

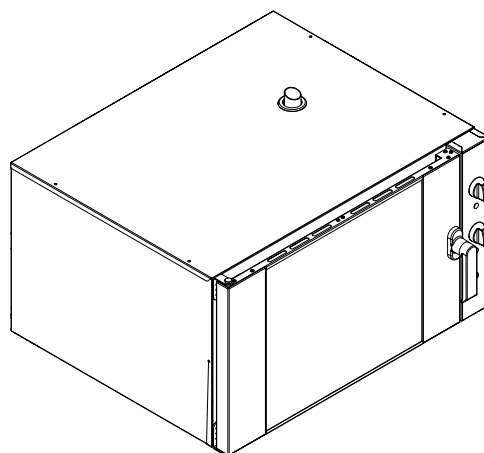
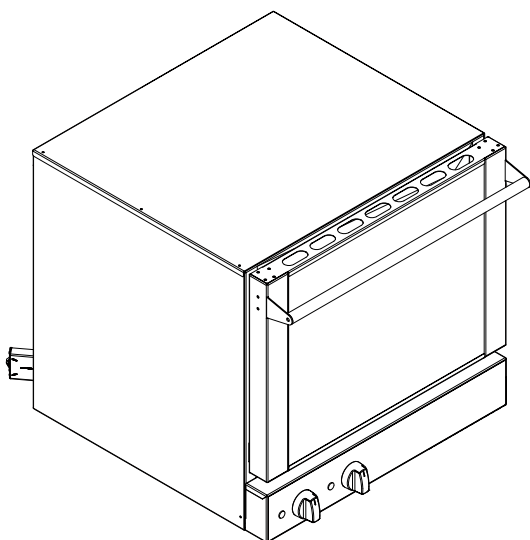


MOD : BRIO43/X-A

Production code : P011001DIA

12/2023

INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG: HEISSLUFTÖFEN



DE	Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung	31
-----------	---	----

** Original-Bedienungsanleitung*

Index

1.	HINWEISE	32
1.1	Gerätebeschreibung	33
1.2	Transport und Handhabung	33
1.3	Einsatzbedingungen und technische Eigenschaften	33
1.4	Installation	34
1.5	Elektrische Anschlüsse	34
1.6	Hydraulische Anschlüsse	35
1.7	Vernünftigerweise vorhersehbarer unsachgemäßer Gebrauch	35
1.8	Betrieb / Gebrauch	35
1.9	Vollständige Abschaltung	35
1.10	Reinigung und ordentliche Wartung	35
1.11	Außerordentliche Wartung	36
1.12	Demontage	36
2.	EINLEITUNG	37
3.	GERÄTEBESCHREIBUNG	37
4.	TRANSPORT UND HANDHABUNG	38
5.	EINSATZBEDINGUNGEN UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN	38
5.1	Typenschild	38
5.2	Analoge Kontrollen	39
5.3	Digitale Kontrollen	39
6.	INSTALLATION	40
6.1	Kontrolle bei Geräteannahme	40
6.2	Aufstellung	40
6.3	Bereitstellung durch den Kunden	40
6.4	Elektrische Anschlüsse	40
6.5	Hydraulische Anschlüsse	40
7.	BETRIEB / GEBRAUCH	41
7.1	Zweckbestimmung und Einschränkungen	41
7.2	Erste Zündung	41
7.3	Ein- und Ausschalten des Backofens	41
7.4	Betrieb des digitalen Thermostats	41
7.5	Vollständige Abschaltung	42
7.6	Abhilfe bei anormalem Garen	43
8.	REINIGUNG UND WARTUNG	43
8.1	Ordentliche Wartung	43
8.2	Außerordentliche Wartung	43
9.	DEMONTAGE	43
10.	BEIGEFÜGTE DOKUMENTATION	43
11.	TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN	59
11.1	Analoger Backofen mit Flügeltür	59
11.2	Analoger und digitaler Kombiofen mit Flügeltür	61
11.3	Analoger Backofen mit Kippbare Tür	62



INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG: HEISSLUFTÖFEN

1. HINWEISE

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

Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen.

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Installation sorgfältig durch.

Die Anleitung soll dem Benutzer die notwendigen Informationen vermitteln, damit das Gerät vom Transport bis zur Demontage sicher eingesetzt wird. Für ein korrektes Verständnis des Dokuments ist es notwendig, über gute Kenntnisse der verwendeten Begriffe und Symbole zu verfügen, die nachfolgend zusammengefasst sind:



HINWEIS - Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit des Personals



HINWEIS - Stromschlaggefahr - gefährliche Spannung



Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät benutzen

Die Anleitung ist zum späteren Nachschlagen sorgfältig aufzubewahren. Wird das Gerät veräußert, muss die Anleitung dem neuen Benutzer übergeben werden.

Diese Dokumentation wird vom Hersteller auch in digitaler Form zur Verfügung gestellt.

Für einen korrekten Geräteeinsatz:

- Die Sicherheitsvorrichtungen weder entfernen noch abändern;
- Es ist verboten, bewegliche Teile zu kontrollieren, zu reinigen und zu warten;
- Nur für die speziell vorgesehenen Zwecke verwenden;
- Die Anwesenheit von fremdem Personal in Gerätenähe vermeiden;
- Der Einsatz durch Minderjährige oder Erwachsene mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Leistungsfähigkeit ist verboten;
- Für die Wartung nur qualifiziertes Personal einsetzen;
- Das Gerät im Falle einer Störung oder eines unregelmäßigen Betriebs ausschalten;
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie die Maschine reinigen;
- Nur die vom Hersteller gelieferten oder von diesem angegebenen Ersatzteile verwenden;
- Überprüfen Sie den Ofen in einer stabilen Position liegt und die Schutzvorrichtungen aufwärts effizient sind;
- Immer geeignete Schutzhandschuhe tragen, um die Bleche zu stecken und herauszuziehen.
- Oft die Geräte vom technischen Dienst überprüfen lassen, und die beschädigten Teile ersetzen, die den korrekten Betrieb des Ofens verändern könnten oder gefährlich sein;
- Oft den Ofen sauber machen, gemäß den Anweisungen in diesem Buchlein;
- Nie Bleche oder andere Küchenwerkzeuge auf den Ofen legen;
- Um Brandwunden zu vermeiden, nie Bleche oder Behälter verwenden mit Flüssigkeiten über ein Niveau, das man scharf bewachen kann;
- Immer vorsichtig sein, weil der Boden wegen Dampf beim Garen rutschig sein könnte;
- Sorgen Sie für ausreichende Beleuchtung und Belüftung gemäß den gesetzlichen Vorschriften;

 **Achtung:** Der Zugang zur Hauptschalttafel und allen anderen elektrischen Teilen ist sowohl für die Installation als auch die Wartung nur qualifiziertem Personal gestattet.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Sach- oder Personenschäden ab, die durch Nichtbeachtung der in der Anleitung enthaltenen Anweisungen und Vorsichtsmaßnahmen entstehen.

Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

1.1 Gerätebeschreibung

Unsere elektrischen Heissluftöfen, Heissluftöfen mit manueller Befeuchtung und Kombi-Öfen sind aus Edelstahl AISI 430 und/oder 304 hergestellt. Sie verfügen über eine luftdichte Backkammer und abgerundeten Ecken für eine bessere Reinigung und Hygiene. Sie sind mit einer Kippbare- oder einer Flügeltür ausgestattet, letztere mit Glas auf Scharnieren zur einfachen Reinigung. Die maximale Betriebstemperatur beträgt 270°C. Das Bedienfeld an der Vorderseite kann analog oder digital sein.

Einige Modelle sind außerdem ausgestattet mit:

- Autoreverse-System, das es den Lüftern ermöglicht, die Rotation automatisch zu ändern, um eine gleichmäßigere Wärmeverteilung zu erzielen
- Abfluss für Wasser, das durch innere Feuchtigkeit und Reinigungsvorgänge entsteht
- oberes internes Heizelement für den Grillbetrieb

Das Gerät entspricht den Richtlinien 2014/35/UE, 2014/30/UE und 1935/2004/CE.

Die Normen EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 und EN 55014.2 wurden ebenfalls angewendet.

Der Schalldruckpegel beträgt weniger als 70 dB.

1.2 Transport und Handhabung

 Wird das Gerät auf Paletten transportiert, muss es mit einem Gabelstapler oder einem anderen geeigneten Hebezeug, das von geschultem Personal bedient wird, entladen werden. Der Aufenthalt unter schwebenden Lasten ist beim Be- und Entladen verboten. Fehlbedienungen können zu Quetschverletzungen führen.

Bei Stößen kommt es an den Geräteflächen sofort zu Schäden.

In dieser Phase ist der Aufenthalt in unmittelbarer Nähe von nicht direkt am Eingriff beteiligten Personen zu untersagen.

Das für die Handhabung, Positionierung, Montage und Demontage zuständige Personal muss darauf spezialisiert und mit geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (z.B. Arbeitshandschuhe, Sicherheitsschuhe) ausgestattet sein.

1.3 Einsatzbedingungen und technische Eigenschaften

Die in diesem Handbuch behandelten Geräte sind ausschließlich zum Garen von Speisen und zum Regenerieren von vorgekochten und/oder gekühlten Speisen bestimmt. Die maximale Betriebstemperatur beträgt ca. 270 °C, kann jedoch je nach Umgebungsbedingungen, in denen sich das Gerät befindet, variieren.

 **Achtung:** Die Geräte sind nicht für eine Aufstellung im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen (Regen, pralle Sonne etc.) ausgesetzt sind.

 **Achtung:** In diesen Geräten keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter oder Gegenstände mit brennbarem Treibmittel aufbewahren.

 **Achtung:** Vor der Installation des Geräts prüfen, ob der vorgesehene elektrische Anschluss den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Es ist verboten, das Typenschild oder andere Warnschilder zu entfernen oder abzuändern.

 **Achtung:** Verwenden Sie keine Bleche oder Behälter mit Flüssigkeiten in den Ebenen oberhalb des Sichtfeldes.

1.4 Installation

Vor dem Auspacken sicherstellen, dass die Schutzhülle nicht beschädigt ist.

Etwaige Schäden sind dem Spediteur unverzüglich zu melden. Auf keinen Fall darf dem Hersteller ein beschädigtes Gerät ohne vorherige Mitteilung und ohne vorherige schriftliche Genehmigung zurückgegeben werden.



Die beschriebenen Abläufe müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Vor der Installation das Gerät vom Stromnetz trennen.

Das Gerät mit Hilfe eines Gabelhubwagens für Paletten aufstellen. Erfolgt dies nach dem Auspacken, sind die Oberflächen vor Stößen zu schützen. Nach Abschluss der Installation kann der Schutzfilm entfernt werden. Dabei sehr langsam vorgehen, um zu verhindern, dass kein Klebstoff auf den Oberflächen zurückbleibt. Entfernen Sie die Schutzfilm von Hand, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln und/oder Metallgegenständen.

Eine geerdete Steckdose vorsehen, deren Leistungsaufnahme dem Wert auf dem Typenschild entspricht.

Je nach Modell wird das Gerät mit oder ohne Netzkabel geliefert. Der Anschluss an das Stromnetz muss in jedem Fall von qualifiziertem Personal vorgenommen werden.

Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts die Kapazität und Ebenheit der Oberfläche, auf der es aufgestellt wird. Eine falsche Nivellierung kann zu einer Fehlfunktion des Geräts führen.

1.5 Elektrische Anschlüsse



Sie müssen in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften vor Ort durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden. Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass Spannung und Frequenz den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entsprechen. Beim elektrischen Anschluss wird der Stecker des Geräts an eine Steckdose im Raum angeschlossen, die auch nach der Installation zugänglich sein muss. Wenn der gekaufte Ofen nicht mit einem Stromkabel ausgestattet ist, muss der Anschluss von qualifiziertem Personal vorgenommen werden, indem das Kabel an die Klemmleiste angeschlossen wird. Der Abstand zwischen Backofen und Steckdose muss so sein, dass das Netzkabel nicht gespannt wird.

Verwenden Sie ein Kabel des Typs H07RNF oder gleichwertig und einen effizienten und richtig dimensionierten Erdleiter basierend auf der Gesamtleistung dieses Geräts (siehe Typenschild).

Der Stromkreis des Geräts ist für den Betrieb mit einer Versorgungsspannung entsprechend den auf den Typenschildern der einzelnen Modelle angegebenen Konfigurationen (A) und einer Frequenz von 50/60 Hz ausgelegt. Siehe beigefügten Schaltplan, der sich auf das gekaufte Modell bezieht.

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst oder durch qualifiziertes Personal ersetzt werden. Der Stromversorgungsanlage des Geräts einen korrekt dimensionierten allpoligen Leitungsschutzschalter vorschalten, der zwischen den Kontakten eine Öffnung von mindestens 3 mm gewährleistet. Das Erdungskabel darf nicht unterbrochen werden.



Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn die oben genannten Bedingungen erfüllt sind und wenn das System auch in Bezug auf den Potentialausgleich in Ordnung ist (die Anschlussschraube am Eingang des Netzkabels und Aufklebers mit dem Symbol verwenden $\perp$)



Alle Arbeiten an elektrischen Anlagen dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für den Fall ab, dass die Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden.

1.6 Hydraulische Anschlüsse

Wenn das manuelle Befeuchtungssystem installiert ist (optional), sind die Geräte auf der Rückseite mit einem Wasseranschluss ausgerüstet. Zwischen dem Gerät und dem Wasserversorgungsnetz muss ein leicht zugängliches Absperrventil zwischengeschaltet werden.

Außerdem ist es ratsam, in der Wasserzuleitung einen Filter mit Einsatz zu montieren.

Verwenden Sie immer einen neuen Satz Wasserarmaturen, alte Armaturen sollten nicht wiederverwendet werden.

Der Wasseranschluss muss immer mit Kaltwasser erfolgen. Verwenden Sie keine flexiblen Rohre.

1.7 Vernünftigerweise vorhersehbarer unsachgemäßer Gebrauch

Jeder andere als der in dieser Anleitung beschriebene Gebrauch gilt als unsachgemäß. Während der Benutzung der Maschine sind keine Arbeiten oder Tätigkeiten erlaubt, die zu Gefahren für die Sicherheit des Personals oder zu Schäden am Gerät führen können. Unsachgemäßer Gebrauch bedeutet:

- Positionierung des Geräts in einem Außenraum, der den Witterungseinflüssen ausgesetzt ist.
- Falsche Installation der Maschine.
- Änderung oder Überbrückung der Sicherheitsvorrichtungen.
- Änderung oder Überbrückung der elektronischen Geräteteile.
- Missachtung der Inspektions-, Wartungs- und Reinigungsfristen.
- Positionierung oder Lagerung von brennbaren und explosiven Stoffen in unmittelbarer Nähe der Maschine.

1.8 Betrieb / Gebrauch

- Wir empfehlen die Reinigung der Stahlteile mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch. Vermeiden Sie die Verwendung von Schleifende Reinigungsmittel oder Scheuerpulver. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für einen nicht vorgesehenen Produktgebrauch ab.
- Die in diesem Handbuch behandelten Geräte sind ausschließlich zum Garen von Speisen und zum Regenerieren von vorgekochten und/oder gekühlten Speisen bestimmt.
- Die Maschinen sind nicht für den Einsatz in nicht kontrollierter Umgebung geeignet, die Geräte sind nicht für eine Aufstellung im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen (Regen, pralle Sonne etc.) ausgesetzt sind.
- Achtung: Keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter oder Gegenstände mit brennbarem Treibmittel aufbewahren.

1.9 Vollständige Abschaltung

Bei einer langfristigen Außerbetriebnahme sind die folgenden Vorschriften zu beachten:

- den Schutzschalter ausschalten;
- das Wasserabsperrrventil schließen (wenn der Backofen an das Wassernetz angeschlossen ist);
- zur Vermeidung von Geruchsbildung die Backofentür halb offen lassen;
- auf alle Edelstahlteile mit einem Tuch eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

1.10 Reinigung und ordentliche Wartung

Die Reinigung darf erst dann erfolgen, wenn die dem Gerät vorgeschaltete Stromversorgung unterbrochen wurde.

Während der Reinigung müssen Kabel und Stecker so angeordnet werden, dass sie für den Bediener, der den Vorgang durchführt, stets sichtbar sind.

Die ordentliche und vorbeugende Wartung besteht im Wesentlichen aus der wöchentlichen Reinigung der Edelstahlteile mit lauwarmem Wasser und Neutralseife, gefolgt von einer gründlichen Trocknung.

Der Garraum des Backofens muss nach jedem Backvorgang gereinigt werden, um Lebensmittel- und Fettrückstände zu entfernen. Verwenden Sie ein für die Reinigung von Edelstahl geeignetes Entfettungsmittel, wie z. B. ein Spray, mit dem Sie alle Stellen des Geräts und insbesondere die Rückseite des Saugförderers erreichen können.

Der Ventilator muss regelmäßig gereinigt werden, damit sich auf den Ventilatorflügeln kein Fett absetzt. Fettablagerungen verursachen eine Verminderung der Motordrehzahl und der Luftzufuhr, wodurch eine gefährliche mechanische Beanspruchung des Motors hervorgerufen wird.

Keinen direkten Wasserstrahl verwenden. Diese Arbeiten müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

ACHTUNG:

- Der Einsatz von scheuernden oder korrosiven Reinigungsmitteln ist grundsätzlich zu vermeiden.
- Keinesfalls normale Stahlwolle, Stahlbürsten oder Schaber verwenden, da sich Eisenteilchen ablagern können, die aufgrund ihrer Oxydation Roststellen verursachen.
- Chlorbleiche, Salzsäure und andere chlorhaltige Verbindungen beschädigen den Edelstahl.
- Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen.
- Es ist verboten, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.
- Rauchen verboten.

1.11 Außerordentliche Wartung

Vor jeglichen Wartungsmaßnahmen das Gerät sichern. Außerordentliche Wartungsarbeiten werden bei einem Ausfall oder einer Störung durchgeführt und dürfen nur von qualifiziertem Personal und bei vom Strom- oder Wassernetz getrenntem Gerät durchgeführt werden. In diesem Bereich kann eine Reparatur oder Auswechslung anfallen. Defekte Teile dürfen nur durch Materialien und Komponenten ersetzt werden, die mit den Originalteilen identisch oder vom Lieferanten angegeben sind. Die Verwendung ungeeigneter Materialien kann dazu führen, dass die Maschine nicht den Sicherheitsnormen entspricht. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Arbeiten von nicht qualifizierten oder nicht autorisierten Technikern entstehen.

Bei einem Austausch von Komponenten oder einer vom Benutzer ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers vorgenommenen Änderung am Gerät oder mit nicht genehmigten Ersatzteilen erlischt die Garantie sofort.

1.12 Demontage

Am Ende der Lebensdauer muss das Gerät vor der Demontage der verschiedenen Komponenten vom Netz getrennt werden. Auf die mögliche Verletzungsgefahr achten, die im Hinblick auf die Form und das Gewicht der einzelnen Komponenten besteht.

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



Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es sich nicht um Hausmüll handelt, sondern das Gerät in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen entsorgt werden muss, insbesondere was das Recycling von Kältemittelgas betrifft. Die verschiedenen Teile (elektrische Komponenten, Gummischläuche, Kabelkanäle etc.) sind so zu sortieren, dass unter Berücksichtigung des Umweltschutzes und der geltenden Gesetze das bestmögliche Ergebnis erzielt wird.

2. EINLEITUNG

Bitte lesen Sie diese Anleitung vor der Installation sorgfältig durch.

Die Anleitung soll dem Benutzer die notwendigen Informationen vermitteln, damit das Gerät vom Transport bis zur Demontage sicher eingesetzt wird. Für ein korrektes Verständnis des Dokuments ist es notwendig, über gute Kenntnisse der verwendeten Begriffe und Symbole zu verfügen, die nachfolgend zusammengefasst sind:

 **HINWEIS** - Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit des Personals

 **HINWEIS** - Stromschlaggefahr - gefährliche Spannung

 Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät benutzen

Die Anleitung ist zum späteren Nachschlagen sorgfältig aufzubewahren. Wird das Gerät veräußert, muss die Anleitung dem neuen Benutzer übergeben werden.

Für einen korrekten Geräteeinsatz:

- Die Sicherheitsvorrichtungen weder entfernen noch abändern;
- Es ist verboten, bewegliche Teile zu kontrollieren, zu reinigen und zu warten;
- Nur für die speziell vorgesehenen Zwecke verwenden;
- Die Anwesenheit von fremdem Personal in Gerätenähe vermeiden;
- Der Einsatz durch Minderjährige oder Erwachsene mit eingeschränkter körperlicher oder geistiger Leistungsfähigkeit ist verboten;
- Für die Wartung nur qualifiziertes Personal einsetzen;
- Das Gerät im Falle einer Störung oder eines unregelmäßigen Betriebs ausschalten;
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, wenn Sie die Maschine reinigen;
- Nur die vom Hersteller gelieferten oder von diesem angegebenen Ersatzteile verwenden;
- Überprüfen Sie den Ofen in einer stabilen Position liegt und die Schutzvorrichtungen aufwärts effizient sind;
- Immer geeignete Schutzhandschuhe tragen, um die Bleche zu stecken und herauszuziehen.
- Oft die Geräte vom technischen Dienst überprüfen lassen, und die beschädigten Teile ersetzen, die den korrekten Betrieb des Ofens verändern könnten oder gefährlich sein;
- Oft den Ofen sauber machen, gemäß den Anweisungen in diesem Buchlein;
- Nie Bleche oder andere Küchenwerkzeuge auf den Ofen legen;
- Um Brandwunden zu vermeiden, nie Bleche oder Behälter verwenden mit Flüssigkeiten über ein Niveau, das man scharf bewachen kann;
- Immer vorsichtig sein, weil der Boden wegen Dampf beim Garen rutschig sein könnte;
- Sorgen Sie für ausreichende Beleuchtung und Belüftung gemäß den gesetzlichen Vorschriften.

 **Achtung:** Der Zugang zur Hauptschalttafel und allen anderen elektrischen Teilen ist sowohl für die Installation als auch die Wartung nur qualifiziertem Personal gestattet.

Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für Sach- oder Personenschäden ab, die durch Nichtbeachtung der in der Anleitung enthaltenen Anweisungen und Vorsichtsmaßnahmen entstehen.

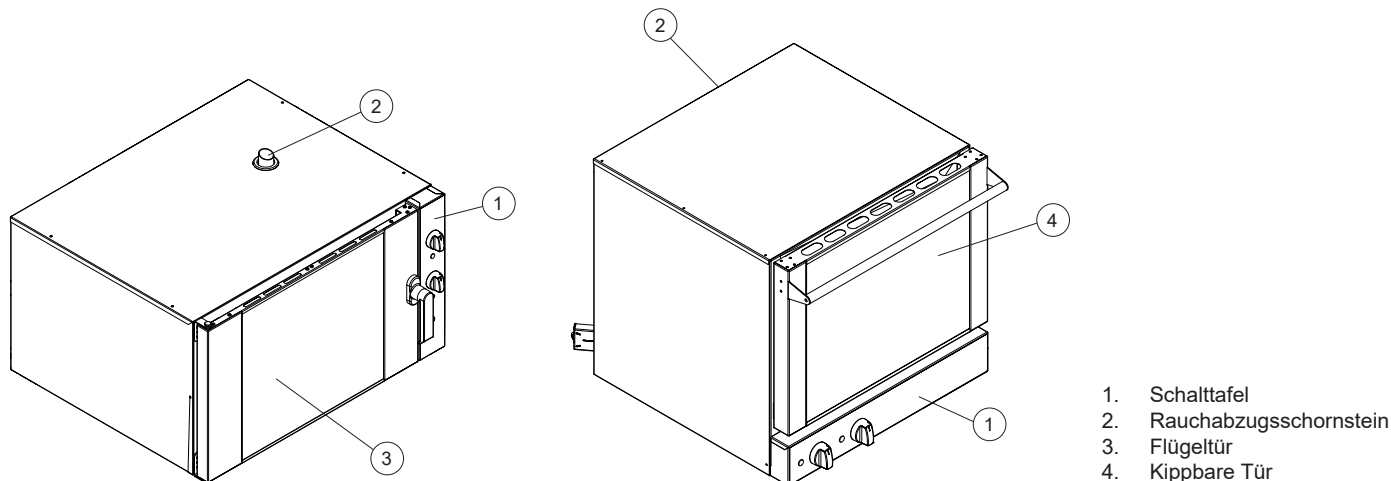
Bei Fragen oder Problemen wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

3. GERÄTEBESCHREIBUNG

Unsere elektrischen Heissluftöfen, Heissluftöfen mit manueller Befeuchtung und Kombi-Öfen sind aus Edelstahl AISI 430 und/oder 304 hergestellt. Sie verfügen über eine luftdichte Backkammer und abgerundeten Ecken für eine bessere Reinigung und Hygiene. Sie sind mit einer Kippbare- oder einer Flügeltür ausgestattet, letztere mit Glas auf Scharnieren zur einfachen Reinigung. Die maximale Betriebstemperatur beträgt 270°C. Das Bedienfeld an der Vorderseite kann analog oder digital sein.

Einige Modelle sind außerdem ausgestattet mit:

- Autoreverse-System, das es den Lüftern ermöglicht, die Rotation automatisch zu ändern, um eine gleichmäßigere Wärmeverteilung zu erzielen
- Abfluss für Wasser, das durch innere Feuchtigkeit und Reinigungsvorgänge entsteht
- oberes internes Heizelement für den Grillbetrieb



Das Gerät entspricht den Richtlinien 2014/35/UE, 2014/30/UE und 1935/2004/CE.

Die Normen EN 60335-1, EN 60335-2-36, EN 61000-3-2, EN 61000-3-3, EN 55014.1 und EN 55014.2 wurden ebenfalls angewendet.

Der Schalldruckpegel beträgt weniger als 70 dB.

4. TRANSPORT UND HANDHABUNG

⚠ Wird das Gerät auf Paletten transportiert, muss es mit einem Gabelstapler oder einem anderen geeigneten Hebezeug, das von geschultem Personal bedient wird, entladen werden. Der Aufenthalt unter schwebenden Lasten ist beim Be- und Entladen verboten. Fehlbedienungen können zu Quetschverletzungen führen.

Bei Stößen kommt es an den Geräteflächen sofort zu Schäden.

In dieser Phase ist der Aufenthalt in unmittelbarer Nähe von nicht direkt am Eingriff beteiligten Personen zu untersagen.

Das für die Handhabung, Positionierung, Montage und Demontage zuständige Personal muss darauf spezialisiert und mit geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (z.B. Arbeitshandschuhe, Sicherheitsschuhe) ausgestattet sein.

5. EINSATZBEDINGUNGEN UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN

Die in diesem Handbuch behandelten Geräte sind ausschließlich zum Garen von Speisen und zum Regenerieren von vorgekochten und/oder gekühlten Speisen bestimmt. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß.

⚠ Achtung: Die Geräte sind nicht für eine Aufstellung im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen (Regen, pralle Sonne etc.) ausgesetzt sind.

Achtung: In diesen Geräten keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter oder Gegenstände mit brennbarem Treibmittel aufbewahren.

⚠ Achtung: Verwenden Sie keine Bleche oder Behälter mit Flüssigkeiten in den Ebenen oberhalb des Sichtfeldes.

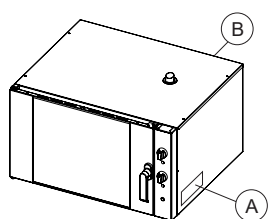
5.1 Typenschild

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

Das Typenschild (A) enthält die Angaben und die technischen Daten des Produkts. Die Typenschildinformationen sind unten aufgeführt:

				CE		1		
MOD.	2			N°	3			
V	4	5	6	A	7	Hz	8	kW max

- Hersteller
 - Konformität europäischen Vorschriften
1. Baujahr des Geräts
 2. Modell Artikel
 3. Seriennummer
 4. Elektrische Daten: Versorgungsspannung (V)
 5. Elektrische Daten: Anzahl der Phasen (~)
 6. Elektrische Daten: Stromaufnahme (A)
 7. Elektrische Daten: Versorgungsfrequenz (Hz)
 8. Elektrische Daten: maximale Leistungsaufnahme (kW)



Das Typenschild A wird an der rechten Ofenseite angebracht.

Wenn der Ofen mit Befeuchtung ausgestattet ist, wird das Schild B auf dem hinteren Teil in der Nähe des Wasseranschlusses angebracht, das die Eigenschaften des Wassers enthält, die für den korrekten Betrieb des Ofens erforderlich sind.

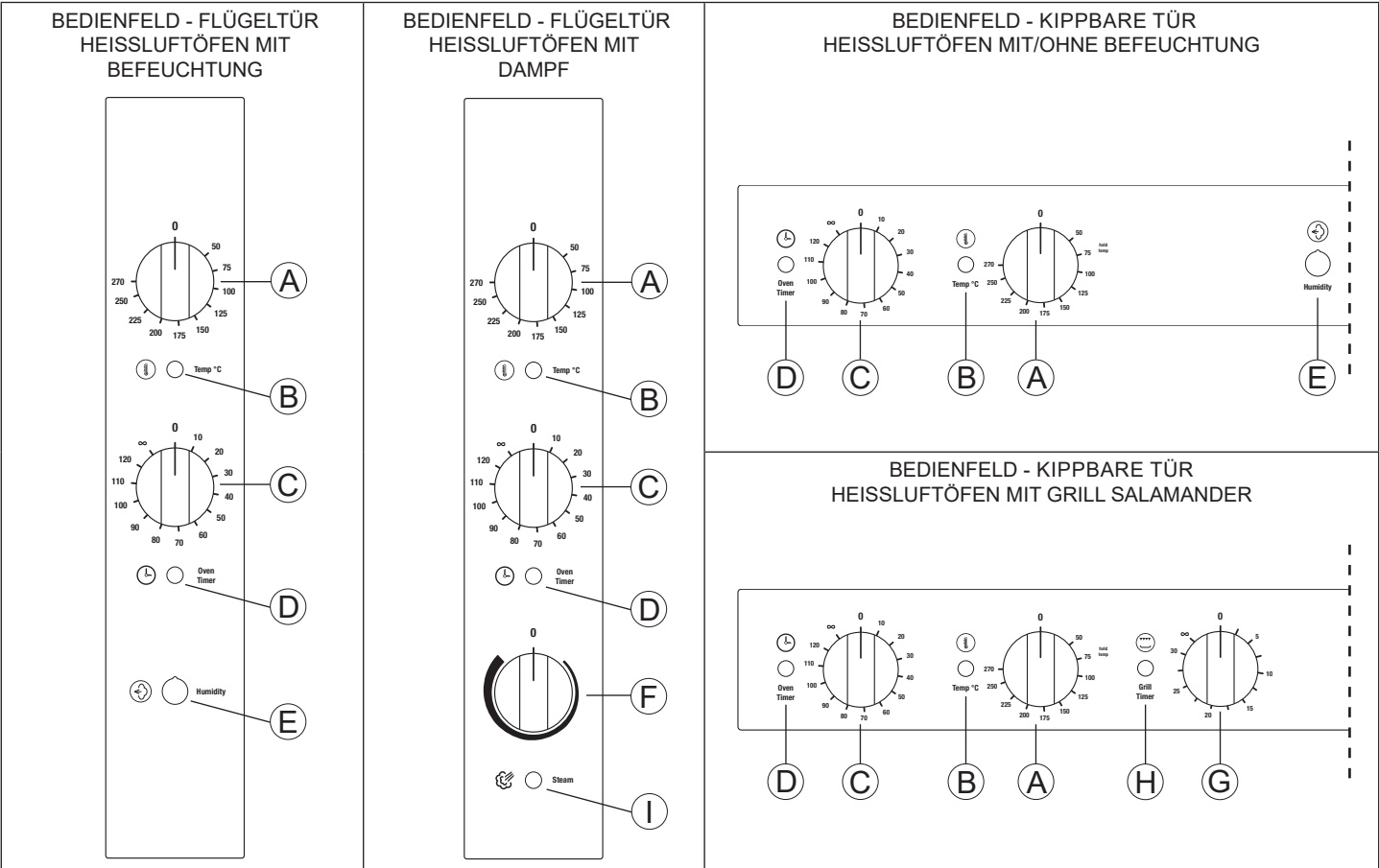
⚠ Achtung: Vor der Installation des Geräts prüfen, ob der vorgesehene elektrische Anschluss den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Es ist verboten, das Typenschild oder andere Warnschilder zu entfernen oder abzuändern.

8

5.2 Analoge Kontrollen

Die Steuergeräte sind auf dem in Abb. 1 beschriebenen Armaturenbrett gruppiert. Die elektrischen Komponenten entsprechen der Norm.

Abb. 1



- A = ANALOGER THERMOREGLER
- B = SIGNALLEUCHE VORWÄRMEN DES GARRAUMS IN BETRIEB
- C = TIMER. EINSTELLUNG VON 0 BIS 120 MINUTEN ODER UNUNTERBROCHENER BETRIEB
- D = LED-BETRIEBSANZEIGE DES TIMERS
- E = MANUELLE BEFEUCHTUNGSTASTE (MODELLE HEISSLUFT MIT BESCHWADUNG)
- F = DAMPFREGULIERUNG (MODELLE HEISSLUFT MIT DAMPF)
- G = GRILL-TIMER (MODELLE MIT GRILL SALAMANDER)
- H = LED-BETRIEBSANZEIGE DES GRILL-TIMERS (MODELLE MIT GRILL SALAMANDER)
- I = DAMPF-ANZEIGELAMPE

5.3 Digitale Kontrollen



- A = ON-OFF TASTE
- B = DISPLAY GARRAUMTEMPERATUR
- C = DISPLAY GARZEIT
- D = EINSTELLUNG GARRAUMTEMPERATUR
- E = EINSTELLUNG GARZEIT
- F = PHASEN DER PROGRAMME
- G = TASTE MANUELLE BESCHWADUNG / % FEUCHTIGKEIT
- H = TASTE WERTERHÖHUNG
- I = TASTE WERT VERRINGERN
- L = TASTE AUTOMATISCHE GARPROGRAMME
- M = TASTE EIN/AUSSCHALTEN

6. INSTALLATION

6.1 Kontrolle bei Geräteannahme

Vor dem Auspacken sicherstellen, dass die Schutzhülle nicht beschädigt ist.

Etwaige Schäden sind dem Spediteur unverzüglich zu melden. Auf keinen Fall darf dem Hersteller ein beschädigtes Gerät ohne vorherige Mitteilung und ohne vorherige schriftliche Genehmigung zurückgegeben werden.

6.2 Aufstellung

 Die beschriebenen Abläufe müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Vor der Installation das Gerät vom Stromnetz trennen.

Das Gerät mit Hilfe eines Gabelhubwagens für Paletten aufstellen. Erfolgt dies nach dem Auspacken, sind die Oberflächen vor Stößen zu schützen. Nach Abschluss der Installation kann der Schutzfilm entfernt werden. Dabei sehr langsam vorgehen, um zu verhindern, dass kein Klebstoff auf den Oberflächen zurückbleibt. Entfernen Sie die Schutzfilm von Hand, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, und vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln und/oder Metallgegenständen.

6.3 Bereitstellung durch den Kunden

Eine geerdete Steckdose vorsehen, deren Leistungsaufnahme dem Wert auf dem Typenschild entspricht.

Überprüfen Sie vor der Montage des Geräts die Kapazität und Ebenheit der Oberfläche, auf der es aufgestellt wird. Eine falsche Nivellierung kann zu einer Fehlfunktion des Geräts führen.

6.4 Elektrische Anschlüsse

 Sie müssen in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften vor Ort durch qualifiziertes Personal durchgeführt werden. Vor dem Anschluss ist sicherzustellen, dass Spannung und Frequenz den Angaben auf dem Typenschild des Geräts entsprechen. Beim elektrischen Anschluss wird der Stecker des Geräts an eine Steckdose im Raum angeschlossen, die auch nach der Installation zugänglich sein muss. Wenn der gekaufte Ofen nicht mit einem Stromkabel ausgestattet ist, muss der Anschluss von qualifiziertem Personal vorgenommen werden, indem das Kabel an die Klemmleiste angeschlossen wird. Der Abstand zwischen Backofen und Steckdose muss so sein, dass das Netzkabel nicht gespannt wird. Außerdem darf sich das Kabel nicht unter dem Boden des Backofens befinden.

Verwenden Sie ein Kabel des Typs H07RNF oder gleichwertig und einen effizienten und richtig dimensionierten Erdleiter basierend auf der Gesamtleistung dieses Geräts (siehe Typenschild).

Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Kundendienst oder durch qualifiziertes Personal ersetzt werden.

Der Stromversorgungsanlage des Geräts einen korrekt dimensionierten allpoligen Leitungsschutzschalter vorschalten, der zwischen den Kontakten eine Öffnung von mindestens 3 mm gewährleistet. Das Erdungskabel darf nicht unterbrochen werden.

 Die elektrische Sicherheit dieses Geräts ist nur dann gewährleistet, wenn die oben genannten Bedingungen erfüllt sind und wenn das System auch in Bezug auf den Potentialausgleich in Ordnung ist (die Anschlussschraube am Eingang des Netzkabels und Aufklebers mit dem Symbol verwenden ).

 Alle Arbeiten an elektrischen Anlagen dürfen nur von qualifiziertem Personal durchgeführt werden. Der Hersteller lehnt jede Verantwortung für den Fall ab, dass die Sicherheitsvorschriften nicht eingehalten werden.

6.5 Hydraulische Anschlüsse

Wenn das manuelle Befeuchtungssystem installiert ist (optional), sind die Geräte auf der Rückseite mit einem Wasseranschluss ausgerüstet. Zwischen dem Gerät und dem Wasserversorgungsnetz muss ein leicht zugängliches Absperrventil zwischengeschaltet werden.

Außerdem ist es ratsam, in der Wasserzuleitung einen Filter mit Einsatz zu montieren.

Verwenden Sie immer einen neuen Satz Wasserarmaturen, alte Armaturen sollten nicht wiederverwendet werden.

Der Wasseranschluss muss immer mit Kaltwasser erfolgen. Verwenden Sie keine flexiblen Rohre. Die Wasserversorgung muss für den Menschengebrauch geeignet ist und das die folgenden Merkmale hat:

BESCHREIBUNG	WERTEN	ANMERKUNGEN
Temperatur	zwischen 15 und 20 °C	
Wasserhärte	zwischen 4 und 12 °f (französischen Graden)	Es wird empfohlen einen Entkalkter dem Gerät beizugeben, damit der Härtegrad des Wassers zwischen diesen Werten liegt. Wird Wasser mit höherem Härtegrad verwendet, entstehen innerhalb kurzer Zeit Kalkablagerungen auf den Garraumwänden.
Wasserdruck	zwischen 150 und 250 KPa (1,5 - 2,5 bar)	Höhere Drücke führen zu übermäßigem Wasserverbrauch und können wichtige Komponente beschädigen.
Maximale Chlorid konzentration (Cl ⁻)	unter 150 mg/Liter	
Chlorkonzentration (Cl ₂)	unter 0.2 mg/Liter	
pH	über 7	
Leitfähigkeit des Wassers	von 50 bis 2000 µS/cm	

7. BETRIEB / GEBRAUCH

7.1 Zweckbestimmung und Einschränkungen

- Die in diesem Handbuch behandelten Geräte sind ausschließlich zum Garen von Speisen und zum Regenerieren von vorgekochten und/oder gekühlten Speisen bestimmt.
- Die Maschinen sind nicht für den Einsatz in nicht kontrollierter Umgebung geeignet, die Geräte sind nicht für eine Aufstellung im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen (Regen, pralle Sonne etc.) ausgesetzt sind.
- Achtung: Keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter oder Gegenstände mit brennbarem Treibmittel aufbewahren.

7.2 Erste Zündung

Bei der ersten Verwendung des Geräts wird empfohlen, die Stahlteile mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch zu reinigen. Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät in einem großen, gut belüfteten Raum befindet. Schalten Sie dann den Ofen ein und lassen Sie ihn mindestens 1 Stunde lang eingeschaltet, bevor Sie das erste Mal backen. Backen Sie während dieser Phase keine Lebensmittel.

Das mögliche Vorhandensein von Dämpfen oder schlechten Gerüchen in dieser Phase ist auf die Verdunstung von Verarbeitungsrückständen aus den inneren Bestandteilen zurückzuführen.

7.3 Ein- und Ausschalten des Backofens

- Die dem Gerät vorgeschaltete Wasserabsperrentile und den elektrischen Sicherheitsschalter öffnen, wenn das manuelle Befeuchtungssystem installiert ist.
- Die Garzeit auf dem Timer (C) einstellen, die bis maximal 120 Min. regulierbar ist.
- Die Einstellung des Timers bei geschlossener Tür, startet die Garphase mit Betrieb des Motorgebläses, Vorwärmung und Dampferzeugung, sofern gewählt.
- Für einen ununterbrochenen Betrieb des Ofens wählen Sie die Position ∞.
- Bei Beendigung der eingestellten Zeit, signalisiert ein akustischer Ton das Ende der Garphase mit relativer Unterbrechung aller Funktionen.
- Bei der Wahl der Garzeit muss die nötige Zeit für das Vorwärmen des Ofens mit einberechnet werden.
- Das Ausschalten des Gerätes erfolgt mit der Einstellung des Timer Knopfes, bei analoger Steuerung, auf die Position 0 und bei digitaler Steuerung durch Drücken der Taste A On/Off.

7.4 Betrieb des digitalen Thermostats

Taste	Funktion
INBETRIEBSNAHME	
	Die Taste Ein/Ausschalten drücken, um die Bedienungstafel einzuschalten. ACHTUNG! Das Ausschalten des Ofens mit der ON / OFF-Taste unterbricht nicht die Stromversorgung der Platinen. Wenn der Ofen nicht benutzt wird, ist es ratsam, die Stromversorgung mit dem elektrischen Schutzschalter zu unterbrechen, der vorwärts dem Ofen installiert werden muss.
GARRAUMTEMPERATUR	
	In dem Display B wird normalerweise die Garraumtemperatur angezeigt. Durch Drücken der Temperaturtaste D blinkt die Anzeige mit dem Sollwert.
	Durch Drücken der nebenstehenden Taste wird der angezeigte Wert erhöht.
	Durch Drücken der nebenstehenden Taste wird der auf dem Display angezeigte Wert verringert. Drücken Sie die Temperaturtaste D nochmal. Auf diese Weise hört die LED auf zu blinken und der neue Wert wird gespeichert, wenn der Ofen zu kochen beginnt. Der Temperaturbereich im Garraum ist: 30 - 270 °C
GARZEIT	
	Durch Drücken der Taste E auf der Seite wird die Kochzeit geändert. Anzeige C zeigt --- an.
	Durch Drücken der nebenstehenden Taste wird der angezeigte Wert erhöht.
	Durch Drücken der nebenstehenden Taste wird der auf dem Display angezeigte Wert verringert. Um einen ununterbrochenen Betrieb des Ofens (unbegrenzte Zeit) einzustellen, wenn das Display den Wert 0 anzeigt, drücken Sie die nebenstehende Taste. Das Display zeigt ---.
BESCHWADUNGPROZENT	
	Durch Drücken der auf der Seite angezeigten Taste kann die Beschwadungprozent geändert werden.

TEMP °C	OVEN TIMER	OVEN TIMER 	Durch Drücken der nebenstehenden Taste wird der angezeigte Wert erhöht.
TEMP °C	OVEN TIMER	PREHEAT  PHASE 1 2 3	Durch Drücken der nebenstehenden Taste wird der auf dem Display angezeigte Wert verringert. Drücken Sie nochmal die Taste Beschwadung. Auf diese Weise hört die LED auf zu blinken und der neue Wert wird gespeichert, wenn der Ofen mit dem Garen beginnt. Der Einstellbereich für die Luftfeuchtigkeit beträgt: 0% - 20% - 40% - 60% - 80% - 100%
OVEN TIMER	OVEN TIMER	GRAPHASEN HINZUFÜGEN	
OVEN TIMER	OVEN TIMER	PREHEAT  PHASE 1 2 3	Jedes Mal, wenn ein Garparameter bestätigt wird, blinkt die LED 1 neben der F-Taste (Phasen) für einige Sekunden. Während dieser Zeit kann durch Drücken der Taste F eine Kochphase hinzugefügt werden. Es ist möglich, bis zu 3 Phasen zu konfigurieren.
START STOP	START STOP	STARTEN EINES MANUELLEN GARENS	
START STOP	START STOP	PREHEAT PHASE 1 2 3	Durch Drücken der Taste M (Start / Stopp) wird die Vorheizphase des Ofens gestartet. Das untere Display zeigt die Anzeige PrE. Die PREHEAT-LEDs leuchten neben der PHASE-Taste und neben der Start / Stop-Taste auf. Wenn die Vorheiztemperatur erreicht ist, ertönt der Summer als Warnung vor dem Ende des Vorheizens, im unteren Display blinkt das Wort "PrE" und die Vorheiz-LED blinkt. An diesem Punkt wird der Ofen auf der Vorwärmtemperatur gehalten, bis die Tür geöffnet ist, um die Garprodukte zuzuführen. Ab dem Schließen der Ofentür beginnt das Garen mit Phase 1. Wird die Ofentür während des Vorheizens (vor Erreichen der Vorheiztemperatur) geöffnet, wird die Vorheizung automatisch unterbrochen, da das Produkt ins Garraum geführt haben sollte. Während des automatischen Vorheizens wird die automatische Beschwadung nicht verwaltet, während die manuelle Beschwadung aktiviert bleibt.
TEMP °C	OVEN TIMER	START STOP	
MANUELLE BESCHWADUNG			
TEMP °C	OVEN TIMER	 PHASE 1 2 3	Durch Drücken der G-Taste während des Garvorgangs wird die manuelle Beschwadung aktiviert. Das Magnetventil zum Einspritzen von Wasser im Garraum bleibt solange aktiv, wie die Taste G gedrückt bleibt. Es ist möglich, die laufenden Garparameter zu ändern, um das Garen an die Bedürfnisse des Produkts anzupassen.
AUTOMATISCHE GARPROGRAMME			
START STOP	START STOP		Bis zu 99 Programme mit den Namen P01 - P99 können gespeichert werden. Es gibt 3 Kochphasen für jedes Programm. 3 LEDs zeigen die laufende Phase an (oder die Phase, die bei der Einstellung angezeigt wird). Für jede der drei Phasen können Sie Folgendes festlegen: • Temperatur einstellen • Zeit einstellen • Beschwadungsprozent Der Ofen wird mit allen voreingestellten, aber nicht konfigurierten Programmen geliefert. Um ein Programm abzurufen, geben Sie die Programmliste (wenn das Garen nicht läuft) mit der Taste L (kurz drücken) ein. Die LED neben der L-Taste blinkt, das obere Display ist aus und das untere Display zeigt den Programmnamen an (P01 ... P99). Blättern Sie mit den Pfeiltasten durch die Liste vorwärts und rückwärts, drücken Sie nochmal die Taste L, um das ausgewählte Programm zu bestätigen. Das Display kehrt zum normalen Bildschirm zurück, die LED neben der Taste L leuchtet auf und das untere Display zeigt die Nummer des ausgewählten Programms an. Sie können die Kochparameter jeder Phase des Programms ändern. Drücken von Start startet das Vorheizen für das ausgewählte Programm.
PROGRAMM SPEICHERN			
TEMP °C	OVEN TIMER		Um ein Programm zu speichern, nachdem Sie es ausgewählt und geändert haben, drücken Sie die Taste L für 5 Sekunden mit der auf dem Display angezeigten Programmnummer. Die Speicherung wird durch Blinken der LED-Programme für einige Sekunden signalisiert. Wenn sich das Bedienfeld in der Phase befindet, drücken Sie L zum Beenden und dann 5 Sekunden, um das Programm zu speichern.
PROGRAMM LÖSCHEN			
TEMP °C	TEMP °C	 PREHEAT 1 2 3	Um ein Programm zu löschen, wenn es in der Programmliste angezeigt wird, drücken Sie lange die Tasten E und D gleichzeitig. Das angezeigte Programm wird gelöscht, dh es wird leer (nicht ausgefüllt) und gespeichert.
AUTOMATISCHE PROGRAMME BEENDEN			
TEMP °C	OVEN TIMER	PHASE  1 2 3	Um zum manuellen Kochen zurückzukehren, drücken Sie die Ein-Aus-Taste.
OVEN TIMER	OVEN TIMER	ABSCHALTEN DES OFENS	
OVEN TIMER	OVEN TIMER		Um den Ofen auszuschalten, drücken Sie einige Sekunden lang die Taste On-Off (bis sich das Display ausschaltet).

7.5 Vollständige Abschaltung

Bevor eine langfristige Außerbetriebnahme sind die folgenden Vorschriften zu beachten:

- Schließen Schutzschalter ausschalten;
- das Wasserabsperrventil schließen (wenn der Backofen an das Wassernetz angeschlossen ist);
- zur Vermeidung von Geruchsbildung die Backofentür halb offen lassen;
- auf alle Edelstahlteile mit einem Tuch eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

7.6 Abhilfe dei anormalem Garen

Bei ungleichmäßigem Garen:

- Sicherstellen, dass der Abstand zwischen der zu garenden Speise und dem darüber liegenden Behälter mindestens 3 cm beträgt. Ein geringerer Abstand verhindert die korrekte Belüftung des zu garenden Produkts.
- Sicherstellen, dass die zu garenden Speisen nicht zu nahe beieinander liegen und dadurch eine korrekte Belüftung zwischen den Produkten verhindern.
- Die Gartemperatur könnte zu hoch sein. Eine niedrigere Temperatur einstellen.

Bei zu trockenen Speisen:

- Die Garzeit verkürzen. Die Temperatur muss niedriger eingestellt werden.
- Die zu garende Speise wurde zuvor nicht mit den notwendigen Ölen oder Soßen eingestrichen.

8. REINIGUNG UND WARTUNG

8.1 Ordentliche Wartung

Die Reinigung darf erst dann erfolgen, wenn die dem Gerät vorgeschaltete Stromversorgung unterbrochen wurde. Stellen Sie außerdem sicher, dass der Ofen kalt ist.

Während der Reinigung müssen Kabel und Stecker so angeordnet werden, dass sie für den Bediener, der den Vorgang durchführt, stets sichtbar sind.

Die ordentliche und vorbeugende Wartung besteht im Wesentlichen aus der wöchentlichen Reinigung der Edelstahlteile mit lauwarmem Wasser und Neutraseife, gefolgt von einer gründlichen Trocknung.

Der Garraum des Backofens muss nach jedem Backvorgang gereinigt werden, um Lebensmittel- und Fettrückstände zu entfernen. Verwenden Sie ein für die Reinigung von Edelstahl geeignetes Entfettungsmittel, wie z. B. ein Spray, mit dem Sie alle Stellen des Geräts und insbesondere die Rückseite des Saugförderers erreichen können.

Der Ventilator muss regelmäßig gereinigt werden, damit sich auf den Ventilatorflügeln kein Fett absetzt. Fettablagerungen verursachen eine Verminderung der Motordrehzahl und der Luftzufuhr, wodurch eine gefährliche mechanische Beanspruchung des Motors hervorgerufen wird.

Keinen direkten Wasserstrahl verwenden. Diese Arbeiten müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

ACHTUNG:

- Der Einsatz von scheuernden oder korrosiven Reinigungsmitteln ist grundsätzlich zu vermeiden.
- Keinesfalls normale Stahlwolle, Stahlbürsten oder Schaber verwenden, da sich Eisenteilchen ablagern können, die aufgrund ihrer Oxydation Roststellen verursachen.
- Chlorbleiche, Salzsäure und andere chlorhaltige Verbindungen beschädigen den Edelstahl.
- Das Gerät nicht mit einem Wasserstrahl reinigen.
- Es ist verboten, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.
- Rauchen verboten.

8.2 Außerordentliche Wartung

Vor jeglichen Wartungsmaßnahmen das Gerät sichern. Außerordentliche Wartungsarbeiten werden bei einem Ausfall oder einer Störung durchgeführt und dürfen nur von qualifiziertem Personal und bei vom Strom- oder Wassernetz getrenntem Gerät durchgeführt werden. In diesem Bereich kann eine Reparatur oder Auswechslung anfallen. Defekte Teile dürfen nur durch Materialien und Komponenten ersetzt werden, die mit den Originalteilen identisch oder vom Lieferanten angegeben sind. Die Verwendung ungeeigneter Materialien kann dazu führen, dass die Maschine nicht den Sicherheitsnormen entspricht. Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Arbeiten von nicht qualifizierten oder nicht autorisierten Technikern entstehen.

Bei einem Austausch von Komponenten oder einer vom Benutzer ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers vorgenommenen Änderung am Gerät oder mit nicht genehmigten Ersatzteilen erlischt die Garantie sofort.

9. DEMONTAGE

Am Ende der Lebensdauer muss das Gerät vor der Demontage der verschiedenen Komponenten vom Netz getrennt werden. Auf die mögliche Verletzungsgefahr achten, die im Hinblick auf die Form und das Gewicht der einzelnen Komponenten besteht.

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



Das Symbol auf dem Produkt weist darauf hin, dass es sich nicht um Hausmüll handelt, sondern das Gerät in Übereinstimmung mit den geltenden Gesetzen entsorgt werden muss, insbesondere was das Recycling von Kältemittelgas betrifft. Die verschiedenen Teile (elektrische Komponenten, Gummischläuche, Kabelkanäle etc.) sind so zu sortieren, dass unter Berücksichtigung des Umweltschutzes und der geltenden Gesetze das bestmögliche Ergebnis erzielt wird.

10. BEIGEFÜGTE DOKUMENTATION

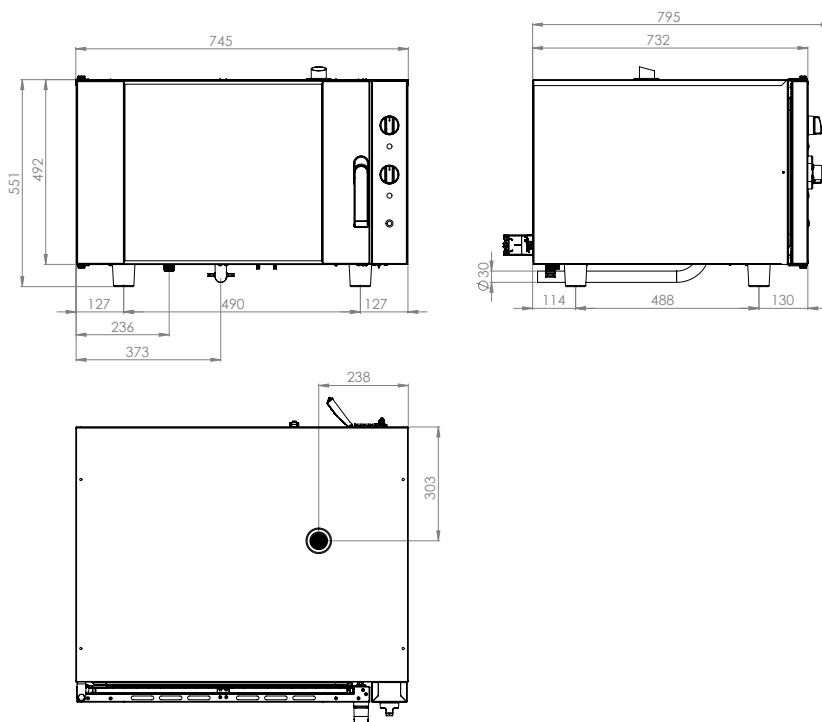
- Prüfbescheinigung
- Schaltplan

11. SPECIFICHE TECNICHE - TECHNICAL FEATURES - TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN - SPÉCIFICATIONS TECHNIQUES

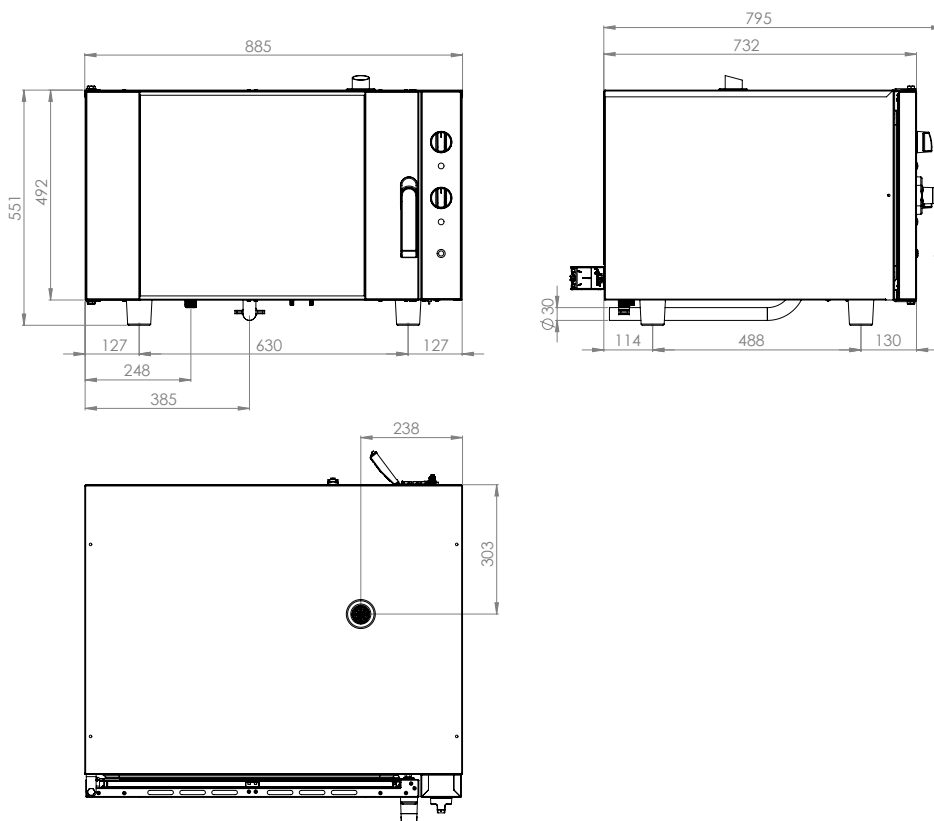
11.1 Forno analogico con porta a bandiera - Analog oven with flag door - Analoger Backofen mit Flügeltür - Four analogique à porte battante

Caratteristiche tecniche – Technical features - Technische Merkmale - Caracteristiques techniques

4 x GN 2/3
4 x 460x340

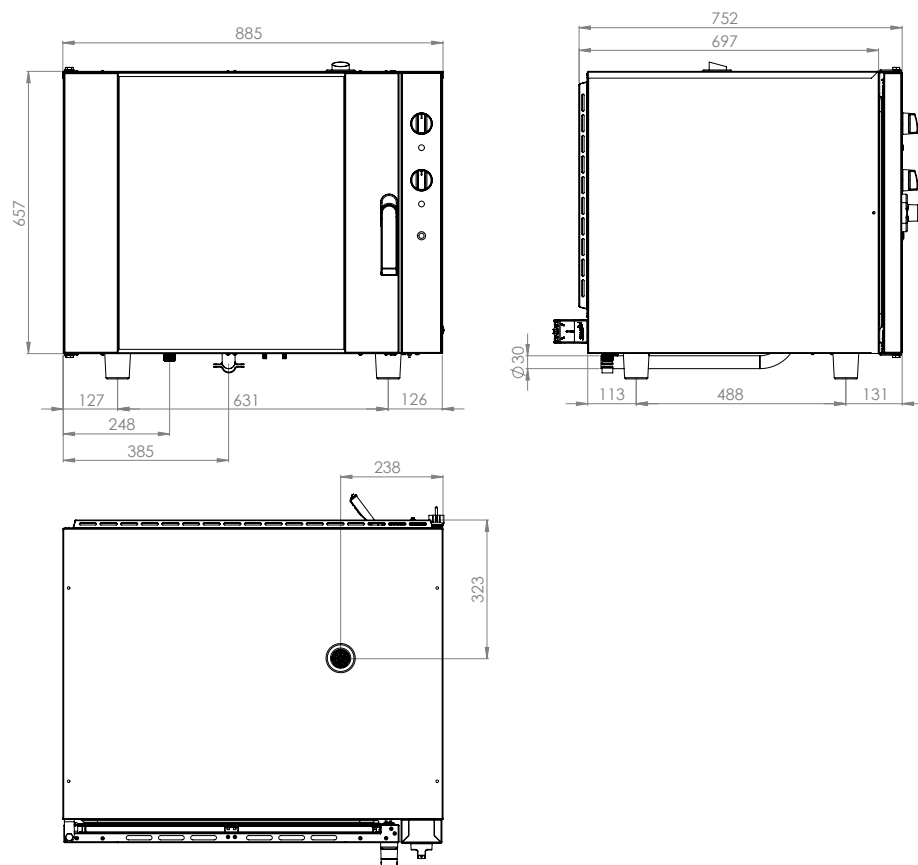


4 x GN 1/1
4 x 600x400



6 x GN 1/1

6 x 600x400

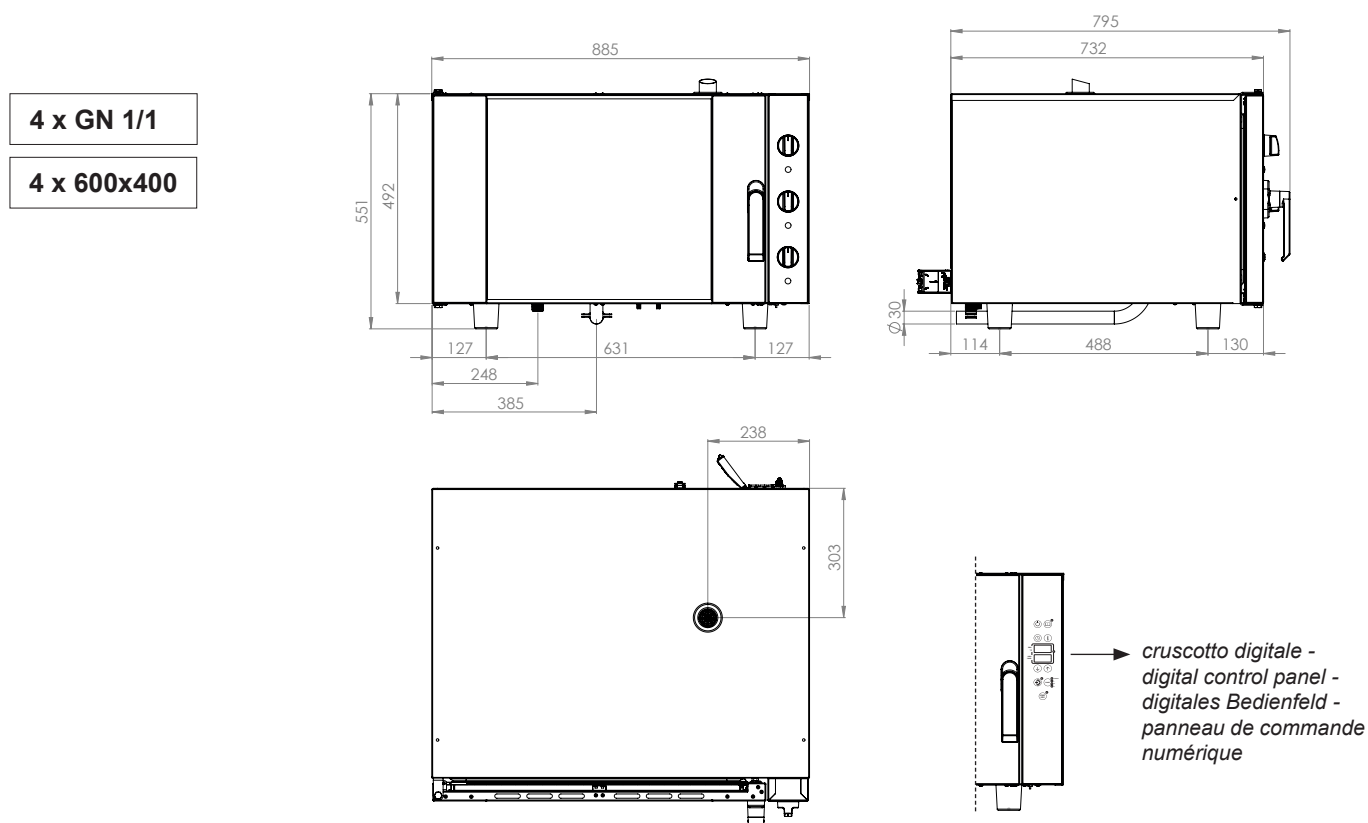


Tab. A

Capacità/Numero teglie Capacity/Number of trays, Kapazität/Anzahl der Backformen, Capacité/Nombre de bacs	4 x GN 2/3	4 x 460x340	4 x GN 1/1	4 x 600x400	6 x GN 1/1	6 x 600x400
Dimensioni esterne [mm] LxPxH External dimensions, Außenmaße, Dimensions extérieures	745x795x560	745x795x560	885x795x560	885x795x560	885x815x720	885x815x720
Dimensioni camera [mm] LxPxH Chamber dimensions, Raumgrösse, Taille de la chambre	520x440x380	520x440x380	660x440x380	660x440x380	660x450x520	660x450x520
Distanza teglie [mm] Trays distance, Einschubabstand, Encartement grilles	75	75	75	75	75	75
Peso a vuoto [Kg] Empty weight, Leergewicht, Poids à vide	52	52	65	65	83	83
Temperatura massima [°C] Max. temperature, Max. temperature, Température max	270	270	270	270	270	270
Numero e potenza motori No. and motor power, Anz. und Motorleistung, N° et puissance moteur	1x 120 W	1x 120 W	2x 120 W	2x 120 W	2x 120 W	2x 120 W
Potenza riscaldante [KW] Heating power, Heizleistung, Puissance de chauffe	3	3	6	6	7,4	7,4
Tensione alimentazione [50Hz] Supply voltage, Versorgungsspannung, Tension d'alimentation	230V 1F+N	230V 1F+N	400V 3F+N	400V 3F+N	400V 3F+N	400V 3F+N
Potenza Tot. [KW] Total power, Leistungsaufnahme, Puissance totale	3,3	3,3	6,2	6,2	7,9	7,9
Cavo elettrico in dotazione Electric cable supplied, Elektrokabel geliefert, Câble électrique fourni	•	•	-	-	-	-
Sistema Autoreverse Autoreverse system, Autoreverse-System, Système Autoreverse	•	•	•	•	•	•
Umidificazione Humidification, Befeuchtung, Humidification	•	•	•	•	•	•
Diametro entrata acqua Diameter water inlet, Durchmesser Wasserzulauf, Diamètre entrée d'eau	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"	3/4"

11.2 Forno combinato, analogico e digitale, con porta a bandiera - Analog and digital combi-oven with flag door - Analoger und digitaler Kombiofen mit Flügeltür - Four mixte, analogique et numérique, à porte battante

Caratteristiche tecniche – Technical features - Technische Merkmale - Caracteristiques techniques



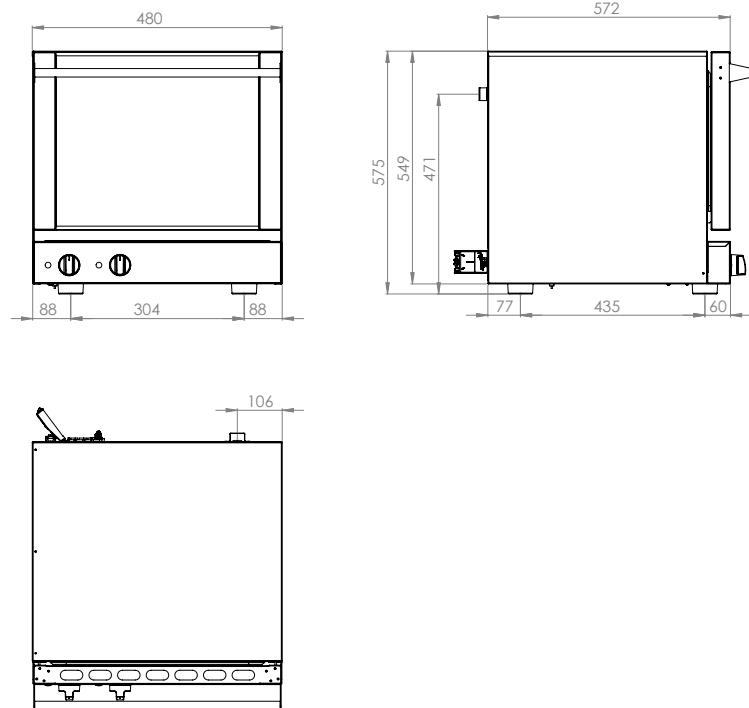
Tab. B

Capacità/Numero teglie <i>Capacity/Number of trays, Kapazität/Anzahl der Backformen, Capacité/Nombre de bacs</i>	4 x GN 1/1	4 x 600x400
Dimensioni esterne [mm] LxPxH <i>External dimensions, Außenmaße, Dimensions extérieures</i>	885x795x560	885x795x560
Dimensioni camera [mm] LxPxH <i>Chamber dimensions, Raumgröße, Taille de la chambre</i>	660x440x380	660x440x380
Distanza teglie [mm] <i>Trays distance, Einschubabstand, Encartement grilles</i>	75	75
Peso a vuoto [Kg] <i>Empty weight, Leergewicht, Poids à vide</i>	65	65
Temperatura massima [°C] <i>Max. temperature, Max. temperature, Température max</i>	270	270
Numero e potenza motori <i>No. and motor power, Anz. und Motorleistung, N° et puissance moteur</i>	2x 120 W	2x 120 W
Potenza riscaldante [KW] <i>Heating power, Heizleistung, Puissance de chauffe</i>	6	6
Tensione alimentazione [50Hz] <i>Supply voltage, Versorgungsspannung, Tension d'alimentation</i>	400V 3F+N	400V 3F+N
Potenza Tot. [KW] <i>Total power, Leistungsaufnahme, Puissance totale</i>	6,2	6,2
Cavo elettrico in dotazione <i>Electric cable supplied, Elektrokabel geliefert, Câble électrique fourni</i>	-	-
Sistema Autoreverse <i>Autoreverse system, Autoreverse-System, Système Autoreverse</i>	•	•
Umidificazione <i>Humidification, Befeuchtung, Humidification</i>	•	•
Diametro entrata acqua <i>Diameter water inlet, Durchmesser Wasserzulauf, Diamètre entrée d'eau</i>	3/4"	3/4"

11.3 Forno analogico con porta a ribalta - Analog oven with tilting door - Analoger Backofen mit Kippbare Tür - Four analogique à porte basculante

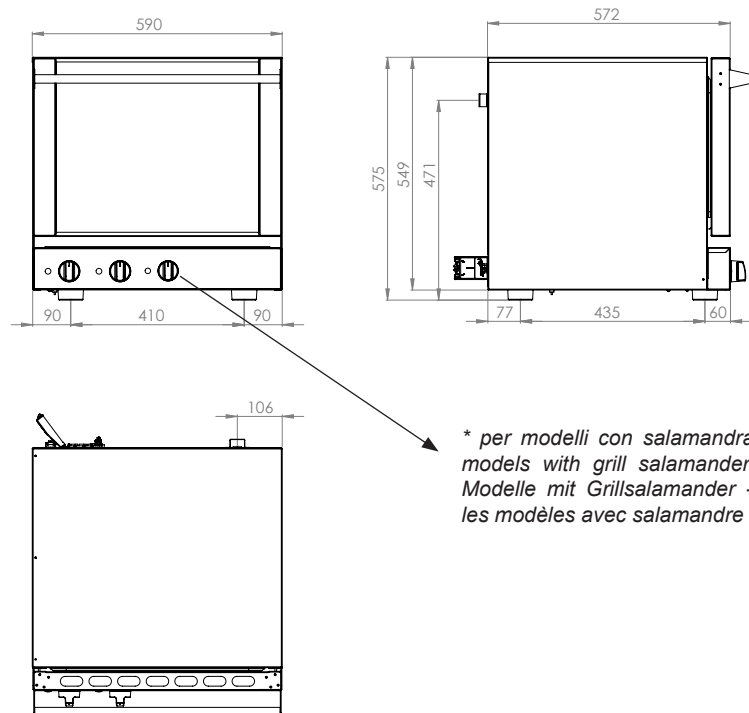
Caratteristiche tecniche – Technical features - Technische Merkmale - Caracteristiques techniques

4 x GN 2/3



4 x 460x340

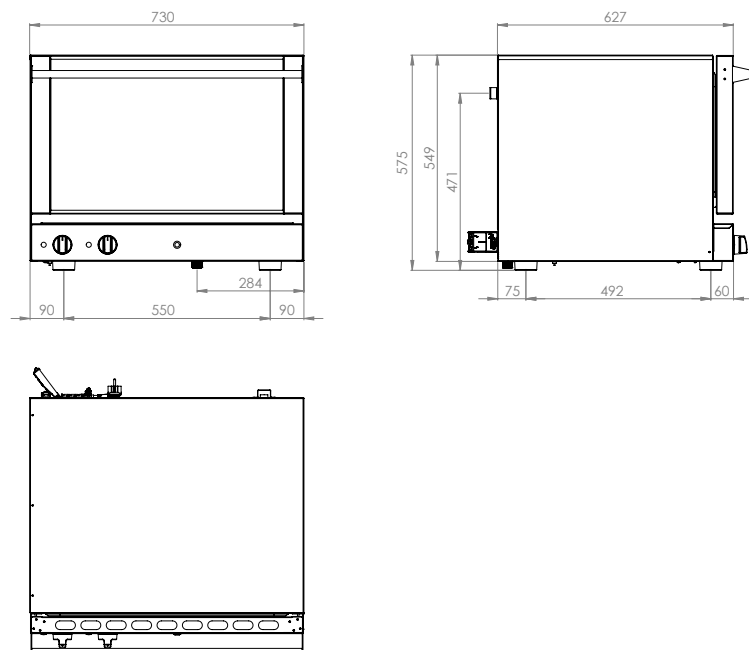
4 x 460x340*



* per modelli con salamandra - for models with grill salamander - für Modelle mit Grillsalamander - pour les modèles avec salamandre

* modello con salamandra - model with grill salamander - Modell mit Grillsalamander - modèle avec salamandre

4 x 600x400



Tab. C

Capacità/Numero teglie Capacity/Number of trays, Kapazität/Anzahl der Backformen, Capacité/Nombre de bacs	4 x GN 2/3	4 x 460x340	4 x 460x340 *	4 x 600x400
Dimensioni esterne [mm] LxPxH External dimensions, Außenmaße, Dimensions extérieures	480x605x575	590x650x575	590x650x575	730x700x575
Dimensioni camera [mm] LxPxH Chamber dimensions, Raumgröße, Taille de la chambre	370x340x325	480x385x330	480x385x330	620x435x330
Distanza teglie [mm] Trays distance, Einschubabstand, Encartement grilles	70	70	70	70
Peso a vuoto [Kg] Empty weight, Leergewicht, Poids à vide	41	41	41	50
Temperatura massima [°C] Max. temperature, Max. temperature, Température max	270	270	270	270
Numero e potenza motori No. and motor power, Anz. und Motorleistung, N° et puissance moteur	2x 55 W	2x 55 W	2x 55 W	2x 55 W
Potenza riscaldante [KW] Heating power, Heizleistung, Puissance de chauffe	2,7	3,2	3,2	3,2
Tensione alimentazione [50Hz] Supply voltage, Versorgungsspannung, Tension d'alimentation	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N	230V 1F+N
Potenza grill [KW] Grill power, Grilleistung, Puissance du gril	-	-	0,7	-
Potenza Tot. [KW] Total power, Leistungsaufnahme, Puissance totale	2,7	3,3	3,3	3,3
Cavo elettrico in dotazione Electric cable supplied, Elektrokabel geliefert, Câble électrique fourni	•	•	•	•
Sistema Autoreverse Autoreverse system, Autoreverse-System, Système Autoreverse	-	-	-	-
Umidificazione Humidification, Befeuchtung, Humidification	-	-	-	•
Diametro entrata acqua Diameter water inlet, Durchmesser Wasserzulauf, Diamètre entrée d'eau	-	-	-	3/4"

* modello con salamandra - model with grill salamander - modèle avec salamandre - Modell mit Grillsalamander