektro- und Gasanlagen qualifiziert ist. Die von unqualifiziertem Personal durchgeführten Wartungsarbeiten können Schäden am Gerät, an Personen, Tieren und Sachen verursachen.

 Um Reparaturen und Kontrollen durchzuführen, ist es in den meisten Fällen erforderlich, die festen Schutzvorrichtungen zu entfernen. Dadurch werden die spannungsführenden Leiter freigelegt. **Vor jeder Wartungsarbeit muss sichergestellt werden, dass der Speisestecker des Geräts von der Schalttafel getrennt ist. Legen Sie den Stecker an einem für den Wartungstechniker sichtbaren Ort ab, damit dieser bei allen Eingriffen, bei denen er die fixen Abdeckungen abnimmt, sicherstellen kann, dass das Gerät nicht angeschlossen ist.**

8.1. Ordinäre Wartungsarbeiten

8.1.1. *Auswechslung der Lampe*

Den Netzstecker vom Strom entfernen.

 Die Lampe liegt in einer Backofenzone wo es keine Isolierung gibt. Während des Backens erreicht diese Zone des Ofens hohe Temperaturen.

Die Ersetzung der Lampe muß daher nur beim kalten Backofen mit Hilfe von Schutzhandschuhen durchgeführt werden.

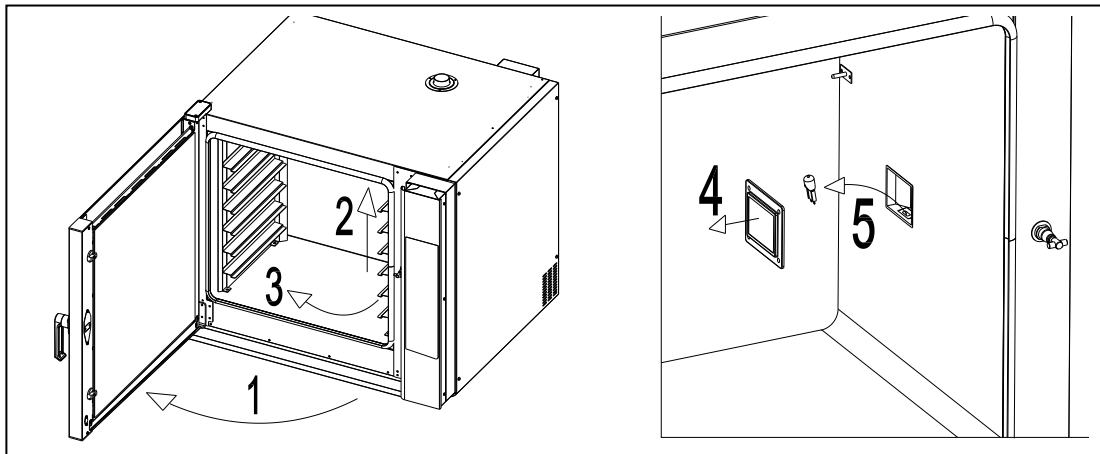
Öffne Sie die Ofentür (1).

Lösen Sie die rechte Blechführung, indem Sie sie zuerst nach oben (2) und dann in Richtung Innenseite des Garraums (3) bewegen.

Schrauben Sie die Abdeckung und das Lampenhalterglas (4) ab und entfernen Sie beides.

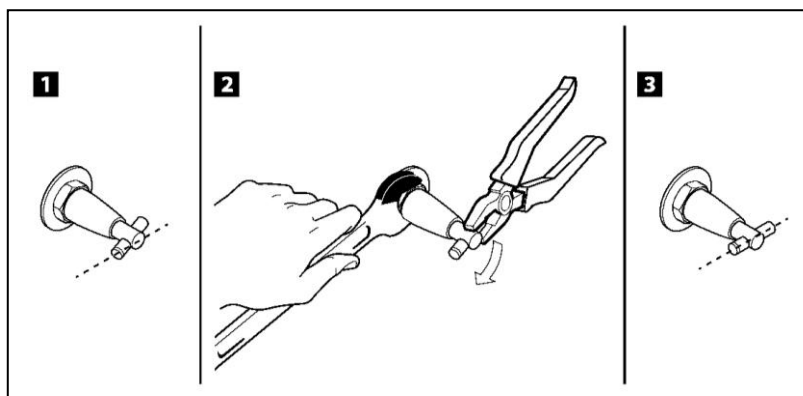
Ersetzen Sie die Glühlampe durch eine gleichwertige (5).

Setzen Sie alles in der entgegengesetzten Reihenfolge wieder zusammen.



8.1.2. Türeinstellung

Wenn sich die Tür nur schwer schließen lässt, können Sie auf den Schließhaken einwirken, indem Sie ihn mit einer Zange und einem Schlüssel drehen, bis eine perfekt horizontale Position erreicht ist.

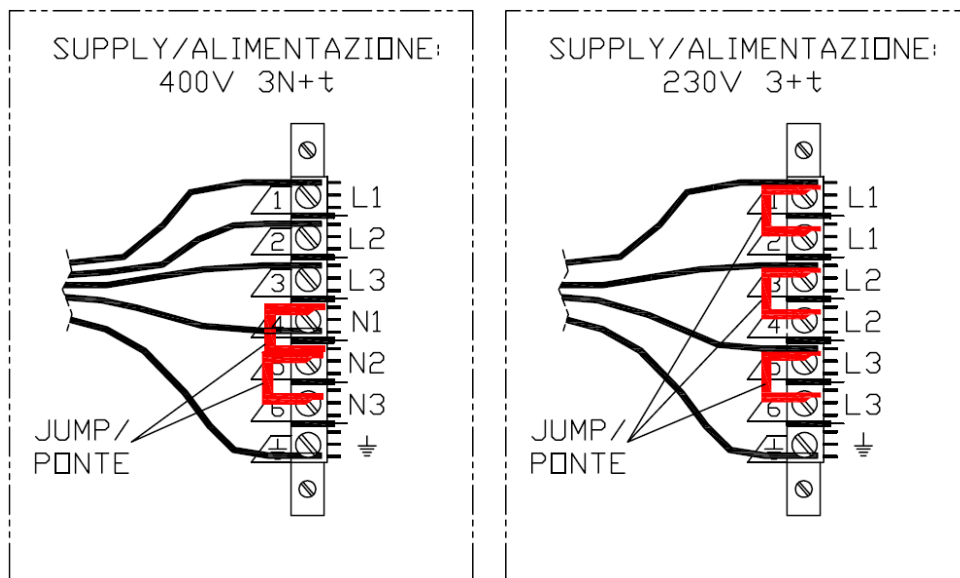


8.2. Fehlermeldungen

Das Betriebssystem des Ofens ist in der Lage, einige Störungen zu erkennen (siehe 5.3).

8.3. Anpassung den verschiedenen Versorgungsspannungen

⚠ Achtung! Um das Gerät an Versorgungsspannungen anzupassen, die anders sind als die im Geräteschild angegebene Spannung, in der folgenden Abbildung sehen Sie, wie Sie je nach Art der verfügbaren Spannung die Jumper auf der Klemmenleiste positionieren müssen.



Verwenden Sie zum Herstellen der Verbindungen nur die mit dem Ofen gelieferten Jumper.

8.3.1. Anbringen der neuen Etikette

Die alte Etikette von der Rückseite des Geräts entfernen und den Bereich gründlich mit einem mit Benzin befeuchteten Tuch reinigen. Die neue Etikette anbringen.

9. AUßERBETRIEBSETZUNG UND VERSCHROTTUNG

Vor der Außerbetriebsetzung, den Stromanschluss und eventuelle andere Anschlüsse des Geräts abtrennen und die Module dann mit Hilfe geeigneter Transportmittel, wie Gabelstaplern, Flaschenzügen usw., bewegen. Die Backöfen bestehen aus den folgenden Materialien: Edelstahl, Alublech, Glas, keramischem Werkstoff, Gesteinswolle und elektrischen Teilen. Bei der Verschrottung die Teile gemäß den geltenden Bestimmungen am Entsorgungsort trennen. Auf keinen Fall in der Umwelt zerstreuen.



Getrennte Entsorgung. Dieses Produkt darf nicht über den normalen Hausmüll entsorgt werden. Die regionalen Bestimmungen schreiben unter Umständen die getrennte Entsorgung dieses Produktes an bestimmten Sammelstellen vor.

⚠ ACHTUNG! Immer die geltenden Bestimmungen für die Entsorgung der Materialien und die etwaige Bekanntmachungen zur Entsorgung am Anwendungsort befolgen.