



MOD: FPE-6/T

Production code : T ANEMOS 6 E/MC TOUCH

04/2026



FPE-6/T



FPE-10/T



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
4.6.3. Reinigungswasser	15
4.7. Kontrolle vor der Inbetriebnahme	16
5. BETRIEB	17
5.1. Schalttafel	17
5.2. Einstellungen	18
5.2.1. <i>Uhr / Tag / Datum</i>	18
5.2.2. <i>Interne Zustände</i>	18
5.2.3. <i>Sprachen</i>	18
5.3. Manuelles Garen.....	19
5.3.1. <i>Garfunktionen</i>	20
5.3.2. <i>Einstellen der Vorheizphase</i>	21
5.3.3. <i>Einstellen der Gartemperatur</i>	22
5.3.4. <i>Einstellen der Gardauer</i>	22
5.3.5. <i>Einstellen der Garraumbefeuchtung</i>	24
5.3.6. <i>Einstellen der Ventilposition</i>	24
5.3.7. <i>Einstellen der Gebläsegeschwindigkeit</i>	25
5.3.8. <i>Zusätzliche Garphasen (Schritte) hinzufügen oder entfernen</i>	26
5.3.9. <i>Garvorgang sofort starten oder eingestelltes Rezept speichern</i> ..	26
5.3.10. <i>Garvorgang abgeschlossen</i>	27
5.4. Garen nach Rezept.....	29
5.4.1. <i>Speichern von Rezepten</i>	30
5.4.2. <i>Ein gespeichertes Rezept starten</i>	30
5.4.3. <i>Löschen eines Rezepts</i>	31
5.5. Spezialzyklen	32
5.5.1. <i>Multilevel-Mix</i>	32
5.5.2. <i>Regeneration mit Kernsonde/auf Zeit</i>	35
5.5.3. <i>Säuerung auf Zeit</i>	35

5.5.4. Garraumkühlung.....	36
5.5.5. Reinigen und automatisches Spülen des Garraums.....	36
5.6. Automatische Einschaltung (für Reinigung oder Garvorgang).....	38
5.7. Ausschalten.....	39
5.8. Alarmmeldungen.....	39
6. GEBRAUCH.....	42
6.1. Vorbereitung vor dem Gebrauch.....	42
6.2. Einschalten der Schalttafel.....	42
6.3. Einstellungen.....	42
6.4. Backstart.....	42
6.5. Einschieben.....	43
6.6. Allgemeine Hinweise für ein optimales Backen.....	43
6.7. Ausschalten.....	44
6.8. Reinigung.....	44
7. REINIGUNG.....	45
7.1. Reinigung der Ofenbackkammer.....	45
7.2. Reinigung der Außenflächen.....	45
8. WARTUNG.....	47
8.1. Ordinäre Wartungsarbeiten.....	47
8.1.1. Auswechslung der Lampe.....	47
8.1.2. Türeinstellung.....	48
8.2. Störungen: Was tun?.....	48
8.3. Fehlermeldungen.....	49
8.4. Anpassung den verschiedenen Versorgungsspannungen.....	50
8.4.1. Anbringen der neuen Etiketle.....	50
9. AUßERBETRIEBSETZUNG UND VERSCHROTTUNG.....	51

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 Teorema Ànemos 6-10 elektrisch, in der Version mit Touchscreen 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 Teorema 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

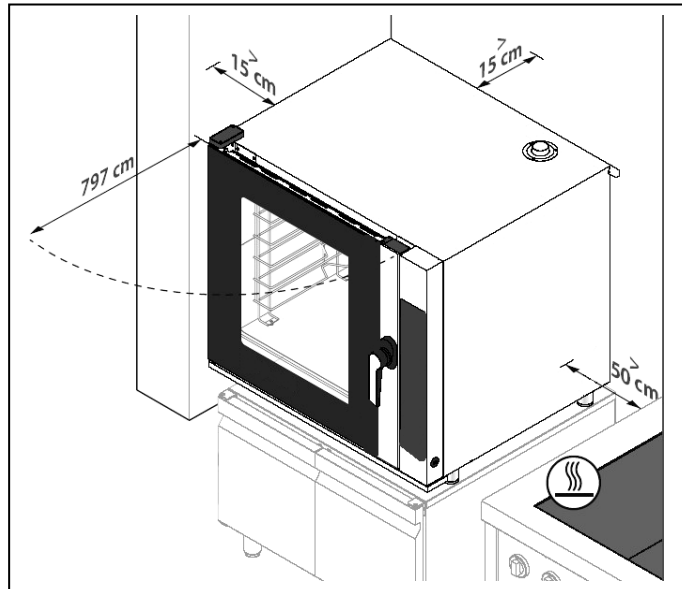
Der gute, sichere und dauerhafte Betrieb des Geräts hängt auch vom Montageort ab. Daher soll der Aufstellungsort vor der Geräteelieferung sorgfältig gewählt werden.

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 zu unvermuteten Beschädigungen der elektrischen Anlagen und zu Gefahrensituationen führen.

Bei der Wahl des Aufstellungsorts der Backmodule der Reihe Teorema 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.

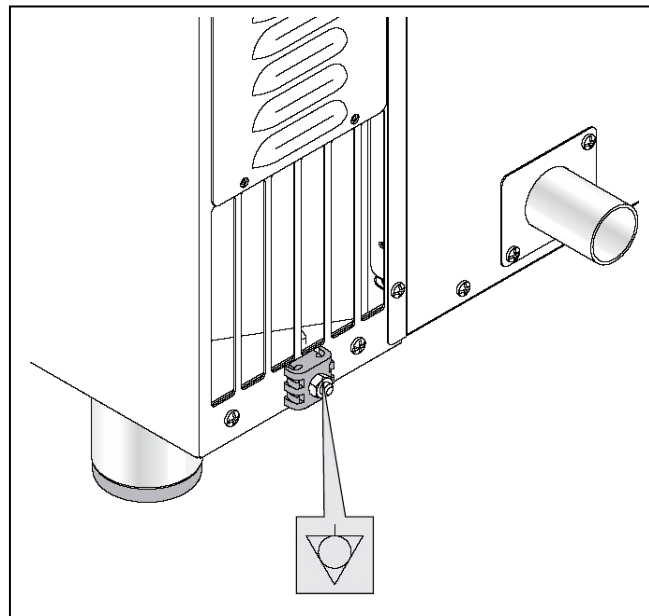
⊘ Um das Modul nicht zu beschädigen, ein passendes Schutzmaterial zwischen den Gabeln und dem Modul stecken.

4.4. Elektrischer Anschluss

⚠ Die Geräte sind 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 Potentialausgleichklemme 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

4.6.1. Wassereinlass

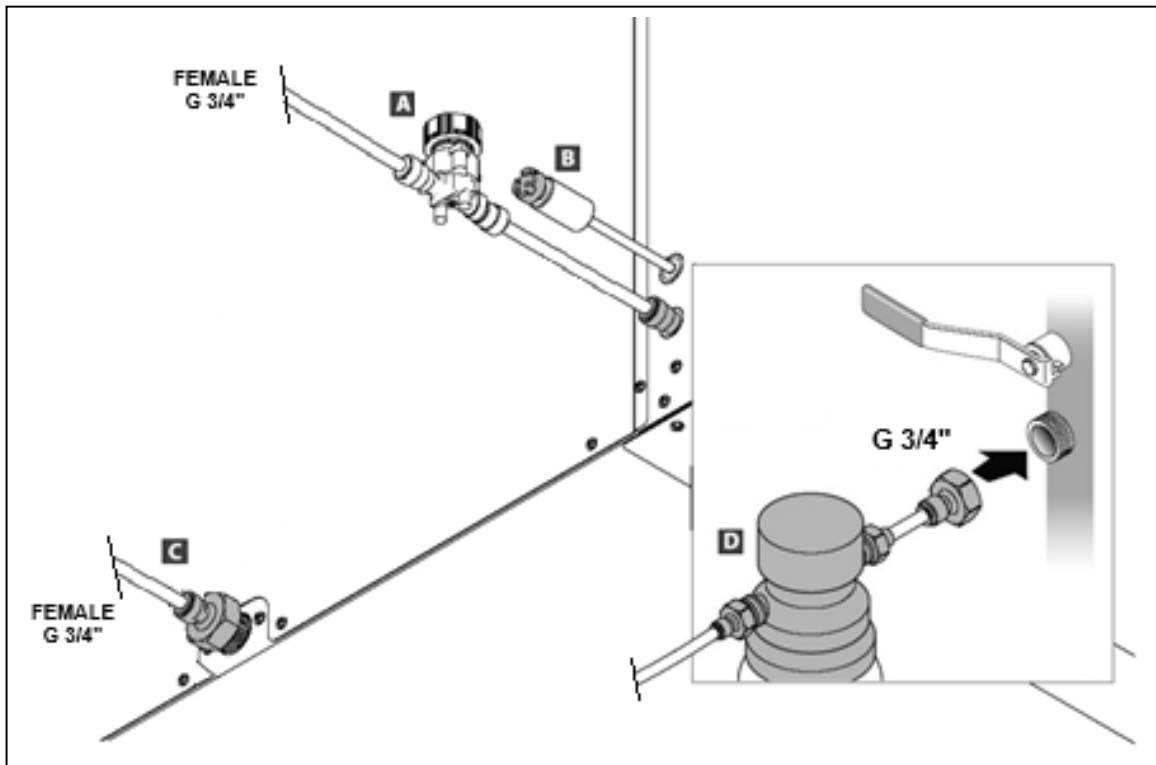
Das Gerät ist mit einem Einlass von ø 8 mm mit Filter ausgestattet. Ein 1,5 m langer Schlauch mit G3/4-Zoll-Anschlüssen wird gemäß den geltenden Vorschriften mitgeliefert und muss im Zuge der Installation montiert werden.

⚠ 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.

Für die korrekte Anschlussposition sorgen, siehe Anhang B.



A: Filter;

B: Reinigungsaugrohr;

C: Wassereinlass \varnothing 8;

D: 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.

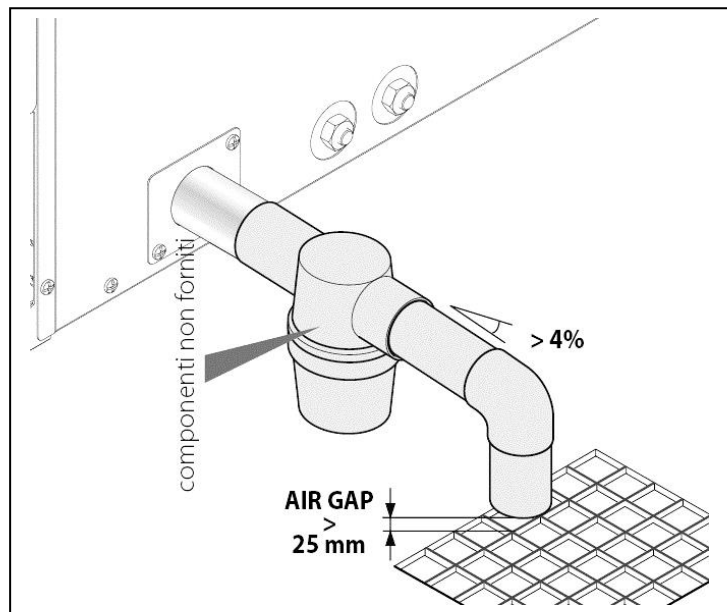
Übermäßig hartes Wasser (> 5 °fH): verwenden Sie ein Demineralisierungsgerät; eine übermäßige Wasserhärte kann zu Kalkablagerungen im Garraum führen und die Innenrohre, die Heizelemente, das Gebläse und die Magnetventile beschädigen.

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.

4.6.3. Reinigungswasser

Führen Sie den Schlauch in den Reinigungsmitteltank ein. Es wird empfohlen, nur die Reinigungs- und Klarspülmittel des Herstellers zu verwenden, um die besten Reinigungsergebnisse sowie eine perfekte Instandhaltung und Pflege des Geräts zu gewährleisten.

⚠ Halten Sie den Schlauch für das Reinigungsmittel stets vom Ablaufschlauch entfernt, da er beschädigt werden könnte.

⚠ Der Reinigungsmitteltank darf niemals auf das Gerät oder auf heiße Oberflächen gestellt werden.

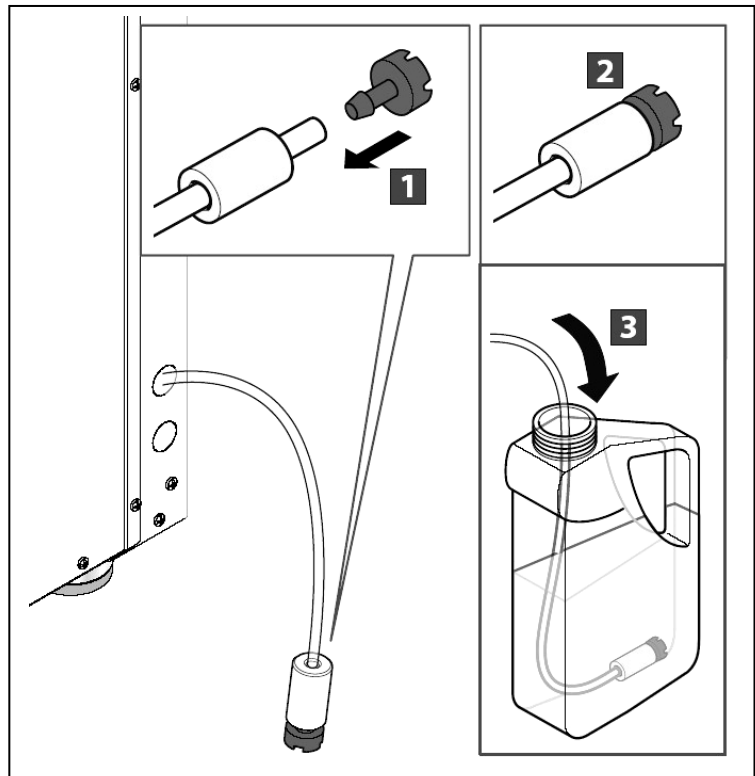
⚠ Der Reinigungsmitteltank muss immer vom Boden abgehoben sein und darf niemals auf den Boden gestellt werden.

⚠ Verwenden Sie während der Montage des Reinigungsmittel tanks persönliche Schutzausrüstung. Berühren Sie das Reinigungsmittel nie mit bloßen Händen. Bei Kontakt mit Haut oder Augen gründlich mit fließendem Wasser ab- bzw. ausspülen und sofort einen Arzt kontaktieren.

⚠ Starten Sie nach jedem Austausch des Reinigungsmittel tanks immer einen Reinigungsmittelaufnahmezyklus, gefolgt vom Spülprogramm.

HINWEIS: Verwenden Sie das vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel.

Das Sicherheitsdatenblatt und die chemische Zusammensetzung des Reinigungsmittels sind beim Hersteller erhältlich. Es ist ratsam, diese Unterlagen anzufordern und an einem Ort aufzubewahren, der für das Bedienpersonal zugänglich ist.



4.7. Kontrolle vor der Inbetriebnahme

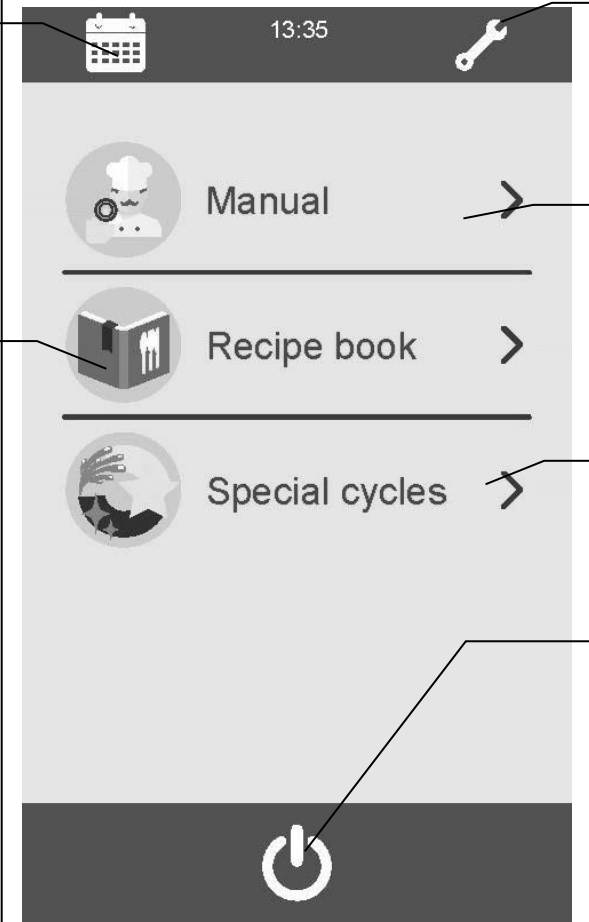
Am Ende der Montage des Backmoduls, die folgenden Endprüfungen durchführen:

- 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

Das Gerät ist mit einem großen Touchscreen-Bedienfeld und einem Encoderknopf ausgestattet. Verwenden Sie für die Navigation und Parametereinstellung nur trockene und saubere Finger und vermeiden Sie die Verwendung von Werkzeugen wie Gabeln, Kochlöffeln usw.



Programmierung der automatischen Einschaltung: Über dieses Symbol kann der Benutzer auf die wöchentlich programmierte Einschaltung zugreifen.

Garen mit Rezept: Es werden vom Hersteller voreingestellte oder zuvor vom Benutzer gespeicherte Rezepte verwendet. Das Gerät kann bis zu 147 Rezepte speichern (72 bereits voreingestellt, 75 vom Benutzer speicherbar), die in mehrere Kategorien unterteilt sind.

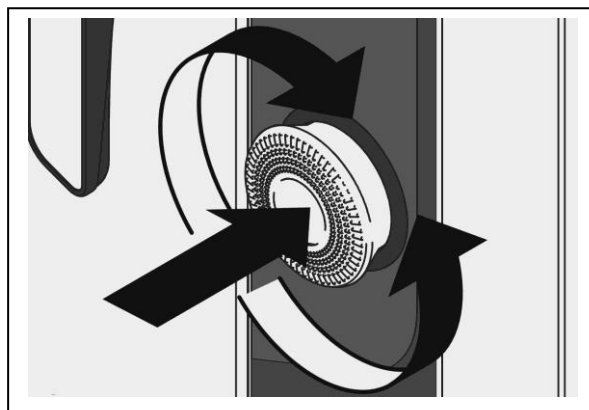
Einstellungen: Der Benutzer kann einige Einstellungen vornehmen (z. B. Auswahl der Sprache).

Manuelles Garen: Der Benutzer stellt die gewünschten Garparameter ein und kann neue Rezepte erstellen.

Spezialzyklen: Ermöglicht den Zugriff auf die 5 Spezialzyklen des Geräts.

Ausschaltung: Durch Berühren dieser Taste kann der Benutzer zum Standby-Bildschirm wechseln; wird dann der Encoderknopf für einige Sekunden lang gedrückt, schaltet sich das Gerät aus.

Unter dem Display befindet sich der Encoderknopf. Durch Drehen im oder gegen den Uhrzeigersinn werden die Parameter ausgewählt, durch Drücken wird die getroffene Auswahl bestätigt.



5.2. Einstellungen

Bei der ersten Inbetriebnahme unterstützt ein Assistent Sie beim Einstellen von Sprache und Datum/Uhrzeit:

-Wenn das Display ausgeschaltet ist, drücken Sie den Encoderknopf 3 Sekunden lang.

-Wenn das Display eingeschaltet ist, befolgen Sie die Anweisungen.

Vom Startbildschirm aus kann auf dieses Menü zugegriffen werden, indem Sie auf das Schraubenschlüsselsymbol oben rechts tippen (Abb. 26).

5.2.1. Uhr / Tag / Datum

Um einen Wert zu ändern, berühren Sie den entsprechenden Bereich (Abb. 27):

1-Der Wert wird in einer anderen Farbe angezeigt, was darauf hinweist, dass er bearbeitet werden kann.

2-Verwenden Sie nun den Balken unten, um den Wert je nach Wunsch zu erhöhen oder zu verringern, und tippen Sie erneut auf den Wert, um die Änderung zu bestätigen.

3-Berühren Sie das Speichersymbol unten.

5.2.2. Interne Zustände

Auf dieser Bildschirmseite werden nur die wichtigsten Zustände der Maschine angezeigt (Abb. 28). Um alle internen Zustände anzeigen zu können, muss auf der Bildschirmseite SERVICE das Passwort eingegeben werden (ausschließlich durch den Hersteller).

5.2.3. Sprachen

Auf dieser Bildschirmseite werden die Sprachen angezeigt, in denen das Gerät verwendet werden kann (Abb. 29).

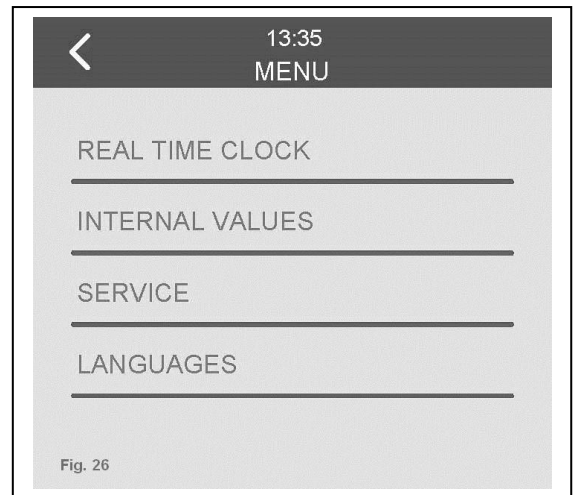


Fig. 26

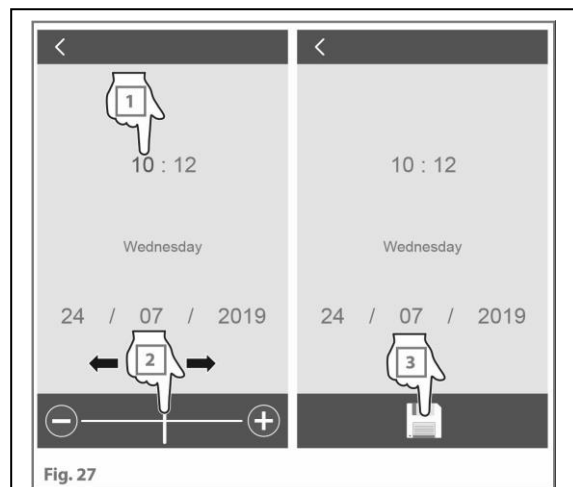


Fig. 27



Fig. 28

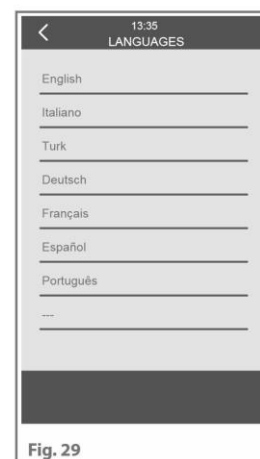


Fig. 29

5.3. Manuelles Garen

Beim manuellen Garen legt der Benutzer je nach eigener Erfahrung die Art des Garvorgangs fest, wobei er zwischen den voreingestellten Funktionen **Konvektion**, **Dampf** und **Kombination** wählen kann. Im Folgenden die für eine oder mehrere Garphasen gewünschten Garparameter:

- Gardauer nach Zeit oder mit Kernsonde;
- Temperatur im Garraum;
- Feuchtigkeitsregulierung (optional);
- Gebläsegeschwindigkeit (optional);
- Einstellungen Abzug (bei den Modellen, bei denen dieser verfügbar ist).

Wenn die Gardauer eingestellt wurde:

- nach Zeit (z. B. 1:40 Stunden:Minuten); die Gardauer endet nach Ablauf der eingestellten Zeit (0:00);
- mit Kernsonde; die Gardauer endet, sobald die Kernsonde erkennt, dass die Kerntemperatur des Garguts den vom Benutzer festgelegten Wert erreicht hat (z. B. 85°C).
- bei Verwendung der Funktion "T-Delta" endet die Gardauer, sobald die vom Benutzer eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

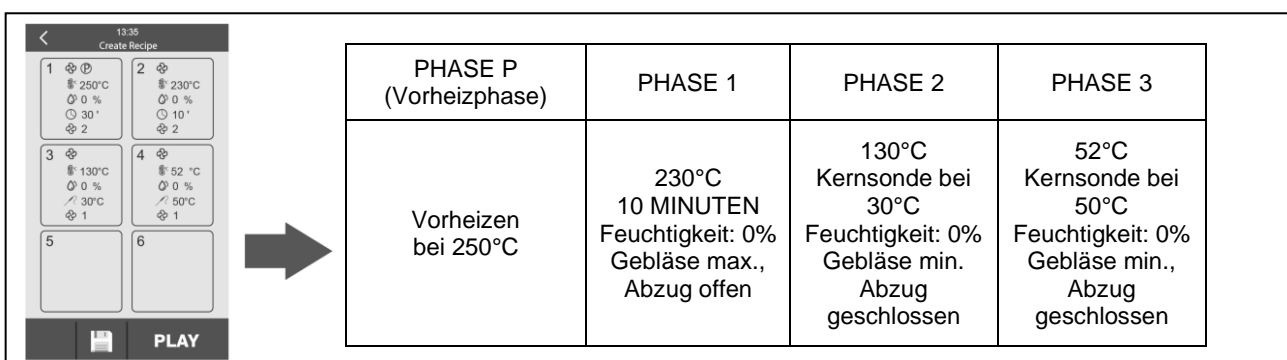
Nach dem Einstellen der Garparameter (Dauer, Temperatur usw.) können Sie wie folgt vorgehen:

- direkt mit dem Garen beginnen: Die eingestellten Parameter werden erst am Ende des Garvorgangs gespeichert, um die Möglichkeit zu bieten, zusätzliche Garminuten hinzuzufügen, ohne dadurch alle Parameter neu einstellen zu müssen.

Hinweis: Wenn der Zyklus vor seinem Ende unterbrochen wird, werden die eingestellten Parameter nicht gespeichert.

- das eingestellte Rezept speichern, um es zu einem späteren Zeitpunkt starten zu können und so jedes Mal ein optimales Garergebnis zu gewährleisten und einen konstanten Qualitätsstandard beizubehalten.

Ein Garvorgang kann aus mindestens 1 Garphase oder maximal 6 Garphasen bestehen, wobei jede Garphase sich durch unterschiedliche Parameter sowie die Vorheizphase (P) auszeichnet. Sobald eine Phase abgeschlossen ist, wechselt das Gerät automatisch zur nächsten.



5.3.1. Garfunktionen



Garen mit Konvektionswärme: Das Gargut wird mittels eines erwärmten Luftstroms gegart, der über ein Gebläse in den Garraum geleitet wird. Die Gleichmäßigkeit des Luftstroms, die auch durch den automatischen Richtungswechsel des Lüfters ermöglicht wird sorgt für eine konstante Wärmeverteilung, wodurch das Produkt an jedem Punkt gleichmäßig gegart wird.

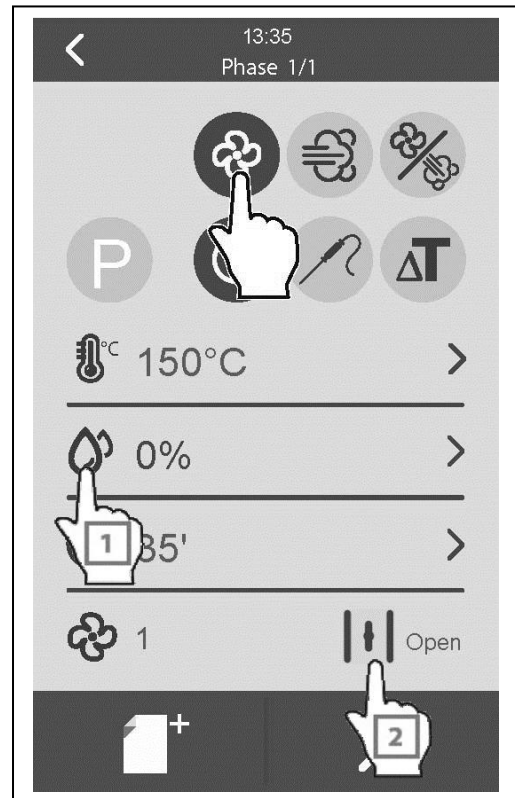
Folgendes ist mit dieser Garfunktion möglich:
1-Es kann manuell Luftfeuchtigkeit im Garraum zugeführt werden, indem Sie auf das Symbol "Luftfeuchtigkeit" drücken und es für die gewünschte Zeit gedrückt halten.

2-Es kann das Entlüftungsventil geöffnet werden, damit die vom Gargut abgegebene Feuchtigkeit entweichen kann.

Hinweis: In diesem Garmodus kann nicht automatisch Dampf zugeführt werden. Dies ist nur manuell möglich.

Minimaler Betriebssollwert der Garraum-Sonde: 30°C;

Maximaler Betriebssollwert der Garraum-Sonde: 260°C



Garen mit Dampf: Das Gargut wird mittels dem in den Garraum eingebrachten Dampf gegart. Um hervorragende Ergebnisse zu gewährleisten, muss der Feuchtigkeitswert auf 100% eingestellt werden (siehe 5.3.5). Das Dampfgaren ist ideal für all die Speisen, die sanft gegart werden sollen, sowie für das Pasteurisieren von Cremes.

Minimaler Betriebssollwert der Garraum-Sonde: 30°C

Maximaler Betriebssollwert der Garraum-Sonde: 130°C



Kombiniertes Garen: Das Gargut wird durch die hohe Temperatur, die von den Widerständen erzeugt wird, gegart, wobei zusätzlich ein kleiner Prozentsatz Dampf in den Garraum eingeleitet wird (siehe 5.3.5).

Minimaler Betriebssollwert der Garraum-Sonde: 30°C

Maximaler Betriebssollwert der Garraum-Sonde: 230°C

Minimaler Betriebssollwert der Kernsonde: 5°C

Voreingestellter Betriebssollwert der Kernsonde: 50°C

Maximaler Betriebssollwert der Kernsonde: 100°C

Minimaler Betriebssollwert T-Delta: 1°C

Voreingestellter Betriebssollwert T-Delta: 5°C
 Maximaler Betriebssollwert T-Delta: 100 ° C.

5.3.2. Einstellen der Vorheizphase

Jedem Garzyklus kann eine Vorheizphase vorausgehen, wenn diese vom Benutzer bei der Einstellung des Zyklus ausgewählt wird, vorausgesetzt, dass kein T-Delta-Zyklus eingestellt wurde, der von sich aus kein Vorheizen erfordert. Das Vorheizen ist optional, wird für bessere Garergebnisse jedoch empfohlen (mit Ausnahme von speziellen Garvorgängen, bei denen der Ofen zu Beginn "kalt" sein muss). **Während der Vorheizphase muss das Gerät LEER sein.** Es kann bei Start eines jeden manuellen Zyklus oder Programms vorgeheizt werden.

Einstellung Vorheizphase:

1-Drücken Sie "P" (Abb.10).
 Je nach Art der vorgesehenen Ladung können Sie zwischen 3 Vorheizwerten wählen: Drücken Sie so oft wie nötig auf das Symbol „P“, um den gewünschten Wert einzustellen.

P. 1\3 = Mindestladung **P ..** 2\3 = mittlere Ladung **P ...** 3\3 = volle Ladung

2-Geben Sie die Garwerte der ersten Phase ein, bestätigen Sie dann mit dem Pfeil unten rechts und drücken Sie „PLAY“, um zu starten.

Wenn die von der Garraum-Sonde erfasste Temperatur den Betriebssollwert für die automatische Vorheizung erreicht, signalisieren der Summer und das Blinken der LED das Ende der Vorheizphase. Drücken Sie „STOP“ oder den Encoderknopf, um den Summer auszuschalten.

Durch Öffnen und Schließen der Tür erfolgt der Übergang zur ersten Phase des Garzyklus.

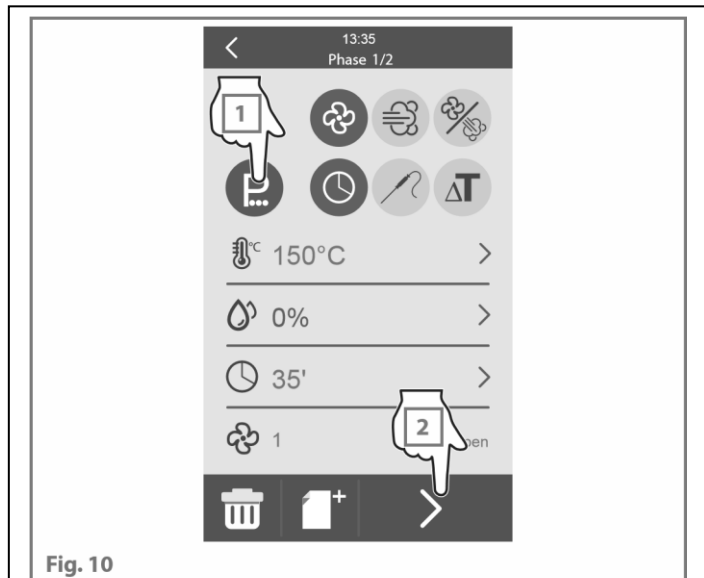


Fig. 10



5.3.3. Einstellen der Gartemperatur

1-Drücken Sie das Symbol „Thermometer“ (Abb. 11).
 2-Drücken Sie „+“ oder „-“ (Erhöhung um jeweils eine Einheit), ziehen Sie den Cursor oder drehen Sie den Encoder, um den gewünschten Wert einzustellen.
 3-Drücken Sie den Encoderknopf, um den gewählten Wert zu bestätigen.

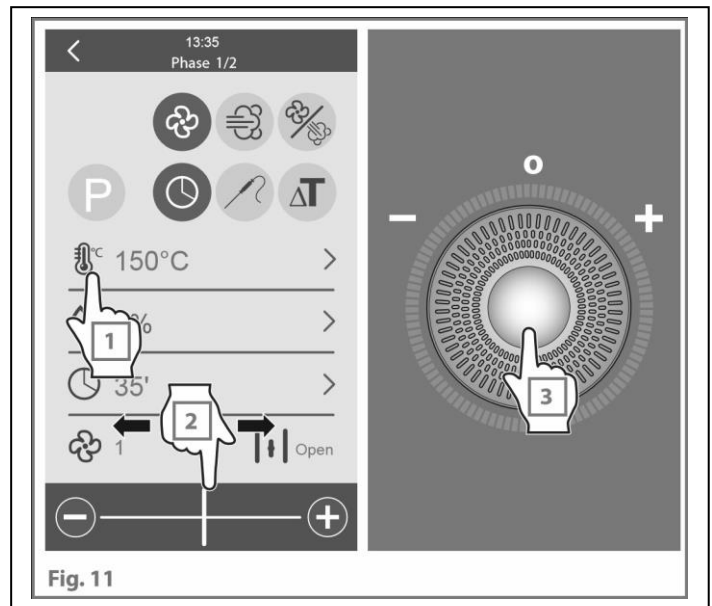


Fig. 11

5.3.4. Einstellen der Gardauer

Nach Auswahl einer der drei Garfunktionen deaktiviert das Gerät all die Felder, die nicht eingestellt werden müssen; wenn Sie beispielsweise die Kernsonde auswählen, ist das Feld „Zeit“ deaktiviert (Abb. 12).

Die Gardauer kann auf folgende Weise eingestellt werden:

-durch direkte Eingabe einer Garzeit: Der Garvorgang endet, wenn die vom Benutzer festgelegte Zeit abgelaufen ist;

-unter Verwendung der Kernsonde: Der Garvorgang endet, wenn die vom Benutzer eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

-unter Verwendung der T-Delta-Funktion: Der Garvorgang endet, wenn die vom Benutzer eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

HINWEIS: Garen mit Delta-T-Funktion

Per Definition ist Delta T die Differenz zwischen der Kerntemperatur des Garguts und der Temperatur des Garraums. Dank modernster Technologien ist der Ofen in der Lage, den Temperaturunterschied zwischen dem Garraum und dem Kern des Garguts stets konstant zu halten (eingestelltes T-Delta), bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

Diese Garfunktion greift das Gargut nicht mit zu hohen Temperaturen an. Je höher der Delta-Wert, desto schneller wird gegart. Umgekehrt ist die Garzeit umso länger, je niedriger der Delta-Wert eingestellt ist.

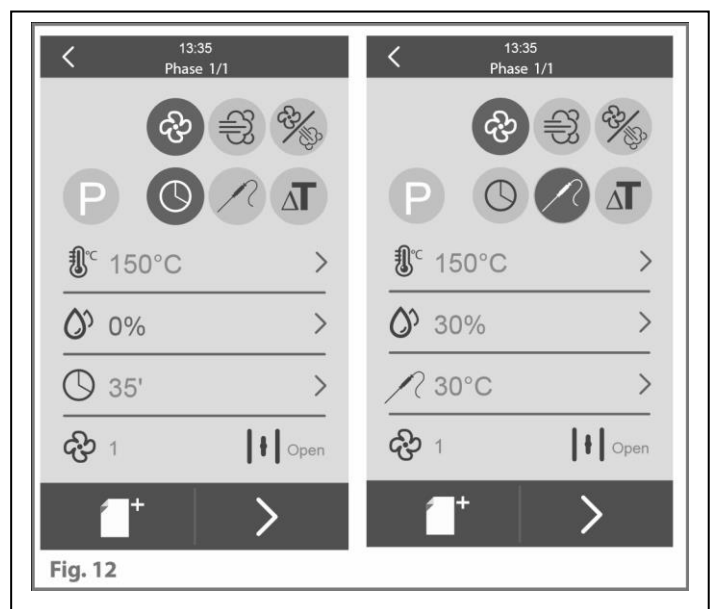


Fig. 12

Einstellung - Garen auf Zeit

(Abb. 13)

1-Drücken Sie das Symbol „Garzeit“.

2-Drücken Sie das Symbol "Zeit".

3-Drücken Sie "+" oder "-" (Erhöhung um jeweils eine Einheit) oder drehen Sie den Encoder, um den gewünschten Wert von 1' (eine Minute) bis 999'

(neunhundertneunundneunzig Minuten) einzustellen: Wenn Sie die möchten, dass das Gerät ohne Zeitbegrenzung arbeitet, ziehen Sie den Cursor ganz nach links, bis das Unendlichkeitssymbol angezeigt wird: "∞".

4-Drücken Sie den Encoderknopf, um die Auswahl zu bestätigen.

Einstellung - Garen mit Kernsonde (Abb. 14)

1-Drücken Sie das Symbol "Kernsonde".

2-Drücken Sie das Symbol "Nadeltemperatur".

3-Drücken Sie "+" oder "-" (Erhöhung um jeweils eine Einheit) oder drehen Sie den Encoder, um die gewünschte Kerntemperatur (5 - 100°C) einzustellen.

4-Drücken Sie den Encoderknopf, um die Auswahl zu bestätigen.

Einstellung - Garen mit T-Delta-Funktion (Abb. 15)

Folgende Parameter müssen eingestellt werden, um mit dieser Funktion zu garen:

- die Temperatur der Nadelsonde (bei Erreichen dieser Temperatur ist der Garvorgang abgeschlossen);
- das Temperatur-Delta, das vom Gerät aufrechterhalten werden muss (T-Delta = Differenz zwischen der

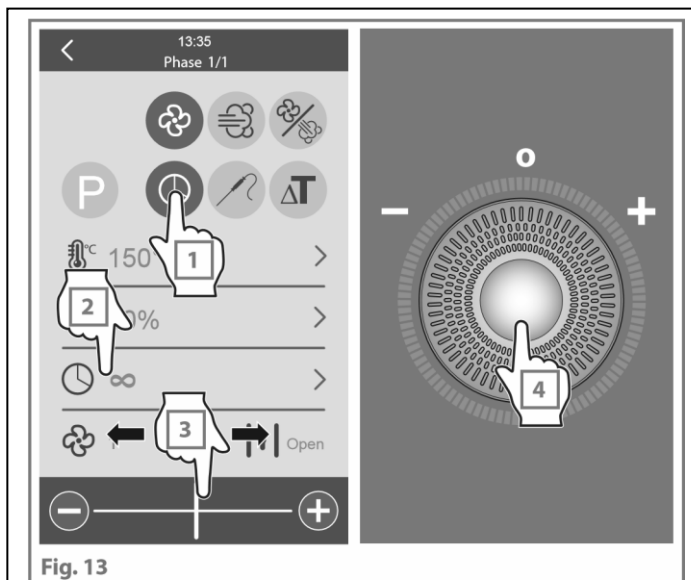


Fig. 13

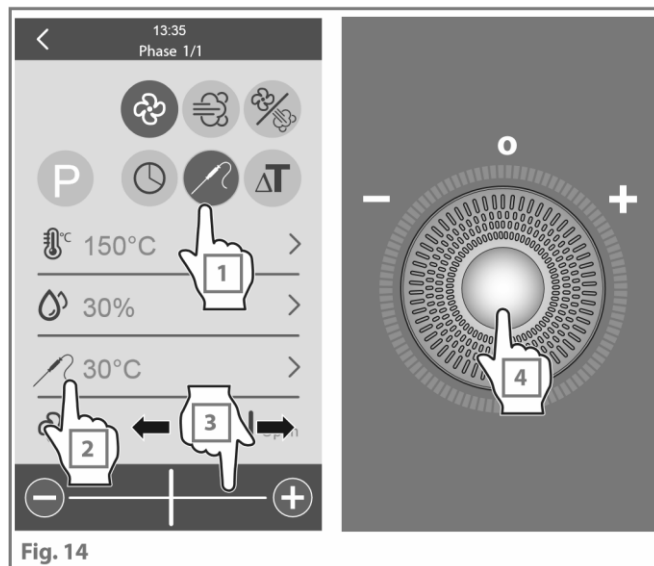


Fig. 14

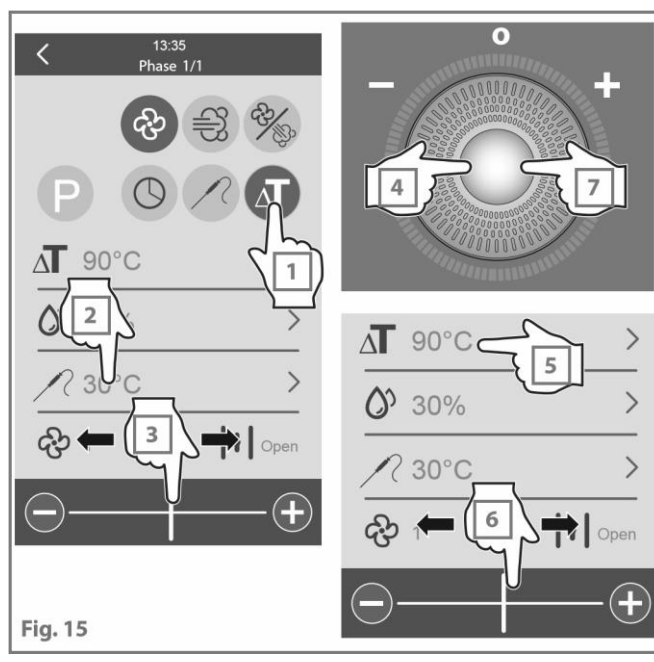


Fig. 15

von einer Sonde erfassten Garraumtemperatur und der von der Nadelsonde erfassten Kerntemperatur).

1-Drücken Sie das Symbol "T-Delta".

2-Drücken Sie das Symbol "Nadeltemperatur".

3-Drücken Sie "+" oder "-" (Erhöhung um jeweils eine Einheit) oder drehen Sie den Encoder, um die gewünschte Kerntemperatur (5 - 100°C) einzustellen.

4-Drücken Sie den Encoderknopf, um die Auswahl zu bestätigen.

5-Drücken Sie das Symbol "Temperatur-Delta".

6-Drücken Sie "+" oder "-" (Erhöhung um jeweils eine Einheit) oder drehen Sie den Encoderknopf, um das gewünschte Delta (1 - 100°C) einzustellen.

7-Drücken Sie den Encoderknopf, um die Auswahl zu bestätigen.

5.3.5. Einstellen der Garraumbefeuchtung

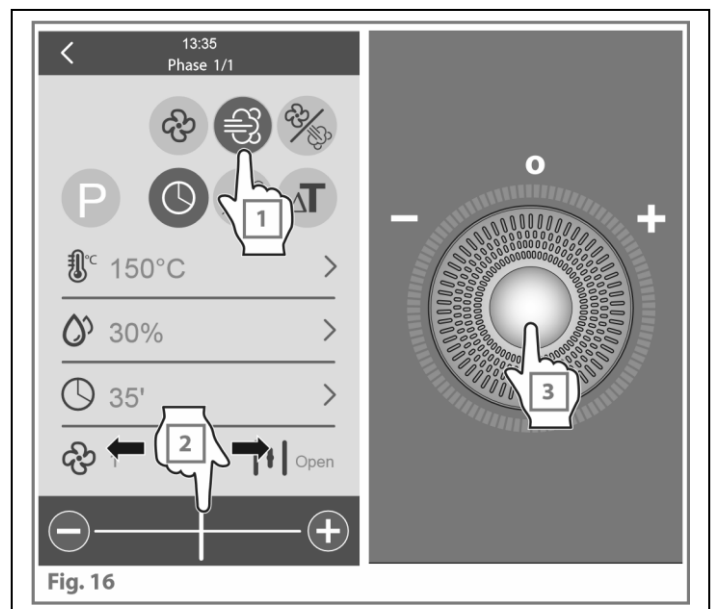
1-Drücken Sie das Symbol "Luftfeuchtigkeit" (Abb. 16).

2-Drücken Sie "+" oder "-" (Erhöhung um jeweils 10 Einheiten) oder drehen Sie den Encoder, um den gewünschten Wert einzustellen. Sie können zwischen Werten von 10 bis 100% auswählen.

3-Drücken Sie den Encoderknopf, um die Auswahl zu bestätigen.

Einstellbare Werte:

- Dampfgaren: 50 bis 100%;
- Kombiniertes Garen: 10 bis 100%.



5.3.6. Einstellen der Ventilposition

Ventilposition

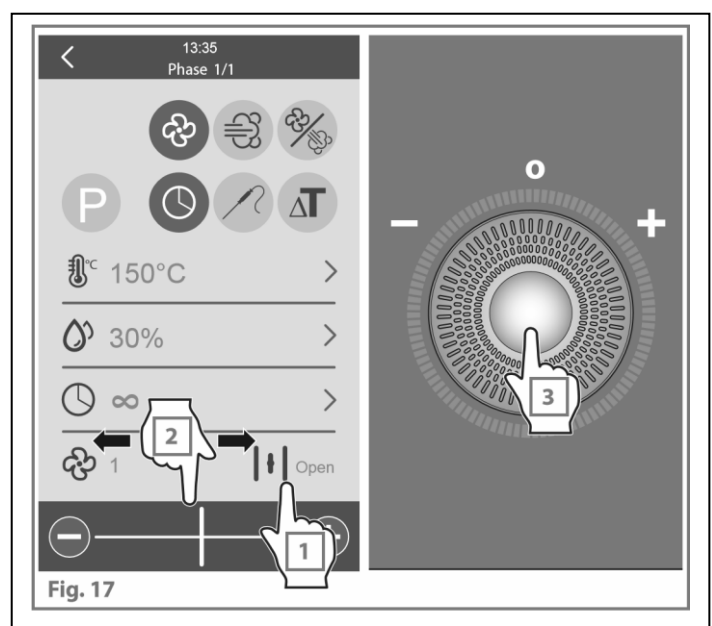
1-Drücken Sie das Symbol "Abzug" (Abb. 17).

2-Drücken Sie "+" oder "-" oder drehen Sie den Encoder, um den gewünschten Modus einzustellen:

||| Abzug vollständig geschlossen

|| Abzug vollständig geöffnet

3-Drücken Sie den Encoderknopf, um die Auswahl zu bestätigen.



Dauer der automatischen Ventilöffnung (Abb. 18).

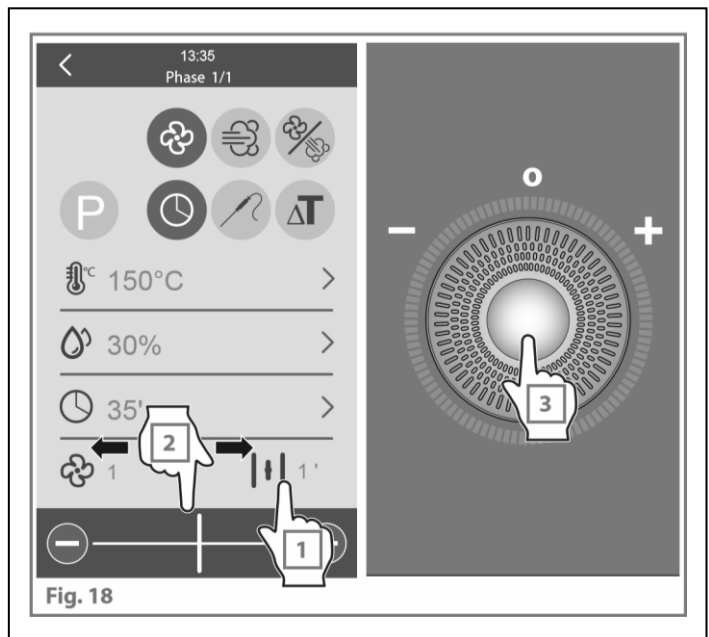
Um das Öffnen/Schließen des Ventils zu programmieren, stellen Sie sicher, dass kein Garvorgang läuft und dass im Display ZEIT nicht der INFINITE-Modus anzeigt wird. Gehen Sie dann folgendermaßen vor:

1-Drücken Sie das Symbol "Abzug". Durch Drücken von „+“ oder „-“ oder Drehen des Encoders wird neben dem Symbol selbst eine Zeit in Minuten angezeigt, welche die Vorlaufzeit für das Öffnen des Ventils vor dem Ende der Phase angibt.

2-Stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie „+“ oder „-“ drücken oder den Encoder drehen.

Als Höchstwert kann maximal die Dauer der Garphase eingestellt werden.

3-Drücken Sie den Encoderknopf, um die Auswahl zu bestätigen .

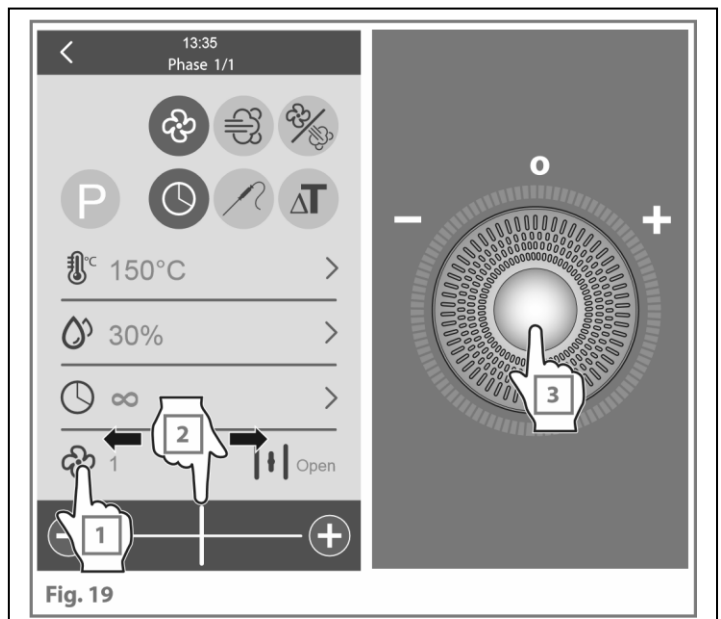


5.3.7. Einstellen der Gebläsegeschwindigkeit

1-Drücken Sie das Symbol "Gebläse" (Abb. 19).

2-Drücken Sie „+“ oder „-“ oder drehen Sie den Encoder, um den gewünschten Wert einzustellen. (min. oder max.)

3-Drücken Sie den Encoderknopf, um die Auswahl zu bestätigen .



5.3.8. Zusätzliche Garphasen (Schritte) hinzufügen oder entfernen

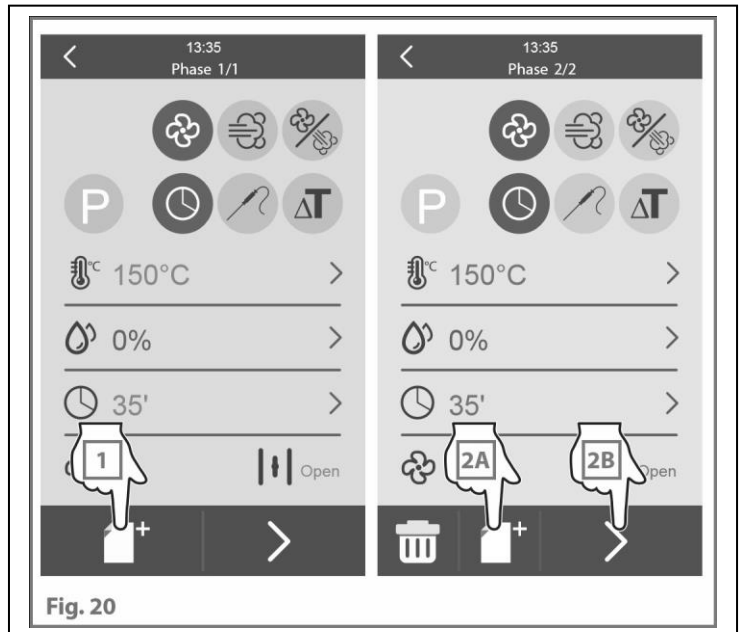
Nachdem Sie die Garphase „1“ wie in den vorherigen Kapiteln erläutert eingestellt haben, können Sie weitere Garphasen einstellen (Abb.20).

1-Drücken Sie das Symbol "Schritt hinzufügen" (add step): Es wird eine Bildschirmseite angezeigt, welche die Garparameter der Phase "1" übernimmt; stellen Sie die Parameter der Phase "2" wie gewohnt ein.

2A-Drücken Sie das Symbol "Schritt hinzufügen" (add step), um die Garphase "3" einzustellen, und weiter so bis zur Garphase "6".

2B-Drücken Sie auf den Pfeil unten rechts, um die Einstellungen zu bestätigen und die Programmierung des Rezepts abzuschließen.

Um die zuletzt eingegebene Garphase oder die Zwischenphasen zu löschen, wählen Sie die Phase aus, indem Sie auf die Pfeilsymbole in der oberen Leiste rechts und links tippen. Tippen Sie dann auf das Papierkorbsymbol, das ab Phase 2 angezeigt wird.



5.3.9. Garvorgang sofort starten oder eingestelltes Rezept speichern

Nach dem Einstellen der Phasen mit den verschiedenen Garparametern (Dauer, Temperatur usw.) ist Folgendes möglich:

- Garvorgang sofort starten;
- eingestelltes Rezept speichern und benennen: Das Rezept kann sofort oder zu einem späteren Zeitpunkt gestartet werden. Nachdem Sie die Parameter gespeichert haben, können Sie das Rezept zu einem späteren Zeitpunkt beliebig oft wiederverwenden, ohne die Parameter jedes Mal neu einstellen zu müssen. Um das gespeicherte Rezept abzurufen, muss auf den Abschnitt "Rezeptbuch" zugegriffen werden, siehe 5.4.

In beiden Fällen startet der Garvorgang nach Drücken der Taste „PLAY“ sofort mit den eingestellten Parametern. Wenn eine Vorheizphase vorgesehen ist, werden die entsprechenden Bildschirmseiten angezeigt. Warten Sie in diesem Fall ab, bis der Vorheizvorgang abgeschlossen ist, bevor Sie die Speisen in den Ofen schieben.

Weitere Informationen zum Vorheizen finden Sie unter 5.3.2.

Während des Garvorgangs ist es immer möglich, die Rezeptparameter zu ändern oder manuell Luftfeuchtigkeit zuzuführen. Diese Änderungen sind jedoch nur vorübergehend und werden nicht gespeichert.

5.3.10. Garvorgang

abgeschlossen

Es bestehen folgende Möglichkeiten:

- Wenn eine **Garzeit** eingegeben wurde, endet der Garvorgang, sobald die vom Benutzer festgelegte Zeit abgelaufen ist;
- Wenn die **Kernsonde** verwendet wird, endet der Garvorgang, sobald die vom Benutzer eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.
- Wenn die **T-Delta-Funktion** verwendet wird, endet der Garvorgang, wenn die vom Benutzer eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, siehe 5.3.4.

Der Garvorgang kann durch mindestens zwei Sekunden langes Drücken der Taste „STOP“ vorzeitig abgeschlossen werden (Abb. 22).

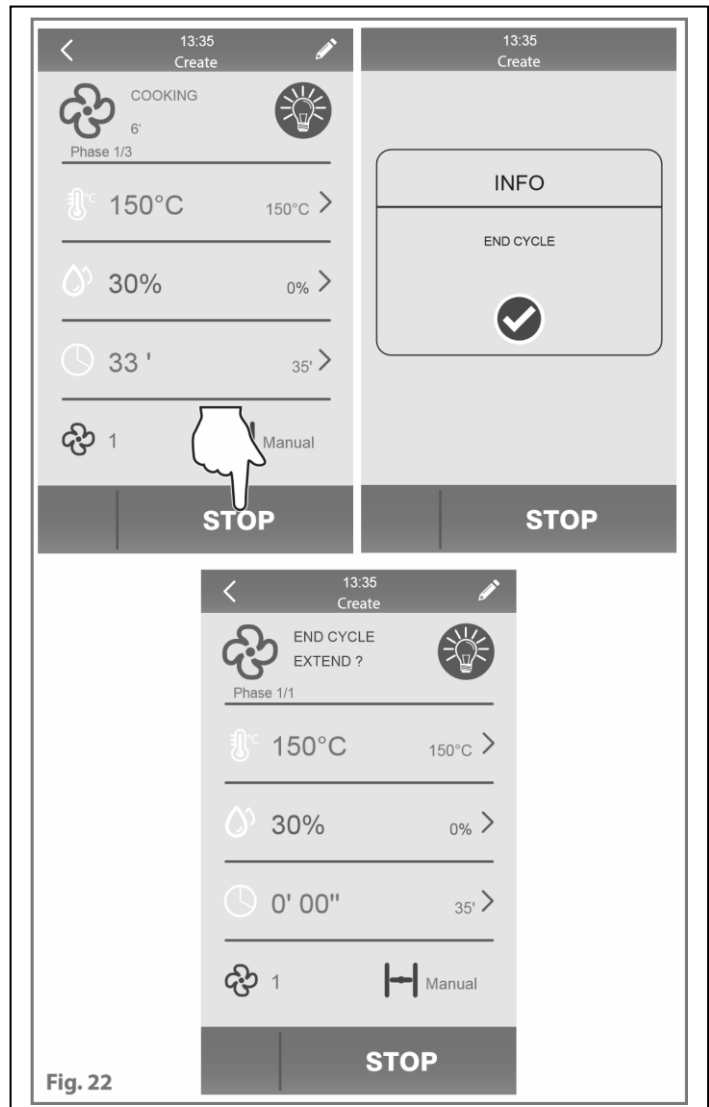
In diesem Fall zeigt das Display erneut das Hauptmenü an.

Das Ende des Garvorgangs wird durch das Erscheinen der seitlichen Bildschirmseite sowie durch ein akustisches Signal und eine blinkende LED angezeigt. Die

nächste Bildschirmseite bietet die Möglichkeit, das soeben abgeschlossene Rezept durch Einstellen eines neuen Timer-Werts zu verlängern oder durch Drücken von „STOP“ zur Startseite zurückzukehren.

⚠ Tragen Sie beim Umgang mit Behältern, Zubehör und anderen Gegenständen im Garraum immer geeignete Wärmeschutzkleidung (PSA) (z. B. Wärmeschutzhandschuhe).

⚠ **Während des Garvorgangs und bis zum Abkühlen des Ofens können die äußeren und inneren Teile des Geräts sehr heiß sein (Temperaturen von mehr als 60°C). Um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden, wird empfohlen, diese Bereiche nicht zu berühren. Seien Sie sehr vorsichtig, wenn Sie die Bleche aus dem Garraum ziehen, insbesondere wenn sie Flüssigkeiten enthalten.**

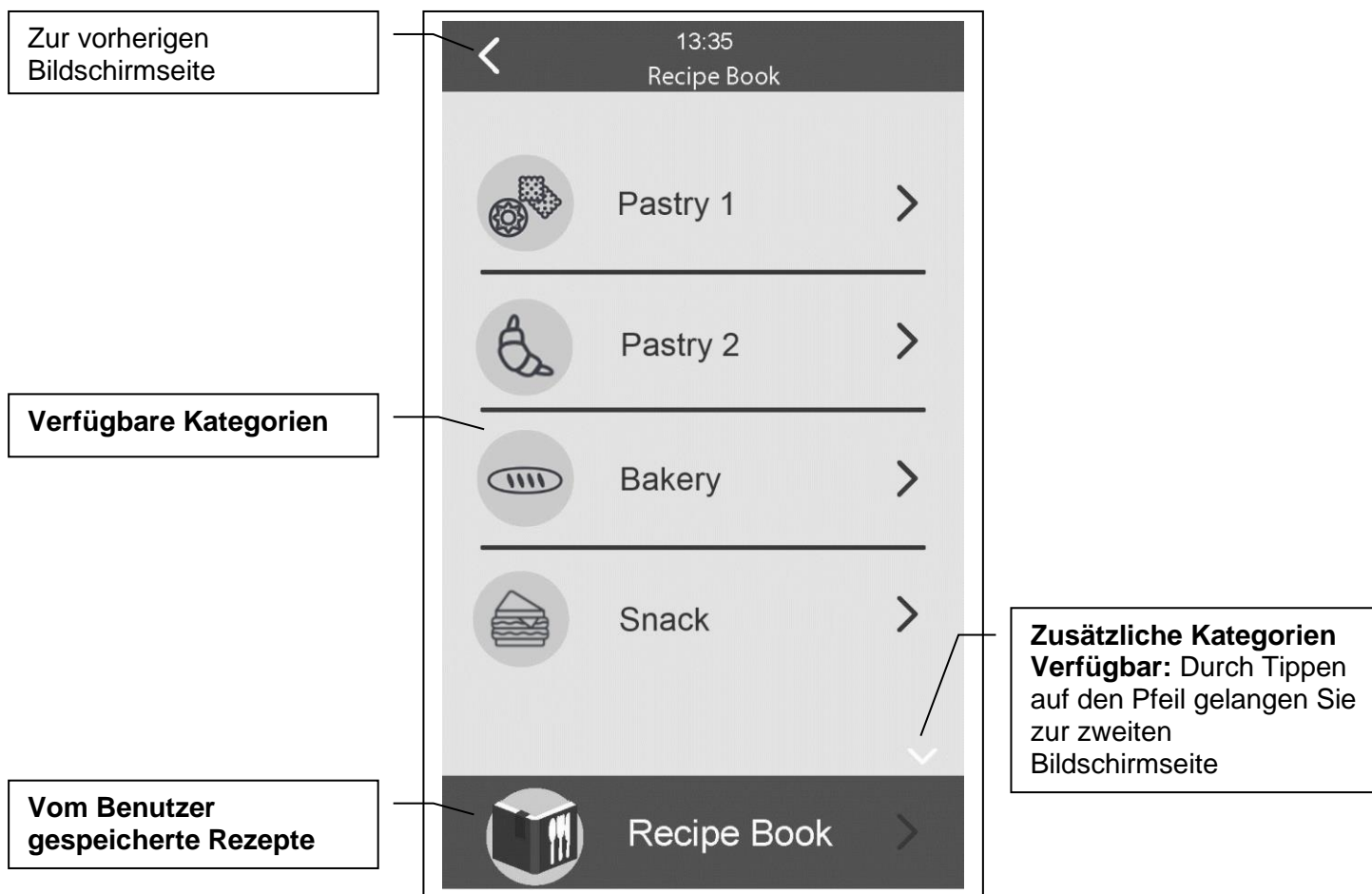


Wenn ein weiterer Garvorgang mit niedrigeren Garraumtemperaturen ausgeführt werden soll, steht die Funktion „Garraumkühlung“ zur Verfügung, siehe 5.5.4.

Wenn Sie das Licht während eines Garvorgangs ein- und ausschalten möchten, berühren Sie das Glühbirnen-Symbol oben rechts.

5.4. Garen nach Rezept

Dieser Abschnitt zeigt, wie vom Hersteller voreingestellte oder zuvor vom Benutzer gespeicherte Rezepte verwendet und Rezepte durch Speichern der manuellen Gareinstellungen gespeichert werden können. Das Gerät kann bis zu 147 Rezepte speichern (72 bereits vorhanden, 75 vom Benutzer speicherbar), die in mehrere Kategorien unterteilt sind.



5.4.1. Speichern von Rezepten

Gehen Sie wie folgt vor, um ein persönliches Rezept zu erstellen. Nachdem Sie den Garzyklus wie im vorherigen Kapitel gezeigt eingestellt haben, gelangen Sie auf die Bildschirmseite, auf der die Garparameter zusammenfassend dargestellt werden:

1-Berühren Sie nach dem Einstellen der gewünschten Parameter das Speichersymbol (Abb. 23).

2-Wählen Sie den Speicherplatz; sie können einen freien Speicherplatz auswählen oder einen bereits belegten überschreiben.

3-Bestätigen Sie die Absicht, dieses Rezept zu speichern.

4-Mit der angezeigten Tastatur können Sie dem Rezept einen Namen zuweisen; berühren Sie zur Bestätigung das Häkchen ✓ unten rechts.

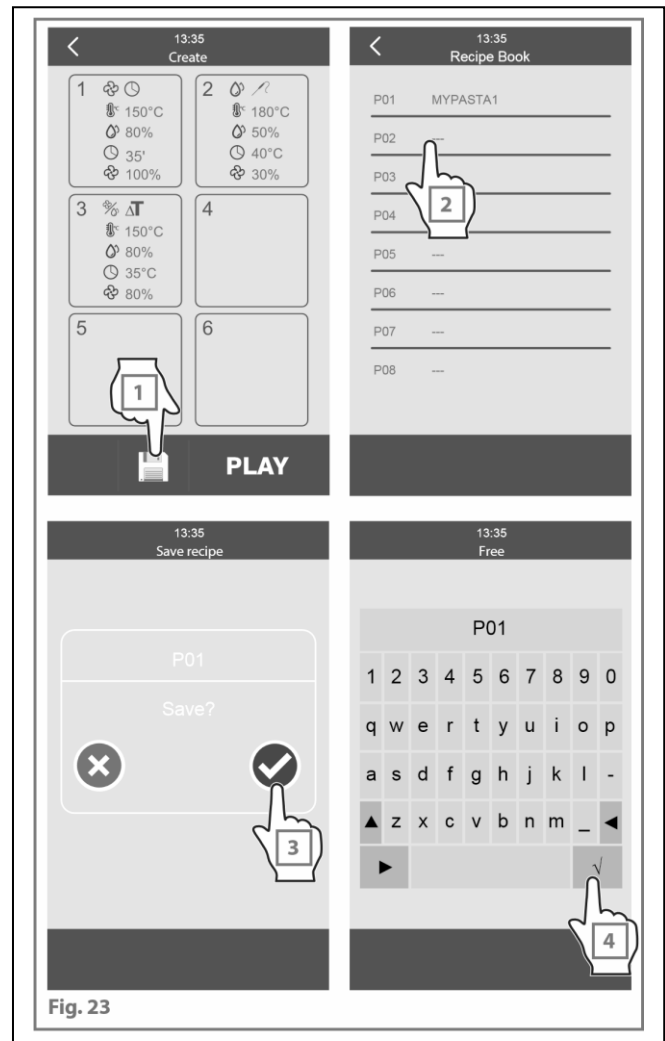


Fig. 23

5.4.2. Ein gespeichertes Rezept starten

1-Tippen Sie im Rezeptmenü auf den letzten Punkt unten, der sich auf die gespeicherten Rezepte bezieht (Abb. 24).

2-Tippen Sie kurz auf den Namen des Rezepts: Es wird eine Bildschirmseite angezeigt, auf der die Garparameter zusammenfassend dargestellt werden.

3-Wenn die Parameter des Rezepts Ihren Anforderungen entsprechen, starten Sie das Rezept mit der Taste "PLAY". Der Garvorgang beginnt sofort mit den eingestellten Parametern.

4-Wenn die Garparameter des Rezepts NICHT Ihren Anforderungen

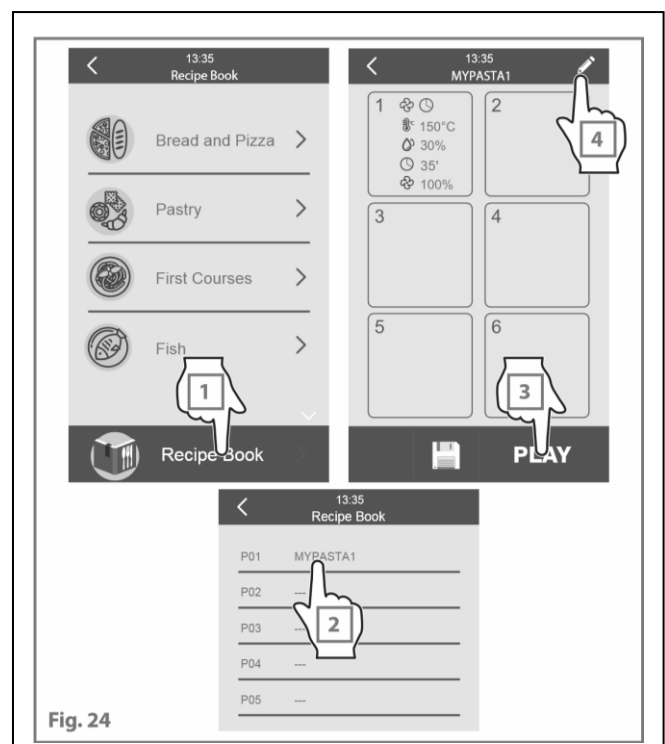


Fig. 24

entsprechen, können Sie es ändern und die Werte überschreiben. Dies bedeutet, dass das ursprüngliche Rezept im Speicher durch das geänderte Rezept ersetzt wird, ohne dass die Möglichkeit einer Wiederherstellung besteht.

5.4.3. Löschen eines Rezepts

Gehen Sie wie folgt vor, um ein zuvor gespeichertes Rezept zu löschen:

1-Wählen Sie aus der Liste der zuvor gespeicherten Rezepte das Rezept aus, das Sie löschen möchten (Abb. 25).

2-Tippen Sie auf der Bildschirmseite, auf der die Garparameter zusammenfassend dargestellt werden, auf das Papierkorbsymbol unten links.

3-Bestätigen Sie Ihre Absicht, dieses Rezept zu löschen.

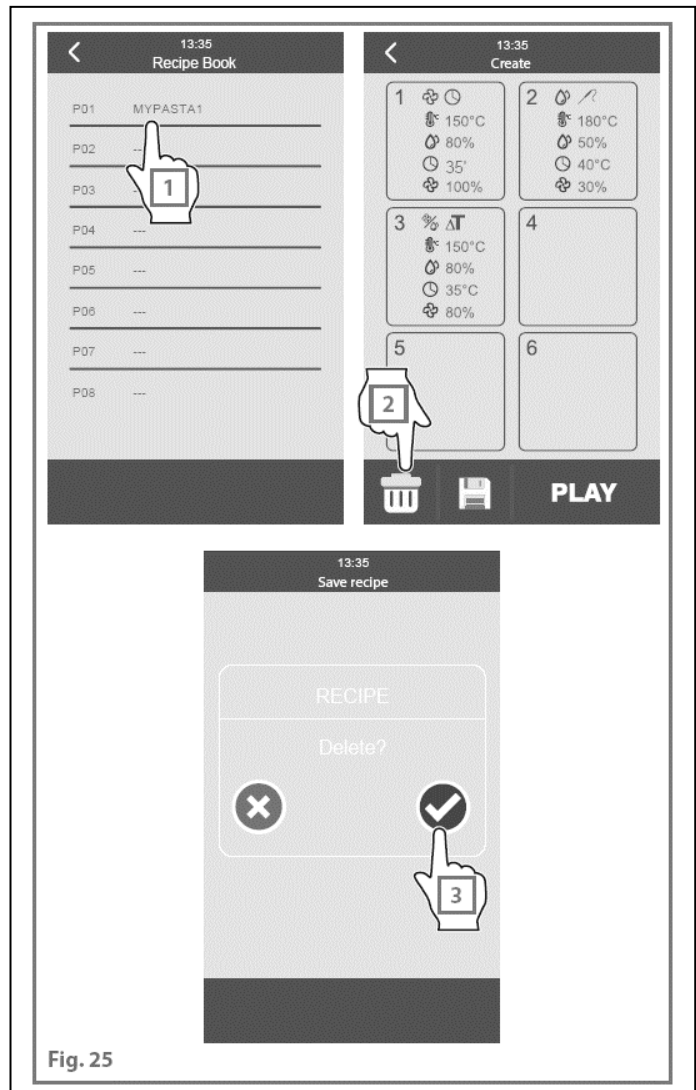
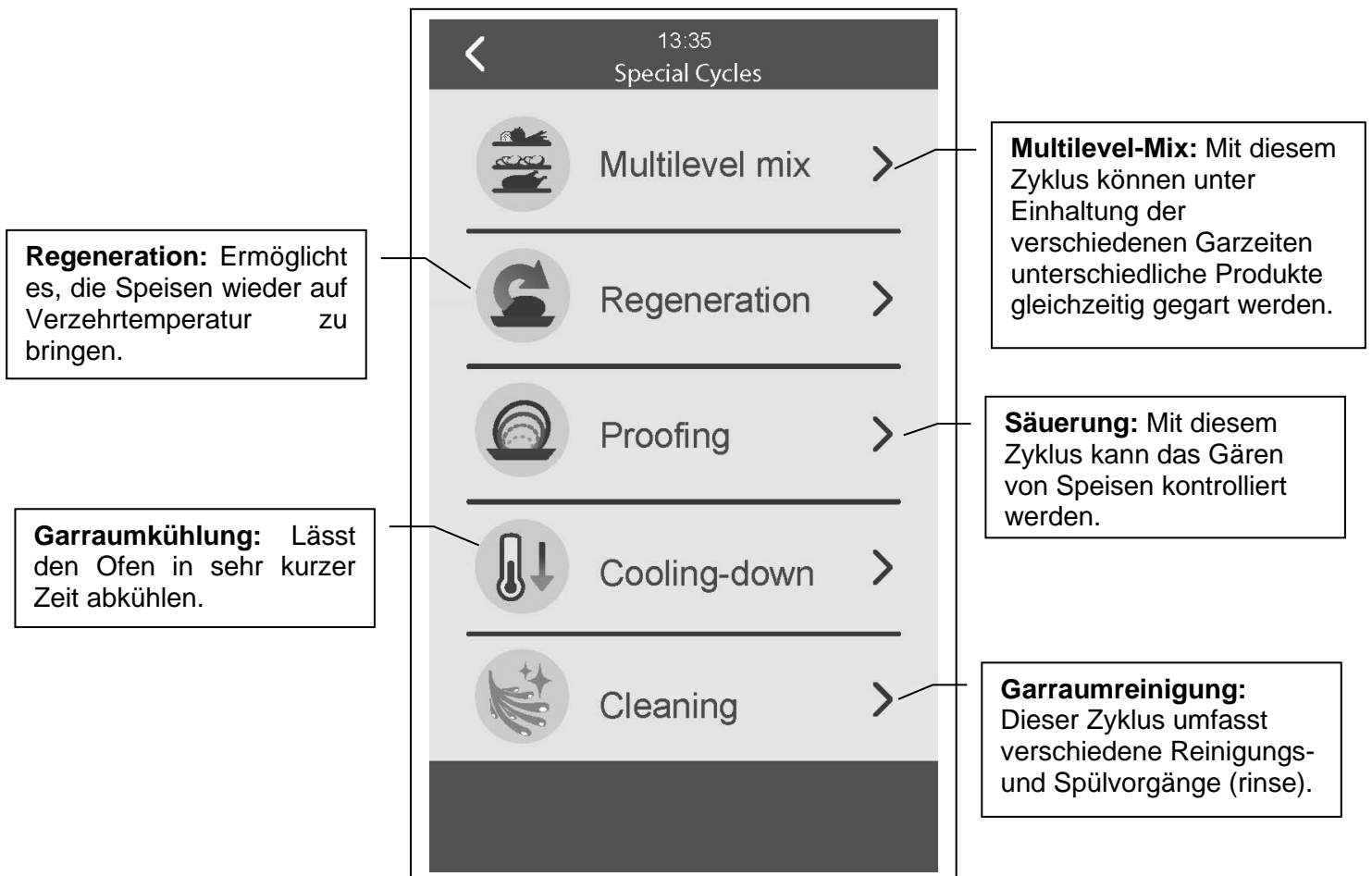


Fig. 25

5.5. Spezialzyklen

Spezialzyklen sind voreingestellte Betriebszyklen, mit denen Sie auf einfache Weise verschiedene Aktionen ausführen können, wie zum Beispiel:



5.5.1. Multilevel-Mix

Mit dieser Funktion ist es möglich, mehrere miteinander kompatibel* Rezepte zusammen zu garen, um ein Tagesmenü zu erstellen. Es gibt zwei verschiedene Garzyklen: **ENTFERNEN DES BLECHS: ZEITGESTEUERT** und **EINFÜGUNG DES BLECHS: ZEITGESTEUERT**:

*kompatible Rezepte: Rezepte mit denselben Garparametern (Gartemperatur, Luftfeuchtigkeit usw.)

1-Wählen Sie die Funktion Multilevel-Mix aus (Abb. 33).

2A - Stellen Sie die Parameter eines manuellen Rezepts ein oder 2B -

wählen Sie ein Rezept aus dem Rezeptbuch aus, welches als Leitfaden für den

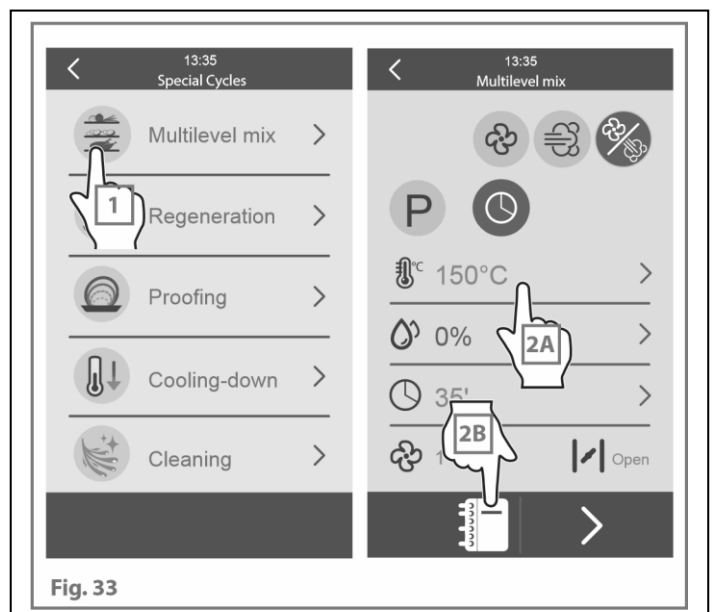


Fig. 33

gesamten Zyklus (ENTFERNEN DES BLECHS: ZEITGESTEUERT oder EINFÜGUNG DES BLECHS: ZEITGESTEUERT) dienen wird.



ENTFERNEN DES BLECHS: ZEITGESTEUERT

Diese Funktion wird empfohlen für kombiniertes Garen, schnelle Regeneration oder zu Betriebszeiten, in denen der Ofen normalerweise bei einer Standardtemperatur verwendet wird und die Produkte von Mal zu Mal regeneriert werden (à la carte). Mit diesem Programm können die Garzeiten der verschiedenen Produkte gesteuert werden und dem Küchenchef wird geholfen, die Gerichte nicht länger als nötig im Ofen zu lassen, damit sie nicht verbrennen oder an Qualität verlieren.

Die Funktion **ENTFERNEN DES BLECHS: ZEITGESTEUERT** ermöglicht es, alle Gerichte gleichzeitig einzuführen (ggf. nach der Vorheizphase). Ein akustisches Signal informiert den Küchenchef darüber, welches Blech (oder welches Rezept) das Ende des Garvorgangs erreicht hat und aus dem Ofen genommen werden muss.

Nachdem jedes Gericht fertig gegart wurde, bietet Ihnen der Ofen die Möglichkeit, andere Zeiten (oder Rezepte) einzugeben und die eingestellte Temperatur beizubehalten, bis der Ofen mittels der Taste "STOP" manuell ausgeschaltet wird.

1-Wählen Sie die Funktion Multilevel-Mix aus (Abb. 34).

2A-Stellen Sie die Parameter eines manuellen Rezepts ein oder 2B wählen Sie ein Rezept aus dem Rezeptbuch.

3-Tippen Sie auf die Funktion **ENTFERNEN DES BLECHS: ZEITGESTEUERT**.

4-Führen Sie die Bleche gleichzeitig ein und stellen Sie die Backzeit für jedes Blech ein.

HINWEIS: Weitere Bleche mit anderen Speisen und unterschiedlichen Garzeiten können zu einem späteren Zeitpunkt hinzugefügt werden.

5-Tippen Sie auf "Play", um den Garvorgang zu starten.

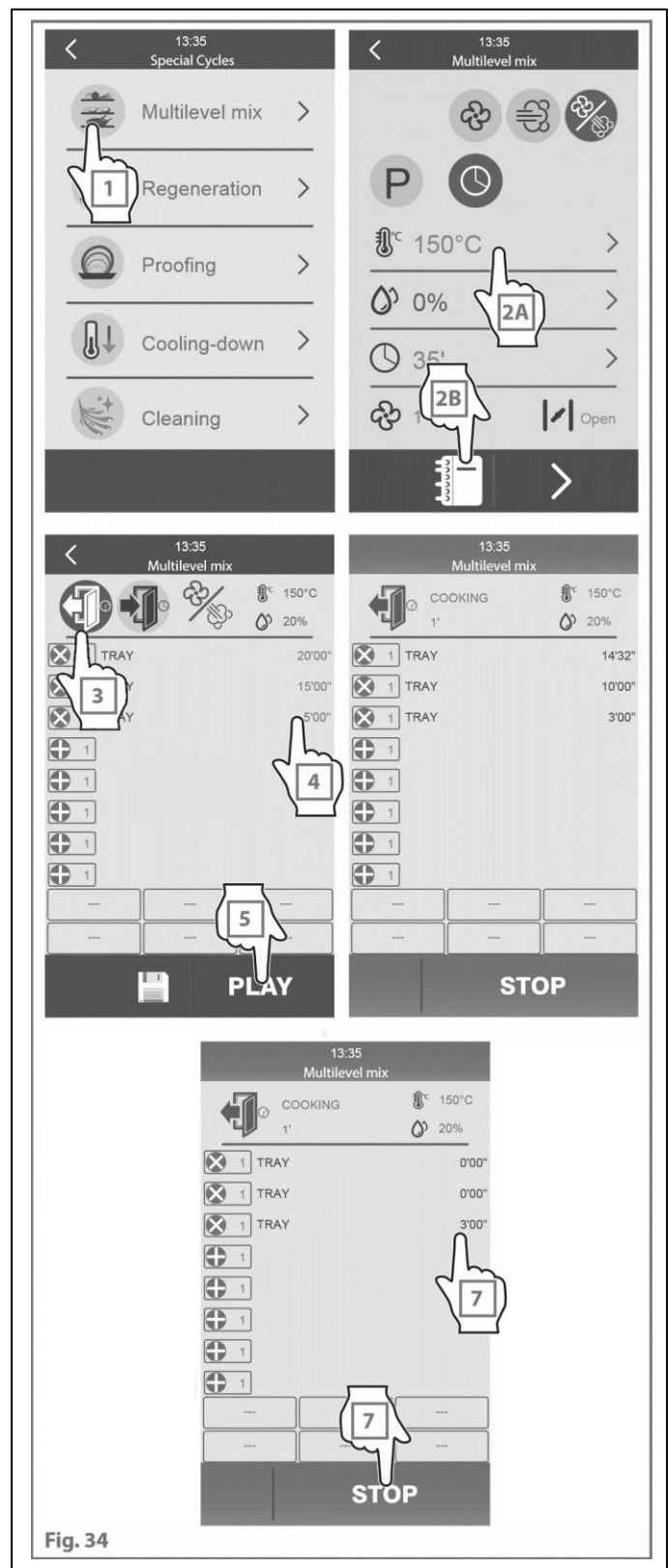


Fig. 34

6-Das Display zeigt sowohl visuell als auch über einen Summer den Timer jenes Bleches an, für das der Garvorgang abgeschlossen wurde, um den Benutzer zu benachrichtigen, welches der Bleche herausgezogen werden kann.

7-Sobald alle Bleche entnommen wurden, bleibt der Ofen auf Temperatur und es ist möglich, für die verschiedenen Bleche Zeit hinzuzufügen oder durch Gedrückthalten von „STOP“ den Garvorgang manuell zu beenden und zur Startseite der Spezialzyklen zurückzukehren.



EINFÜGUNG DES BLECHS: ZEITGESTEUERT

Diese Funktion wird zum Garen unterschiedlicher Produkte empfohlen, und zwar zur Zubereitung vor dem Service oder zum Garen von Buffetprodukten (verschiedene gedämpfte Gemüsesorten, verschiedene Arten von Croissants ...).

EINFÜGUNG DES BLECHS: ZEITGESTEUERT erkennt das Rezept mit der längsten Garzeit und beginnt mit diesem (nach der Vorheizphase, falls erforderlich). Ein akustisches Signal weist den Benutzer dann Mal für Mal darauf hin, welches Blech (oder welches Rezept) wann in den Ofen eingeführt werden muss. Der Ofen weist Sie 30 Sekunden früher darauf hin, welches Blech eingeführt werden muss, damit Sie Zeit für die Zubereitung haben.

So können Sie sicher sein, dass alle Produkte im selben Moment fertiggegart und warm sind, um sie gleichzeitig servieren oder anrichten zu können.

Sobald der Garzyklus beendet ist, stoppt der Ofen den Garvorgang und schaltet auf die Bildschirmseite der Funktion.

Drücken Sie zum Beenden einige Sekunden lang die Taste „STOP“.

1-Wählen Sie die Funktion Multilevel-Mix aus (Abb. 35).

2A-Stellen Sie die Parameter eines manuellen Rezepts ein oder 2B wählen Sie ein Rezept aus dem Rezeptbuch.

3-Tippen Sie auf die Funktion EINFÜGUNG DES BLECHS: ZEITGESTEUERT.

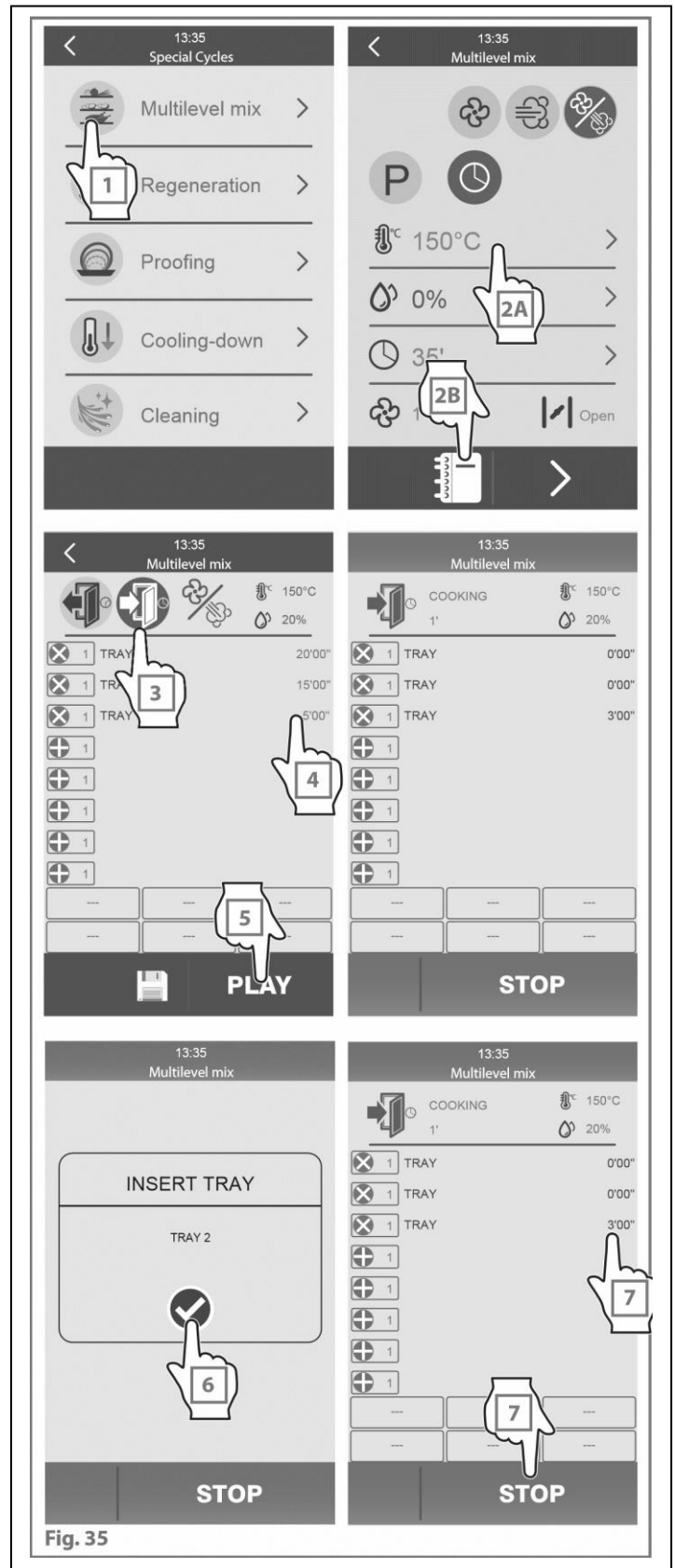


Fig. 35

4-Führen Sie die Bleche zu unterschiedlichen Zeiten ein und stellen Sie die Backzeit für jedes Blech ein.

HINWEIS: Weitere Bleche mit anderen Speisen und unterschiedlichen Garzeiten können zu einem späteren Zeitpunkt hinzugefügt werden.

5-Tippen Sie auf „Play“, um den Garvorgang zu starten.

6-Das Display zeigt sowohl visuell als auch über den Summer an, welches Blech nach und nach eingeführt werden muss, während das Blech mit der längsten Garzeit gegart wird.

Auf diese Weise werden die Garvorgänge aller im Garzyklus vorgesehenen Blechen zum gleichen Zeitpunkt abgeschlossen.

7-Wenn Sie alle Bleche herausgenommen haben, halten Sie „STOP“ gedrückt, um das Backen manuell zu beenden und zur Startseite der Spezialzyklen zurückzukehren.

5.5.2. Regeneration mit Kernsonde/auf Zeit

Die Regeneration mit Kernsonde eignet sich vor allem für empfindliche Produkte: Dank der Genauigkeit der Kernsonde kann die von der Speise erreichte Temperatur jederzeit einfach festgestellt und die ideale Serviertemperatur ausgewählt werden. Die Regeneration auf Zeit eignet sich für kleines Gargut, bei dem die Verwendung der Kernsonde nicht möglich wäre.

1-Wählen Sie die Funktion Regeneration aus (Abb. 36).

2A-Wählen Sie die Regeneration nach Zeit oder 2B mit Kernsonde aus.

3-Tippen Sie nach dem Einstellen der Betriebsinformationen auf „Play“, um die Regeneration zu starten.



Fig. 36

5.5.3. Säuerung auf Zeit

Die Funktion Säuerung auf Zeit eignet sich speziell für Back- und Konditorwaren.

1-Wählen Sie die Funktion Säuerung aus (Abb. 37).

2-Nachdem Sie den Betriebssollwert eingestellt haben, tippen Sie auf „Play“, um zu starten.

3-Es ist auch möglich, eine zweite Phase einzustellen.



Fig. 37

Garraumkühlung

Diese Funktion senkt in kürzester Zeit automatisch die Ofentemperatur.

Dies ist nützlich, wenn Sie am Ende eines Garvorgangs einen weiteren Vorgang ausführen möchten, bei dem jedoch niedrigere Garraumtemperaturen notwendig sind, oder wenn Sie den Garraum manuell oder mithilfe der automatischen Programme reinigen möchten.

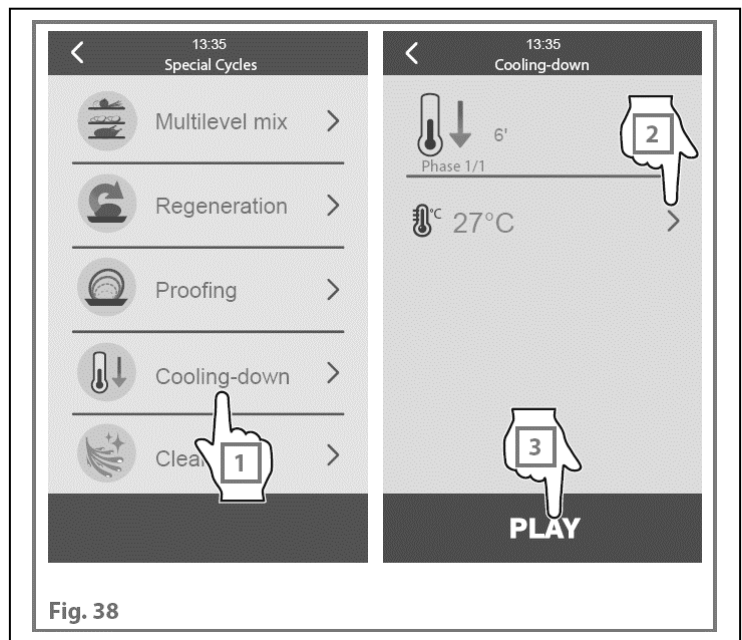
1-Wählen Sie die Funktion Garraumkühlung aus (Abb. 38).

2-Stellen Sie die Temperatur ein, die Sie erreichen möchten.

3-Tippen Sie zum Starten auf „Play“.

Um die Funktion zu starten, muss die Ofentür OFFEN sein. Andernfalls werden Sie in einem Warnfenster aufgefordert, sie zu öffnen.

Während der Abkühlphase ist es immer möglich, die eingestellte Temperatur (z. B. von 100 auf 120°C) durch erneutes Aufrufen der Bildschirmseite zu ändern.



5.5.4. Reinigen und automatisches Spülen des Garraums

Spülen (Rinse)

Dank dieser automatischen Funktion ist es möglich, den Garraum nur schnell mit Wasser zu spülen, um von einem Garvorgang zum nächsten zu wechseln, ohne dass Rückstände der vorherigen Zubereitung auf dem Produkt landen, das in den Ofen geschoben werden soll (Abb. 39).

1-Wählen Sie aus dem Menü für Spezialzyklen "Reinigung" aus.

2-Wählen Sie die Spülfunktion.

3-Tippen Sie zum Starten auf „Play“.



Reinigung

Dank dieser automatischen Funktion ist es möglich, den Garraum mit einem speziellen Reinigungsmittel zu reinigen, um das Gerät immer perfekt sauber zu halten. Es kann zwischen einem „Standard“- und einem „Complete“-Zyklus von unterschiedlicher Dauer gewählt werden (Abb. 40).

Neben den drei Reinigungsprogrammen gibt es das Programm "Reinigungsmittel nachfüllen", das in folgenden Fällen durchgeführt werden muss:

- wenn das Gerät nach der Installation zum ersten Mal eingeschaltet wird;
- jedes Mal, wenn der Reinigungsmitteltank ausgetauscht wird;
- nach längerer Nichtbenutzung.

⚠ Es wird empfohlen, nach dem Nachfüllzyklus immer zu spülen.

⚠ Wichtige Informationen zur Reinigung!

- Bevor Sie eines der vier Programme starten, stellen Sie sicher, dass sich keine Speisen im Gerät befinden.
- Bevor Sie einen Reinigungszyklus starten, stellen Sie sicher, dass der Wasserablauf des Garraums frei ist, um ein Überfluten des Garraums selbst zu vermeiden.
- Lesen Sie vor der Handhabung und Verwendung des Reinigungsmittels das Sicherheitsdatenblatt des Produkts sorgfältig durch.

⚠ **Öffnen Sie während der Reinigung auf keinen Fall die Tür des Geräts, da die Gefahr besteht, dass Augen, Schleimhäute und Haut durch Kontakt mit den verwendeten chemischen Reinigungsmitteln verletzt werden, da diese vom Laufrad in den Garraum gespritzt und durch starke Luftströme bewegt werden.**

-Stellen Sie am Ende jeder Reinigung sicher, dass sich keine Reinigungsmittelreste im Garraum befinden. Entfernen Sie eventuelle Rückstände, indem Sie diese manuelle abspülen oder das Spülprogramm verwenden.

-Wir empfehlen, nur vom Hersteller genehmigte Reinigungsmittel zu verwenden: Die Verwendung eines ungeeigneten Reinigungsmittels kann zu Schäden an Reinigungssystem und Garraums führen und die Produktgarantie gefährden.

-Um ein einwandfreies Funktionieren des Ofenreinigungssystems zu

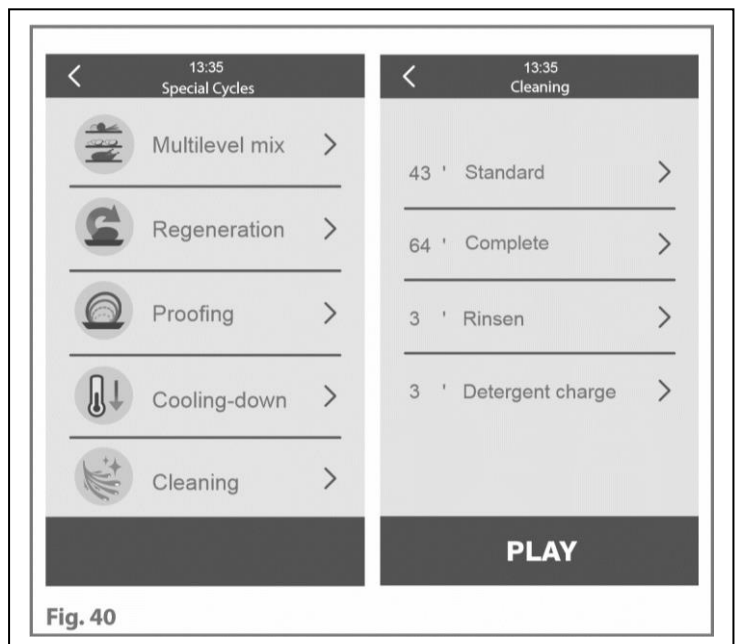


Fig. 40

gewährleisten, stellen Sie vor dem Starten eines Reinigungsprogramms sicher, dass die Temperatur des Garraums unter 100°C liegt. Bei höheren Temperaturen startet automatisch die Funktion „Garraumkühlung“, siehe 5.5.4.

5.6. Automatische Einschaltung (für Reinigung oder Garvorgang)

Vom Startbildschirm aus können Sie auf dieses Menü zugreifen, indem Sie oben links auf das Kalender-Symbol tippen (Abb. 31).

Programmierung der automatischen Einschaltung:

Um eine automatische Einschaltung programmieren zu können, ist Folgendes erforderlich:

1-Füllen Sie die Felder aus:

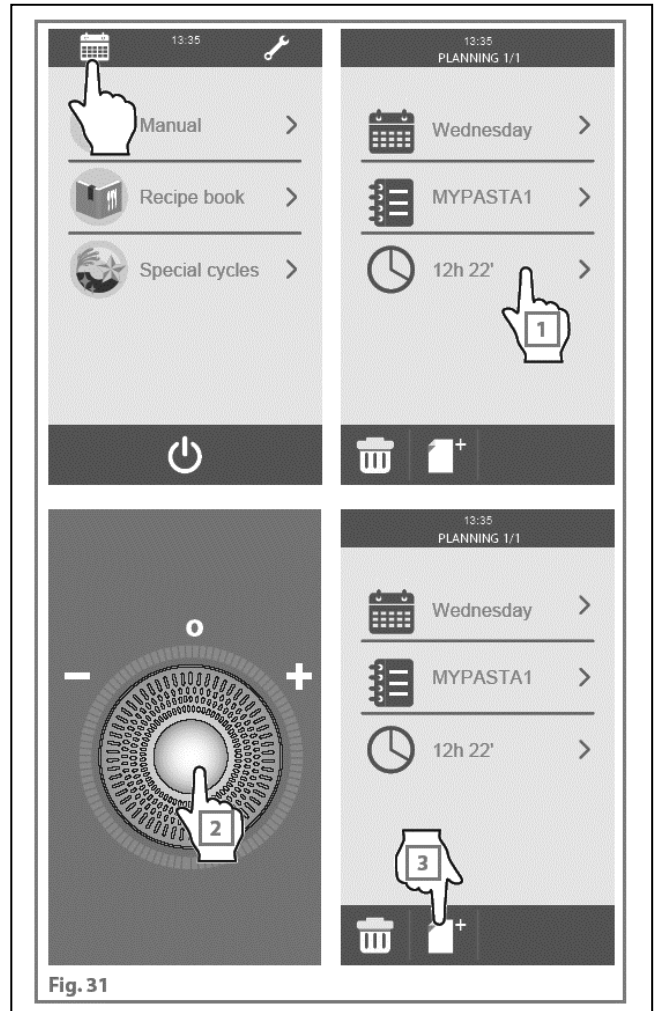
- Wochentag;
- Art des Rezepts oder der Reinigung;
- Aktivierungszeit;

2-Bestätigen Sie jedes eingestellte Feld mit dem Encoder-Knopf.

3-Um weitere automatische Einschaltungen hinzuzufügen und zu speichern, können Sie auf das Seitensymbol am unteren Bildschirmrand tippen.

HINWEIS: Wenn das ausgewählte Programm eine Vorheizphase vorsieht, bleibt der Ofen im Vorheizmodus, bis die Bleche in den Ofen geschoben werden.

Wenn das ausgewählte Programm keine Vorheizphase umfasst, führt der Ofen den ausgewählten Garzyklus direkt aus.



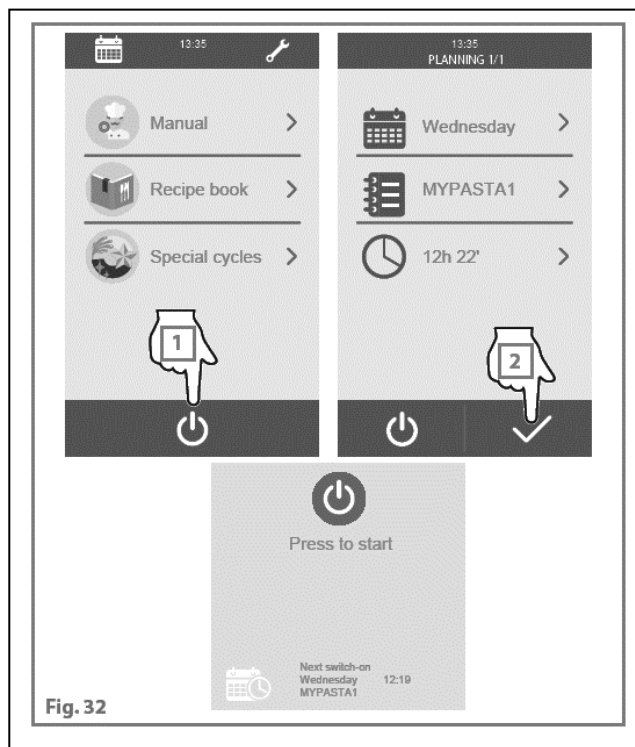
Aktivierung der automatischen Einschaltung:

Um eine automatische Einschaltung zu aktivieren, muss sichergestellt werden, dass mindestens eine Einschaltung eingestellt wurde, das Gerät eingeschaltet ist und kein Vorgang ausgeführt wird.

1-Kehren Sie zum Startbildschirm zurück und drücken Sie 3 Sekunden lang die Standby-Taste (Abb. 32).

2-Wählen Sie die gewünschte Einschaltung aus und tippen Sie auf das Häkchen unten rechts, um die Aktivierung zu bestätigen (oder die Standby-Taste zum Ausschalten).

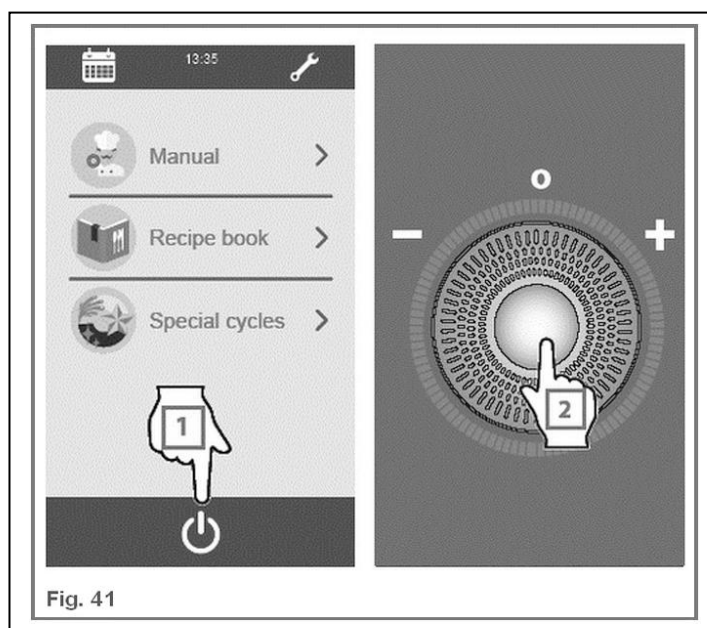
Zur Bestätigung der Aktivierung der automatischen Einschaltung, wird unten der Bildschirminhalt aus Abb. 32 angezeigt.




5.7. Ausschalten

Durch Berühren dieser Taste (Abb. 41, Schritt 1) für einige Sekunden kann der Benutzer zum Standby-Bildschirm wechseln. Wenn danach der Encoder für einige Sekunden lang gedrückt wird (Abb. 41, Schritt 2), kann das Gerät ausgeschaltet werden.

Bestätigen Sie jedes eingestellte Feld mit dem Encoderknopf.



5.8. Alarmmeldungen

Wenn ein Alarm auftritt, wird der Summer aktiviert und auf dem Display erscheint das Symbol  sowie ein Pop-up-Fenster mit einem Alarmcode; berühren Sie das Display in der Nähe der Mitte, um den Summer auszuschalten und die normale Anzeige wiederherzustellen. Die folgende Tabelle zeigt die Bedeutung der verschiedenen Alarmcodes des Geräts.

CODE DER ALARMMELDUNG	BEDEUTUNG
ALAMR Garraumsonde	<p>Alarm Garraumsonde - Problembehebung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie den Sondentyp; siehe Parameter P0. - Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Gerät und Sonde. - Überprüfen Sie die Garraumtemperatur. <p>Hauptfolgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wenn der Alarm bei eingeschaltetem Gerät auftritt, dürfen keine Gar- oder Reinigungszyklen gestartet werden. - Wenn der Alarm während eines Garzyklus auftritt, wird der Zyklus unterbrochen. -Der Ausgang zur Temperaturregelung wird ausgeschaltet.
ALARMMELDUNG Nadelsonde	<p>Alarm Nadelsonde - Problembehebung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wie im vorherigen Fall, aber in Bezug auf die Nadelsonde. <p>Hauptfolgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wenn der Alarm bei eingeschaltetem Gerät auftritt, dürfen kein T-Delta-Garzyklus und kein Garzyklus mit Kernsonde gestartet werden. - Wenn der Alarm während eines T-Delta-Garzyklus oder eines Garzyklus mit Kernsonde auftritt, wird der Zyklus unterbrochen.
ALARMMELDUNG Stromausfall	<p>Alarm Unterbrechung der Stromversorgung - Problembehebung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie den Anschluss des Geräts an die Stromversorgung. <p>Hauptfolgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wenn der Alarm bei ein- oder ausgeschaltetem Gerät auftritt, wird das Gerät ausgeschaltet, sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist. - Wenn der Alarm während eines Garzyklus auftritt und die Dauer der Unterbrechung kürzer ist als die mit Parameter r12 festgelegte Zeit, wird der Zyklus bei Wiederherstellung der Stromversorgung ab dem Beginn der Phase wiederholt, während der die Unterbrechung aufgetreten ist (wenn umgekehrt die Dauer der Unterbrechung größer ist als die mit Parameter r12 festgelegte Zeit, wird der Zyklus nach Wiederherstellung der Stromversorgung unterbrochen).
CODE DER ALARMMELDUNG	BEDEUTUNG
ALARMMELDUNG Kommunikation Steuermodul	<p>Alarm Kommunikation Benutzeroberfläche-Steuermodul - Problembehebung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Benutzeroberfläche und Steuermodul. <p>Hauptfolgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wenn der Alarm bei eingeschaltetem Gerät auftritt, darf kein Garzyklus gestartet werden. - Wenn der Alarm während eines Garzyklus auftritt, hat dies keine Konsequenzen.
ALARMMELDUNG Hohe Temperatur Steuermodul	<p>Alarm Betriebstemperatur - Problembehebung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie die Betriebstemperatur des Steuermoduls; siehe Parameter A4 <p>Hauptfolgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wenn der Alarm bei eingeschaltetem Gerät auftritt, darf kein Garzyklus gestartet werden. - Wenn der Alarm während eines Garzyklus auftritt, wird der Zyklus unterbrochen. - Das Entlüftungsventil wird geöffnet, der Lüfter des Technikraums wird eingeschaltet und die verbleibenden Ausgänge werden ausgeschaltet. - Wenn die Platine ausgeschaltet wird, während der Alarm aktiv ist, wird der Alarmsummer aktiviert.
	<p>Alarm Eingang Mikro - Problembehebung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prüfen Sie die Ursachen, die zur Aktivierung des Eingangs geführt haben; siehe Parameter i0. <p>Hauptfolgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wenn der Alarm während eines Garzyklus auftritt, werden der der Ausgang für die Temperaturregelung, der Lüfter und der der der Ausgang für die Dampfeinleitung ausgeschaltet und das Entlüftungsventil wird geöffnet.
ALARM Wärmeschutz Lüfter	<p>Alarm Eingang Wärmeschutz Lüfter - Problembehebung:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prüfen Sie die Ursachen, die zur Aktivierung des Eingangs geführt haben; siehe Parameter i1. <p>Hauptfolgen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wenn der Alarm während eines Garzyklus auftritt, werden der Ausgang für die Temperaturregelung und der Lüfter ausgeschaltet.

CODE DER ALARMMELDUNG	BEDEUTUNG
ALARMMELDUNG Stromaufnahme	Alarm Eingang Stromaufnahme - Problembehebung: - Prüfen Sie die Ursachen, die zur Aktivierung des Eingangs geführt haben; siehe Parameter i4. Hauptfolgen: - Wenn der Alarm während eines Garzyklus auftritt, werden die Ausgänge ausgeschaltet.
ALARMMELDUNG Kompatibilität Steuermodul	Alarm Kompatibilität Benutzeroberfläche-Steuermodul - Problembehebung: - Überprüfen Sie, ob die Benutzeroberfläche und das Steuermodul kompatibel sind. Hauptfolgen: - Der laufende Zyklus wird unterbrochen.
ALARMMELDUNG Wärmeschutz	Alarm Eingang Temperaturschalter - Problembehebung: - Prüfen Sie die Ursachen, die zur Aktivierung des Eingangs geführt haben; siehe Parameter i3. Hauptfolgen: - Wenn der Alarm während eines Garzyklus auftritt, wird der laufende Zyklus unterbrochen.
ALARMMELDUNG Sonde Steuermodul	Alarm Sondendefekt Steuermodul - Problembehebung: - Schalten Sie das Gerät ein und wieder aus. - Überprüfen Sie die Temperatur im Technikraum. Hauptfolgen: - Der Lüfter des Technikraums bleibt eingeschaltet.
ALARMMELDUNG RTC	Alarm Uhr - Problembehebung: - Datum und Uhrzeit einstellen.

6. GEBRAUCH

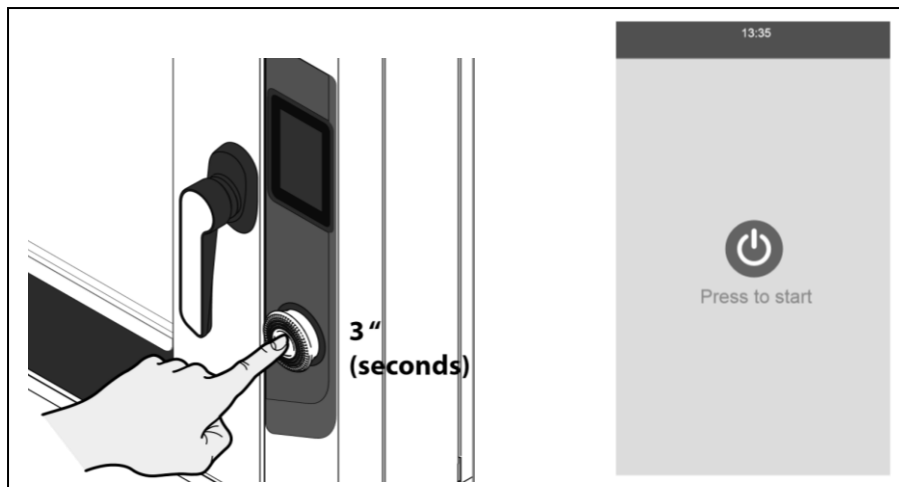
6.1. Vorbereitung vor dem Gebrauch

⚠ 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

Schalten Sie den Hauptschalter am Schaltpanel ein, halten Sie den Encoderknopf 3 Sekunden lang gedrückt, bis sich das Display einschaltet und durch Berühren von „Zum Starten drücken“ (press to start) das Bedienfeld aufleuchtet.

HINWEIS: Bei der ersten Inbetriebnahme unterstützt Sie ein Assistent beim Einstellen von Sprache und Datum/Uhrzeit. Wenn spätere Änderungen an den Einstellungen notwendig werden sollten, befolgen Sie die Anweisungen unter 5.2.



6.3. Einstellungen

Nehmen Sie alle erforderlichen Einstellungen vor, um einen Garzyklus zu programmieren (z. B. manuelles Garen oder Garen mit Rezept usw., siehe 5.3 oder 5.4 oder 5.5).

6.4. Backstart

Durch Drücken der Taste „PLAY“ startet der Garvorgang nun sofort mit den eingestellten Parametern. Wenn eine Vorheizphase vorgesehen ist, werden die entsprechenden Bildschirmseiten angezeigt. Warten Sie im

letzteren Fall, bis die Vorheizphase beendet ist, bevor Sie die Speisen in den Ofen schieben.

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. 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 steigern.

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.

6.7. Ausschalten

Schalten Sie den Ofen am Ende eines jeden Arbeitstages aus (siehe 5.7).

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

6.8. 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.

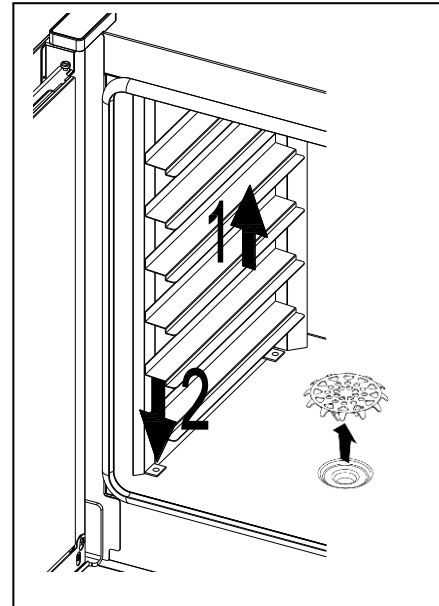
7. REINIGUNG

⚠ 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 dann eines der in Kap. "Reinigung und automatisches Spülen" (siehe 5.5.5) beschriebenen Reinigungsprogramme oder reinigen Sie den Ofen wenn nötig von Hand, Verwenden Sie ein weiches, in heißes Seifenwasser getränktes Tuch, spülen und trocknen Sie danach ab.



Während der Reinigung dürfen sich keine Bleche im Garraum befinden. 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.

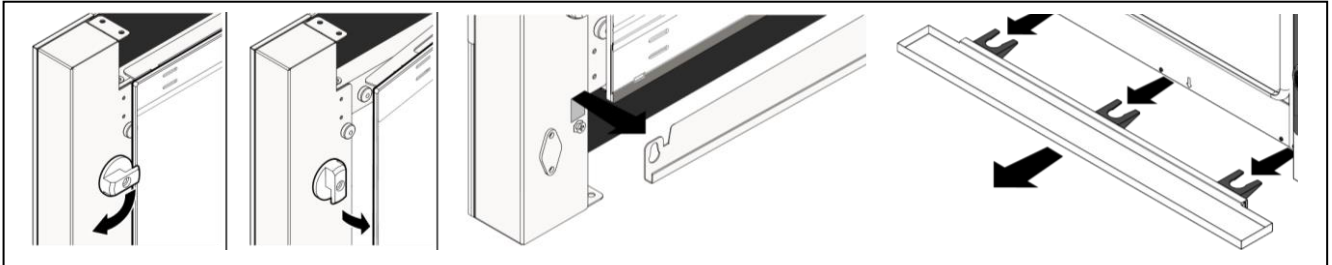
⚠ Keine Wasserstrahle verwenden: das Wasser kann in die Schalttafel eindringen und diese beschädigen mit konsequenter Stromschlaggefahr und/oder unzeitigem Start.

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 Schaltschranktafel 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.

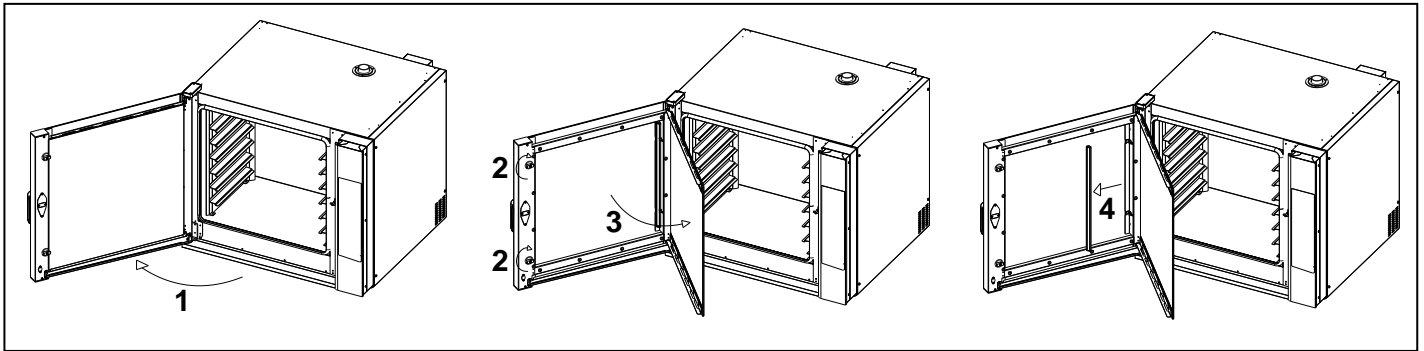
Die Ersetzung der Lampe muß daher nur beim kalten Backofen mit Hilfe von Schutzhandschuhen durchgeführt werden.

Öffnen Sie die Ofentür (1).

Drehen Sie die Kunststoffverriegelungen (2) der inneren Glasscheibe und klappen Sie sie auf (3).

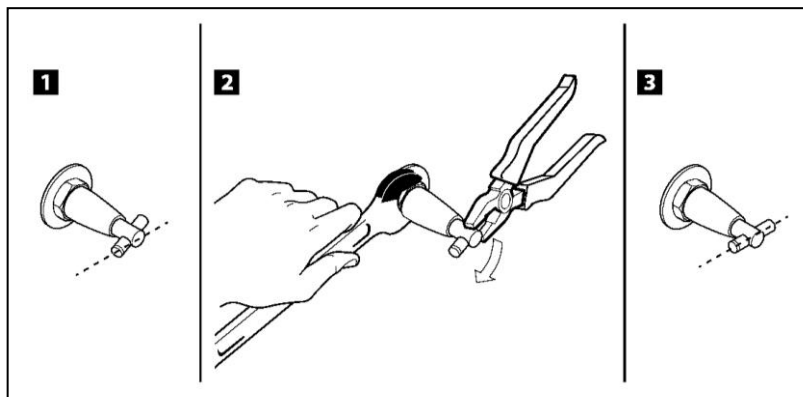
Lösen Sie die LED-Leiste von den Kunststoffhalterungen (4). Achten Sie darauf, die elektrischen Kabel nicht abzureißen. Die Lampe muss durch eine gleichwertige ersetzt werden.

Setzen Sie die verschiedenen Teile in der entgegengesetzten Reihenfolge wieder zusammen.



8.1.2. Türeinrichtung

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. Störungen: Was tun?


Konsultieren Sie die folgende Tabelle: Wenn das Problem weiterhin besteht, siehe Kap. 8.3.


Problem	Beschreibung	Problemlösung
Das Gerät schaltet sich bei START nicht ein.	<ul style="list-style-type: none"> Die Tür ist offen. Der Mikroschalter signalisiert nicht, dass die Tür geschlossen ist. 	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie, ob die Tür geschlossen ist. Wenden Sie sich zur Reparatur an einen fachkundigen Techniker (Kundenservice).
Kein Licht im Garraum.	<ul style="list-style-type: none"> Die Glühbirne ist lose. Die Glühbirne ist durchgebrannt. 	<ul style="list-style-type: none"> Setzen Sie die Glühbirne richtig in den Lampenhalter ein. Tauschen Sie die Glühbirne aus.
Das Gerät gart nicht gleichmäßig.	<ul style="list-style-type: none"> Das Gebläse führt keine Richtungswechsel mehr aus. Eines der Gebläse steht still. Einer der Widerstände ist defekt. Die Türdichtung ist verrutscht. 	<ul style="list-style-type: none"> Wenden Sie sich zur Reparatur an einen fachkundigen Techniker (Kundenservice). Wenden Sie sich zur Reparatur an einen fachkundigen Techniker (Kundenservice). Wenden Sie sich zur Reparatur an einen fachkundigen Techniker (Kundenservice). Positionieren Sie die Türdichtung des Geräts wieder korrekt.
Das Gerät ist vollständig ausgeschaltet.	<ul style="list-style-type: none"> Keine Netzspannung. Das Gerät wurde falsch ans Stromnetz angeschlossen. Das Sicherheitsthermostat hat reagiert. 	<ul style="list-style-type: none"> Stellen Sie die Stromversorgung wieder her. Überprüfen Sie die Verbindung zum Stromnetz. Wenden Sie sich zur Reparatur an einen fachkundigen Techniker (Kundenservice).

<p>Aus den Befeuchtungsleitungen wird kein Wasser abgegeben.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Der Wassereinlass ist geschlossen. • Das Gerät wurde falsch an die Wasserversorgung angeschlossen. • Die Filter am Wassereinlass sind durch Verunreinigungen verstopft. 	<ul style="list-style-type: none"> • Öffnen Sie den Wassereinlass. • Überprüfen Sie den Anschluss an die Wasserleitung. • Reinigen Sie die Filter.
<p>Bei geschlossener Tür tritt Wasser aus der Dichtung aus.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Die Dichtung ist schmutzig. • Die Dichtung ist beschädigt. • Der Türschließmechanismus ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Reinigen Sie die Dichtung mit einem feuchten Tuch. • Wenden Sie sich zur Reparatur an einen fachkundigen Techniker (Kundenservice). • Wenden Sie sich zur Reparatur an einen fachkundigen Techniker (Kundenservice).
<p>Das Gebläse stoppt während des Betriebs.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Das Sicherheitsthermostat des Motors hat reagiert. • Ein Motorkondensator ist defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis der Motorwärmeschutz automatisch zurückgesetzt wird. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich zur Reparatur an einen fachkundigen Techniker (Kundenservice). Überprüfen Sie die Einhaltung der Sicherheitsabstände des Geräts. • Wenden Sie sich zur Reparatur an einen fachkundigen Techniker (Kundenservice).

8.3. Fehlermeldungen

Das Betriebssystem des Ofens ist in der Lage, einige Störungen zu erkennen (siehe 5.8).

- 1) Wenn ein Alarm auftritt, wird der Summer aktiviert und auf dem Display erscheint das Symbol  sowie ein Pop-up-Fenster mit einem Alarmcode; berühren Sie das Display in der Nähe der Mitte, um den Summer auszuschalten und die normale Anzeige wiederherzustellen. Siehe Kap. 5.8.
- 2) Überprüfen Sie das Display auf Fehlermeldungen.
- 3) Notieren Sie die Gerätedaten des Ofens (Typenschild) sowie das Datum und die Nummer der Rechnung, die den Kauf des Geräts belegt.
- 4) Rufen Sie ein autorisiertes Servicecenter an und teilen Sie die eben notierten Daten mit.
- 5) Wenn fehlerhafte Teile ausgetauscht werden müssen, bewahren Sie diese auf und vertrauen Sie sie dem für den Austausch zuständigen Installateur an, damit er sie zur erforderlichen Überprüfung an den Hersteller senden kann.

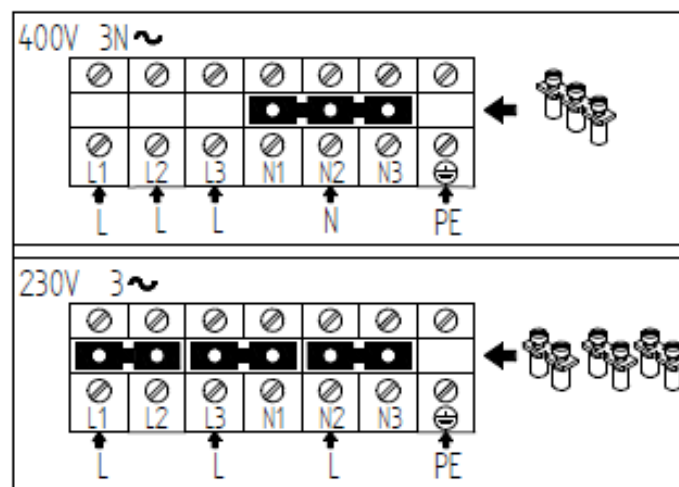
 Verwenden Sie in diesem Fall eine geeignete Verpackung, und achten Sie darauf, dass das Teil während des Transports nicht weiter beschädigt wird. Es ist ratsam, die Worte "ZERBRECHLICH-NICHT KIPPEN" auf der Außenseite der Verpackung anzubringen.

HINWEIS: Wenn die Fehlerursache verschwindet, stellt das Gerät den normalen Betrieb wieder her.

8.4. 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.

Vorgesehener Spannungsbereich: 380-415 V 3N und 220-240 V 3.



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

8.4.1. 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.

TEOREMA ÀNEMOS 6-10 E TOUCH

Allegati tecnici
Technical enclosures
Anexos técnicos
Fichiers techniques joints
Technische Anlagen

A. Caratteristiche tecniche T Ànemos E Touch**A. Technical specifications T Ànemos E Touch****A. Especificaciones técnicas T Ànemos E Touch**

ITALIANO	ENGLISH	ESPAÑOL	6/MC	10/MC	
Peso	Weight	Peso	106	142	Kg
Dimensioni esterne (AxBxH)	Overall dimensions (AxBxH)	Dimensiones externas (AxBxH)	970×920×880	970×920×1210	mm
Dimensioni camere	Cooking chamber size	Dimensiones cámaras	660×460×610	660×460×950	mm
Numero teglie (cm 60x40)	Number of baking pans (cm 60x40)	Número bandejas (cm 60x40)	6	10	n°
Interasse teglie	Tray spacing	Espaciado de bandejas	8	8	cm
Peso massimo per infornata - indicativo	Maximum weight per batch (indicative)	Peso máximo por enhornada (indicativo)	4	6.5	Kg
Alimentazione elettrica	Electrical power	Alimentación eléctrica	trifase+neutro / trifase / monofase triphase+neutral / triphase / single-phase trifasica+neutro / trifasica / monofasica		
Tensione	Voltage	Tensión	380÷415 3N 220÷240 3 220÷240 1N *		Vac
Frequenza	Frequency	Frecuencia	50 / 60		Hz
Corrente a 400Vac 3-N	Current at 400Vac 3-N	Corriente a 400Vac 3-N	16.5	24.5	A
Corrente a 230Vac 3	Current at 230Vac 3	Corriente a 230Vac 3	28	42	A
Corrente a 230Vac 1-N *	Current at 230Vac 1-N *	Corriente a 230Vac 1-N *	45	----	A
Potenza elettrica totale	Total electrical power	Potencia eléctrica total	10.5	15.7	kW
Collegamento elettrico	Electrical connection	Conexión eléctrica	cavo senza spina cable without plug cable sin enchufe		
Lampada illuminazione camera Chamber illumination lamp Lámpara iluminación cámara					
Tipo	Type	Tipo	led led led		
Potenza	Power	Potencia	8		W
Controllo cottura Baking control Control cocción					
Controllo temperatura	Temperature control	Control temperatura	elettronico electronic electrónico		
Massima temperatura impostabile	Maximum possible temperature	Máxima temperatura configurable	260		°C
Condizione dell'ambiente Environmental conditions Condición del ambiente					
Temperatura	Temperature	Temperatura	0 - 40		°C
Umidità massima	Maximum humidity	Humedad máxima	95% senza condensa 95% without condensation 95% sin condensación		

* solo T Ànemos 6/MC

* only T Ànemos 6/MC

* solo T Ànemos 6/MC

A. Spécifications techniques T Ànemos E Touch

A. Technische Spezifikationen T Ànemos E Touch

FRANÇAIS	DEUTSCH	6/MC	10/MC	
Poids	Gewicht	106	142	Kg
Dimensions extérieures (AxBxH)	Außenmaße (AxBxH)	970×920×880	970×920×1210	mm
Dimensions des chambres	Backkammerabmessungen	660×460×610	660×460×950	mm
Nombre plaques (cm 60x40)	Anzahl der Backbleche (cm 60x40)	6	10	n°
Espacement des plateaux	Fachabstand	8	8	cm
Poids maximum d'enfournement (indicatif)	Maximales Gewicht pro Ladung (Richtwert)	4	6.5	Kg
Alimentation électrique	Stromversorgung	Triphasé+neutre / triphasé / monophasé Dreiphasig+Nullleiter / Dreiphasig / Einphasig		
Tension	Spannung	380÷415 3N 220÷240 3 220÷240 1N *		Vac
Fréquence	Frequenz	50 / 60		Hz
Courant à 400Vac 3-N	Strom zu 400Vac 3-N	16.5	24.5	A
Courant à 230Vac 3	Strom zu 230Vac 3	28	42	A
Courant à 230Vac 1-N *	Strom zu 230Vac 1-N *	45	-----	A
Puissance électrique totale	Elektrische Leistung insgesamt	10.5	15.7	kW
Branchement électrique	Elektrischer Anschluss	Câble sans fiche Kabel ohne Stecker		
Lampe éclairage chambre Backkammerlampe				
Type	Typ	led led		
Puissance	Leistung	8		W
Contrôle de la cuisson Backkontrolle				
Contrôle de la température	Temperaturüberwachung	Electronique Elektronisch		
Température maxi affichable	Maximale Temperatur	260		°C
Conditions environnementales Umgebungsbedingungen				
Température	Temperatur	0 - 40		°C
Humidité maxi	Maximale Feuchte	95% sans eau de condensation 95% ohne Kondenswasser		

* seulement T Ànemos 6/MC

* allein T Ànemos 6/MC

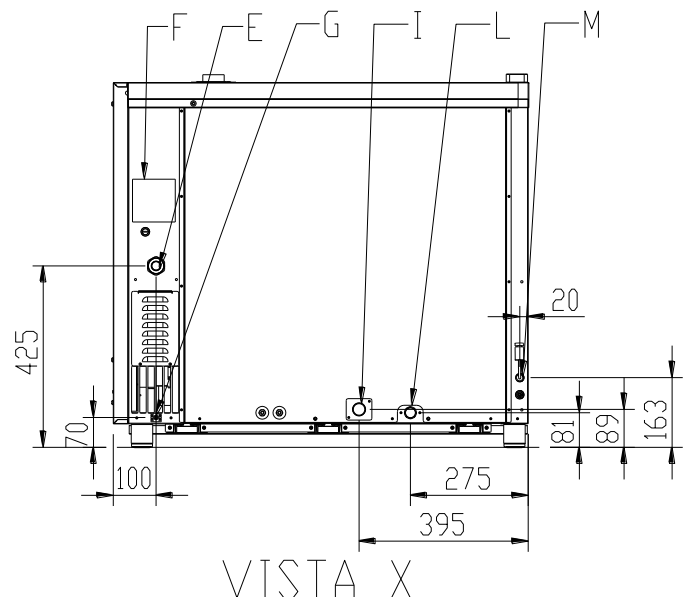
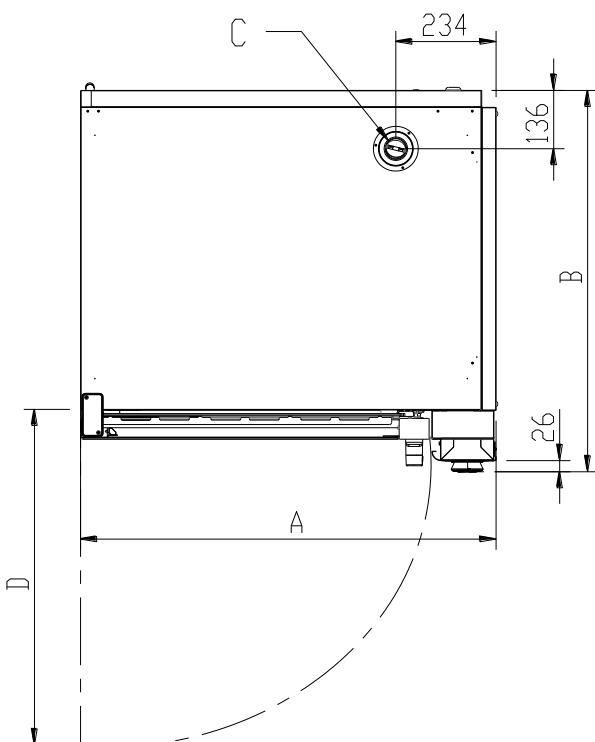
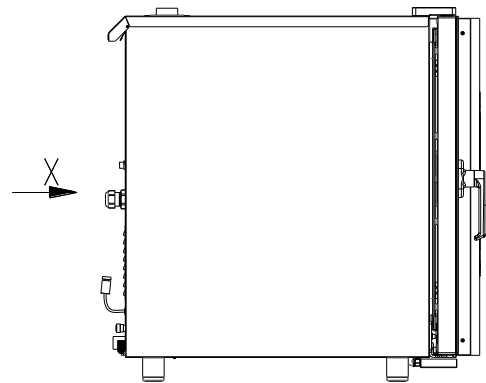
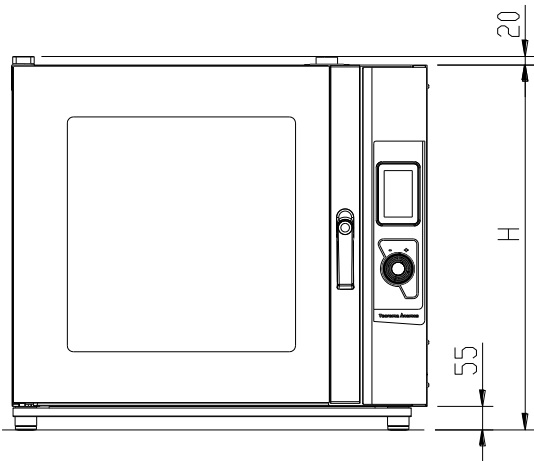
B. Allacciamenti alimentazione elettrica, alimentazione idrica, alimentazione detergente lavaggio, massa a terra, scarico vapori, scarico condensa e posizione della targa dati

B. Connections for power supply, water supply, washing detergent supply, earth connection, water vapour tube, condensation tube and position of information plate

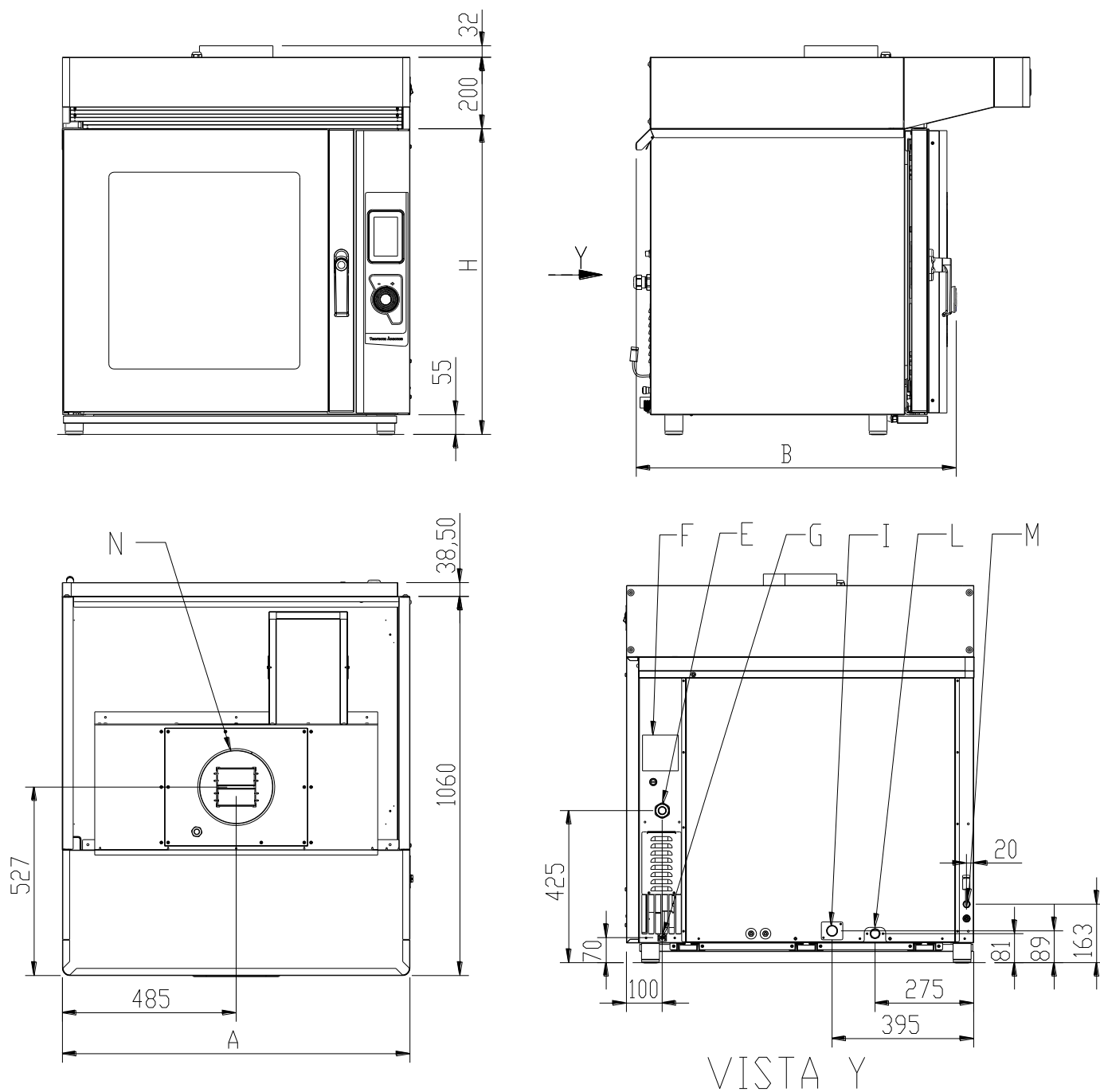
B. Conexiones alimentación eléctrica, alimentación hídrica, alimentación detergente lavado, masa a tierra, descarga vapores, descarga condensación y posición de la placa datos

B. Branchements alimentation électrique, arrivée d'eau, arrivée détergent, mise à la terre, évacuation des vapeurs, évacuation condensation, et position de la plaque signalétique

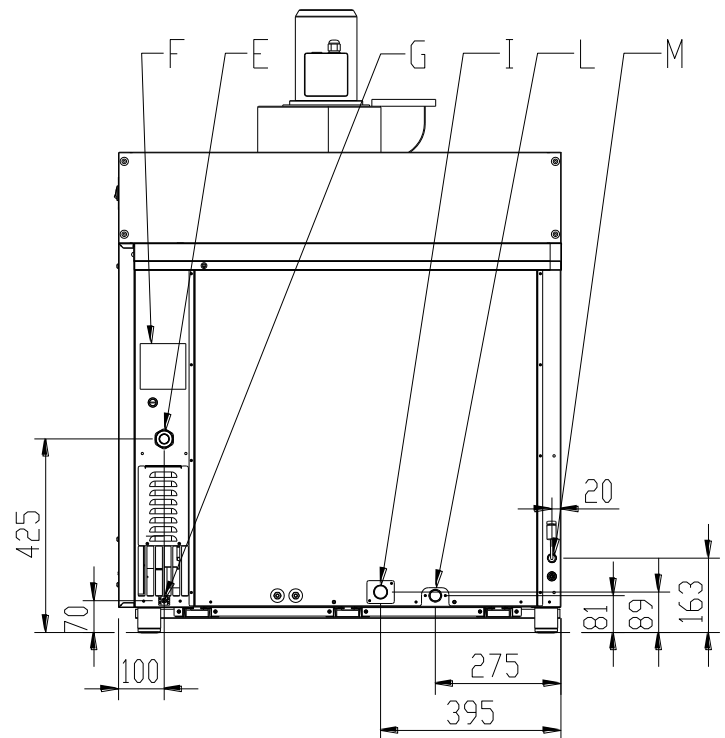
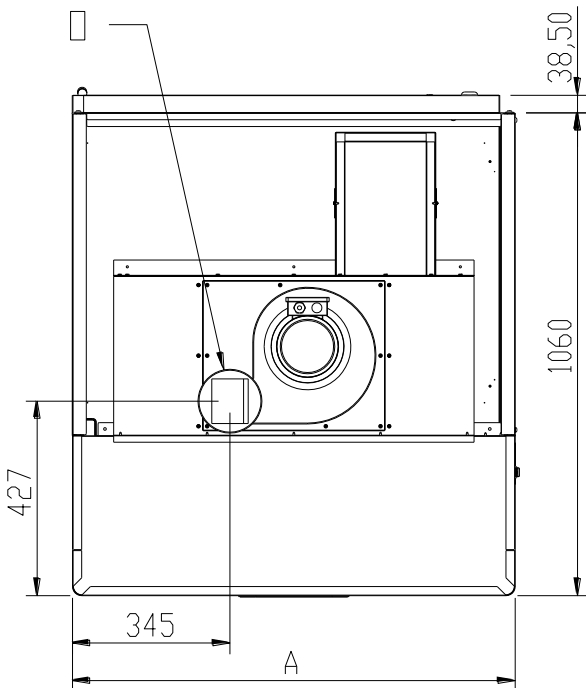
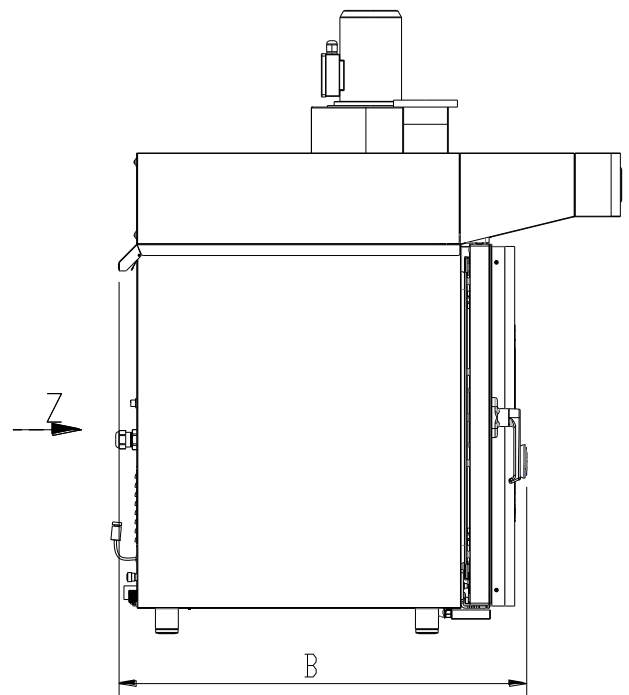
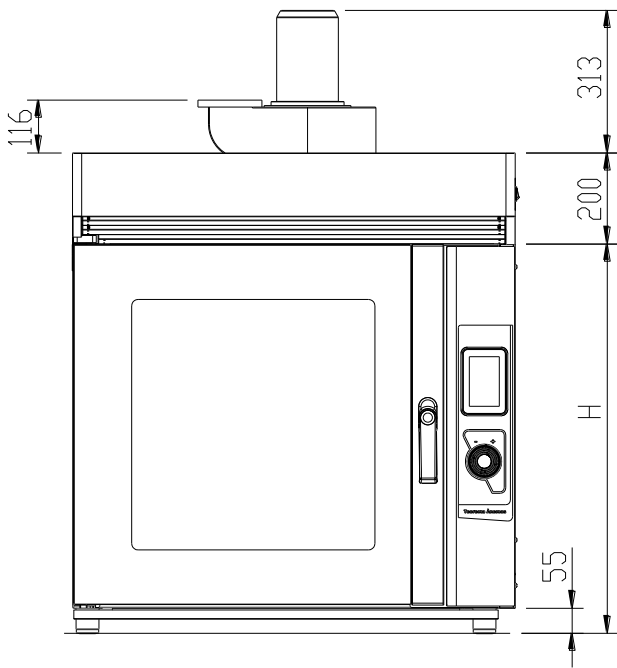
B. Anschlüsse für Stromversorgung, Wasserversorgung, Reinigungsmittelversorgung, Erdungsanschluss, Dampfauslass, Kondensatauslass und Position des Typenschildes



Modulo senza top / cappa - module without top / hood - módulo sin top / capa - module est sans top / hotte - Modul ohne Oberteil / haube



Modulo con top / cappa aspirante 400m³/h - module with a top / 400m³/h hood - módulo con top / capa 400m³/h - module est avec top / hotte 400m³/h - Modul mit Oberteil / haube 400m³/h



VISTA Z

Modulo con cappa aspirante 600m³/h - module with a 600m³/h hood - módulo con capa 600m³/h - module est avec hotte 600m³/h - Modul mit haube 600m³/h

AxBxH	Vedi caratteristiche tecniche	See technical specifications	Ver especificaciones técnicas	Voir les spécifications techniques	Siehe technische Spezifikationen
C	Scarico vapori Ø 50mm	Vapour exhaust Ø 50mm	Descarga vapores Ø 50mm	Evacuation vapeurs Ø 50mm	Rauchgasabzug Ø 50mm
D	Ingombro max apertura porta 840mm	Max door opening dimensions 840mm	Dimensiones máx apertura puerta 840mm	Encombrement max ouverture porte 840mm	Maximale Abmessungen Türöffnung 840 mm
E	Ingresso alimentazione elettrica	Electrical power input	Ingreso alimentación eléctrica	Entrée alimentation électrique	Eingabe Stromspeisung
F	Targa dati	Information plate	Chapa homologacion datos tecnicos	Plaque d'informations techniques	Datenschild
G	Morsetto collegamento equipotenziale	Equipotential bonding connection	Terminal conexión equipotencial	Borne liaison équipotentielle	Potentialausgleichsanschluss
I	Scarico condensa Ø 30mm	Condensation exhaust Ø 30mm	Descarga condensación Ø 30mm	Evacuation condensation Ø 30mm	Kondenswasser auslauf Ø 30mm
L	Ingresso alimentazione idrica G ¾ F	Water supply inlet G ¾ F	Ingreso alimentación Hídrica G ¾ F	Arrivée d'eau G ¾ F	Wassereinlass G ¾ F
M	Ingresso alimentazione detergente lavaggio	Washing detergent supply inlet	Ingreso alimentación detergente lavado	Arrivée détergent	Reinigungsmittelmittleinlass
N	Scarico vapori Ø 200mm	Vapour exhaust ø 200mm	Descarga vapores Ø 200mm	Evacuation vapeurs Ø 200mm	Rauchgasabzug Ø 200mm
O	Scarico vapori Ø 140mm	Vapour exhaust ø 140mm	Descarga vapores ø 140mm	Evacuation vapeurs Ø 140mm	Rauchgasabzug Ø 140mm

C.1. Schema elettrico T Ànemos 6/MC a 400 Vac. 3-N

C.1. Electrical diagram for T Ànemos 6/MC at 400 Vac 3-N

C.1. *Esquema eléctrico T Ànemos 6/MC at 400 Vac 3-N***C.1. Schéma électrique T Ànemos 6/MC at 400 Vac 3-N**

C.1. Schaltplan T Ànemos 6/MC at 400 Vac 3-N

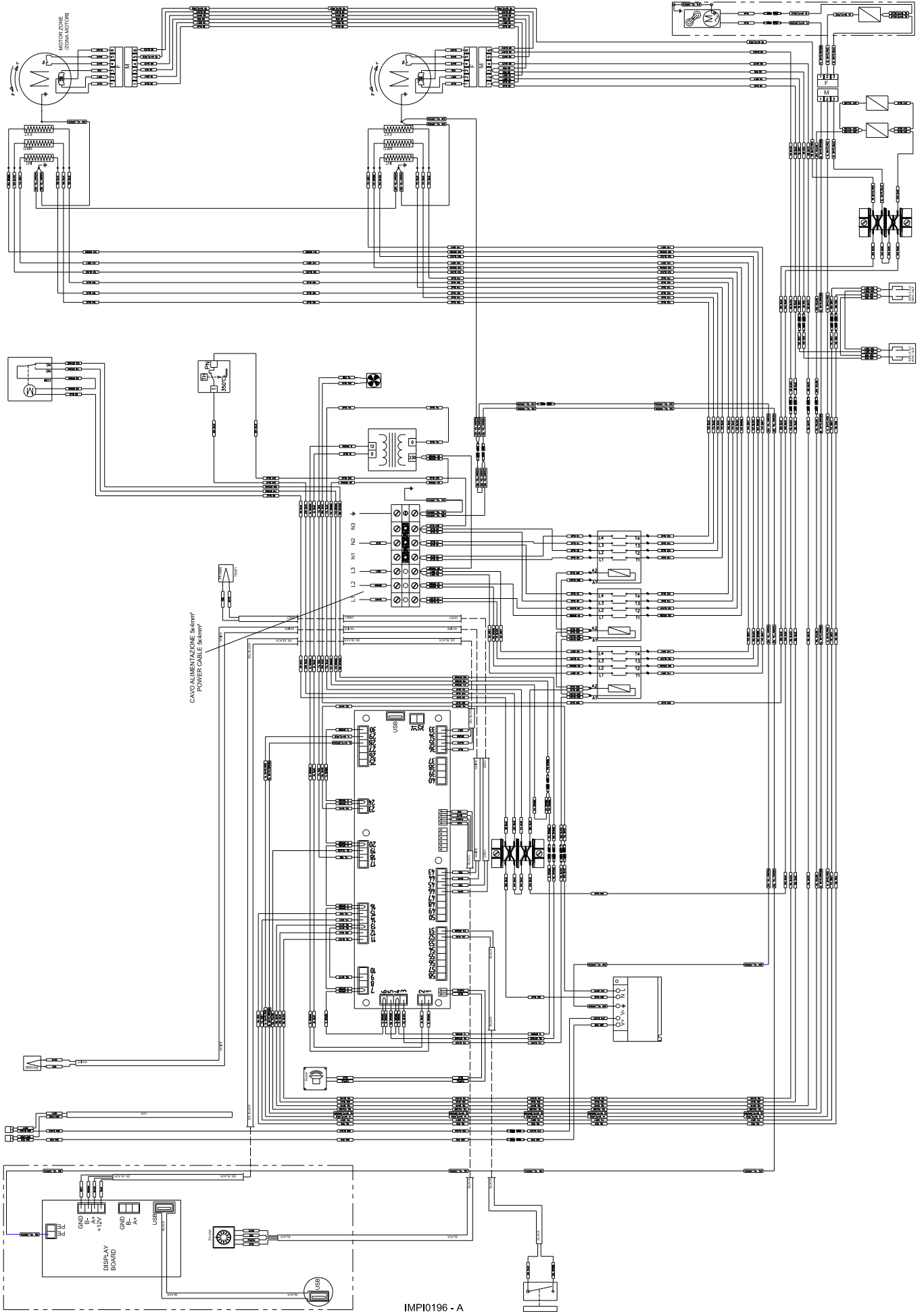
C.2. Schema elettrico T Ànemos 10/MC a 400 Vac. 3-N

C.2. Electrical diagram for T Ànemos 10/MC at 400 Vac 3-N

C.2. *Esquema eléctrico T Ànemos 10/MC at 400 Vac 3-N***C.2. Schéma électrique T Ànemos 10/MC at 400 Vac 3-N**

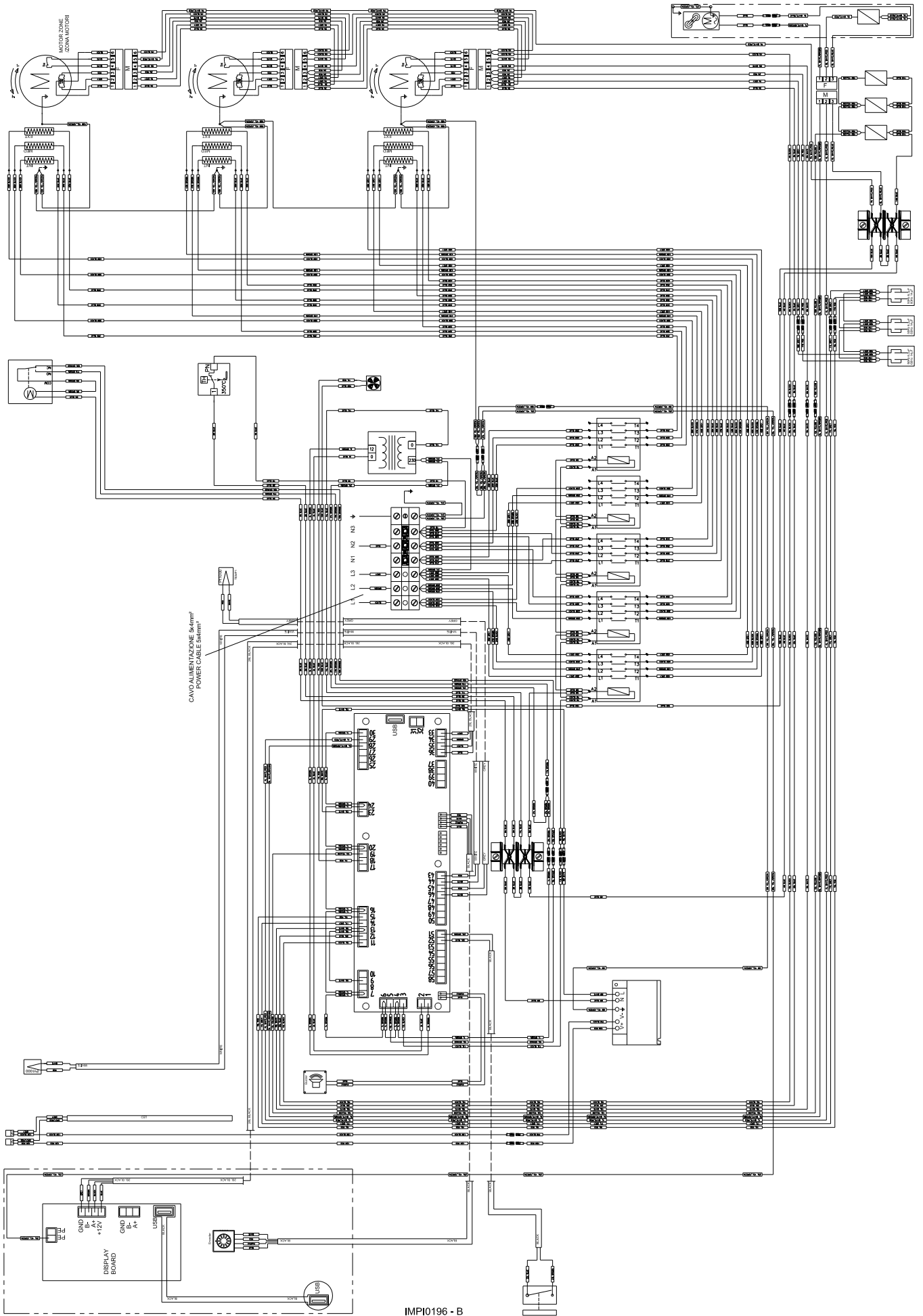
C.2. Schaltplan T Ànemos 10/MC at 400 Vac 3-N

C.1.



IMPI0196 - A

C.2.



IMPI0196 - B

D. DISEGNI ESPLOSI ED ELENCO PARTI DI RICAMBIO

Per interventi complessi e nel caso di rotture vi preghiamo di contattarci. Comunque, allo scopo di semplificare la ricerca dei guasti e l'eventuale sostituzione delle parti danneggiate, diamo di seguito una lista delle parti di ricambio, i disegni esplosi e figure con i riferimenti a ciascuna delle parti elencate.

D. EXPLODED VIEWS AND LIST OF SPARE PARTS

For complicated maintenance works and in case of breakages we kindly ask you to contact us.

However, in order to simplify troubleshooting and possible replacement of damaged parts, we give below a list of spare parts, exploded drawings and figures with references to each party listed.

D. DIBUJOS TÉCNICOS Y LISTA DE REPUESTOS

Para interventos más complicados y en caso de rupturas, les rogamos contactarnos. En todo caso, con el fin de simplificar la búsqueda de las averías y la eventual sustitución de piezas dañadas, damos a continuación una lista de repuestos, los dibujos técnicos y figuras referentes a cada una de las piezas elencadas.

D. Dessins d'ensemble et liste des pièces de rechange

Nous vous prions de nous contacter en cas d'interventions plus complexes ou de ruptures. Toutefois, afin de simplifier la recherche des avaries et l'éventuelle substitution de pièces endommagées, vous trouverez ci-dessous une liste des pièces de rechange, les dessins d'ensemble et les figures avec les références de toutes les pièces indiquées.

D. EXPLOSIONSZEICHNUNGEN UND ERSATZTEILLISTE

Bitte setzen Sie sich bei umfangreicheren Eingriffen bzw. bei Brüchen mit uns in Verbindung. Um die Störungssuche und das Auswechseln von eventuell beschädigten Teilen zu erleichtern, führen wir nachstehend eine Ersatzteilliste und die Explosionszeichnungen mit den Bezügen der aufgeführten Teile auf.

D.1.

IT-UK-ES		Tabella codici di riferimento componenti List of spare component parts Tabla códigos de referencia componentes			
N°	Descrizione	Description	Descripción	6/MC	10/MC
1	CRISTALLO ESTERNO PORTA	DOOR EXTERNAL GLASS	CRISTAL EXTERNO PUERTA	CRIS0131	CRIS0132
2	LAMPADA LED	LED LAMP	LÁMPARA LED	LAMP0081	LAMP0082
3	CERNIERA INFERIORE PORTA	LOWER DOOR HINGE	BISAGRA INFERIOR PUERTA	SUPP0563	SUPP0563
4	CERNIERA SUPERIORE PORTA	UPPER DOOR HINGE	BISAGRA SUPERIOR PUERTA	SUPP0564	SUPP0564
5	COPERCHIO CERNIERA	HINGE COVER	CUBIERTA BISAGRA	SUPP0565	SUPP0565
6	GUARNIZIONE PORTA	DOOR SEAL	JUNTA PUERTA	GUAR0079	GUAR0080
7	CRISTALLO INTERNO PORTA	DOOR INTERNAL GLASS	CRISTAL INTERNO PUERTA	CRIS0133	CRIS0134
8	MANIGLIA PORTA	DOOR HANDLE	MANIJA PUERTA	MANI0138	MANI0138
9	VASCHETTA RACCOGLI CONDENSA	CONDENSATION COLLECTION TRAY	BANDEJA RECOGEDORA CONSENSACIÓN	CARP2693	CARP2693
10	MAGNETE SENSORE PORTA	DOOR SENSOR MAGNET	IMÁN SENSOR PUERTA	ELET0936	ELET0936
11	SENSORE MAGNETICO PORTA	MAGNETIC DOOR SENSOR	SENSOR MAGNÉTICO PUERTA	ELET0937	ELET0937
12	NASELLO PORTA	DOOR TRACK	SOPORTE PORTA	MANI0139	MANI0139
13	SONDA AL CUORE	CORE PROBE	SONDA NÚCLEO	ACCE0253	ACCE0253
14	SUPPORTO SONDA CUORE	CORE PROBE SUPPORT	SOPORTE SONDA NÚCLEO	SUPP0566	SUPP0566
15	MEMBRANA ADESIVA	MEMBRANE ADHESIVE	MEMBRANA ADHESIVA	PANN0647	PANN0647
16	CONNETTORE USB	USB CONNECTOR	CONECTOR USB	ELET0938	ELET0938
17	CARTER COMANDI	CONTROL PANEL	CAÁTER COMANDOS	CART2130	CART2131
18	PIEDINO SUPPORTO	LEG SUPPORT	PIE SOPORTE	SUPP0567	SUPP0567
19	MANOPOLA ENCODER	ENCODER KNOB	POMO CODIFICADOR	MANI0140	MANI0140
20	GUARNIZIONE DISPLAY TOUCH SCREEN	TOUCH SCREEN DISPLAY SEAL	JUNTA PANTALLA TÁCTIL	GUAR0081	GUAR0081
21	DISPLAY TOUCH SCREEN	TOUCH SCREEN DISPLAY	PANTALLA TÁCTIL	ELET0939	ELET0939
22	ENCODER	ENCODER	CODIFICATORE (ENCODER)	ELET0940	ELET0940
23	BUZZER	BUZZER	CHICHARRA	ELET0941	ELET0941
24	SCHEDA POTENZA	POWER BOARD	PLACA DE ALIMENTACIÓN	ELET0942	ELET0942
25	ALIMENTATORE	POWER SUPPLY	ALIMENTADOR	ELET0943	ELET0943
26	MORSETTO	TERMINAL	BORNE	ELET0954	ELET0954
27	TELERUTTORE	CONTACTOR	TELERRUPTOR	ELET0944	ELET0944
28	MORSETTO GRIGIO	FUSE PORTGRAY	BORNE GRIS	ELET0955	ELET0955
29	MORSETTO DI TERRA	EARTH TERMINAL	BORNE DE TIERRA	ELET0956	ELET0956
30	TRASFORMATORE	TRANSFORMER	TRASFORMADOR	ELET0945	ELET0945
31	SONDA	PROBE	SONDA	TERM0101	TERM0101
32	MORSETTO BIFILARE EQUIPOTENZIALE	BIFILAR EQUIPOTENTIAL CLAMP	BORNE EQUIPOTENCIAL DOBLE HILERA	ELET0743	ELET0743
33	VENTOLA RAFFREDDAMENTO	FAN COOLING	VENTILADOR ENFRIAMIENTO	VENT0051	VENT0051
34	CONDENSATORE MOTORE VENT.	CONDENSER FAN MOTOR	CONDENSA MOTOR VENT.	ELET0959	ELET0959
35	PASSACAVO	FAIRLEAD	GUÍA CABLE	ELET0957	ELET0957
36	TERMOSTATO DI SICUREZZA	SAFETY THERMOSTAT	TERMOSTATO DE SEGURIDAD	TERM0098	TERM0098
37	ELETTROVALVOLA ACQUA PER VAPORE	WATER SOLENOID VALVE FOR STEAM	ELECTROVÁLVULA AGUA PARA VAPOR	ELET0948	ELET0958
37 A	TUBO COLLEGAMENTO ACQUA PER VAPORE	WATER CONNECTION PIPE FOR STEAM	TUBERÍA DE CONNEXIÓN DE ACQUA PARA VAPOR	TUBO0266	TUBO0266
38	ELETTROVALVOLA ACQUA LAVAGGIO	WASHING WATER SOLENOID VALVE	ELECTROVÁLVULA AGUA PARA LAVADO	ELET0949	ELET0949
38 A	TUBO COLLEGAMENTO ACQUA PER LAVAGGIO	WATER CONNECTION PIPE FOR WASHING	TUBERÍA DE CONNEXIÓN DE ACQUA PARA LAVADO	TUBO0265	TUBO0265
39	FILTRO+PESO DETERGENTE LAVAGGIO	FILTER + WASHING DETERGENT WEIGHT	FILTRO+PESO DETERGENTE LAVADO	FLTR0009	FLTR0009
40	POMPA LAVAGGIO	WASHING PUMP	POMPA LAVADO	MOTO0203	MOTO0203

41	MOTORE VENTILAZIONE	FAN MOTOR	MOTOR VENTILACIÓN	MOTO0204	MOTO0204
42	RESISTENZA	HEATING ELEMENT	RESISTENCIA	RESI0202	RESI0202
43	VENTOLA PRIMARIA	FAN PRIMARY	VENTILADOR PRIMARIO	VENT0052	VENT0052
44	PIASTRINA ROMPIGOCCIA	DRIP PLATE	PLATO COLECTOR	CARP2694	CARP2694
45	TUBO UMIDIFICAZIONE	HUMIDIFIER TUBE	TUBO HUMIDIFICACIÓN	TUBO0264	TUBO0264
46	VALVOLA SCARICO VAPORI	WATER VAPOUR DISCHARGE VALVE	VÁLVULA DESCARGA VAPORES	MOTO0205	MOTO0205

FR-DE		<i>Table codes de référence composants</i> Tabelle bezugsartikelnummern		
N°	Description	Beschreibung	6/MC	10/MC
1	VITRE EXTERNE PORTE	AUSSENGLAS TÜR	CRIS0131	CRIS0132
2	LAMPE LED	LED-LAMPE	LAMP0081	LAMP0082
3	CHARNIERE INFERIEURE PORTE	UNTERES TÜRSCHARNIER	SUPP0563	SUPP0563
4	CHARNIERE SUPERIEURE PORTE	OBERERES TÜRSCHARNIER	SUPP0564	SUPP0564
5	COUVRE CHARNIERE	SCHARNIERABDECKUNG	SUPP0565	SUPP0565
6	JOINT PORTE	TÜRDICHTUNG	GUAR0079	GUAR0080
7	VITRE INTERNE PORTE	INNENKRISTALL TÜR	CRIS0133	CRIS0134
8	POIGNEE PORTE	GRIFFROHR	MANI0138	MANI0138
9	BAC DE RECUPERATION CONDENSATION	KONDENSATSAMMELFACH	CARP2693	CARP2693
10	AIMANT CAPTEUR PORTE	TÜRSENSORMAGNET	ELET0936	ELET0936
11	CAPTEUR MAGNETIQUE PORTE	MAGNETSENSOR TÜR	ELET0937	ELET0937
12	ERGOT PORTE	SCHLIESSHAKEN TÜR	MANI0139	MANI0139
13	SONDE A COEUR	KERNSONDE	ACCE0253	ACCE0253
14	SUPPORT SONDE A COEUR	KERNSONDENHALTERUNG	SUPP0566	SUPP0566
15	MEMBRANE ADHESIVE	KLEBEMEMBRAN	PANN0647	PANN0647
16	CONNECTEUR USB	USB-ANSCHLUSS	ELET0938	ELET0938
17	CARTER COMMANDES	ABDECKUNG STEUERUNGEN	CART2130	CART2131
18	PIED SUPPORT	STÜTZFUSS	SUPP0567	SUPP0567
19	BOUTON ENCODEUR	ENCODER-KNOPF	MANI0140	MANI0140
20	JOINT ECRAN TACTILE	DICHTUNG TOUCH-DISPLAY	GUAR0081	GUAR0081
21	ECRAN TACTILE	TOUCH-DISPLAY	ELET0939	ELET0939
22	ENCODEUR	ENCODER	ELET0940	ELET0940
23	BUZZER	BUZZER	ELET0941	ELET0941
24	CARTE DE PUISSANCE	LEISTUNGSSTEUERKARTE	ELET0942	ELET0942
25	ALIMENTATEUR	STROMVERSORGUNG	ELET0943	ELET0943
26	BORNE	KLEMME	ELET0954	ELET0954
27	TELERUPTEUR	FERNSCHALTER	ELET0944	ELET0944
28	BORNE GRIS	GRAUE KLEMME	ELET0955	ELET0955
29	BORNE DE TERRE	ERDEKLEMME	ELET0956	ELET0956
30	TRANSFORMATEUR	TRANSFORMATOR	ELET0945	ELET0945
31	SONDE	SONDE	TERM0101	TERM0101
32	RACCORD A GRIFFE EQUIPOTENTIEL	KLEMME, BIFILAR, EQUIPOTENTIAL	ELET0743	ELET0743
33	HELICE DE REFROIDISSEMENT	KÜHLVENTILATOR	VENT0051	VENT0051
34	CONDENSATEUR MOTEUR VENT.	KONDENSATOR VENTILATORMOTOR	ELET0959	ELET0959
35	PASSE-FILS	KABELDURCHFÜHRUNG	ELET0957	ELET0957
36	THERMOSTAT DE SECURITE	SICHERHEITSTHERMOSTAT	TERM0098	TERM0098
37	ÉLECTROVANNE EAU POUR VAPEUR	MAGNETVENTILWASSER FÜR DAMPF	ELET0948	ELET0958
37 A	TUYAU DE CONNEXION D'EAU POUR VAPEUR	WASSERANSCHLUSSSCHLAUCH FÜR DAMPFERZEUGER	TUBO0266	TUBO0266
38	ELECTROVANNE EAU LAVAGE	MAGNETVENTIL REINIGUNGSWASSER	ELET0949	ELET0949
38 A	TUYAU DE CONNEXION D'EAU POUR LAVAGE	WASSERANSCHLUSSSCHLAUCH FÜR REINIGUNG	TUBO0265	TUBO0265
39	FILTRE+POIDS DETERGENT LAVAGE	FILTER + WAAGE REINIGUNGSMITTEL	FLTR0009	FLTR0009
40	POMPE LAVAGE	REINIGUNGSPUMPE	MOTO0203	MOTO0203

41	MOTEUR VENTILATION	VENTILATORMOTOR	MOTO0204	MOTO0204
42	RESISTANCE	HEIZWIDERSTAND	RESI0202	RESI0202
43	VENTILATEUR PRIMAIRE	HAUPTVENTILATOR	VENT0052	VENT0052
44	PROTECTION ANTI-GOUTTES	TROPFPLATTE	CARP2694	CARP2694
45	TUBE HUMIDIFICATION	BEFEUCHTUNGSLEITUNG	TUBO0264	TUBO0264
46	VANNE EVACUATION VAPEURS	DAMPFAUSLASSVENTIL	MOTO0205	MOTO0205

D.1.

