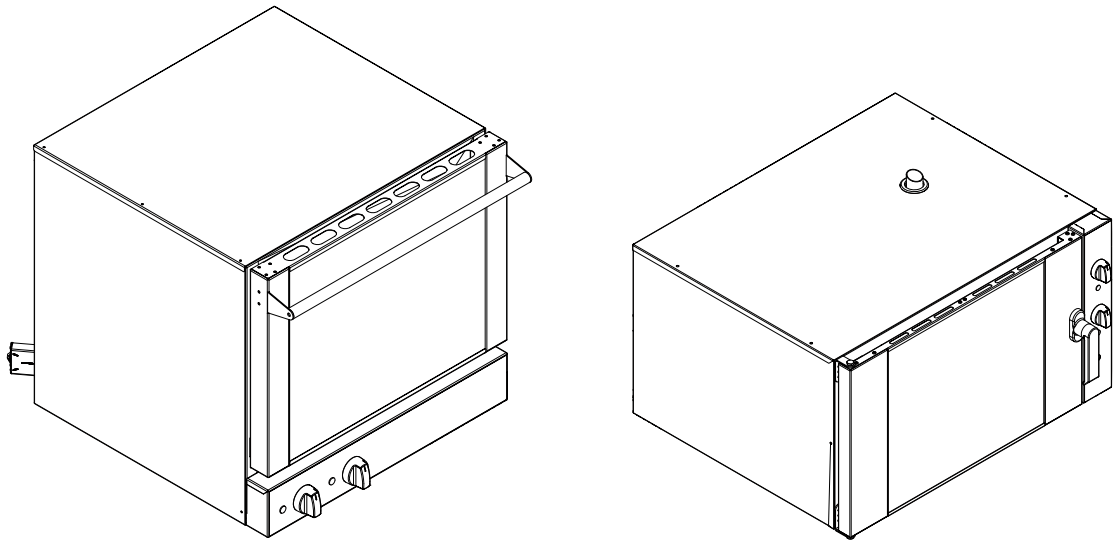
DiVerso by Diamond

MOD : WR-B430-1A

Production code : P011001DIV

01/2025

INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG: HEISSLUFTÖFEN UND MIT FEUCHTIGKEIT



DE Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung ……27

** Original-Bedienungsanleitung*

Index

1. HINWEISE 28
   - 1.1 Gerätebeschreibung 29
   - 1.2 Transport und Handhabung 29
   - 1.3 Einsatzbedingungen und technische Eigenschaften 29
   - 1.4 Installation 30
   - 1.5 Elektrische Anschlüsse 30
   - 1.6 Hydraulische Anschlüsse 31
   - 1.7 Vernünftigerweise vorhersehbarer unsachgemäßer Gebrauch 31
   - 1.8 Betrieb / Gebrauch 31
   - 1.9 Vollständige Abschaltung 31
   - 1.10 Reinigung und ordentliche Wartung 31
   - 1.11 Außerordentliche Wartung 32
   - 1.12 Demontage 32
2. EINLEITUNG 33
3. GERÄTEBESCHREIBUNG 33
4. TRANSPORT UND HANDHABUNG 34
5. EINSATZBEDINGUNGEN UND TECHNISCHE EIGENSCHAFTEN 34
   - 5.1 Typenschild 34
   - 5.2 Analoge Kontrollen 35
   - 5.3 Touch Kontrollen 35
6. INSTALLATION 36
   - 6.1 Kontrolle bei Geräteannahme 36
   - 6.2 Aufstellung 36
   - 6.3 Bereitstellung durch den Kunden 36
   - 6.4 Elektrische Anschlüsse 36
   - 6.5 Hydraulische Anschlüsse 36
7. BETRIEB / GEBRAUCH 37
   - 7.1 Zweckbestimmung und Einschränkungen 37
   - 7.2 Erste Zündung 37
   - 7.3 Ein- und Ausschalten des Backofens 37
   - 7.4 Vollständige Abschaltung 37
   - 7.5 Abhilfe dei anormalem Garen 37
8. REINIGUNG UND WARTUNG 38
   - 8.1 Ordentliche Wartung 38
   - 8.2 Außerordentliche Wartung 38
9. DEMONTAGE 38
10. BEIGEFÜGTE DOKUMENTATION 38
11. TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN 52
   - 11.1 Analoger Backofen mit Flügeltür 52
   - 11.2 Analog- und Touch-Kombiofen mit Flügeltür 54
   - 11.3 Analoger Backofen mit Kippbare Tür, unidirektional 56
   - 11.4 Analoger Backofen mit Kippbare Tür, mit Autoreverse 58

CE

INSTALLATIONS-, BEDIENUNGS- UND WARTUNGSANLEITUNG:
HEISSLUFTÖFEN UND MIT FEUCHTIGKEIT

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 und haben eine Backkammer mit abgerundeten Ecken für eine bessere Reinigung und Hygiene. Wir haben Modelle mit Klappen- oder Flügeltür zur Verfügung, letztere mit Glas auf Scharnieren zur einfachen Reinigung. Die maximale Betriebstemperatur beträgt 270°C. Das Bedienfeld an der Vorderseite kann analog oder Touch 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 60335-2-42, 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 vorge kochten 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 ⏚)

⚠ 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 Stahlteile mit einem neutralen Reinigungsmittel und einem feuchten Tuch zu reinigen und gründlich abzuspülen. 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 vorge kochten 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 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 Vaselinöl 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 sorgfältigem Spülen und Trocknen.

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- und 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.

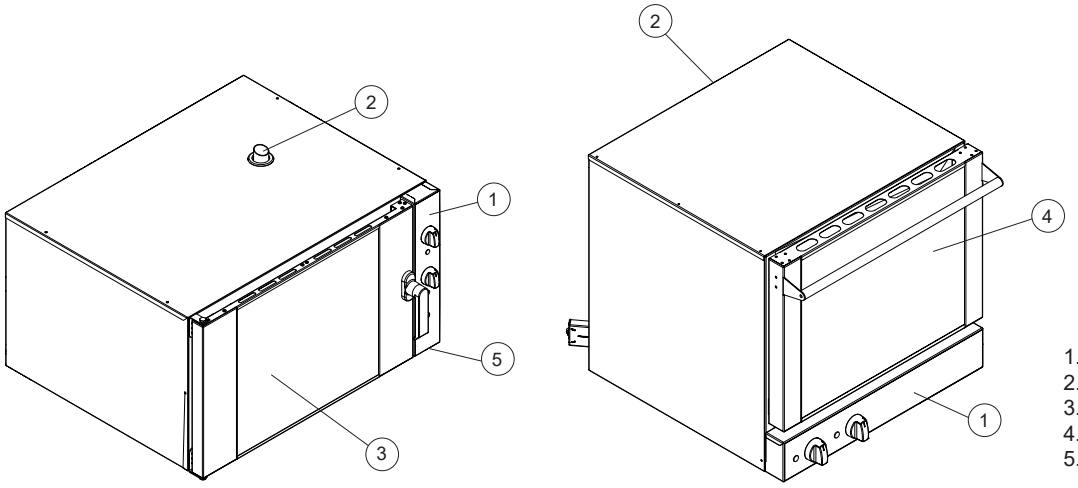
⚠ Achtung: Der Zugang zur Hauptschalttafel und allen anderen elektrischen Teilen ist sowohl für die Installation als auch die Wartung nur qualifiziertem Personal gestattet.

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 und haben eine Backkammer mit abgerundeten Ecken für eine bessere Reinigung und Hygiene. Wir haben Modelle mit Klappen- oder Flügeltür zur Verfügung, letztere mit Glas auf Scharnieren zur einfachen Reinigung. Die maximale Betriebstemperatur beträgt 270°C. Das Bedienfeld an der Vorderseite kann analog oder Touch 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



1. Schalttafel
2. Rauchabzugsschornstein
3. Flügeltür
4. Kippbare Tür
5. EIN / AUS Schalter bei Modellen mit Touch-Bedienfeld

Das Gerät entspricht den Richtlinien 2014/35/UE, 2014/30/UE und 1935/2004/CE.
Die Normen EN 60335-1, EN 60335-2-42, 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 vorge kochten und/oder gekühlten Speisen bestimmt. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß.

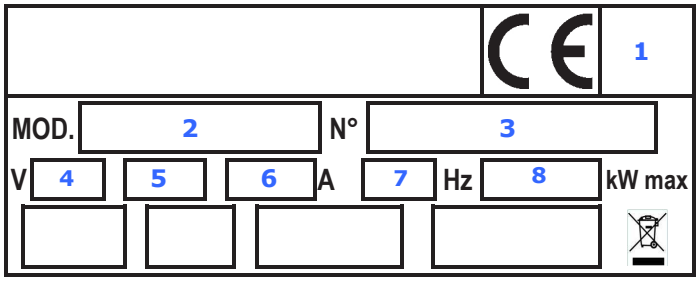
⚠ Achtung: Die Geräte sind nicht für eine Aufstellung im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen (Regen, pralle Sonne etc.) ausgesetzt sind.
Achtung: In diesen Geräten keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter oder Gegenstände mit brennbarem Treibmittel aufbewahren.

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

5.1 Typenschild

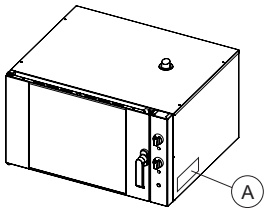
Auf jedem Ofen finden Sie Typenschild, die wichtige Info über Merkmale des Ofens, Strom-und Wasseranschlüsse und eventuell Ablaufanschluss geben.

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



- 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.

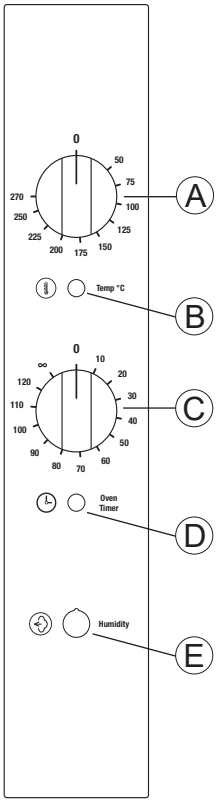
⚠ Achtung: Vor der Installation des Geräts prüfen, ob der vorgesehene elektrische Anschluss den Angaben auf dem Typenschild entspricht. Es ist verboten, das Typenschild oder andere Warnschilder zu entfernen oder abzuändern.

5.2 Analoge Kontrollen

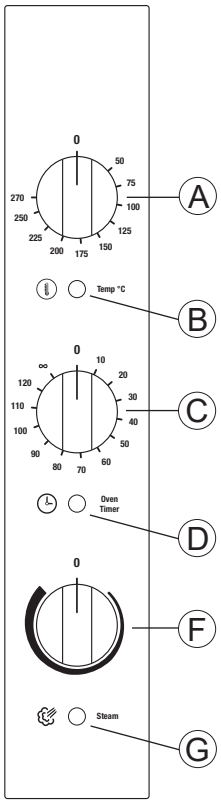
Die Steuergeräte sind auf dem in Abb. 1 beschriebenen Armaturenbrett gruppiert. Die elektrischen Komponenten entsprechen der Norm.

Abb. 1

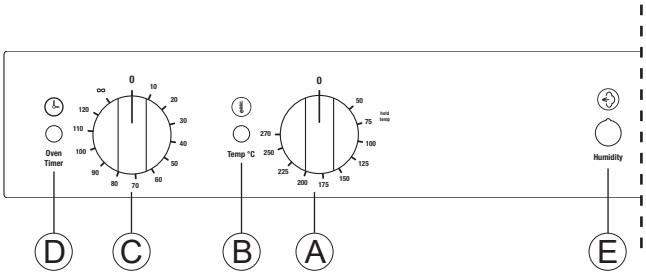
BEDIENFELD - FLÜGELTÜR HEISSLUFTÖFEN MIT BEFEUCHTUNG



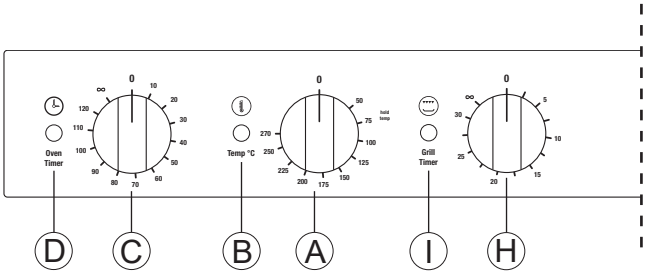
BEDIENFELD - FLÜGELTÜR HEISSLUFTÖFEN MIT DAMPF



BEDIENFELD - KIPPBARE TÜR HEISSLUFTÖFEN MIT/OHNE BEFEUCHTUNG



BEDIENFELD - KIPPBARE TÜR HEISSLUFTÖFEN MIT GRILL SALAMANDER



A = ANALOGER THERMOREGLER

B = SIGNALLEUCHTE VORWÄRMEN DES GARRAUMS IN BETRIEB

C = TIMER EINSTELLUNG VON 0 BIS 120 MINUTEN ODER ENDLOSMODUS

D = LED-BETRIEBSANZEIGE DES TIMERS

E = MANUELLE BEFEUCHTUNGSTASTE (MODELLE HEISSLUFT MIT BESCHWADUNG)

F = DAMPFREGULIERUNG (MODELLE HEISSLUFT MIT DAMPF)

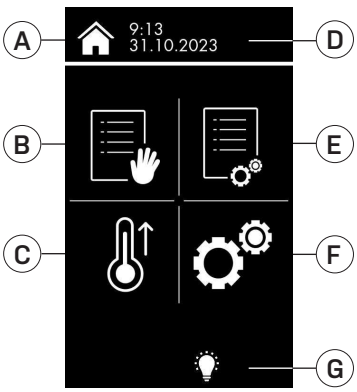
G = DAMPF-ANZEIGELAMPE

H = GRILL-TIMER (MODELLE MIT GRILL SALAMANDER)

I = LED-BETRIEBSANZEIGE DES GRILL-TIMERS (MODELLE MIT GRILL SALAMANDER)

5.3 Touch Kontrollen

BEDIENFELD - FLÜGELTÜR HEISSLUFTÖFEN MIT DAMPF



A = AKTUELLE POSITION ► STARTSEITE

B = MANUELLE KOCHEINSTELLUNG

C = VORHEIZEN

D = DATUM UND UHRZEIT

E = PROGRAMME

F = EINSTELLUNGEN

G = KAMMERLICHT EIN/AUS

H = AKTUELLE POSITION ► MANUELLE KOCHEINSTELLUNG

I = TEMPERATUREINSTELLUNG (30°C - 270°C)

L = TIMER-EINSTELLUNG (HH:MM)

M = EINSTELLUNG DES DAMPFPROZENTSATZES (%)

N = EINSTELLUNG DER GESCHWINDIGKEIT (1_NIEDRIG ; 2_HOCH)

O = GARTEMPERATUREINSTELLUNG MIT KERNFÜHLER

P = EINSTELLUNG DER GARSCHRITTE (BIS ZU 16)

Q = START/STOPP DES GARVORGANGS

R = ZURÜCK ZUM VORHERIGEN BILDSCHIRM

S = ZURÜCK ZUR STARTSEITE

T = MANUELLES GAREN IN PROGRAMMEN SPEICHERN

Weitere Informationen zur Bedienung des Touch-Displays finden Sie in der entsprechenden Bedienungsanleitung.

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 (nur bei einigen Modellen), 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 übermäßigen Wasserverbrauch und können wichtige Komponente beschädigen.
Maximale Chlorid konzentration (Cl-)	unter 150 mg/Liter	
Chlorkonzentration (Cl2)	unter 0.2 mg/Liter	
pH	über 7	
Leitfähigkeit des Wassers	weniger als 1000 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 vorge kochten 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 und gründlich abzuspülen.
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 Wasserabsperrventile 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 den Betrieb des Ofens im Endlosmodus wählen Sie die Position ∞.
- Bei Beendung 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 auf die Position 0 bei Modellen mit analoger Steuerung und durch Drücken der Ein/Aus-Schalten unter dem Backofen-Armaturenbrett (Position 5, Absatz 3) bei Modellen mit Touch Steuerung.

7.4 Vollständige Abschaltung

Bei einer langfristigen Außerbetriebnahme sind die folgenden Vorschriften zu beachten:

- den 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 Vaselinöl auftragen.

7.5 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;
- Es wurde nicht der richtige Feuchtigkeitswert ausgewählt.

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 Neutralseife, gefolgt von sorgfältigem Spülen und Trocknen.

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

- Schaltplan