



M 7110G / 1166281



M 10110G / 1166311

Bedienungsanleitung

Gas-Kombidämpfer

Seiten 1 bis 38

D/A/CH

Instruction manual

Gas combi steamer

from page 39 to 76

GB/UK

Mode d'emploi

Four à gaz mixtes à vapeur

de page 77 à page 114

F/B/CH

Manual de instrucciones

Horno de convección y vapor a gas

de la página 115 a la 152

E

Gebruiksaanwijzing

Gas combi-steamer

blz. 153 t/m 190

NL/B

Instrukcja obsługi

Piec konwekcyjno-parowy gazowy

strony od 191 do 228

PL

Инструкция по эксплуатации

Газовый пароконвектомат

страницы 229 по 266

RUS

DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheit	2
1.1 Sicherheitshinweise.....	2
1.2 Symbolerklärung.....	6
1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung.....	7
2. Allgemeines	8
2.1 Haftung und Gewährleistung.....	8
2.2 Urheberrecht.....	8
2.3 Konformitätserklärung.....	8
3. Transport, Verpackung und Lagerung	9
3.1 Transportinspektion.....	9
3.2 Verpackung.....	9
3.3 Lagerung.....	9
4. Technische Daten	10
4.1 Eigenschaften des Kombidämpfers.....	10
4.2 Technische Angaben.....	11
5. Installation und Bedienung	14
5.1 Anweisungen für den Installateur.....	14
5.1.1 Hinweise zur Installation.....	14
5.1.2 Aufstellort.....	15
5.1.3 Vorbereitung für die Installation.....	15
5.1.4 Elektroanschluss.....	16
5.1.5 Wasseranschluss.....	17
5.1.6 Abflussanschluss.....	18
5.1.7 Gasanschluss.....	18
5.1.8 Erste Inbetriebnahme und Abnahme.....	23
5.2 Anweisungen für den Benutzer.....	25
5.2.1 Sicherheitshinweise.....	25
5.2.2 Bedienung.....	26
5.2.3 Funktionen der Bedienelemente und Anzeigen.....	27
5.2.4 Einstellungen.....	28
5.2.5 Hinweise und Tipps.....	34
6. Reinigung und Wartung	34
7. Mögliche Funktionsstörungen	37
8. Entsorgung	38

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120

Service-Hotline: 0180 5 971 197
(14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)



Die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Gebrauchsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Gebrauchsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

1. Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Gebrauchsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung vorgesehen.

- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporsteile außerhalb der Reichweite von Kindern. **Erstickungsgefahr!**
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifizierten Fachleuten unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.



GEFAHR durch elektrischen Strom!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Netzkabel so verlegen, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln. Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.
- Das Netzkabel nicht auf Teppichboden oder andere brennbare Stoffe verlegen. Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht Stromschlaggefahr.
- Tauchen Sie **niemals** das Netzkabel in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
- Keine ätzenden Reinigungsmittel verwenden und darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung,
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
 - bevor Sie das Gerät reinigen.



HEIßE OBERFLÄCHE!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Während des Betriebes wird die Oberfläche des Gerätes sehr heiß! Berühren Sie die heiße Oberfläche des Gerätes nicht mit bloßen Händen! Fassen Sie das Gerät während der Bedienung nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienelementen an.
- Auch nach dem Ausschalten bleiben die Oberfläche des Gerätes und der Garraum sowie die Speisen in den Behältern noch längere Zeit heiß. Zur Entnahme von Speisen aus dem Garraum ziehen Sie immer Thermohandschuhe an.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf austreten, seien Sie besonders vorsichtig.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen.



Heiße Flüssigkeit im Behälter! Verbrennungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Beim Zubereiten von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten, gefüllt in Behälter, muss besonders auf ein mögliches Austreten dieser geachtet werden, sowohl während des Garens als auch während des Herausziehens der Behälter aus dem Garraum.

Es ist nicht empfehlenswert, höhere Einschübe als die, bei denen der Anwender in den Behälter hineinsehen kann, zu verwenden.



WARNUNG! Brand- und Explosionsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Stellen Sie vor Gebrauch des Gerätes sicher, dass sich keine Gegenstände, wie Plastiktüten, Gebrauchsanleitung, Zubehör im Garraum befinden. Legen Sie während des Betriebes **niemals** Küchenutensilien, Tücher, Papier u. ä. in den Garraum und auf das Gerät.
- Stellen Sie sicher, dass der Dampfablass nicht verdeckt oder verstopft ist.
- Betreiben Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von brennbaren, sich leicht entzündlichen Materialien (z. B. Benzin, Spiritus, Alkohol, etc.). Durch die Hitze verdampfen diese und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen, die zu schweren Personen- und Sachschäden führen.
- Reinigen Sie den Garraum regelmäßig und halten ihn immer sauber: die nicht entfernten Fette und Backrückstände können sich entzünden.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung (Netzstecker ziehen!), bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. **Achtung:** Schütten Sie kein Wasser auf das noch unter Spannung stehende Gerät: **Stromschlaggefahr!**

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Gebrauchsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.



HEIßE OBERFLÄCHE!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!



Heiße Flüssigkeit im Behälter! Verbrennungsgefahr!

Wenn Behälter mit Flüssigkeit oder sich während des Garens verflüssigendem Gargut gefüllt sind, sollten keine höheren Einschubebenen benutzt werden als solche, bei denen der Bediener in den eingeschobenen Behälter schauen kann.



VORSICHT!

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.



HINWEIS!

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung



VORSICHT!

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Personal in Küchenbetrieben bedient werden!

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Gebrauchsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Kombidämpfer** ist ausschließlich für die **Zubereitung von geeigneten Speisen** bestimmt.



VORSICHT!

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

2. Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Gebrauchsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Gebrauchsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Gebrauchsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.



VORSICHT!

Diese Gebrauchsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

2.2 Urheberschutz

Die Gebrauchsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

2.3 Konformitätserklärung



Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen. Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.3 Lagerung

Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren.
Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Eigenschaften des Kombidämpfers

- Ausführung CNS 18/10
- Drehregler-Bedienung
- Fassungsvermögen bis zu max. 10 GN 1/1 oder Bäckereinorm 600 x 400 mm
- Funktionen: Umluft, Dämpfen, Kombi-Dämpfen
- Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima
- Ventilatorgeschwindigkeit in 2 Stufen regulierbar
- Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- Wrasenabzug regulierbar
- Garraumbeleuchtung
- LED-Anzeige für Kerntemperatur
- Vorbereitet für die Anbringung eines Kerntemperaturfühlers (**116009**)
- Vorbereitet für die Halterung zur Handbrause (**116005**)
- Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen
- Auflageschienen herausnehmbar

Sicherheitsvorrichtungen

Das Gerät ist mit folgenden Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

Sicherheitsthermostat im Garraum: steigt die Temperatur im Garraum auf 350 °C, unterbricht der Sicherheitsthermostat die Stromversorgung der Heizelemente des Gerätes.



VORSICHT!

Diese Sicherheitsvorrichtung kann nur vom Technikpersonal des Kundendienstes wieder aufgenommen werden, da hier weitere Kontrollen notwendig sind.

Schalter der Tür unterbricht den Betrieb des Gerätes beim Öffnen: es werden sowohl das Heizsystem als auch das Gebläse abgeschaltet.

4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Gas-Kombidämpfer	
Modell:	M 7110G	M 10110G
Art.-Nr.:	1166281	1166311
Fassungsvermögen:	bis zu 7 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm Bleche	bis zu 10 x 1/1 GN oder 600 x 400 mm Bleche
Abstand zwischen den Blechen:	74 mm	
Temperaturbereich:	50 °C – 280 °C	
Anschlusswert Gas:	R 1/2" 16,5 kW	R 1/2" 19,0 kW
Anschlusswert Elektro:	0,8 kW / 230 V 50 Hz	0,8 kW / 230 V 50 Hz
Wasseranschluss:	3/4"	
Wasserdruck:	max. 3 bar	
Abmessungen:	B 890 x T 850 x H 930 mm	B 890 x T 850 x H 1150 mm
Gewicht:	119,8 kg	137,8 kg
Zubehör:	1 Rost 1/1 GN, 1 Blech 1/1 GN	
	1 Abflussrohr, 1 Wasserdruckschlauch	

Technische Änderungen vorbehalten!

Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)



STL Kerntemperaturfühler-Set

Bestehend aus Kerntemperaturfühler und der passenden Halterung zur Anbringung an die Kombidämpfer

- Kabellänge: ca. 1,8 m
- Magnetische Halterung: B 130 x T 35 x H 30 mm
- Gewicht: 0,57 kg

Art.-Nr. 116009



Handbrause

Schlauchlänge: 2 m

mit Absperrventil für Festwasseranschluss 1/2"

inklusive Halterung zur Anbringung an die Kombidämpfer

Art.-Nr.: 116005



1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen

zur Nutzung von 7 Blechen Bäckereinorm 600 x 400 für Kombidämpfer 1166281

Art.-Nr.: 116002



1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen

zur Nutzung von 10 Bäckereinorm Blechen 600 x 400 für Kombidämpfer 1166311

Art.-Nr.: 116003

Druckminderer für Heißluftöfen und Dämpfer

- Ausführung Messing verchromt
- Anschluss 3/4"
- Voreingestellt auf 3 bar, einstellbar von 1 bis 6 bar
- Eingangsdruck max. 16 bar
- Max. Betriebstemperatur 65 °C

Art.-Nr. 533051

**Untergestell für 1/1 GN Kombidämpfer**

- CNS 18/10
- Aufnahmefähigkeit: 10 x 1/1 GN
- Maße: B 850 x T 700 x H 741 mm
- Gewicht: 25 kg

Art.-Nr.: 115069

5. Installation und Bedienung

5.1 Anweisungen für den Installateur



VORSICHT!

Alle Arbeitsgänge zur Installation, Montage und Wartung müssen durch Fachpersonal, das über die notwendigen fachlichen Anforderungen verfügt (genehmigt durch das Herstellerunternehmen oder den Händler) und unter Beachtung der geltenden Vorschriften des Installationslandes und der Vorschriften zur Produktsicherheit und Sicherheit des Arbeitsplatzes ausgeführt werden.

5.1.1 Hinweise zur Installation

- Lesen Sie aufmerksam die folgende Gebrauchsanleitung durch, bevor Sie mit den Installationsarbeiten und der Inbetriebnahme des Gerätes beginnen.
- Eine falsche Installation, Bedienung, Wartung, Reinigung und etwaige Veränderungen und Modifizierungen können zu Fehlfunktionen, Beschädigungen und Verletzungen führen.
- Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen ab, die durch Nichtbeachtung der obengenannten Vorschriften verursacht wurden oder von Eingriffen auch an nur einzelnen Teilen des Gerätes und der Nichtverwendung von nichtoriginalen Ersatzteilen stammen.
- Sobald Sie das Gerät erhalten haben, stellen Sie sicher, dass es keine Transportschäden aufweist und die Verpackung nicht beschädigt wurde. Im Falle von Schäden oder fehlenden Teilen müssen Sie unverzüglich den Spediteur oder Händler/Hersteller benachrichtigen und **die Art-Nr. und die Serien-Nr.** (Typenschild auf der Rückseite des Gerätes) angeben und eine fotografische Dokumentation beifügen.
- Vergewissern Sie sich, dass, um den Installationsort zu erreichen, keine Platzprobleme für die Durchfahrt durch Türen, Flure oder andere Passagen bestehen.
- **ACHTUNG:** Während des Transportes des Gerätes kann es zum Kippen desselben kommen, wodurch weitere Beschädigungen und Beeinträchtigungen an Gegenständen und Personen auftreten können. Verwenden Sie entsprechend dem Gewicht des Gerätes geeignete Mittel. Ziehen und kippen Sie das Gerät aus keinem Grund, sondern heben Sie es senkrecht vom Boden an und bewegen es horizontal.

5.1.2 Aufstellort

- Das Gerät muss in geschlossenen und gut gelüfteten Räumen aufgestellt werden (nicht im Freien).
- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Gerätes die Abmessungen und die genaue Position der Strom-, Wasser- und Dunstabzugsanschlüsse.
- Wir empfehlen, das Gerät unter einen Dunstabzug zu stellen oder die Ableitung der heißen, aus dem Garraum austretenden Dämpfe und Gerüche, ins Freie sicherzustellen.
- Das Gerät muss auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden, um zu verhindern, dass es verrutscht oder kippt.
- Die Aufstellfläche für den Kombidämpfer muss für das Gewicht des Gerätes bei Höchstbelastung geeignet sein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche. Die Aufstellfläche muss gut zugänglich und ausreichend groß sein, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können und eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass der hintere Teil leicht zugänglich ist, um die Strom- und Wasseranschlüsse und die Wartung zu ermöglichen.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** direkt an Wände, Mauern, Küchenmöbel oder sonstige Gegenstände, welche aus brennbaren Materialien bestehen. Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.
- Halten Sie einen Mindestanstand von **100 mm** zwischen dem Gerät und Wänden sowie anderen Gegenständen links, rechts und hinten sowie **150 mm** oben ein.
- **Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.**

5.1.3 Vorbereitung für die Installation

- Entfernen Sie die äußere Verpackung (Holzkasten und / oder Karton) und entsorgen Sie diese entsprechend den geltenden Bestimmungen des Installationslandes.
- Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme die Schutzfolie vom Gerät ab. Diese langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Entfernen Sie aus dem Inneren des Gerätes das Zubehör, alle Informationsmaterialien und Plastiktüten.



VORSICHT!

Entfernen Sie niemals das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.

Einstellung der FüÙe

- Die verstellbaren FüÙe sind dem Gerät beige packt und müssen unter dem Gerät angeschraubt werden. Die korrekte Ebenheit des Gerätes gewährleistet einen reibungslosen Betrieb. Diese Ebenheit erhält man durch Einstellung der FüÙe und Überprüfung durch eine Wasserwaage. Es reicht aus, die StellfÙe ein- oder herauszuschrauben, um ihre Einstellung zu verändern.



VORSICHT!

Verwenden Sie das Gerät nicht ohne StellfÙe!

- Wenn das Gerät ohne StellfÙe betrieben wird, ist kein Luftdurchgang für die Kühlung der elektronischen Bauteile und der auÙeren Wände des Gehäuses gewährleistet, dieses könnte eine Überhitzung verursachen und zur Beschädigung der Bauteile des Gerätes führen.

5.1.4 Elektroanschluss




GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!

Eine unsachgemaÙe Installation des Gerätes kann zu Verletzungen führen!

Vor der Installation die Daten des örtlichen Stromnetzes mit den technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Das Gerät nur bei Übereinstimmung anschlieÙen!

- Bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen.
Eine Spannungsabweichung von höchstens $\pm 10\%$ ist erlaubt.
- Sicherstellen, dass ein der geltenden Vorschriften entsprechender SL-Anschluss vorhanden ist. Bei Anschluss an das Stromnetz darauf achten, dass ein Kabel mit einem geeigneten Querschnitt verwendet wird.
- Für den Stromanschluss muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein entsprechend der Last bemessener allpoliger Schalter zwischengeschaltet werden. Dieser Schalter, dessen Kontakte einen Mindestffnungsabstand von 3 mm aufweisen, muss leicht zugänglich positioniert werden.
- Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss unter Berücksichtigung der geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Vorschriften erfolgen.
- Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Stecker stets leicht zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell vom Netz getrennt werden kann.

Potentialausgleichsanschluss

- Der Potentialausgleichsanschluss zwischen verschiedenen Geräten muss an der durch folgendes Symbol  gekennzeichneten Klemmleiste erfolgen. Die Anschlussklemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.
- Diese Klemme ermöglicht den Anschluss des Potentialausgleichskabels (Farbe gelb/grün) mit einem Querschnitt von 4 bis 10 mm².
- Das Gerät muss in ein Potentialausgleichssystem eingebunden werden, dessen Wirksamkeit entsprechend der Vorgaben der geltenden Bestimmungen zu prüfen ist.

5.1.5 Wasseranschluss

- Sorgen Sie dafür, dass ein Trinkwasseranschluss in der Nähe des Gerätes ist.
- Wenn eine neue Installation vorgenommen wird, bevor das Gerät an das Wassernetz angeschlossen wird, eine ausreichende Wassermenge abfließen lassen, damit keine Verunreinigungen in die Magnetventile gelangen.
- Den mitgelieferten Wasserdruckschlauch mit 90°Anschlusswinkel an das Anschlussstück (3/4") des Gerätes anschließen. Sitz des Anschlussstückes: hinten rechts unterhalb des Gerätes. Das andere Ende des Wasserdruckschlauches an das **Kaltwassernetz** mit Absperrhahn anschließen.



VORSICHT!

Der Fließdruck sollte max. 3 bar betragen.

Bei höherem Druck ist ein Druckminderer vorzuschalten.

- Für eine einwandfreie Funktion des Gerätes muss zur Vermeidung von Kalkablagerungen im Garraum Trinkwasser mit einer Härte **bis 7°d.H** zur Verfügung stehen.

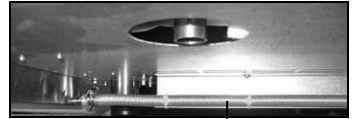


VORSICHT!

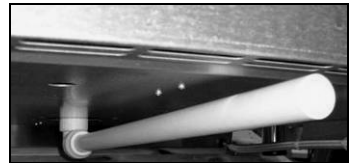
Bei einer Wasserhärte höher als 7°d.H muss eine geeignete Wasserenthärtungsanlage vorinstalliert werden.

5.1.6 Abflussanschluss

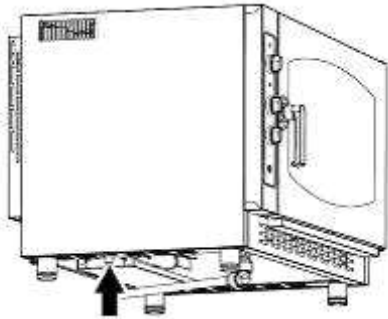
- An der Wasser-Auffangwanne im vorderen Bereich des Gerätes befindet sich ein Ablaufschlauch (Innendurchmesser 10 mm). Dieser Schlauch dient zur Ableitung der überschüssigen Flüssigkeit aus der Wasser-Auffangwanne und wird im hinteren Bereich unterhalb des Gerätes geführt (**A** – Abb. rechts). Zur Rückführung des Wassers in ein Abflusssystem ist der vorhandene Schlauch entsprechend zu verlängern.
- Montieren Sie das mitgelieferte Abflussrohr an die Austrittsöffnung unterhalb des Gerätes, um das Abfließen der Flüssigkeit aus dem Garraum zu gewährleisten. Das Abflussrohr muss mit einem geeigneten Schlauch (Ø 22 mm) verbunden und in ein Abflusssystem geleitet werden.



A



5.1.7 Gasanschluss



Die Gasgeräte über eine Spezialleitung R 1/2" mit Innendurchmesser von mindestens 16 mm an die Gasversorgung anschließen.

Einen Metallanschluss und ein Rohr oder einen Schlauch verwenden.

Sperrhähne oder Sperrschieber mit einem Innendurchmesser vorsehen, der mindestens dem Innendurchmesser der oben genannten Anschlussleitung entspricht.

Nach dem Anschluss an die Gasversorgung müssen die Fittings und Anschlüsse auf undichte Stellen geprüft werden.

Dazu Seifenwasser oder ein spezielles, Schaum bildendes Produkt verwenden, um die Leckagen zu finden.

Die Gasgeräte müssen durch einen Vertragstechniker einmal pro Jahr nach Vorgabe der maßgeblichen Normen einer regelmäßigen Wartung unterzogen werden. Im Rahmen der Wartung werden eine Analyse der Verbrennungsabgase und eine Kontrolle der Wärmeleistung durchgeführt.



VORSICHT!

Das Gerät funktioniert nur dann ordnungsgemäß, wenn der Druck in der Gasleitung innerhalb der Werte liegt, die für verschiedene Gastypen in der folgenden Tabelle angegeben sind.

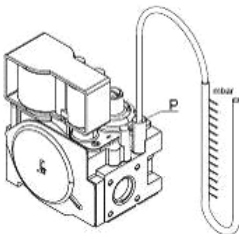
Bestimmungsland		Kategorien	Gastyp	Gasdruck (mbar)
AL	Albanien	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
AT	Österreich	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	Belgien	II _{2E+3+}	G20 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bulgarien	II _{2H3B/P}	G20/G25 - G30/G31	20 - 30/30
CY	Zypern	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
HR	Kroatien	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
DK	Dänemark	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FI	Finland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	Frankreich	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
DE	Deutschland	II _{2ELL3B/P}	G20 - G25 - G30/G31	20 - 20 - 50/50
GR	Griechenland	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
IE	Irland	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	Island	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	Italien	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LV	Lettland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LT	Litauen	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
LU	Luxemburg	I _{2E}	G20	20
MT	Malta	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
NO	Norwegen	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
NL	Niederlande	II _{2L3B/P}	G25 - G30/G31	25 - 30/30
PL	Polen	II _{2ELwLs3B/P}	G20 - G27 - G2:350 G30/G31	20 - 20 - 13 - 37/37
PT	Portugal	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GB	Großbritannien	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37

Bestimmungsland		Kategorien	Gastyp	Gasdruck (mbar)
CZ	Tschechische Republik	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
MK	Mazedonien	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
RO	Rumänien	II _{2H3B/P} II _{2E3B/P} II _{2L3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G25 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 30/30 20 - 30/30
SK	Slowakei	II _{2H3+} II _{2H3B/P} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30 20 - 50/50
SI	Slowenien	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
ES	Spanien	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
SE	Schweden	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Schweiz	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 50/50
TR	Türkei	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
HU	Ungarn	II _{2HS3B/P}	G20 - G25.1 - G30/G31	25 - 25-30/30

Bei Abweichungen von den angegebenen Werten ist nicht für eine ordnungsgemäße Funktion des Gerätes und die korrekte Inbetriebnahme garantiert. Die Gasversorgung vom Installateur kontrollieren lassen (Gasleitung, Ventile und eventuelle Druckminderer-ventile prüfen), ggf. Rücksprache mit dem Gaswerk halten.

Gasdruckkontrolle

Sicherstellen, dass die für den Druck der Gasversorgung vorgesehenen Düsen montiert sind. Wenn die Notwendigkeit besteht, die Düsen auszuwechseln, die Anweisungen im unten stehenden Abschnitt beachten. Nach dem Anschluss des Gerätes den Gasdruck im eingeschalteten Zustand kontrollieren.



Der Gasdruck wird direkt am Regelventil kontrolliert. Dazu wie folgt vorgehen:

- Die Schraube am Gasmessventil aufschrauben.
- Das Manometer an das Gasmessventil anschließen.
- Den Gasdruck so einstellen, dass dieser den angegebenen Werten in Tabelle auf Seiten 19 - 20 entspricht.
Der Gasdruck wird am Druckregler außen am Gerät eingestellt.
- Wenn der Gasdruck korrekt ist, das Gerät ausschalten, das Manometer abnehmen und die Schraube wieder bis zum Anschlag anziehen.

Auswechseln der Düsen (Umstellen von Gas)

1166281 (7 GN 1/1)

Gastyp + Gasdruck	Gastyp + Gasdruck	Düse
G30 28--30 mbar	G31 30..37 mbar	145
G30 37 mbar	G31 37 mbar	135
G30 50 mbar	G31 50 mbar	125
G20 20 mbar		195R
G25 25 mbar		215R
G25 20 mbar		230R
G20 25 mbar		185R
G25.1 25 mbar		225R
G2.350 13 mbar		290R
G27 20 mbar		235R

1166311 (10 GN 1/1)

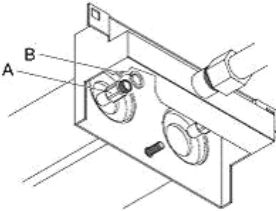
Gastyp + Gasdruck	Gastyp + Gasdruck	Düse
G30 28..30 mbar	G31 30..37 mbar	155
G30 37 mbar	G31 37 mbar	145
G30 50 mbar	G31 50 mbar	135
G20 20 mbar		225R
G25 25 mbar		235R
G25 20 mbar		245R
G20 25 mbar		215R
G25.1 25 mbar		245R
G2.350 13 mbar		320R
G27 20 mbar		255R



VORSICHT!

Verwenden Sie nur Originaldüsen!

Die Durchführung von Änderungen gleich welcher Art ist verboten!



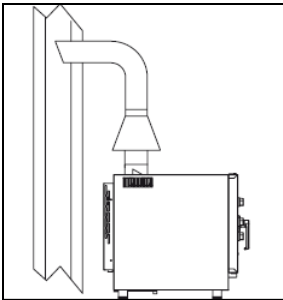
Wenn das Gerät an eine Gasart angeschlossen werden soll, das nicht auf dem Typenschild angegeben ist, müssen die Düsen vom Brenner wie folgt ausgewechselt werden:

- Die Düse abschrauben und durch die Düse für die in der Abnehmertabelle angegebenen Gasart ersetzen.
- Die Dichtungsscheibe (Abb. links/B) einsetzen.
- Die Düsen sind mit Hundertstel Millimeter markiert.
- Nach dem Auswechselln der Düse muss der Gasdruck erneut kontrolliert werden.

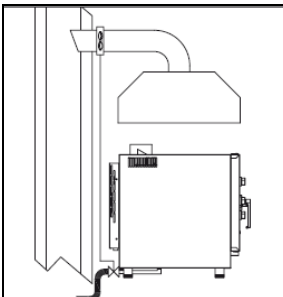
Abgasableitung

Die Gasgeräte müssen unter Beachtung der Installationsvorschriften an Standorten installiert werden, die für eine Ableitung der Verbrennungsabgase geeignet sind.

Es gibt zwei Möglichkeiten für den Anschluss der Abgasableitung der Gasgeräte.



- **Anschluss einer natürlichen Leitung**, wie zum Beispiel ein Abzug mit natürlichem Zug, dessen Funktionstüchtigkeit garantiert sein muss, um die Verbrennungsabgase direkt nach außen abzuleiten. Der Abzug wird nach außen oder in einen Kamin geleitet. Dazu ein Leitblech bzw. Windschutz verwenden, der auf Anfrage erhältlich ist. Die Abgasableitung muss so ausgelegt sein, dass die Ableitung der Verbrennungsabgase nicht durch Verengungen usw. oder durch eine übermäßige Länge vom Abzugsrohr (max. 3 m) behindert wird.



- **Installation eines Systems mit erzwungener Ableitung**, wie zum Beispiel einer Abzugshaube mit mechanischem Absauggebläse.

In diesem Fall muss die Gasversorgung des Gerätes direkt vom Abzugssystem kontrolliert und unterbrochen werden, sobald der Durchsatz vom Abzugssystem unter die vorgeschriebenen Grenzwerte sinkt.

Wenn das Gerät unter einer Abzugshaube installiert wird, müssen folgende Voraussetzungen erfüllt sein:

- a) das angesaugte Volumen muss größer sein als das Volumen der erzeugten Verbrennungsabgase (siehe geltende Normen);
- b) das Material, aus dem der Filter in der Abzugshaube besteht, muss für die Temperaturen der Verbrennungsabgase geeignet sein, die am Ausgang vom Leitblech auch 300 °C erreichen können;
- c) das Ende der Abgasableitung des Gerätes muss innerhalb des Umfangs an der Basis der Abzugshaube positioniert werden;
- d) das Einschalten vom Gas (die Gaszufuhr) am Gerät darf nur manuell möglich sein.

5.1.8 Erste Inbetriebnahme und Abnahme

Vor **Inbetriebnahme** der Gasgeräte müssen alle Kontrollen durchgeführt werden, die für die Sicherstellung der Konformität der Anlagen und der Installation des Gerätes nach gesetzlicher Vorgabe und unter Beachtung der im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen erforderlich sind.

Folgende Voraussetzungen **müssen** gegeben sein:

- Die Temperatur am Installationsort muss mehr als +4°C betragen.
- Der Garraum muss leer sein.
- Alle Verpackungsteile müssen komplett entfernt werden, einschließlich der Schutzfolie auf den Außenwänden.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht verdeckt oder verstopft sein.
- Eventuell zur Installation abmontierte Geräteteile müssen wieder montiert werden.
- Der Hauptschalter der Stromversorgung muss eingeschaltet und die Absperrhähne für Wasser und Gas, die dem Gerät vorgeschaltet sind, müssen geöffnet sein.

Sobald das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird, kann ein akustisches Signal ertönen. Diese Möglichkeit ist normal und wird nach einigen Sekunden automatisch zurückgesetzt.

Zur **Abnahmeprüfung** von Gasgeräten muss ein Probegarzyklus durchgeführt werden, der einer Kontrolle des korrekten Gerätebetrieb ohne Funktionsstörungen oder Probleme dient.

Den Temperaturrehregler auf 150 °C und den Zeitdrehregler auf 10 Min. einstellen.

Folgende Kontrollen sorgfältig durchführen:

- Die Beleuchtung im Garraum muss sich einschalten.
- Das Gerät muss abschalten, wenn die Gerätetür geöffnet wird, und wieder einschalten, wenn diese geschlossen wird.
- Der Thermostat der Temperaturregulierung im Garraum muss bei Erreichen der eingestellten Temperatur zuschalten und die Heizelemente müssen vorübergehend abgeschaltet werden. Das Zuschalten vom Thermostat ist am vorübergehenden Abschalten der Kontrollleuchte **LED 2** auf der Bedienblende erkennbar.
- Der Motor vom Gebläse muss automatisch die Laufrichtung umkehren. Die Umkehrung der Laufrichtung erfolgt alle 2 Minuten, zwischen denen der Motor 20 Sekunden abgeschaltet bleibt.
- Die Heizelemente im Garraum werden während der 20 Sekunden Motorstillstand vorübergehend abgeschaltet. Das Abschalten der Heizelemente ist daran erkennbar, dass die Kontrollleuchte **LED 2** auf der Bedienblende vom Gerät vorübergehend ausgeschaltet wird.
- Für Geräte mit 7 oder mit 10 Einschüben: die beiden Gebläse im Garraum haben die gleiche Rotationsrichtung.
- Am Ende vom Gar-/Backzyklus schaltet sich der Summer vom Gerät für ca. 15 Sekunden ein.
- Wenn das Gerät mit Beschwadung ausgestattet ist, muss nach Betätigen vom entsprechenden Drehregler das Austreten von Wasser in Richtung Gebläse aus dem Wasserschlauch im Garraum kontrolliert werden.

5.2 Anweisungen für den Benutzer



VORSICHT!

Lesen Sie die folgende Gebrauchsanleitung sorgfältig, da sie Hinweise zur Sicherheit und zum Gebrauch des Gerätes liefert .

Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für den späteren Gebrauch sorgfältig auf. Eine falsche Installation, Bedienung, Wartung und Reinigung sowie etwaige Veränderungen und Modifizierungen können zu Fehlfunktionen, Beschädigungen und Verletzungen führen.

5.2.1 Sicherheitshinweise

- Stellen Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von Wärmequellen, wie z. B. Grill oder Fritteuse.
- Lassen Sie **niemals** leicht entflammbare Materialien in der Nähe des Gerätes liegen oder stehen. **Brandgefahr!**
- Die Temperaturen der Lebensmittelbehälter oder anderer Gegenstände während und nach dem Garen können sehr hoch sein; seien Sie höchst aufmerksam bei der Handhabung, um Verbrennungen zu vermeiden. Fassen Sie sie nur mit geeigneten Schutzhandschuhen an. **Verbrennungsgefahr!**
- Seien Sie beim Öffnen der Gerätetür äußerst aufmerksam: **Verbrennungsgefahr** beim Austreten von heißen Dämpfen.
- Geben Sie keine entflammaren Gegenstände und keine Nahrung auf Alkoholbasis in den Kombidämpfer: sie verursachen Selbstentzündungen und Brände, die zu explosiven Erscheinungen führen können.
- Vermeiden Sie das Salzen der Speisen im Garraum. Falls es sich nicht vermeiden lässt, sorgen Sie für eine zeitnahe Reinigung, sonst kann es zu Schäden am Garraum kommen.



Die äußeren Teile des Gerätes können die Temperatur von 60°C überschreiten. Um Verbrennungen zu vermeiden, dürfen Sie die Bereiche oder Teile, die mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichnet sind, nicht berühren.

- Beschädigungen oder Bruch von Komponenten aus Glas, aus denen die Tür besteht, sollten unverzüglich behoben werden (kontaktieren Sie den Kundendienst).
- Bei Nichtnutzung des Gerätes (z. B. 12 Stunden) lassen Sie die Gerätetür geöffnet.
- Bei längerer Nichtnutzung (zum Beispiel mehrere Tage) schließen Sie die Wasserversorgung und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.

- Sollte der Kombidämpfer auf einen anderen Kombidämpfer oder geeignetes Untergestell platziert werden, ist es **nicht empfehlenswert**, höhere Einschübe als die, bei denen der Anwender in den Behälter hineinsehen kann, zu verwenden.
- Aus Sicherheitsgründen muss nach der Aufstellung des Gerätes der



Aufkleber „**Heiße Flüssigkeit im Behälter! Verbrennungsgefahr!**“, der sich im Lieferumfang befindet, am Gerät in einer Höhe von 1600 mm vom Boden angebracht werden.

5.2.2 Bedienung

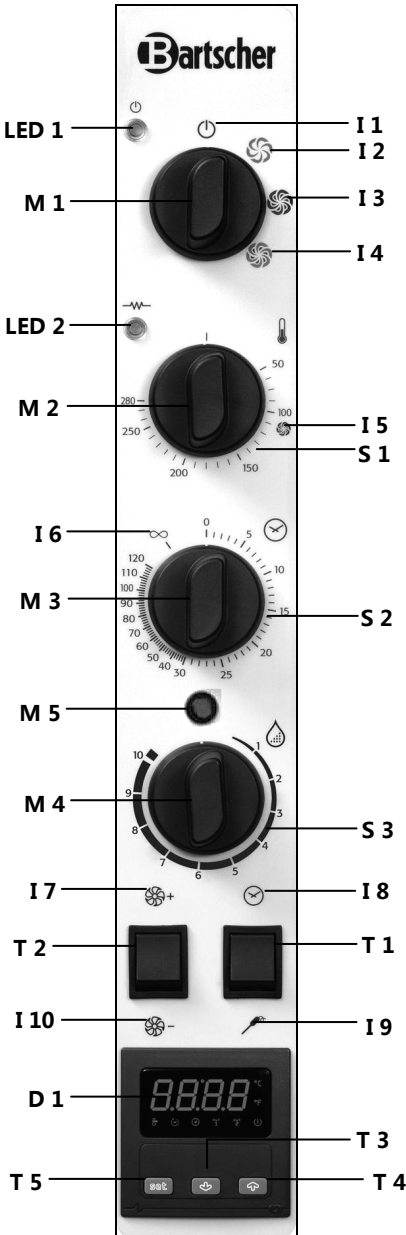
- Reinigen Sie das Gerät und Zubehör sorgfältig vor dem Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung und Wartung“**.
- Kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme die korrekte Installation, Stabilität, Nivellierung des Gerätes, sowie die Ausführung des elektrischen Anschlusses und der Anschlüsse an die Gas- und Wasserversorgung.



VORSICHT!

Heizen Sie vor dem Garen/Backen das Gerät auf eine Temperatur vor, die um 20-25% über der eigentlichen Gar-/ Backtemperatur liegt. Nachdem die Temperatur des Vorheizens erreicht wurde, können Sie das Gerät beschicken. Die Temperatur sollte dann auf die für die Zubereitung vorgesehene zurückgestellt werden.

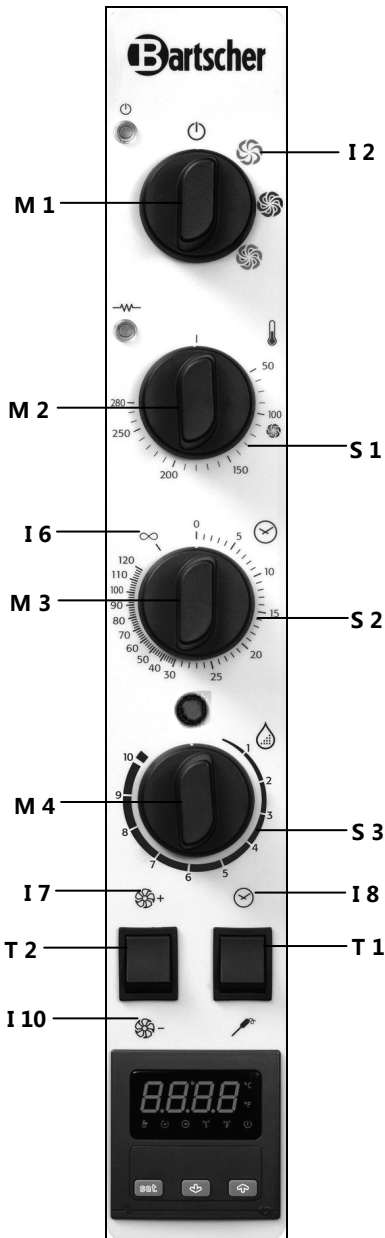
5.2.3 Funktionen der Bedienelemente und Anzeigen



M 1	Funktionsdrehregler
I 1	Position AUS
I 2	Garen/Backen mit Umluft
I 3	Garen/Backen mit Dampf
I 4	Kombi-Dämpfen
M 2	Temperaturdrehregler
I 5	max. Temperatur für Garen/Backen mit Dampf (ca. 110 °C)
S 1	Temperaturskala in °C (50 °C – 280 °C)
M 3	Zeitdrehregler
I 6	Position Zeit unbegrenzt
S 2	Zeitskala in Minuten (0 – 120)
M 5	Gasbrenner-Druckknopf
M 4	Drehregler Beschwadung
S 3	Skala Beschwadung (1 – 10)
T 1	Kippschalter Aktivierung Zeit / Kerntemperaturfühler
I 8	Aktivierung Zeit
I 9	Aktivierung Kerntemperaturfühler
T 2	Kippschalter für Einstellung der Ventilatorgeschwindigkeit
I 7	Ventilatorgeschwindigkeit Stufe 2
I 10	Ventilatorgeschwindigkeit Stufe 1
D 1	Digitalanzeige Kerntemperatur
T 3	Taste Temperatur Kerntemperaturfühler verringern
T 4	Taste Temperatur Kerntemperaturfühler erhöhen
T 5	SET -Taste zur Festlegung Temperatur Kerntemperaturfühler
LED 1	Anzeige EIN/AUS
LED 2	Anzeige Betriebsstatus Heizelement(e): EIN /AUS

5.2.4 Einstellungen

Garen/Backen mit Umluft



Für die Einstellung des Backens/Garens mit **UMLUFT** den Funktionsdrehregler **M 1** im Uhrzeigersinn auf die Position **I 2** drehen.

Stellen Sie danach die Back-/ Gartemperatur ein, indem Sie den Temperaturdrehregler **M 2** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen.

Stellen Sie anschließend die Gar-/Backzeit ein, indem Sie den Zeitdrehregler **M 3** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das Gerät schaltet ab und beendet die Zubereitung.

Um die Zeitsteuerung zu umgehen, den Zeitdrehregler auf das Symbol **I 6** (Zeit unbegrenzt) drehen.

Die Geschwindigkeit des Ventilators wird durch Drücken des Kippschalters **T 2** eingestellt. Wählen Sie die gewünschte Stufe und bringen Sie den Kippschalter in die entsprechende Position **I 7** oder **I 10**.

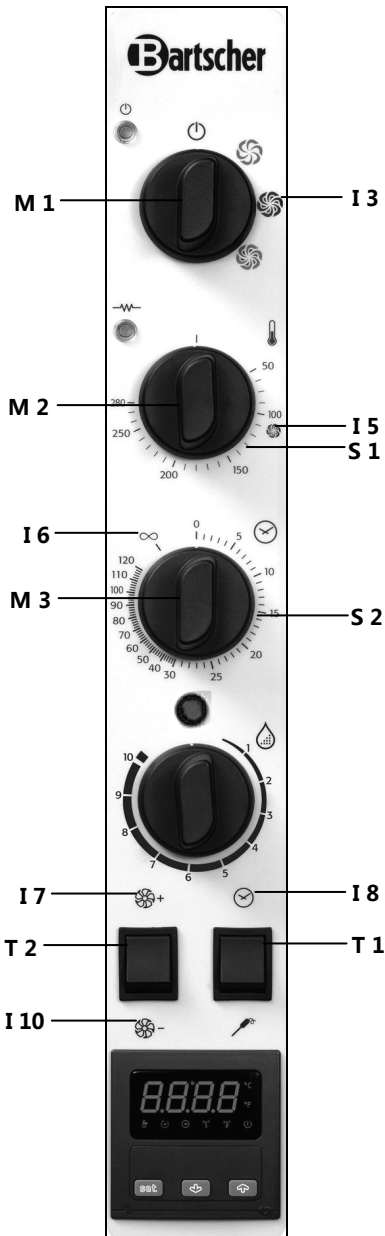
Anmerkung:

Kontrollieren, dass der Kippschalter T 1 sich in der Position I 8 (Aktivierung Zeit) befindet.

Garen/Backen mit Umluft und Beschwadung

Um einem Back-/Garvorgang mit **UMLUFT** Feuchtigkeit hinzuzufügen, den Drehregler **M 4** auf die gewünschte Position (1 – 10) drehen. Hierbei diesen im Uhrzeigersinn drehen, um die Beschwadung im Garraum zu erhöhen und gegen den Uhrzeigersinn, um diese zu senken. In der vertikalen, nach oben zeigenden Position ist der Drehregler für Beschwadung ausgeschaltet.

Garen/Backen mit Dampf



Für die Einstellung des Backen/Garens mit **DAMPF** den Funktionsdrehregler **M 1** im Uhrzeigersinn auf die Position **I 3** drehen.

Stellen Sie danach die Back-/ Gartemperatur ein, indem Sie den Temperaturdrehregler **M 2** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen.

Für das traditionelle Garen/Backen mit Dampf wird eine Temperatur von **110 °C** im Gerät empfohlen, die durch das Symbol **I 5** auf der Temperaturskala gekennzeichnet ist.

Stellen Sie anschließend die Gar-/Backzeit ein, indem Sie den Zeitdrehregler **M 3** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das Gerät schaltet ab und beendet die Zubereitung.

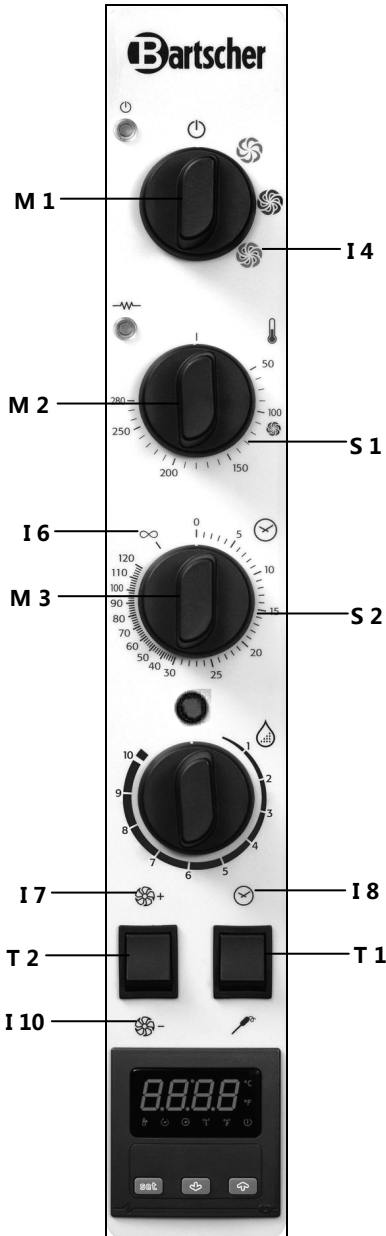
Um die Zeitsteuerung zu umgehen, den Zeitdrehregler auf das Symbol **I 6** (Zeit unbegrenzt) drehen.

Die Geschwindigkeit des Ventilators wird durch Drücken des Kippschalters **T 2** eingestellt. Wählen Sie die gewünschte Stufe und bringen Sie den Kippschalter **T 2** in die entsprechende Position **I 7** oder **I 10**.

Anmerkung:

Kontrollieren, dass der Kippschalter **T 1 sich in der Position **I 8** (Aktivierung Zeit) befindet.**

Kombi-Dämpfen (Garen/Backen mit Umluft/Dampf)



Für die Einstellung **KOMBI-DÄMPFEN** (Garen/Backen mit Umluft/Dampf) den Funktionsdrehregler **M 1** im Uhrzeigersinn auf die Position **I 4** bringen.

Stellen Sie danach die Back-/ Gartemperatur ein, indem Sie den Temperaturdrehregler **M 2** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen.

Stellen Sie anschließend die Gar-/Backzeit ein, indem Sie den Zeitdrehregler **M 3** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position drehen.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein akustisches Signal, das Gerät schaltet ab und beendet die Zubereitung.

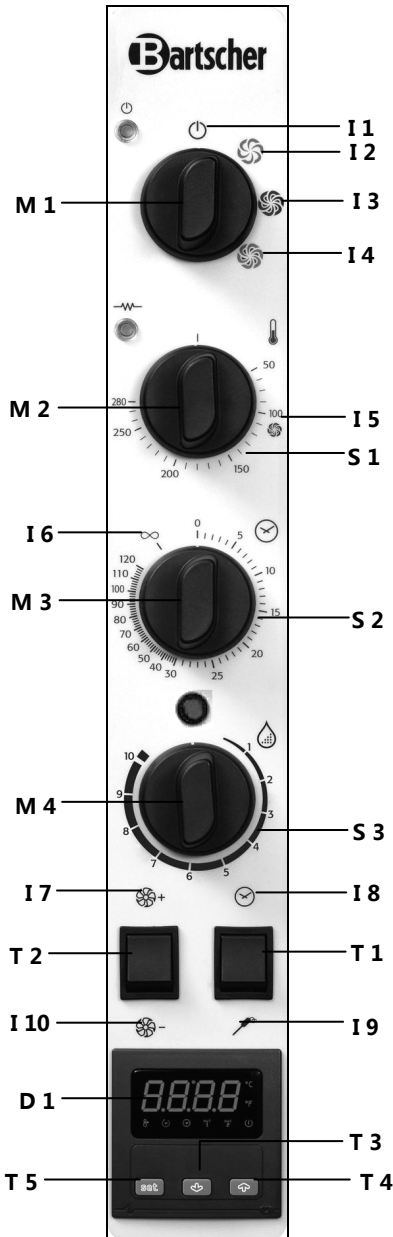
Um die Zeitsteuerung zu umgehen, den Zeitdrehregler auf das Symbol **I 6** (Zeit unbegrenzt) drehen.

Die Geschwindigkeit des Ventilators wird durch Drücken des Kippschalters **T 2** eingestellt. Wählen Sie die gewünschte Stufe und bringen Sie den Kippschalter **T 2** in die entsprechende Position **I 7** oder **I 10**.

Anmerkung:

Kontrollieren, dass der Kippschalter T 1 sich in der Position I 8 (Aktivierung Zeit) befindet.

Garen/Backen mit Kerntemperaturfühler



Nachdem der gewünschte Gar-/Backmodus ausgewählt und der Funktionsdrehregler auf eine der Positionen **I 2 – I 3 – I 4** gestellt wurde, stellen Sie die Temperatur ein.

Drehen Sie den Temperaturregler **M 2** im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Position.

Beim Garen/Backen mit Kerntemperaturfühler den Zeitdrehregler M 3 immer auf die Position I 6 (Zeit unbegrenzt) drehen.

Die anderen Parameter (Beschleunigung/Ventilatorgeschwindigkeit) nach Wunsch einstellen.

Um den Kerntemperaturfühler zu aktivieren, bringen Sie den Kippschalter **T 1** in die Position **I 9**.

Die gewünschte Kerntemperatur in der Speise über das Display **D 1**, wie folgt, wählen:

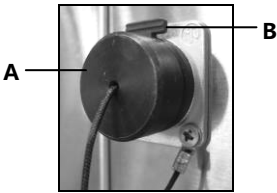
- Die **SET-Taste T 5** drücken. Das Display **D 1** blinkt.
- Die entsprechende Taste **T 3** oder **T 4** drücken, um die Kerntemperatur in der Speise zu erhöhen oder zu senken.
- Zur Bestätigung der Einstellung erneut die **SET-Taste T 5** drücken.

Sobald die eingestellte Kerntemperatur im Inneren der Speise erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal, das Gerät schaltet ab und beendet die Zubereitung.

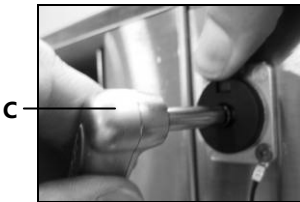
Anmerkung:

Der **Kerntemperaturfühler** wird positioniert, indem dieser in das für die Zubereitung bestimmte Produkt eingeführt wird, bis ihre Spitze sich in dessen Mitte (Teil mit größter Dicke) befindet.

Kerntemperaturfühler befestigen/entfernen



Zum Anschluss eines Kerntemperaturfühlers ziehen Sie die Abdeckkappe **A** (Abb. links) von der Anschlussstelle an der linken oberen Seite des Gerätes ab, halten Sie die rote Einraste-Vorrichtung **B** gedrückt und stecken den Kerntemperaturfühler **C** in die vorgesehene Öffnung.



Lassen Sie die rote Einraste-Vorrichtung **B** los. Zum Entfernen erneut die rote Einraste-Vorrichtung **B** drücken, den Kerntemperaturfühler **C** herausziehen und die Einraste-Vorrichtung **B** loslassen.

Die Abdeckkappe **A** wieder befestigen.



VORSICHT!

Um Beschädigungen des Kerntemperaturfühlers zu vermeiden, führen Sie diesen nur oberhalb der Glastür in das Gerät ein.

Wrasenabzug



Der Wrasenabzug hat die Funktion, die Feuchtigkeit, die sich während des Garens/Backens bildet, aus dem Garraum zu entfernen.

Den Hebel des Wrasenabzuges nach Bedarf auf eine der folgende Positionen stellen:

- links: **Geschlossen/Closed**
- rechts: **Offen/Open**

Auch bei geschlossenem Wrasenabzug besteht keine Gefahr, dass sich ein Überdruck im Garraum, da dies immer durch den Ablass kontrolliert wird.

Für das Garen-/Backen mit **DAMPF** und **KOMBI-DÄMPFEN (UMLUFT/DAMPF)** empfehlen wir, den Hebel des Wrasenabzuges auf der Position „**Geschlossen/Closed**“ zu stellen.

Druckknopf Gasbrenner



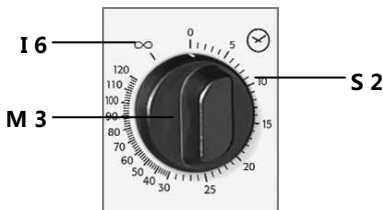
VORSICHT!

Bei einer Störung des Hauptbrenners leuchtet nach dreimaligem Zündversuch der rote Gasbrenner-Druckknopf M 5 auf der Bedienblende auf. Durch Drücken dieses Knopfes kann die Störung behoben (zurückgesetzt) werden. Bei wiederholten Störungen wenden Sie sich an den Kundendienst

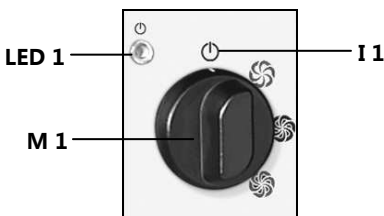
Beleuchtung des Geräteinnenraumes

Die Beleuchtung des Garraumes ist automatisiert und mit dem Betrieb des Gerätes verbunden. Am Ende des Gar-/Backzyklus (z. B. Zeitdrehregler auf „0“ oder Kerntemperatur erreicht Einstellwert) schaltet sich die Beleuchtung aus.

Gerät ausschalten



Um eine Zubereitung zu beenden, muss der Zeitdrehregler M 3 in die Position „0“ gebracht werden (auch beim Garen/Backen mit Kerntemperaturfühler).



Das Gerät ausschalten und den Drehregler M 1 in die Position I 1 (AUS) bringen.

LED 1 erlischt.

5.2.5 Hinweise und Tipps



Heiße Flüssigkeit im Behälter! Verbrennungsgefahr!

Beim Zubereiten von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten, gefüllt in Behälter, muss besonders auf ein mögliches Austreten dieser geachtet werden, sowohl während des Garens als auch während des Herausziehens der Behälter aus dem Garraum.

Es ist nicht empfehlenswert, höhere Einschübe als die, bei denen der Anwender in den Behälter hineinsehen kann, zu verwenden.

- Beim Grillen oder Braten von Lebensmitteln ist es notwendig, einen Behälter auf den Boden des Garraums zum Auffangen von Fett oder Säften zu stellen.
- Für ein perfektes und gleichmäßiges Garen von Speisen empfehlen wir die Verwendung von nicht zu hohen Blechen oder GN-Behältern, damit eine gute und ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist. Zwischen dem oberen Blech und den Speisen muss ein Abstand von mindestens 2 cm eingehalten werden.
- Überfüllen Sie die Bleche, GN-Behälter nicht, verteilen Sie das Gargut gleichmäßig, um ein zufriedenstellendes Ergebnis zu erzielen.
- Achten Sie auf die korrekte Verwendung des Kerntemperaturfühlers: Einführung in den dicksten Punkt des Lebensmittels von oben nach unten bis zum Erreichen der Mitte mit der Spitze des Kerntemperaturfühlers.
- Um die Auswirkungen des Wärmeverlustes durch das Öffnen der Gerätetür zum Einführen von Lebensmitteln auszugleichen, empfehlen wir ein **Vorheizen** des Gerätes (**Seite 26**).

6. Reinigung und Wartung



WARNUNG!

Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen und vollständig abkühlen lassen.

Das Gerät niemals mit Wasserstrahlen oder Dampf unter Druck reinigen!

Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.

Regelmäßige Reinigung durch den Benutzer

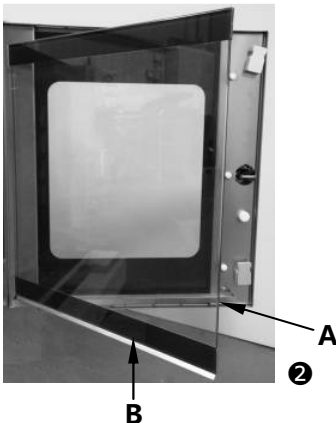
- Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise, Hygiene und Leistung reinigen Sie das Gerät täglich am Ende des Arbeitstages.
- Vor der Reinigung die Stromzufuhr zum Gerät unterbrechen, den Wasserhahn und Gashahn zudrehen und den Garraum abkühlen lassen.

- Nehmen Sie die Auflageschienen aus dem Gerät und reinigen Sie diese gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel, wischen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen diese anschließend ab.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Garraumes lauwarmes Wasser und geeignete Reinigungsmittel. Wischen Sie sorgfältig mit klarem Wasser nach und achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittlrückstände verbleiben. Trocknen Sie den Garraum anschließend ab.
- Ausschließlich spezielle **Edelstahlreiniger** für die Außenreinigung verwenden, die Anwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln kann eine Korrosion des Gerätes verursachen.
- Verwenden Sie **keine** chlorhaltigen Mittel (Bleichmittel, Chlorwasserstoffsäure, usw.).
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

Reinigung der Glastür



- Durch die Doppelverglasung der Gerätetür ist diese leicht zu reinigen. Das Innenglas kann ausgeklappt und nach Bedarf abgenommen werden.
- Lösen Sie dazu die obere und untere Sperren, welche das Innenglas festhalten, indem Sie diese im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 1).



- Klappen Sie das Innenglas auf (Abb. 2).
- Reinigen Sie das Innenglas von beiden Seiten und die Gerätetür mit einem geeigneten Mittel.
- Verwenden Sie **keine** scheuernden oder abreibenden Reinigungsmittel.
- Wischen Sie die Auffangrinne (A) für Kondenswasser zwischen dem Innenglas und Außenglas trocken.
- Schließen Sie das Innenglas oder setzen es nach der Reinigung wieder richtig ein (falls es abgenommen wurde) und bringen Sie die Sperren durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn in die Ausgangsposition.



VORSICHT!

Achten Sie beim Einsetzen des Innenglases darauf, dass dieses mit der Abtropfkante (B) zum Garraum montiert wird, sonst schließt die Tür nicht dicht.

Wartung durch den Kundendienst

- **Die Gasgeräte müssen durch einen Vertragstechniker mindestens einmal pro Jahr nach Vorgabe der maßgeblichen Normen einer regelmäßigen Wartung unterzogen werden. Im Rahmen der Wartung werden eine Analyse der Verbrennungsabgase und eine Kontrolle der Wärmeleistung durchgeführt.**
- Vor Ausführung jeglicher Wartungsarbeiten muss die Stromversorgung abgestellt sowie die Gas- und Wasserzufuhr geschlossen werden. Das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Bevor Sie das Gerät an einen neuen Aufstellplatz bewegen, überprüfen Sie, dass die elektrische Leitung, die Gasleitung und die Wasserzulaufleitung ordnungsgemäß abgetrennt sind.
- Wenn sich das Gerät auf einem System, das mit Rollen ausgestattet ist, befindet, müssen Sie überprüfen, dass während seiner Verlagerung die elektrischen Leitungen, Rohrleitungen oder anderes nicht beschädigt werden.
- Nachdem Sie diese Operation ausgeführt und das Gerät auf die neue Aufstellposition platziert haben, müssen Sie sicherstellen, dass alle Elektro- Gas- und Wasseranschlüsse vor der Inbetriebnahme nach den Normen ausgeführt wurden.

7. Mögliche Funktionsstörungen

Bei einer Störung trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und schließen Sie die Gas- und Wasserzufuhr. Bevor Sie den Kundendienst kontaktieren, überprüfen Sie die in der unten stehenden Tabelle mögliche Störungen des Gerätes.

Problem	Abhilfe
Gerät schaltet sich nicht ein.	<ul style="list-style-type: none"> • Stromversorgung prüfen. • Kontrollieren, dass der dem Gerät vorgeschaltete Gasabsperrhahn geöffnet ist. • Die Sicherungen des Gerätes auf Schäden kontrollieren. • Sicherstellen, dass die Tür des Gerätes gut verschlossen ist. • Prüfen Sie die korrekte Parametereinstellung des Gar-/ Backvorgangs. • Sicherstellen, dass das Gerät keine Fehlermeldung sendet.
Falls sich das Gerät nach diesen Maßnahmen nicht einschaltet, Kundendienst kontaktieren.	
Ventilator hält während dem Betrieb an	<ul style="list-style-type: none"> • Gerät abschalten und warten, bis sich der Überhitzungsschutz des Motors wieder automatisch herstellt. • Stellen Sie sicher, dass die Lüftungsöffnungen nicht verdeckt oder verstopft sind.
Falls sich die Störung wiederholt, Kundendienst kontaktieren.	
Innenbeleuchtung funktioniert nicht.	<p>Nur hitzebeständige Glühbirnen verwenden! Die Glühbirne wie folgt ersetzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Stellen Sie sicher, dass der dem Gerät vorgeschaltete allpoliger Schalter geöffnet und das Gerät abgekühlt ist. • Öffnen Sie das Innenglas der Gerätetür (Abschnitt 6 „Reinigung und Wartung“). • Das Schutzglas der Glühbirne abnehmen. • Die Glühbirne ersetzen.
Falls sich die Störung wiederholt, Kundendienst kontaktieren.	
Es kommt kein Wasser aus den Wasserschläuchen.	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, ob der Wasserabsperrhahn offen ist.
Falls sich die Störung wiederholt, Kundendienst kontaktieren.	
Kerntemperaturfühler funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Prüfen, ob der Zeitdrehregler auf Position I 6 (Zeit unbegrenzt) eingestellt ist.
Falls sich die Störung nicht beheben lässt, Kundendienst kontaktieren.	

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beseitigen lassen:

- Gehäuse **nicht** öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren, wobei Folgendes anzugeben ist:
 - die Art der Betriebsstörung;
 - die Artikelnummer und Seriennummer (auf dem Typenschild an der Rückseite des Gerätes abzulesen).

8. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.



VORSICHT!



Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0 **Service-Hotline: 0180 5 971 197**
Fax: +49 (0) 5258 971-120 (14ct/Min. aus dem deutschen Festnetz)

ENGLISH

Table of contents

1. Safety 40
1.1 Important safety instructions..... 40
1.2 Key to symbols..... 44
1.3 Proper use..... 45

2. General information 46
2.1 Liability and Warrantees..... 46
2.2 Copyright protection 46
2.3 Declaration of conformity..... 46

3. Transport, packaging and storage..... 47
3.1 Delivery check 47
3.2 Packaging..... 47
3.3 Storage..... 47

4. Technical data 48
4.1 Combi steamer properties 48
4.2 Technical specification 49

5. Installation and operation..... 52
5.1 Instructions for the installer..... 52
5.1.1 Installation instructions 52
5.1.2 Installation place..... 53
5.1.3 Preparing for Installation..... 53
5.1.4 Electrical connection..... 54
5.1.5 Water connection..... 55
5.1.6 Drain connection..... 56
5.1.7 Connecting to a gas line 56
5.1.8 Activation and acceptance of gas devices 61
5.2 Instructions for the user 63
5.2.1 Safety notes..... 63
5.2.2 Operation..... 64
5.2.3 Functions of the control elements and displays 65
5.2.4 Settings..... 66
5.2.5 Tips and advice..... 72

6. Cleaning and maintenance..... 72

7. Possible Malfunctions 75

8. Waste disposal 76

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

phone: +49 (0) 5258 971-0
fax: +49 (0) 5258 971-120



Read this instruction manual before using and keep them available at all times!

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device and should be consulted as an important source of information and reference guide.

Awareness of the safety instructions and instructions for use in this manual will ensure the safe and correct use of the device.

In addition to the information given here, you should comply with any local Health and safety Controls and generally applicable safety regulations.

The instruction manual forms part of the product and should be kept near the device and easily accessible for anyone carrying out the installation, servicing, maintenance or cleaning.

Please keep these instructions and give them to future owners of the device.

1. Safety

This device is designed in accordance with the presently applicable technological standards. However, the device can pose a danger if handled improperly and inappropriately.

All persons using the device must follow the recommendations and instructions in this instruction manual.

1.1 Important safety instructions

- The device is not intended for use by individuals (including children) with physical or mental disabilities, insufficient experience, and/or insufficient knowledge unless such persons are under the care of a person responsible for their safety or have received instructions regarding appropriate use of the device.
- Children should be observed to ensure that they are not playing with the device.
- **Never** leave the device unattended when in use.
- Only use the device indoors.
- The device is not adapted for use with an external timer or remote control.
- This device may only be operated in technically proper and safe condition.

- Prevent access of children to the package materials like plastic bags and foamed polystyrene elements. **Suffocation hazard!**
- Only a qualified technician and using original spare parts and accessories should carry out repairs and maintenance of the device. **Do not attempt to repair the device yourself.**
- Do not use any accessory or spare parts that have not been recommended by the manufacturer. These can be dangerous for the user or lead to damages of the device or personal injury, and further, the warranty expires.
- To prevent hazards and to ensure optimum efficiency, no modifications or alterations to the device that are not explicitly approved by the manufacturer may be undertaken.



DANGER! Electric shock hazard!

To avoid the hazard results please follow the safety instructions below.

- Never allow the power cable to come into contact with heat sources or sharp edges. The power cable should not hang over the side of the working surface. Ensure that no one can step on or trip over the cable.
- The power cable must not be folded, bent or tangled, and must always remain fully unrolled. Never place the device or other objects on the power cable.
- Do not lay the cable over carpets or heat insulations. Do not cover the cable. Keep away the cable from operating range and do not dunk it into water.
- Inspect the power cable regularly for damage. Never use the device if the cable is damaged. If the power cable is damaged, have an authorised service center or qualified electrician replace it.

- Never open the housing of the device. If the electrical connections are damaged or electrical or mechanical design is changed, **there is a risk of electrical shock.**
- **Never** immerse the connecting cable and the the power plug in water or other liquids.
- **Never** use abrasive agents and make sure no water gets into the device.
- Never handle the device with wet hands or while standing on the wet floor.
- Disconnect the device from the power supply:
 - when the device is not used,
 - in the case of interruptions during the operation of the device,
 - before cleaning the device.



HOT SURFACE! Danger of burns and injury!

To avoid the hazard results please follow the safety instructions below.

- During operation, the surface of the device becomes very hot! Do not touch the hot surface of the device with bare hands! Hold the device during operation only at the handles and control elements envisaged for this.
- Even after switching off the surface of the device and the cooking space as well as food in the containers remain hot for quite some time. In order to take out the food from the cooking space, always apply thermal gloves.
- In the course of opening the combi steamer door the hot steam can may escape, so be particularly careful.
- Let the device cool down sufficiently before cleaning it.



Hot liquid in container! Danger of burns!

To avoid the hazard results please follow the safety instructions below.

- When preparing the meals or liquids that are in the containers you should remember that they can boil over or splatter, both while cooking and when removing the containers from the steamer oven cooking compartment.

It is recommended to use the levels where the user can see the inside of the containers.



WARNING! Fire or explosion hazard!

To avoid the hazard results please follow the safety instructions below.

- Make sure before using the device that there are no objects, such as plastic bags, instruction manual and accessories, located in the cooking space. **Never** place during operation any kitchen utensils, towels, paper and similar into the cooking space and on the device.
- Make sure that the steam outlet is not blocked or plugged.
- **Never** operate the device in the vicinity of flammable, easily ignited (e.g. gasoline, spirit, alcohol, etc.). Due to the heat they evaporate and in case of contact with ignition sources it can come to explosionen, which lead to serious personal injury and property damage.
- Reinigen Sie den Garraum regelmäßig und halten ihn immer sauber: die nicht entfernten Fette und Backrückstände können sich entzünden. Clean the cooking space regularly and keep it always clean: fats and baking residues which are not removed, can ignite.
- Should a fire occur, disconnect the device from the power supply (pull out the power plug!) initiate appropriate fire fighting measures. **Attention:** Do not pour water onto the device still being under voltage: **danger of electric shock!**

1.2 Key to symbols

In this manual, symbols are used to highlight important safety instructions and any advice relating to the device. The instructions should be followed very carefully to avoid any risk of accident, personal injury or material damage.



WARNING!

This symbol highlights hazards which could lead to injury.



WARNING!

This symbol highlights dangerous situations which could lead to injury or death.



HOT SURFACE!

This symbol is a warning that the device surface is hot when in use. Ignoring this warning may result in burns!



Hot liquid in container! Danger of burns!

When containers hold liquid or products that turn liquid during cooking, do not higher shelves to place the containers so that the operator can always look into the container inside.



CAUTION!

This symbol highlights dangerous situations which could lead to light injuries, or damage, malfunction, and/or destruction of the device.



NOTE!

This symbol highlights recommendations and information aimed for effective and trouble-free device operation.

1.3 Proper use



CAUTION!

This device has been designed and built for commercial use and can be operated in kitchens by the qualified personnel only!

The operational safety of the device is assured only in case of proper use, according to the operation manual.

All technical activities like installation and maintenance must be performed by the qualified service personnel only.

The combi steamer is intended only for preparation of appropriate food products.



CAUTION!

Any use going beyond the intended purpose and/or any different use of the device is forbidden and is not considered as conventional.

Any claims against the manufacturer or his authorized representative as a consequence of experiencing damages resulting from unconventional use are impossible.

The operator is liable for all damages resulting from inappropriate use.

2. General information

2.1 Liability and Warrantees

All the information and instructions in this manual take into account standard safety regulations, current levels of technical engineering as well as the expertise and experience we have developed over the years.

The instruction manual was translated with all due care and attention. However, we do not accept liability for any translation errors. The German version of this instruction manual is definitive.

If the delivery consists of a special model, the actual scope of delivery may differ from the descriptions and illustrations in this manual. This is also the case for special orders or when the device has been modified in line with new technology.



CAUTION!

Read this manual carefully and thoroughly before any operation of the device, and especially before turning it on!

Manufacturer **is not liable** for any damages or faults caused by:

- violation of advice concerning operation and cleaning;
- use other than designed;
- alterations made by user;
- use of inadequate spare parts.

We reserve the right to make technical changes for purposes of developing and improving the useful properties.

2.2 Copyright protection

The instruction manual including any texts, drawings, images or other illustrations is copyright. No part of this publication may be reproduced, transmitted or used in any form or by any means without permission in writing from the manufacturer. Any person who commits any unauthorized act in relation to this publication shall be liable to claims for damages. All rights reserved.



NOTE!

The contents, texts, drawings, pictures and any other illustrations are copyright and subject to other protection rights. Any person unlawfully using this publication is liable to criminal prosecution.

2.3 Declaration of conformity



The device complies with the current standards and directives of the EU. We certify this in the EC declaration of conformity. If required we will be glad to send you the according declaration of conformity.

3. Transport, packaging and storage

3.1 Delivery check

Please check the delivery upon completeness and transport damage immediately after receipt. In case of visible damage do not accept or accept the delivery with reservation only.

Note the extent of damage on the carrier's bill of delivery. Trigger off the complaint.

Hidden damages should be reclaimed immediately after notice, as claims for damages can only be asserted within the effective period for complaints.

3.2 Packaging

Please do not throw away the covering carton of your device as it might be useful for storage purposes, when moving or, in case of damages, when the device must be sent back to a repair center. The outer and inner packing material should be removed completely from the device before installation.



NOTE!

If you liked to dispose the packing, consider the regulations applicable in your country. Supply re-usable packing materials to the recycling.

Please inspect the device upon completeness. In case any part is missing please contact our customer service center immediately.

3.3 Storage

Keep the package closed until installation and under consideration of the outside indicated positioning- and storage markings.

Packages should be stored under consideration of the following:

- Do not store outdoors.
- Keep it dry and dust-free.
- Do not expose it to aggressive media.
- Do not expose it to direct sunlight.
- Avoid mechanical shocks and vibration.
- In case of longer storage (> 3 months) make sure you check the state of the packaging and the parts regularly.
If required refresh or renew.

4. Technical data

4.1 Combi steamer properties

- Produced from 18/10 chrome-nickel steel
- Operated by dials
- Maximum capacity of 10 1/1 GN or 600 x 400 mm baking trays
- Functions: recirculated air, steam cooking, convection-cooking
- Reversing engine direction (clockwise and counter clockwise rotation) ensuring optimal cooking compartment temperature
- Two-speed fan regulation
- Direct-injection steaming
- Steam extractor, adjustable
- Cooking compartment light
- LED internal temperature display
- Prepared to install a core temperature sensor (**116009**)
- Prepared to mount manual spray (**116005**)
- Dual pane glass door, easy access to the oven interior for cleaning
- Removable inside guide rails

Safety features

The device is equipped with the following security and safety features:

Safety thermostat in the cooking compartment: if the cooking compartment overheats, the safety thermostat is activated and the supply of electricity to heating elements is interrupted.



CAUTION!

The safety features can only be reactivated by qualified service personnel, as further control measures must be performed.

The door switch interrupts the device's functioning when the door is open: the heating and circulation systems are turned off.

4.2 Technical specification

Name	Gas steam convection oven	
Model:	M 7110G	M 10110G
Code-No.:	1166281	1166311
Capacity:	max. 7 x 1/1 GN or 600 x 400 mm bakery trays	max. 10 x 1/1 GN or 600 x 400 mm bakery trays
Distance between trays:	74 mm	
Temperature range:	50 °C – 280 °C	
Power gas:	R 1/2" 16.5 kW	R 1/2" 19.0 kW
Power electric:	0.8 kW / 230 V 50 Hz	0.8 kW / 230 V 50 Hz
Water connection:	3/4"	
Water pressure:	max. 3 bar	
Dimensions:	W 890 x D 850 x H 930 mm	W 890 x D 850 x H 1150 mm
Weight:	119.8 kg	137.8 kg
Equipment:	1 grille 1/1 GN, 1 tray 1/1 GN	
	1 exhaust pipe, 1 pressurised water hose	

We reserve the right to make technical changes!

Additional equipment (not included with device)



Core temperature sensor set STL

The set includes the core temperature sensor and relevant handle to fix it at the combi steamer

- Cord length: approx. 1.8 m
- Magnetic handle: W 130 x D 35 x H 30 mm
- Weight: 0.57 kg

Code-no.: 116009



Hand sprayer

Hose length: 2 m

with the cut-off valve for the 1/2" rigid water supply and the handle to fix it at the combi steamer

Code-no.: 116005



1 pair of standardised rails for bakeries

to use with 7 bakery trays 600 x 400
for combi steamer 1166281

Code-no.: 116002



1 pair of standardised rails for bakeries

to use with 10 bakery trays 600 x 400
for combi steamer 1166311

Code-no.: 116003

Safety pressure stop for convection ovens and combi steamer

- Made of chromed brass
- 3/4" connector
- Initial setting at 3 bar, adjustable from 1 to 6 bar
- Input pressure max. 16 bar
- Maximum working temperature 65 °C

Code-no.: 533051

**Base for combi steamer 1/1 GN**

- Chrome-nickel steel 18/10
- Possible arrangement: 10 x 1/1 GN
- Size: W 850 x D 700 x H 741 mm
- Weight: 25 kg

Code-no.: 115069

5. Installation and operation

5.1 Instructions for the installer



CAUTION!

Any operation related to installation, assembly, operation and maintenance must be performed by the specialized personnel who has appropriate qualifications (manufacturer' or seller's authorisation). The required activities need to be performed while taking into account the installation regulations valid in a given country as well as the product safety legislation and health and safety regulations.

5.1.1 Installation instructions

- Before the installation and the use of the device, read carefully these operating instructions.
- Defective installation, mistakes during the operation, conservation and cleaning, as well as possible changes and modifications may cause improper operation, damages and injuries.
- Manufacturer will not assume any liability for personal injuries or material damages resulting from the failure to observe the aforementioned regulations or tampering with single components of the device or using non-original spare parts.
- Immediately after receiving the device, make sure that it has not been damaged in transit, and that the packaging is not damaged. In the case of damage or missing components, immediately notify the shipper or vendor/manufacturer providing the **code-no. and serial numbers** (nameplate is on the back of the unit) and attaching photo evidence.
- Make sure that there are no obstacles on the path to the installation site limiting access through doors, corridors or other communication routes.
- **NOTE:** During the transport of the device, it may turn over, which might result in the damage to the device itself or other objects or in personal injuries. During the device's transport, use the measures appropriate for its weight. The device should not be pulled or tipped, but lifted perpendicularly to the floor and moved horizontally.

5.1.2 Installation place

- The device must be installed in closed and well ventilated rooms (not outdoor).
- Check the dimensions and the exact position of connections for electricity, water and extractor connections before installation of the combi steamer.
- We recommend to install the device under an extractor or to ensure the discharge outside the hot vapours and odours which emerge from the cooking space.
- The device must be installed on a flat surface in order to prevent it from slipping or tipping.
- The installation surface of the combi steamer must be suitable for the weight of the device at maximum load.
- Place the device unit on a firm, dry, water-resistant and heat-resistant surface. The installation surface must be well accessible and big enough to be able to operate freely with the device and to ensure good air circulation.
- Install the device in such manner that the rear part is easily accessible in order to allow the electricity and water connections and maintenance.
- Never place the device directly against walls, kitchen furniture or other flammable objects. Proceed according to relevant fire safety regulations.
- Keep a minimum of **100 mm** between the device and walls/other objects on the left and right sides and at the rear, and **150 mm** from the top.
- **The device is not designed to be built-in!**

5.1.3 Preparing for Installation

- Remove the external packaging (wooden box and / or carton) and dispose them in accordance with the applicable provisions of the installation country.
- Before first use, remove the protective foil from the device. Peel the foil off slowly, so as not to leave any glue. If some glue remains, remove it using an appropriate solvent.
- Remove from the internal accessories, all information materials and plastic bags.



CAUTION!

Never remove the nameplate and warning notes from the device.

Adjustment of the feet

- The adjustable feet are enclosed to the device and must be screwed under the device. The correct flatness of the device ensures a smooth operation. This flatness is obtained by adjusting the feet and verification by a spirit level. It is sufficient, to screw them in or screw out to change their settings.



CAUTION!

Do not use the device without adjustable feet!

- If the device is operated without adjustable feet, no air passage for cooling the electronic components and the external walls of the housing is ensured, this could cause overheating and result in damage of the components of this device.

5.1.4 Electrical connection



DANGER! Danger from electric current!


Improper installation of the device may result in injuries!

Prior to installation, compare specification of the local power network with the technical specifications of the device (see nameplate).

Connect the device only in case of conformity!

- Before connecting the device to an electricity source, ensure that the voltage and frequency values given on the panel correspond to those of the electrical network. **The maximum permissible voltage difference is $\pm 10\%$.**
- Check if there is an SL connection fulfilling legal requirements. Use an appropriately cut cable when connecting the device to electricity.
- A multipolar breaker must be installed between the device and the electricity supply. The distance between contacts should be at least 3 mm, and it should be located in an easily-accessible place.
- Connect the device to the electricity supply in compliance with all international, domestic and local regulations.
- Place the device in such a position to make the plug available to easy unplug it, if necessary.

Potential difference connection

- Installation for connection of device of different potentials using the clip indicated as . The clip is located at the rear of the device.
- The clip is used to connect the potential difference wire (yellow-green) of a diameter from 4 to 10 mm².
- The device should be connected to the potential difference circuit of the efficiency according to the recommendations included in the current legal regulations.

5.1.5 Water connection

- Ensure that the device is located near water connections.
- If a new installation is to be put in, flush it out with water to remove all dirt and impurities before connecting the device so as to protect the magnetic valves.
- Connect the pressurised water hose (included) using the 90° connection bevel to the connector (3/4") of the device. Location of the connector: at the rear, at the right side under the device. Connect the other end of the pressurised water hose to the **cold water network** with the stopcock.



CAUTION!

Hydraulic pressure cannot exceed a maximum of 3 bars.

Use a reducing valve for higher pressures.

- To ensure the device functions properly and prevent the formation of deposits in the water boiling compartment, the water hardness can measure not more than 7° dH.

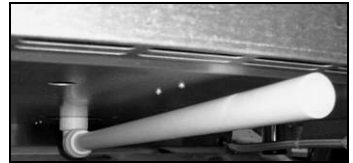
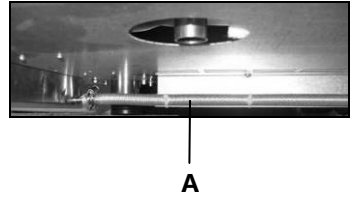


CAUTION!

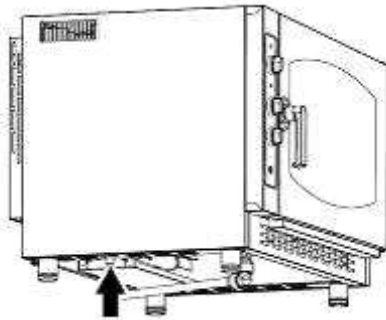
If water hardness is above 7 °dH, it is necessary to install a water softening mechanism.

5.1.6 Drain connection

- At the condensate-collecting tray located in front of the oven, there is a drain hose (with an inner diameter of 10 mm). This hose drains excess liquids from the condensate-collecting tray away and runs in the rear part below the device (see **A** - picture on the right). To drain the water to the drainage system, extend the available hose as needed.
- Fasten the supplied drain pipe to the outlet hole located under the device to ensure the outflow of liquids from the cooking compartment.
The drain pipe must be connected with a suitable hose (\varnothing 22 mm) to the drainage system.



5.1.7 Connecting to a gas line



Connect gas devices to a gas line using a special R 1/2" pipe with a minimum internal circumference of 16 mm.

Use metal connections and a hose or tube.

Use stopcocks or bolts with an internal circumference at least equal to the internal circumference of the connection pipe described above.

After connecting to the gas supply check that all seals and connections are airtight by using soap suds or another foam-producing product to find any leaks.

Gas devices must be serviced by service personnel once a year, in accordance with the relevant legal regulations. Maintenance includes an emissions analysis and check of the heating device's efficiency.


CAUTION!

The device only functions properly when the pressure in the gas installation is within the values presented in the table below for various gas types.

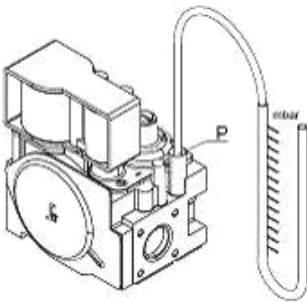
Country of destination		Categories	Type of gas	Gas pressure (mbar)
AL	Albania	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
AT	Austria	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	Belgium	II _{2E+3+}	G20 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bulgaria	II _{2H3B/P}	G20/G25 - G30/G31	20 - 30/30
CY	Cyprus	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
HR	Croatia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
DK	Denmark	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estonia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FI	Finland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	France	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
DE	Germany	II _{2ELL3B/P}	G20 - G25 - G30/G31	20 - 20 - 50/50
GR	Greece	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
IE	Ireland	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	Iceland	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	Italy	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LV	Latvia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LT	Lithuania	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
LU	Luxembourg	I _{2E}	G20	20
MT	Malta	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
NO	Norway	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
NL	Netherlands	II _{2L3B/P}	G25 - G30/G31	25 - 30/30
PL	Poland	II _{2ELwLs3B/P}	G20 - G27 - G2:350 G30/G31	20 - 20 - 13 - 37/37
PT	Portugal	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GB	United Kingdom	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37

Country of destination		Categories	Type of gas	Gas pressure (mbar)
CZ	Czech Republic	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
MK	Macedonia	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
RO	Romania	II _{2H3B/P} II _{2E3B/P} II _{2L3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G25 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 30/30 20 - 30/30
SK	Slovakia	II _{2H3+} II _{2H3B/P} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30 20 - 50/50
SI	Slovenia	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
ES	Spain	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
SE	Sweden	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Switzerland	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 50/50
TR	Turkey	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
HU	Hungary	II _{2HS3B/P}	G20 - G25.1 - G30/G31	25 - 25-30/30

In the event of a deviance from the values given above, we do not guarantee the device will function nor activate properly. Have the gas supply lines checked by a professional (inspect the piping delivering gas, valves and reducing valves). Contact your gas provider if necessary.

Checking gas pressure

Ensure that the proper nozzles are installed for pressurizing gas. If the nozzles must be replaced, follow the instructions given below. After connecting the device, check the gas pressure with it turned on.



Gas pressure is checked directly at the regulating valve as follows:

- Remove the screw by the gas measurement valve.
- Connect a manometer to the gas measurement valve.
- Set the gas pressure in accordance with the values given in the table on pages 57 - 58. Gas pressure is set by a pressure regulator located near the device.
- When the gas pressure is correctly set, remove the manometer and replace the screw.

Nozzle changes (changes in gas type)**1166281 (7 GN 1/1)**

Gas type + pressure	Gas type + pressure	Nozzle
G30 28--30 mbar	G31 30..37 mbar	145
G30 37 mbar	G31 37 mbar	135
G30 50 mbar	G31 50 mbar	125
G20 20 mbar		195R
G25 25 mbar		215R
G25 20 mbar		230R
G20 25 mbar		185R
G25.1 25 mbar		225R
G2.350 13 mbar		290R
G27 20 mbar		235R

1166311 (10 GN 1/1)

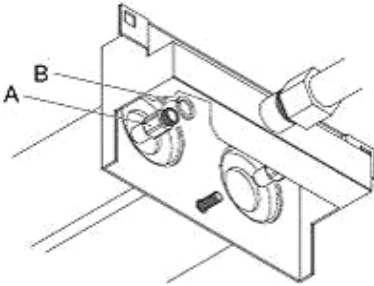
Gas type + pressure	Gas type + pressure	Nozzle
G30 28..30 mbar	G31 30..37 mbar	155
G30 37 mbar	G31 37 mbar	145
G30 50 mbar	G31 50 mbar	135
G20 20 mbar		225R
G25 25 mbar		235R
G25 20 mbar		245R
G20 25 mbar		215R
G25.1 25 mbar		245R
G2.350 13 mbar		320R
G27 20 mbar		255R



WARNING!

Only use original nozzles!

It is forbidden to make any alterations!



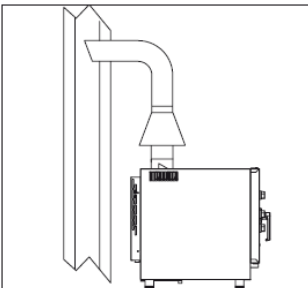
If the device is to be connected to gas that is not listed in the power rating table, change the burner nozzle in the following way:

- Unscrew the nozzle and replace it with the appropriate nozzle according to the gas type table.
- Use a sealing ring (fig. at the left/B).
- Nozzles are marked in 1/100 mm.
- After changing the nozzle, check the gas pressure again.

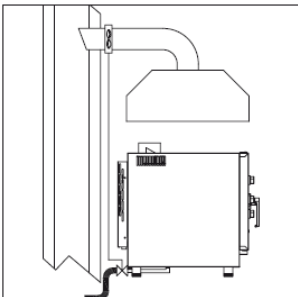
Exhaust removal

In accordance with regulations, gas devices must be installed in a place adapted for ventilation of exhaust.

There are two ways of connecting a gas device to such an exhaust removal system.



- **Connecting to a natural outlet**, such as a naturally-aspirated pipe system, which must remove exhaust gases directly outside or to a furnace. This can be accomplished with a metal sheet or wind shield, available separately. Exhaust removal must not be impeded by reductions or long exhaust pipes (max. 3 m).



- **Installation of a system with forced exhaust removal**, such as a fume hood with mechanical exhaust removal.

Gas delivery must be directly regulated by the exhaust system, and interrupted when the exhaust removal system functions at lower efficiencies than the minimum recommended values.

If the device is installed under a fume hood, the following conditions must be met:

- a) The volume of air removed must exceed the volume of exhaust produced (see regulations);
- b) Material of the filter in the fume hood must be adapted to exhaust temperatures that may reach up to 300 °C;
- c) The end of the exhaust pipe must be installed inside the circuit at the base of the fume hood;
- d) The gas flow must only be activated manually.

5.1.8 Activation and acceptance of gas devices

Before **activating** gas devices, perform all inspections that are necessary to ensure conformance and installation of the device according to statutory regulations and the recommendations contained in these instructions.

The following conditions **must** be met:

- The temperature in the place of installation must exceed + 4 °C.
- The cooking compartment must be empty.
- All packing elements must be completely removed, together with the protective film on the internal walls.
- Ventilation ducts cannot be blocked in any way.
- Any elements of the device disassembled during installation must be reassembled.
- The main electric switch must be turned on, and the water stopcock installed by the device must be open.

When the device is connected to an electricity source, an audible signal may sound. This is normal, and will automatically turn off after a few seconds.

During **acceptance** of the gas device a test cooking cycle should be conducted, in order to ensure the device is functioning without defects or other problems.

Set the temperature dial to 150 °C, and the time dial to 10 min.

Inspect the following thoroughly:

- The lighting inside the compartment must come on.
- The device must turn off when the door is open, and turn on when closed.
- The thermostat for controlling temperature in the device is activated when the desired temperature is reached. The heating element(s) are temporarily turned off. The thermostat comes on when the **LED 2** control light on the control panel goes off temporarily.
- The ventilation motor must automatically change the rotation direction. The rotation direction should automatically change every 2 minutes, and the motor should disengage between direction changes for 20 seconds.
- Heating elements are temporarily shut off during the motor's 20-second interruption. This is indicated by the **LED 2** control light on the control panel shutting off temporarily.
- For devices with 7 or 10 sliding elements: both airflows in the compartment flow in the same direction.
- At the end of a cooking / baking cycle the device will emit an audio signal for approx. 15 seconds.
- If the device is equipped with a steam system, after turning the appropriate dial check for water leaks from the hose in the direction of the circulation inside the compartment.

5.2 Instructions for the user



CAUTION!

Read the following instructions carefully, because it provides notes concerning safety and use of the combi steamer.

Keep the instruction manual carefully for later use.

Any incorrect installation, operation, maintenance and cleaning as well as possible changes and modifications may cause malfunctions, damages or injuries.

5.2.1 Safety notes

- **Never** place the device near heat sources such as grill or fryer.
- **Never** allow easily flammable materials lying or stand in the vicinity of the device.
Fire hazard!
- The temperatures of the food containers or other objects during and after cooking can be very high; be highly attentive in handling in order to avoid burns. Grasp them only with suitable protective gloves. **Danger of burns!**
- Avoid. Salting the food in the oven the combi steamer if it cannot be avoided, ensures timely cleaning, otherwise it may cause damage to the oven.
- Be extremely attentive when opening the oven door: **burn hazard** in the course of emerging of hot vapours.
- Do not place any flammable objects and any food based on alcohol in the combi steamer: they cause spontaneous combustion and fires, which can lead to explosive phenomena.
- Avoid salting the food in the cooking space of the combi steamer. If it cannot be avoided, ensure timely cleaning, otherwise it can lead to damage at the cooking space.



The external parts of the combi steamer may not exceed the temperature of 60 °C. In order to avoid burns, the areas or parts which are marked with the adjacent symbol may not be touched.

- Damages or breakage of components made of glass, from which the door is made up should be remedied without delay (contact the customer service).
- In the course of non-using of the combi steamer (e.g. 12 hours) leave the combi steamer door open.
- In case of prolonged non-use (for example for several days), close the water supply and disconnect the device from the power supply.

- Should the combi steamer be installed on table of stainless steel or other combi steamer, it is **not recommendable**, to use the higher insertions than those, at which the user can look into the container.



- For safety reasons, after installation of the device, the label **„Hot liquid in container! Danger of burns! “**, which is located in the package must be attached to the combi steamer at a height of 1600 mm from the floor.

5.2.2 Operation

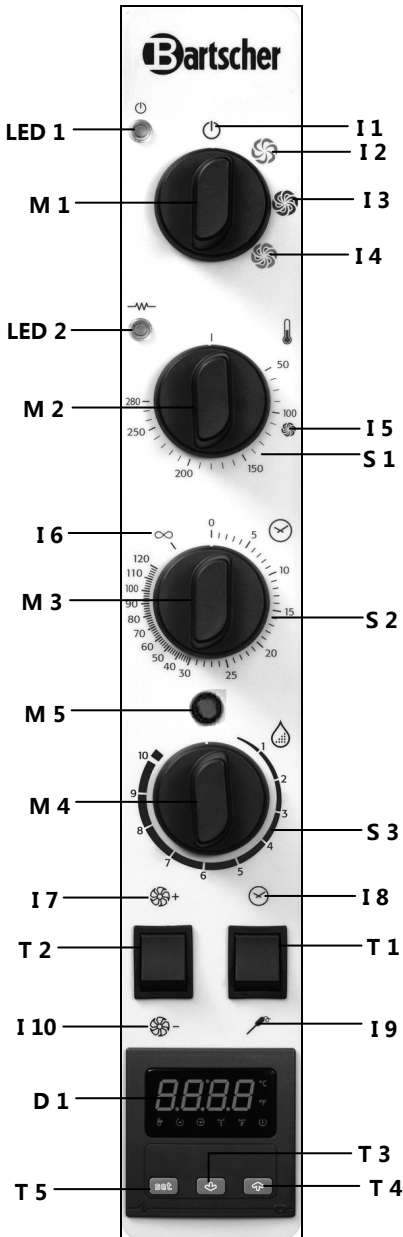
- Clean the oven and its accessories carefully before use (see **6 „Cleaning and maintenance“**).
- Before activation, ensure the device has been installed properly, stably and rests level, and also examine the electrical connection and connection to gas and water lines.



CAUTION!

Before cooking/baking preheat the device to a temperature 20-25% above the desired cooking/baking temperature. After this temperature is reached, place the food product inside the compartment. Next, lower the temperature to that desired for preparing the desired food product.

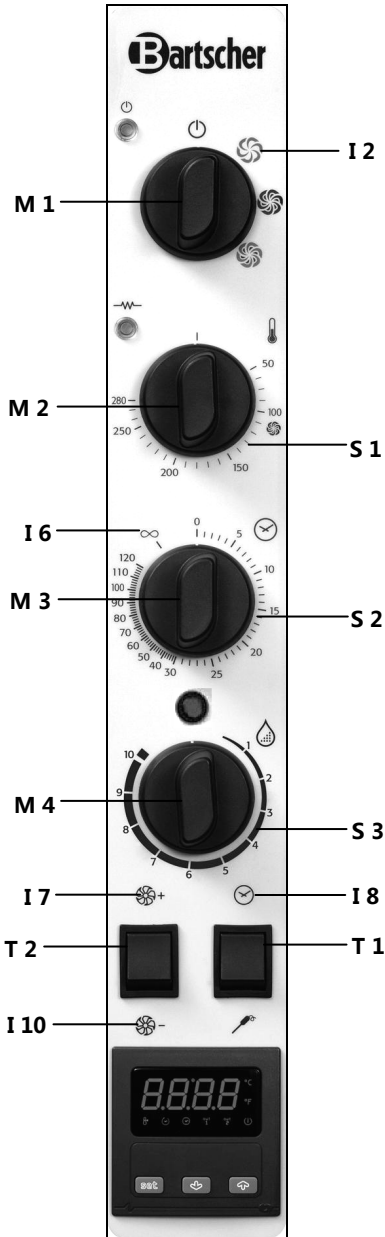
5.2.3 Functions of the control elements and displays



M 1	Function dial
I 1	OFF
I 2	Cooking/baking with recirculated air
I 3	Cooking/baking with steam
I 4	Steam convection cooking
M 2	Temperature dial
I 5	Max. cooking/baking temperature with steam (approx. 110 °C)
S 1	Temperature range in °C (50 °C – 280 °C)
M 3	Time dial
I 6	Position – unlimited time
S 2	Time in minutes (0 – 120)
M 4	Steam dial
M 5	Gas burner button
S 3	Steam scale (1 – 10)
T 1	Time / internal temperature probe switch
I 8	Time activation
I 9	Internal temperature probe activation
T 2	Ventilator speed switch
I 7	Ventilator speed level 2
I 10	Ventilator speed level 1
D 1	Digital internal temperature indicator
T 3	Reduce internal probe temperature button
T 4	Increase internal probe temperature button
T 5	SET button for setting internal probe temperature
LED 1	ON/OFF indicator
LED 2	Heating element(s) ON/OFF indicator

5.2.4 Settings

Cooking/baking with recirculated air



To set cooking/baking with the use of **RECIRCULATED AIR**, turn the **M 1** function dial clockwise to the position **I 2**.

Next, set the cooking/baking temperature by turning the **M 2** temperature dial clockwise to the desired value.

Lastly, set the cooking/baking time by turning the **M 3** time dial clockwise to the desired value.

After the set time has expired an alarm will sound, the device will turn off and cooking will finish.

To cook without setting the time, turn the time dial to **I 6** (unlimited time).

Ventilator speed is set by pressing the switch **T 2**. Choose the desired level and set the switch to the desired position **I 7** or **I 10**.

Attention:

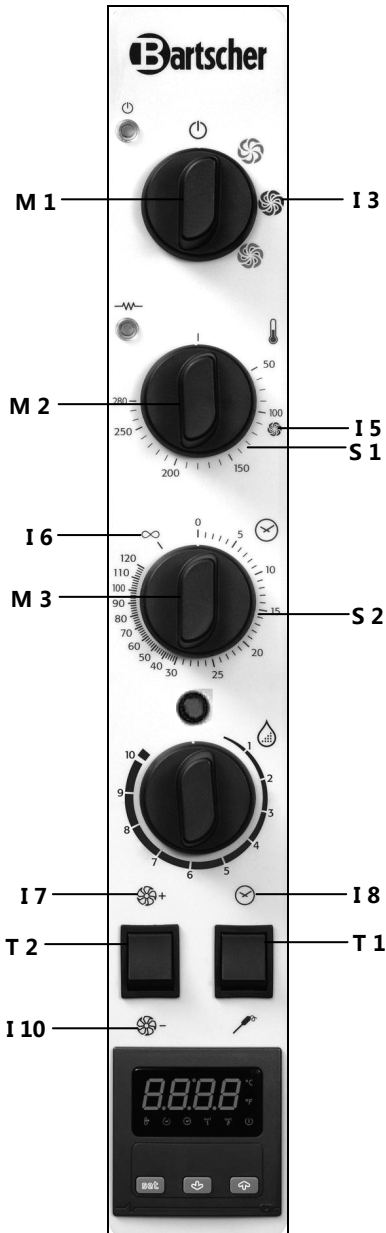
Check that the switch T 1 is in position I 8 (time activation).

Cooking/baking with recirculated air and steam

To add steam to the process of cooking/baking with **RECIRCULATED AIR**, turn the dial **M 4** to the desired position (1 – 10).

Turn it clockwise to increase steam in the compartment, and counterclockwise to reduce steam. When the dial is facing upwards, the steam mechanism is turned off.

Cooking/baking using steam



To set cooking/baking with the use of **STEAM**, turn the function dial **M 1** clockwise to the position **I 3**.

Next, set the cooking/baking temperature by turning the temperature dial **M 2** clockwise to the desired value.

For traditional cooking/baking with steam, it is recommended to set a temperature of 110 °C in the device, which is equivalent to the symbol I 5.

Lastly, set the cooking/baking time by turning the time dial **M 3** clockwise to the desired value.

After the set time has expired an alarm will sound, the device will turn off and cooking will finish.

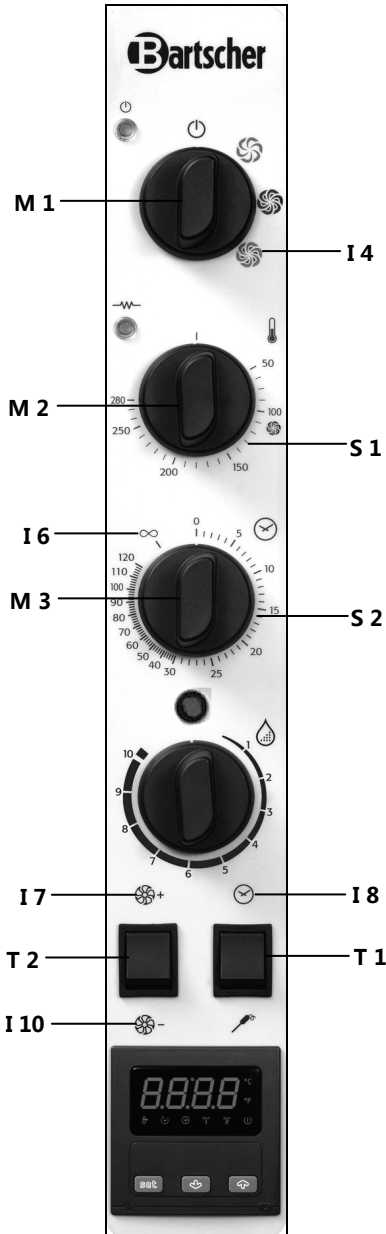
To cook without setting the time, turn the time dial to **I 6** (unlimited time).

Ventilator speed is set by pressing the switch **T 2**. Choose the desired level and set the switch to the desired position **I 7** or **I 10**.

Attention:

Check that the switch T 1 is in position I 8 (time activation).

Steam convection cooking (cooking/baking with the use of recirculated air/ steam)



To set **STEAM CONVECTION** cooking (cooking/baking with the use of recirculated air/steam) turn the function dial **M 1** clockwise to the position **I 4**.

Next, set the cooking/baking temperature by turning the temperature dial **M 2** clockwise to the desired value.

Lastly, set the cooking/baking time by turning the time dial **M 3** clockwise to the desired value.

After the set time has expired an alarm will sound, the device will turn off and cooking will finish.

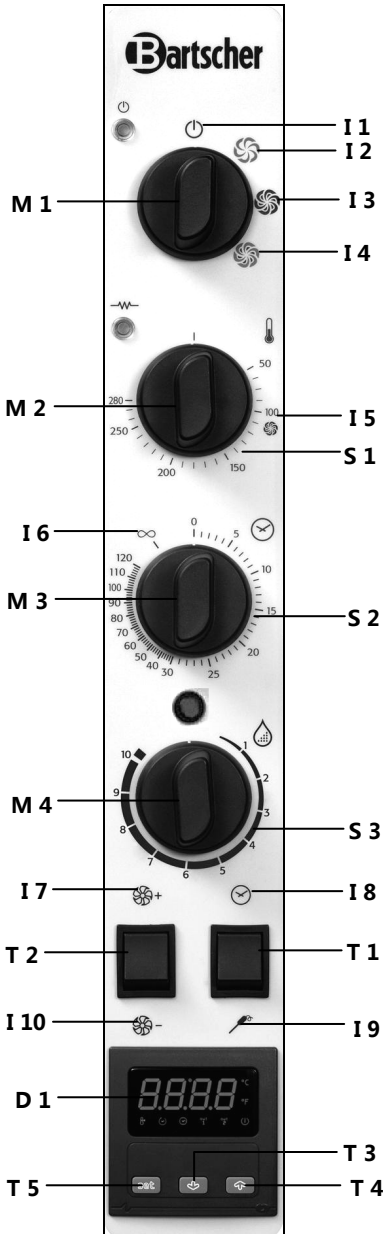
To cook without setting the time, turn the time dial to **I 6** (unlimited time).

Ventilator speed is set by pressing the switch **T 2**. Choose the desired level and set the switch to the desired position **I 7** or **I 10**.

Attention:

Check that the switch T 1 is in position I 8 (time activation).

Cooking/baking with the use of core temperature sensor



After selecting the desired cooking/baking mode and setting the function dial in one of the positions **I 2 – I 3 – I 4**, set the temperature.

Turn the temperature dial **M 2** clockwise to the desired value.

While cooking/baking with the internal temperature probe always set the time dial **M 3 to position **I 6** (unlimited time).**

Other parameters (steaming/ventilator speed) should be set as desired.

To activate the core temperature sensor, set the switch **T 1** to position **I 9**.

Choose the desired internal food temperature using the digital indicator **D 1** as follows:

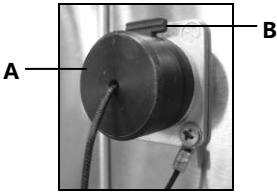
- Press the button **SET T 5**. The indicator **D 1** will flash.
- Press buttons **T 3** or **T 4** to raise or lower the internal food temperature.
- To confirm the settings selected, press button **SET T 5** again.

When the desired internal food temperature has been reached, an alarm will sound, the device will turn off and cooking will finish.

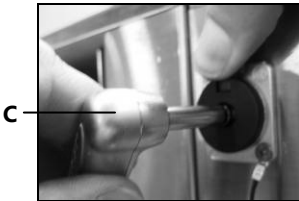
Attention:

The core temperature sensor should be inserted into the food product to be prepared until its tip is in the centre of the food product (in the thickest section).

Securing / removing the core temperature sensor



To connect the core temperature sensor take out the plug **A** (image on the left) from the opening at the top left side of the oven, press and hold the red detent **B** and insert the core temperature sensor **C** into the opening provided.



Release the red detent **B**. To remove the probe press the detent **B** again, pull the core temperature sensor **C** and release the detent **B**. Push the plug **A** in again.



CAUTION!

To avoid damaging the core temperature sensor, insert it into the device only above the glass door.

Steam extractor



The steam extractor's task is to remove moisture from the baking chamber that forms during baking/cooking.

Set the steam extractor lever as needed in one of the following positions:

- **Left: Closed**
- **Right: Open**

Even with a closed extractor, there is no danger of high pressure occurring in the baking compartment, as this is under the constant control of the valve.

When cooking/baking with **STEAM** and with **RECIRCULATED AIR**, we recommend setting the steam extraction lever to "**Closed**".

Gas burner button



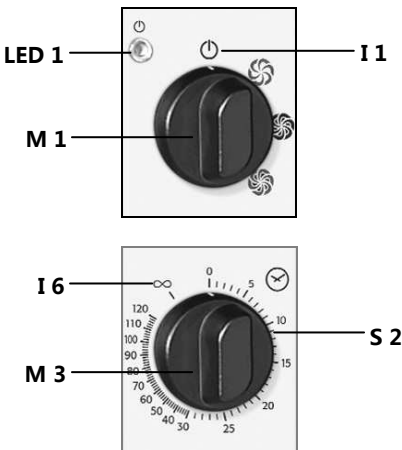
CAUTION!

In the event of a malfunction of the main gas burner, after three failed attempts to light the burner the red button for gas burner M5 will light up. Pressing this button may remove the problem (reset). If the malfunction recurs, contact a service center.

Internal lighting

The cooking compartment lighting functions automatically and is connected with the device's functioning. At the end of a cooking/baking cycle (e.g. when the time dial displays "0" or the internal temperature reaches the set value) the lighting goes off.

Turning the device off



To finish cooking, turn the temperature dial **M 3** to the position "0" (also when cooking/ baking with the core temperature sensor).

Turn off the device and set the dial **M 1** to position **I 1 (OFF)**.
LED 1 will go off.

5.2.5 Tips and advice



Hot liquid in container! Danger of burns!

When preparing the meals or liquids that are in the containers you should remember that they can boil over or splatter, both while cooking and when removing the containers from the oven cooking compartment.

It is recommended to use the levels where the user can see the inside of the containers.

- When grilling or baking, place the food containers at the bottom of the cooking compartment to let the fat or juices drip.
- To have the food perfectly and evenly baked it is recommended to use the baking trays or GN containers that are not too high to provide relevant air circulation. Leave 2 cm space between the food and the upper tray.
- To get satisfying results, do not overfill the trays/GN containers and lay out the food evenly.
- Use the steamer with core temperature sensor correctly. Place the sensor in the thicker food item starting from the top and going deeper to reach the middle of the item by the tip of the core temperature sensor.
- To minimize the temperature loss due to opening the oven door when placing the food, we recommend to pre-heat the oven (p. 64).

6. Cleaning and maintenance



WARNING!

Before cleaning separate the device from the power supply and allow to cool down completely.

Never clean the device with water jets or steam under pressure!

Make sure that no water penetrates into the device.

Regular cleaning by the user

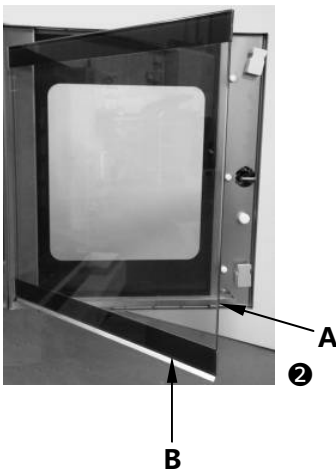
- To ensure the device's proper functioning, hygiene and power, clean it at the end of every work day.
- Before cleaning, disconnect the device's power supply, close the water valve, gas valve and leave it to cool.

- Remove the rails from the device and wash them thoroughly with warm water and a mild cleaning agent; rinse in clean water and dry.
- For washing the cooking compartment, use lukewarm water and appropriate cleaning agents. Rinse the compartment thoroughly with clean water and ensure no residue remains. Dry the cooking compartment.
- Use only special **stainless steel cleaning agents** as inappropriate chemicals may cause corrosion.
- Do not use cleaners containing chlorine (whiteners, hydrochloric acid, etc.).
- After cleaning use a soft, dry cloth to dry and polish the surface.

Cleaning glass door



- The double glazing makes the device door cleaning easier. You can half-open the inner glass or remove it if necessary.
- To do so, loosen the upper and lower locks that block the inner glass. Turn the locks clockwise (fig. ①).



- Open the inner glass (fig. ②).
- Clean both sides of the inner glass and the door of the device using relevant cleaning agents.
- **Do not** use aggressive or abrasive cleaning agents.
- Clean and dry the draining edge (A) that drains away the water condensing between the inner and outer glass.
- After cleaning, close or refit (if removed) the inner glass and block the locks turning them anti-clockwise to reach their initial position.



CAUTION!

When refitting the inner glass make sure that the drain edge (B) is directed towards the cooking compartment, otherwise the door will not close tight.

Maintenance performed by the technical service

- **At least once a year the gas devices must undergo the maintenance inspection performed by a qualified technician in accordance with the applicable standards. Under the maintenance, the exhaust gas analysis and heating efficiency inspection are performed.**
- Before any maintenance work, disconnect the power supply and close the gas and water supply. Leave the device to cool off completely.
- Before moving the device to another location, make sure that it was properly disconnected from the electrical, gas and water installations.
- If the device is mounted on the base unit with wheels, make sure that when moving the device no electrical cables, pipes or other elements are damaged.
- When the operation is completed and the device is in a new location, make sure that the electrical, gas and water installations are connected according to the applicable standards.

7. Possible Malfunctions

In case of a disturbance disconnect the device from the power supply and close the gas and water supply. Before contacting customer service, check the possible malfunctions of the device in the table below.

Problem	Possible solution
The device does not turn on.	<ul style="list-style-type: none"> • Check the power supply. • Check if the gas supply stopcock is open. • Check if the device's fuses are damaged. • Check if the device's door is closed properly. • Check if the cooking / baking parameters are properly set. • Check if the device does not display any error messages.
If the device does not turn on after trying some of the above solutions, contact customer service.	
The ventilator stops working while the device is in use	<ul style="list-style-type: none"> • Turn the device off and wait until the motor overheating safety device turns itself on again. • Check if ventilation ducts are blocked.
If the problem occurs again, contact customer service.	
Internal lighting does not work.	<p>Use only temperature-resistant light bulbs!</p> <p>Change the light bulb as follows:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Check if the multipolar switch is open and the device has cooled. • Open the internal glass panel (6 „Cleaning and maintenance“). • Remove the protective glass cover. • Change the light bulb.
If the problem occurs again, contact customer service.	
Water does not reach the hose.	<ul style="list-style-type: none"> • Check if the water flow stopcock is open.
If the problem occurs again, contact customer service.	
The core temperature sensor does not work.	<ul style="list-style-type: none"> • Check if the time dial is set to position I 6 (unlimited time).
If the problem occurs again, contact customer service.	

If you cannot remove the malfunctions:

- do not open the housing,
- notify the customer service point or contact the sales agent, while providing the following information:
 - type of malfunction;
 - article and serial number (rating plate at the rear of the device).

8. Waste disposal

Discarding old devices

At the end of its service life the discarded device has to be disposed in accordance with the national regulations. It is advisable to contact a company which is specialized in waste disposal, or just contact the local disposal service in your community.



WARNING!

To exclude any abuse and the dangers involved make the waste device unfit for use before disposal. For that purpose disconnect device from mains supply and remove mains connection cable from the device.



NOTE!



For the disposal of the device please consider and act according to the national and local rules and regulations.

FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	78
1.1 Consignes importantes de sécurité	78
1.2 Explication des symboles	82
1.3 Utilisation conforme	83
2. Généralités	84
2.1 Responsabilité et garantie	84
2.2 Protection des droits d'auteur	84
2.3 Déclaration de conformité	84
3. Transport, emballage et stockage	85
3.1 Inspection suite au transport	85
3.2 Emballage	85
3.3 Stockage	85
4. Données techniques	86
4.1 Caractéristiques du four à gaz mixte à vapeur	86
4.2 Indications techniques	87
5. Installation et utilisation	90
5.1 Instructions pour l'installateur	90
5.1.1 Remarques sur l'installation	90
5.1.2 Lieu d'installation	91
5.1.3 Préparer l'installation	91
5.1.4 Branchements électrique	92
5.1.5 Raccordement à l'eau	93
5.1.6 Système d'évacuation	94
5.1.7 Raccordement au gaz	94
5.1.8 Réception et mise en service des appareils à gaz	99
5.2 Instructions pour l'utilisateur	101
5.2.1 Consignes de sécurité	101
5.2.2 Utilisation	102
5.2.3 Fonction des éléments de commande et affichage	103
5.2.4 Réglages	104
5.2.5 Recommandations et conseils	110
6. Nettoyage et maintenance	110
7. Anomalies de fonctionnement	113
8. Elimination des éléments usés	114

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tél.: +49 (0) 5258 971-0
Fax: +49 (0) 5258 971-120



Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement la notice d'utilisation et la conserver en un lieu facilement accessible !

La présente notice d'utilisation décrit l'installation, la manipulation et la maintenance de l'appareil, elle sert de source d'informations et d'ouvrage de référence.

La connaissance du contenu de la présente notice d'utilisation constitue une des conditions qui vous permet de vous protéger contre les risques, d'éviter les erreurs et, par conséquent, d'assurer une utilisation sûre et à l'abri des pannes.

En outre, il convient de respecter les consignes locales de prévention des accidents et les dispositions générales de sécurité valables pour l'utilisation de l'appareil.

La présente notice d'utilisation fait partie intégrante du produit; la conserver à proximité de l'appareil afin que le personnel d'installation, de commande, de maintenance et de nettoyage puisse y accéder en tout temps pour une future consultation.

En présentant l'appareil à une tierce personne, penser à présenter également la notice d'utilisation.

1. Sécurité

L'appareil est conçu d'après les règles techniques valables actuellement. Néanmoins, celui-ci peut comporter des risques en cas d'utilisation non conforme ou inappropriée.

Toute personne utilisant cet appareil doit respecter les instructions et recommandations présentées dans la présente notice d'utilisation.

1.1 Consignes importantes de sécurité

- L'appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux moyens physiques, sensoriels ou intellectuels limités, ou sans expérience suffisante et/ou sans connaissances suffisantes, à moins que ces personnes se trouvent sous la surveillance d'une personne responsable de leur sécurité ou qu'elles obtiennent de cette personne les indications pour utiliser l'appareil.
- Les enfants devraient se trouver sous surveillance afin d'être sûr qu'ils ne s'amuse pas avec l'appareil.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- N'utiliser l'appareil que dans des locaux fermés.
- L'appareil n'est pas conçu pour une utilisation avec un minuteur intégré ou une télécommande.
- N'utiliser l'appareil que lorsque celui-ci est en parfait état de sécurité et de fonctionnement.

- Veuillez empêcher que les matériaux d'emballage tels que sacs plastiques ou éléments en polyester expansé soient à la portée des enfants. **Risque d'étouffement !**
- Toute intervention de maintenance ou de réparation ne doit être effectuée que par un spécialiste ou un atelier spécialisé qui utilise les pièces de rechange et les accessoires d'origine. **Ne tentez jamais de réparer vous-même l'appareil !**
- N'utiliser aucun accessoire ou aucune pièce détachée non recommandés par le fabricant. Ceux-ci pourraient présenter un danger pour l'utilisateur ou endommager l'appareil et entraîner des dommages corporels, en plus la garantie expire.
- Pour éviter tout risque et garantir une performance optimale de l'appareil, celui-ci ne doit être ni modifié ni transformé sans autorisation exprès du fabricant.



DANGER !

Risque de choc électrique ou d'électrocution !

Afin d'éviter tous risques veuillez respecter les indications ci-dessous concernant votre sécurité.

- Eviter tout contact du câble avec des sources de chaleur et des objets pointus. Ne pas laisser le câble pendre d'une table ou de tout autre plan de travail. Veiller à ce que personne ne puisse marcher ou trébucher sur le câble.
- Ne pas plier, tordre, emmêler le câble d'alimentation ; toujours le garder tendu. Ne jamais placer l'appareil ou tout autre objet sur le câble d'alimentation.
- Ne pas poser le cordon sur la moquette ou autres isolations thermiques. Ne pas couvrir le cordon. Tenir le cordon éloigné des zones de travail.
- Inspecter périodiquement le câble d'alimentation pour vérifier s'il n'est pas abîmé. Ne jamais utiliser l'appareil lorsque le câble d'alimentation est endommagé. Afin d'éviter tout risque, si le câble est endommagé, le faire remplacer immédiatement par un réparateur agréé ou par un électricien qualifié.

- Ne jamais ouvrir l'enceinte de l'appareil. Si les connexions sous tension ou si la construction électrique ou mécanique ont été endommagées ou modifiées, l'appareil présente un **risque de choc électrique**.
- **Ne jamais** plonger le câble ou la fiche d'alimentation dans l'eau ni dans aucun autre liquide.
- **Ne pas** utiliser de produits de nettoyage caustiques et assurez-vous que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil.
- **Ne pas** toucher à l'appareil en fonctionnement avec les mains mouillées ni debout sur un sol humide.
- Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique,
- Retirez la fiche de la prise,
 - lorsque l'appareil n'est pas utilisé,
 - lorsqu'un mauvais fonctionnement apparaît au cours de l'utilisation,
 - avant de nettoyer l'appareil.



SURFACES CHAUDES! Risque de brûlures et de blessures!

Afin d'éviter tous risques, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes.

- Lorsqu'il est en marche, l'appareil est particulièrement brûlant!
- Ne touchez pas les surfaces brûlantes de l'appareil avec les mains nues! Lors de l'utilisation de l'appareil ne touchez que les poignées et éléments de commande prévus à cet effet.
- Même après avoir éteint l'appareil, la surface de l'appareil, la chambre du four ainsi que les aliments et les récipients qui les contiennent restent brûlants pendant un long moment. Afin de retirer les plats de la chambre du four, utilisez toujours des gants d'isolation thermique.
- Veuillez être prudent lors de l'ouverture de la porte du four mixte à vapeur car de la vapeur brûlante peut s'échapper du four.
- Avant de commencer à nettoyer l'appareil, celui-ci doit avoir suffisamment refroidi.



Liquide chaud dans le récipient! Risque de brûlures!

Afin d'éviter tous risques, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes.

- Lors de la préparation des plats ou des liquides se trouvant dans les récipients, faire attention, car les aliments peuvent déborder ou provoquer des éclaboussures lors de la cuisson et du retrait des récipients du four.

Il est conseillé d'utiliser les niveaux où l'utilisateur peut voir l'intérieur des récipients.



AVERTISSEMENT ! Risque d'incendie ou d'explosion !

Afin d'éviter tous risques, veuillez respecter les consignes de sécurité suivantes.

- Avant d'utiliser l'appareil assurez-vous que dans la chambre du four ne se trouve pas d'objets tels que des sacs de plastique, des manuels ou des accessoires. Pendant le fonctionnement, ne placez **jamais** d'ustensiles de cuisine, serviettes, papier, etc. dans la chambre du four ni sur l'appareil.
- Assurez-vous que la sortie de vapeur n'est ni couverte ni bloquée.
- Ne **jamais** faire fonctionner l'appareil près de matériaux combustibles, inflammables (par ex. essence, alcool, diluants etc.). La température élevée peut provoquer l'évaporation et, suite au contact avec une source d'inflammation, peut conduire à une déflagration et, par conséquent, à des dommages corporels et matériels.
- Nettoyez régulièrement la chambre du four afin qu'elle soit toujours propre: la graisse et les résidus de cuisson peuvent s'enflammer.
- En cas d'incendie, avant de prendre les mesures appropriées de lutte anti-incendie, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique (retirer la fiche!).

Attention: Ne pas répandre de l'eau sur l'appareil s'il est encore sous tension: **Risque d'électrocution!**

1.2 Explication des symboles

Les consignes de sécurité et informations techniques importantes concernant l'appareil sont indiquées dans la présente notice d'utilisation par des symboles. Il est impératif de respecter ces consignes afin d'éviter les accidents ou les dommages corporels et matériels.



DANGER !

Cette indication attire l'attention sur un danger imminent qui peut entraîner des blessures graves ou la mort.



AVERTISSEMENT !

Cette indication indique des situations dangereuses qui peuvent causer des blessures graves ou la mort.



SURFACES CHAUDES !

Ce symbole en avertit l'utilisateur durant le fonctionnement de l'appareil. Tout non-respect entraîne des risques de brûlures!



Liquide chaud dans le récipient! Risque de brûlures!

Si les récipients sont remplis de liquide ou de matériel de cuisson liquéfié après cuisson, ne pas les entreposer sur une étagère au-dessus du niveau de l'œil, afin de pouvoir en vérifier le contenu.



ATTENTION !

Cette indication désigne des situations dangereuses éventuelles qui peuvent entraîner des blessures mineures ou des dommages, un mauvais fonctionnement et / ou défaut de fonctionnement de l'équipement.



INDICATION !

Cette indication désigne des conseils et des informations à suivre pour un fonctionnement efficace et sans défaut de l'appareil.

1.3 Utilisation conforme



ATTENTION!

L'appareil a été conçu et construit pour un usage industriel et en cuisines et doit être manipulé uniquement par un personnel qualifié.

La sécurité d'utilisation de l'appareil n'est garantie que si l'utilisation est conforme à la destination, en conformité avec les données figurant dans ce manuel d'instruction.

Tous les travaux techniques, ainsi que le montage et la maintenance ne peuvent être effectués que par le personnel d'un service qualifié.

Le four à mixte à vapeur est uniquement destiné à **préparer des plats adaptés**.



ATTENTION !

Toute autre utilisation que celle indiquée et/ou toute utilisation différente de l'appareil est interdite et est considérée comme non conforme.

Les prétentions de tous types contre le fabricant et/ou ses fondés de pouvoir par suite de dommages résultant d'une utilisation non conforme de l'appareil sont exclues.

L'exploitant est seul responsable en cas de dommages liés à une utilisation non conforme.

2. Généralités

2.1 Responsabilité et garantie

Toutes les indications et consignes contenues dans la présente notice d'utilisation ont été réunies en tenant compte des prescriptions en vigueur, du niveau actuel de développement technique ainsi que de nos connaissances et expériences de plusieurs années. Les traductions de la notice d'utilisation ont été également effectuées consciencieusement. Nous déclinons toutefois toute responsabilité en cas d'erreurs de traduction.

La version allemande ci-jointe de la présente notice d'utilisation fait foi.

Le contenu effectif de la livraison peut différer éventuellement des explications décrites ici et des représentations graphiques pour les modèles spéciaux, lorsque vous bénéficiez d'options de commande supplémentaires, ou liées aux dernières modifications techniques.



ATTENTION!

Avant de commencer toute activité en lien avec l'appareil, et surtout avant de l'utiliser, lire attentivement ce mode d'emploi !

Le fabricant **n'est pas tenu responsable** de tout dommage ou dysfonctionnement dus à :

- un non respect des indications de mise en service et de nettoyage ;
- une utilisation non conforme à l'utilisation de base ;
- des réparations effectuées par l'utilisateur ;
- l'utilisation de pièces de rechange non approuvées.

Nous nous réservons le droit d'apporter des modifications techniques sur le produit pour améliorer ses qualités fonctionnelles et son développement.

2.2 Protection des droits d'auteur

La notice d'utilisation et les textes, les dessins, figures et autres représentations qui y sont contenus sont protégés par la loi sur les droits d'auteur. Les reproductions de tous types et de toutes formes – même partielles – ainsi que l'exploitation et/ou la transmission de son contenu ne sont pas permises sans autorisation écrite du fabricant. Toute violation des ces dispositions ouvre droit à des dommages et intérêts. Les autres droits demeurent réservés.



INDICATION!

Les indications du contenu, les textes, dessins, figures et autres représentations sont protégés par les droits d'auteur et soumis à d'autres droits de propriété industrielle. Toute exploitation abusive est passible de peine.

2.3 Déclaration de conformité



L'appareil correspond aux normes et directives actuelles de l'Union européenne. Nous l'attestons dans la déclaration de conformité CE. Nous vous ferons volontiers parvenir sur demande la déclaration de conformité correspondante.

3. Transport, emballage et stockage

3.1 Inspection suite au transport

Vérifier l'intégralité et l'absence de dommages dus au transport dès réception du produit. En cas de dommages identifiables extérieurement dus au transport, refuser ou accepter le produit livré uniquement sous réserve.

Noter l'étendue du dommage sur les documents de transport/le bon de livraison du transporteur. Engager une réclamation.

Dès détection des défauts cachés, formuler immédiatement une réclamation, les prétentions à dommages et intérêts étant valables uniquement dans les délais prescrits.

3.2 Emballage

Ne jeter le carton extérieur de l'appareil. Vous en avez besoin éventuellement pour garder l'appareil, lors d'un déménagement ou lorsque vous devez envoyer l'appareil à notre service après-vente en cas d'éventuels dommages. Retirer complètement les emballages extérieur et intérieur avant la mise en service de l'appareil.



INDICATION!

Si vous désirez éliminer l'emballage, respectez les consignes en vigueur dans votre pays. Réintroduisez les matériaux d'emballage récupérables dans le circuit de recyclage.

Contrôlez si l'appareil et les accessoires sont complets. S'il devait manquer des éléments, veuillez contacter notre service après-vente.

3.3 Stockage

Garder les emballages fermés jusqu'à l'installation de l'appareil et en respectant les indications d'installation et de stockage apposées à l'extérieur.

Stocker les emballages uniquement dans les conditions suivantes :

- Ne pas garder les emballages à l'extérieur.
- Les tenir à l'abri de l'humidité et de la poussière.
- Ne pas les exposer aux fluides agressifs.
- Les protéger des rayons du soleil.
- Eviter les secousses mécaniques.
- En cas de stockage prolongé (> 3 mois), contrôler régulièrement l'état général de tous les éléments et de l'emballage.
Si nécessaire, les rafraîchir et les renouveler.

4. Données techniques

4.1 Caractéristiques du four à gaz mixte à vapeur

- Conçu en acier au chrome-nickel 18/10
- Mise en marche à l'aide de boutons de commande
- Capacité maximale 10 grilles GN 1/1 ou plaques de cuisson 600 x 400 mm
- Fonctions : chaleur tournante, cuisson à la vapeur, cuisson mixte à convection et à vapeur
- Le moteur inversé (rotation gauche-droite) assure un environnement optimal pour le traitement thermique
- Vitesse du ventilateur réglable sur 2 positions
- Fabrication de la vapeur par pulvérisation directe
- Evacuation de la vapeur d'eau, réglable
- Eclairage intérieur
- Voyant DEL pour la température à cœur
- Equipé pour fixer une sonde de température à cœur (**116009**)
- Prévu pour fixer une douche manuelle (**116005**)
- Porte double vitrage, facile à ouvrir pour nettoyer l'intérieur de la porte
- Possibilité de retirer les glissières intérieures

Dispositifs de sécurité

L'appareil est équipé des dispositifs de protection et de sécurité suivants :

Thermostat de sécurité à l'intérieur du four : lorsque la température à l'intérieur du four atteint 350 °C, le thermostat de sécurité coupe l'alimentation électrique des éléments de chauffage de l'appareil.



ATTENTION!

Le dispositif de sécurité de l'appareil ne peut être redémarré que par un personnel technique qualifié, car cela requiert une analyse technique plus poussée.

L'interrupteur de la porte arrête l'appareil à l'ouverture de la porte, ainsi que les systèmes de chauffage et de ventilation.

4.2 Indications techniques

Nom	Four à gaz mixte à vapeur	
Modèle :	M 7110G	M 10110G
Code-No. :	1166281	1166311
Capacité :	jusqu'à 7 x 1/1 GN ou plaques de cuisson 600 x 400 mm	jusqu'à 10 x 1/1 GN ou plaques de cuisson 600 x 400 mm
Espacement entre les plaques :	74 mm	
Plage de températures :	50° – 280°C	
Puissance (gaz) :	R 1/2" 16,5 kW	R 1/2" 19,0 kW
Puissance de raccordement :	0,8 kW / 230 V 50 Hz	0,8 kW / 230 V 50 Hz
Raccordement de l'eau :	3/4"	
Pression de l'eau :	max. 3 bar	
Dimensions :	L 890 x P 850 x H 930 mm	L 890 x P 850 x H 1150 mm
Poids :	119,8 kg	137,8 kg
Accessoires :	1 grille 1/1 GN, 1 plaque 1/1 GN	
	1 conduit d'évacuation, 1 tuyau d'eau sous pression	

Sous réserve de modifications !

Équipement (non compris dans la livraison)



Kit de sonde de température à cœur

Le kit se compose d'une sonde de température à cœur et d'un support de fixation adapté au four mixte à vapeur

- Longueur du câble: environ 1,8 m
- Support magnétique: largeur 130 x profondeur 35 x hauteur 30 mm
- Poids: 0,57 kg

Code-No. : 116009



Douchette

Longueur du tuyau: 2 m
avec vanne de fermeture pour raccordement 1/2"
avec support de fixation pour four à gaz mixte à vapeur

Code-No. : 116005



1 paire de glissières standardisées pour pâtisseries

pour l'utilisation de 7 plaques de cuisson 600 x 400
pour four à gaz mixte à vapeur 1166281

Code-No. : 116002



1 paire de glissières standardisées pour pâtisseries

pour l'utilisation de 10 plaques de cuisson 600 x 400
pour four à gaz mixte à vapeur 1166311

Code-No. : 116003

**Réducteur de pression pour fours mixtes à vapeur et cuiseurs vapeur**

- Modèle en laiton chromé
- Raccordement 3/4"
- Préréglé sur 3 bars, réglable de 1 à 6 bars
- Pression d'entrée maximale: 16 bars
- Température maximale de service: 65 °C

Code-No. : 533051**Soubassement pour fours 1/1 GN**

- Acier inoxydable 18/10
- Capacité: 10 x 1/1 GN
- Dimensions:
largeur 850 x profondeur 700 x hauteur 741 mm
- Poids: 25 kg

Code-No. : 115069

5. Installation et utilisation

5.1 Instructions pour l'installateur



ATTENTION !

Toutes les opérations d'installation, d'assemblage, d'exploitation et l'entretien doivent être effectués par un personnel qualifié disposant des autorisations nécessaires (approuvées par le fabricant ou le revendeur) et conformément à la réglementation en vigueur du pays de l'installation et des règles de sécurité de produit et la sécurité d'emploi.

5.1.1 Remarques sur l'installation

- Veuillez lire attentivement les instructions suivantes avant de commencer les travaux d'installation et de mise en service de l'appareil.
- Une installation défectueuse, une exploitation, un entretien, et un nettoyage inappropriés ainsi que tous changements ou modifications éventuels peuvent provoquer des dysfonctionnements, des dommages et des blessures.
- Le fabricant décline toute responsabilité pour des dommages aux personnes ou aux biens qui ont été causés par le non-respect des prescriptions susmentionnées ou issus d'interventions sur des pièces individuelles de l'appareil et par l'utilisation de pièces de rechange non originales.
- Après la réception de l'appareil, assurez-vous qu'il n'y a pas de dommages causés pendant le transport, et que l'emballage n'est pas endommagé. En cas de dommages ou de pièces manquantes, vous devez aviser immédiatement le transporteur ou le revendeur / fabricant, en lui indiquant **le numéro de l'article et de série**. (Plaque signalétique est à l'arrière de l'appareil) et joindre une documentation photographique.
- Lors du transport de l'appareil vers le lieu d'installation, assurez-vous qu'aucun obstacle ne gêne le passage à travers portes, couloirs ou autres ouvertures.
- **ATTENTION:** Lors du transport de l'appareil, celui-ci présente un risque de basculement par lequel des dommages et des pertes peuvent se produire sur les biens et les personnes. Lors du transport de l'appareil veuillez utiliser les moyens appropriés adaptés au poids de l'appareil. Surtout ne pas faire glisser et ne pas incliner l'appareil, mais le soulever à la verticale du sol et le déplacer horizontalement.

5.1.2 Lieu d'installation

- L'appareil doit être installé dans un local clos et bien ventilé (pas en plein air).
- Avant de mettre le four mixte à vapeur en place, veuillez vérifier les dimensions et la position exacte des raccords électriques, d'alimentation en eau et d'évacuation des vapeurs et fumées.
- Il est recommandé d'installer le four mixte à vapeur sous une hotte ou d'installer sur la chambre de cuisson une évacuation des vapeurs brûlantes et des odeurs vers l'extérieur.
- Le four mixte à vapeur doit être installé sur un sol à niveau de manière à empêcher son glissement ou son basculement.
- Le sol sous le four mixte à vapeur doit avoir une résistance suffisante pour supporter l'appareil pleinement chargé.
- Placer l'appareil sur une surface stable, sèche, résistante à l'eau et aux hautes températures. Le lieu d'emplacement de l'appareil doit être suffisamment accessible et large pour permettre une exploitation confortable de l'appareil et une bonne circulation de l'air.
- L'appareil doit être placé de manière à ce que sa partie arrière soit facilement accessible pour procéder au branchement à l'alimentation électrique, à l'alimentation en eau et à son entretien.
- Ne jamais installer l'appareil directement auprès d'un mur, de parois, de meubles de cuisine ou autres objets conçus dans des matériaux inflammables. Procéder conformément à la réglementation incendie en vigueur.
- Conserver une distance min. de **100 mm** entre l'appareil et les parois et autres objets présents à gauche et à droite de l'appareil, et une distance de **150 mm** entre le plafond et l'arrière de l'appareil.
- **L'appareil n'est pas prévu pour être encastré !**

5.1.3 Préparer l'installation

- Retirer les emballages extérieurs (coffre en bois et/ou carton) et les éliminer conformément aux règlements en vigueur dans le pays d'installation.
- Avant de démarrer l'appareil, retirer le film de protection. Retirer le film lentement pour qu'il ne reste pas de traces de colle sur la surface de l'appareil. Pour retirer les traces de colle éventuelles, utiliser un dissolvant approprié.
- Retirer les accessoires, tous les matériaux d'information et les sacs plastiques de l'intérieur.



ATTENTION!

Ne jamais retirer les plaques signalétiques ni les signaux d'avertissement de l'appareil.

Réglage des pieds

- Les pieds réglables sont fournis avec l'appareil et doivent être vissés sur le fond de celui-ci. Une mise à niveau convenable de l'appareil permet un fonctionnement convenable. L'appareil est mis à niveau à l'aide des pieds et le niveau doit être contrôlé à l'aide d'une règle à niveau. Pour régler le niveau de l'appareil, vissez ou dévissez les pieds.



ATTENTION!

Ne jamais utiliser l'appareil sans les pieds!

- Si l'appareil est utilisé sans les pieds, la circulation de l'air pour le refroidissement des éléments électroniques et des parois extérieures de l'enceinte est empêchée, et peut entraîner la surchauffe et l'endommagement des éléments de l'appareil.

5.1.4 Branchements électrique




DANGER! Risques d'électrocution!

Une installation inappropriée de l'appareil peut entraîner des chocs électriques! Avant l'installation, veuillez comparer les données du réseau de distribution local avec les données techniques de l'appareil (voir plaque signalétique). Ne brancher l'appareil qu'en cas de pleine conformité!

- Avant de brancher l'appareil à l'alimentation électrique, s'assurer que la tension nominale et la fréquence inscrites sur la plaque signalétique sont conformes aux valeurs du réseau électrique local.
L'écart maximum de tension doit être de $\pm 10\%$.
- Vérifier qu'il existe un raccordement SL adapté, conformément aux réglementations. Lors du raccordement de l'appareil au réseau électrique, faire attention à utiliser une coupe de câble adaptée.
- Lors du raccordement à l'alimentation électrique, utiliser un interrupteur multipolaire entre l'appareil et le réseau électrique, en fonction de la charge. Placer l'interrupteur dans un endroit facile d'accès, avec un espace minimum de 3 mm entre chaque raccord.
- Le raccordement à l'alimentation électrique doit être effectué conformément aux réglementations internationales, nationales et régionales en vigueur.
- Placer l'appareil de façon à ce que la fiche soit accessible pour assurer un débranchement rapide de l'appareil en cas de besoin.

Les liaisons équipotielles

- Les liaisons équipotielles entre différents appareils doivent être réalisées à l'aide de la borne marquée par le symbole . La borne se trouve à l'arrière de l'appareil.
- Cette borne permet de brancher le fil de la liaison équipotentielle (couleur vert jaune) de 4 à 10 mm².
- L'appareil doit être branché à la liaison équipotentielle dont l'efficacité répond aux recommandations formulées dans les normes en vigueur.

5.1.5 Raccordement à l'eau

- Faire en sorte que l'arrivée d'eau se trouve proche de l'appareil.
- Si une nouvelle installation doit être réalisée, avant de raccorder l'appareil au réseau de distribution d'eau, laisser couler une quantité d'eau suffisante pour éviter que toute pollution soit filtrée à l'intérieur des valves magnétiques de l'appareil.
- Raccorder le tuyau d'eau sous pression fourni à l'aide d'une équerre de 90° au raccord (3/4") de l'appareil. Emplacement du raccord : côté arrière droit sous l'appareil. Raccorder l'autre extrémité du tuyau d'eau sous pression au **point d'eau (eau froide)** avec robinet fermant.



ATTENTION!

La pression hydraulique ne doit pas dépasser 3 bars.

En cas de pression plus forte, raccorder une soupape de réduction.

- Pour que l'appareil fonctionne correctement, éviter toute formation de couche de calcaire dans le réservoir où la dureté de l'eau bouillante ne doit pas être supérieure à 7° dH.

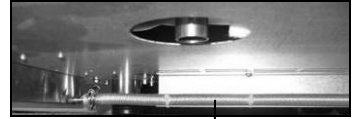


ATTENTION!

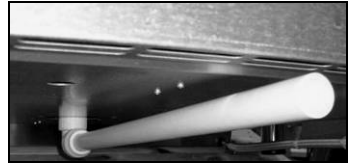
Si la dureté de l'eau est supérieure à 7° dH, raccorder l'appareil à un dispositif de mollification de l'eau.

5.1.6 Système d'évacuation

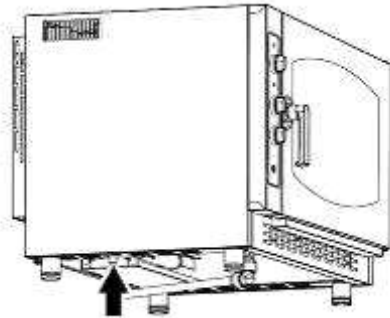
- Le tuyau d'évacuation (diamètre intérieur de 10 mm) se trouve dans le bac de collecte à l'avant de l'appareil. Ce tuyau sert à évacuer l'excès de liquide du bac de collecte en le faisant passer en-dessous de l'appareil (voir fig. ci-contre - **A**). Pour évacuer l'eau vers le système de drainage, le tuyau fourni doit être rallongé selon les besoins.
- Pour que le liquide s'écoule correctement de l'enceinte de l'appareil, monter le tuyau d'évacuation fourni sur la sortie d'évacuation située sous l'appareil.
Le tuyau d'évacuation doit être raccordé à un autre tuyau adapté (\varnothing 22 mm) et raccordé au système de drainage.



A



5.1.7 Raccordement au gaz



Brancher les appareils à gaz sur l'arrivée de gaz avec un tuyau spécial R 1/2" d'un diamètre intérieur minimum de 16 mm.

Utiliser les raccords en métal et le tuyau.

Utiliser des robinets fermants ou des fermoirs ayant un diamètre intérieur compatible avec celui du tuyau d'arrivée de gaz.

Une fois raccordés au gaz, vérifier que les raccords des tuyaux et les fermoirs sont bien serrés.

Utiliser une eau savonneuse ou un produit spécial fabricant de la mousse afin de localiser toute fuite éventuelle.

Une fois par an, les appareils à gaz doivent passer un entretien de maintenance réalisé par le technicien de service, selon les normes applicables. La maintenance comprend une analyse des gaz d'échappement et un contrôle de la performance du dispositif de chauffage.


ATTENTION!

L'appareil ne fonctionne correctement que lorsque la pression du système d'alimentation au gaz se situe dans les intervalles des valeurs mentionnées dans le tableau ci-dessous, en fonction du type de gaz.

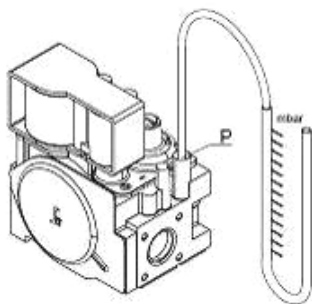
Pays		Catégorie	Type de gaz	Pression du gaz (mbar)
AL	Albanie	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
AT	Autriche	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	Belgique	II _{2E+3+}	G20 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bulgarie	II _{2H3B/P}	G20/G25 - G30/G31	20 - 30/30
CY	Chypre	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
HR	Croatie	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
DK	Danemark	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estonie	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FI	Finlande	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	France	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
DE	Allemagne	II _{2ELL3B/P}	G20 - G25 - G30/G31	20 - 20 - 50/50
GR	Grèce	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
IE	Irlande	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	Islande	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	Italie	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LV	Lettonie	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LT	Lituanie	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
LU	Luxembourg	I _{2E}	G20	20
MT	Malte	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
NO	Norvège	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
NL	Pays-Bas	II _{2L3B/P}	G25 - G30/G31	25 - 30/30
PL	Pologne	II _{2ELwLs3B/P}	G20 - G27 - G2:350 G30/G31	20 - 20 - 13 - 37/37
PT	Portugal	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GB	Grande Bretagne	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37

Pays		Catégorie	Type de gaz	Pression du gaz (mbar)
CZ	République Tchèque	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
MK	Macédoine	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
RO	Roumanie	II _{2H3B/P} II _{2E3B/P} II _{2L3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G25 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 30/30 20 - 30/30
SK	Slovaquie	II _{2H3+} II _{2H3B/P} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30 20 - 50/50
SI	Slovénie	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
ES	Espagne	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
SE	Suède	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Suisse	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 50/50
TR	Turquie	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
HU	Hongrie	II _{2HS3B/P}	G20 - G25.1 - G30/G31	25 - 25-30/30

En cas de non-respect de ces valeurs, nous ne pouvons garantir le bon fonctionnement de l'appareil et de sa mise en marche. Demander aux installateurs de contrôler le raccordement au gaz (vérifier les tuyaux d'alimentation, les soupapes et éventuellement les soupapes de réduction). Si nécessaire, contacter votre fournisseur de gaz.

Vérification de la pression du gaz

Vérifier que les buses sont bien fixées sur l'alimentation en gaz. Pour changer une buse, suivre les instructions données au paragraphe suivant. Une fois l'appareil raccordé, vérifier la pression du gaz sur l'appareil en marche.



La pression du gaz est contrôlée directement par la soupape de régulation. Pour cela, procéder comme suit:

- Dévisser la vis de la valve de mesure du gaz.
- Brancher le manomètre sur la valve de mesure du gaz.
- Régler la pression du gaz de telle sorte qu'elle soit compatible avec les données du tableau en pages 95 - 96. Le réglage de la pression du gaz se fait à partir du régulateur de pression situé sur la partie extérieure de l'appareil.
- Si la pression du gaz est correcte, éteindre l'appareil, retirer le manomètre et resserrer la vis à fond.

Remplacement de buse (changement du type de gaz)

1166281 (7 GN 1/1)

Type de gaz + pression du gaz	Type de gaz + pression du gaz	Buse
G30 28--30 mbar	G31 30..37 mbar	145
G30 37 mbar	G31 37 mbar	135
G30 50 mbar	G31 50 mbar	125
G20 20 mbar		195R
G25 25 mbar		215R
G25 20 mbar		230R
G20 25 mbar		185R
G25.1 25 mbar		225R
G2.350 13 mbar		290R
G27 20 mbar		235R

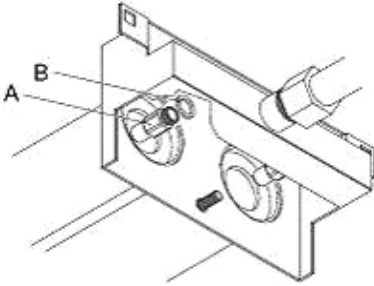
1166311 (10 GN 1/1)

Type de gaz + pression du gaz	Type de gaz + pression du gaz	Buse
G30 28..30 mbar	G31 30..37 mbar	155
G30 37 mbar	G31 37 mbar	145
G30 50 mbar	G31 50 mbar	135
G20 20 mbar		225R
G25 25 mbar		235R
G25 20 mbar		245R
G20 25 mbar		215R
G25.1 25 mbar		245R
G2.350 13 mbar		320R
G27 20 mbar		255R



ATTENTION!

N'utiliser que des buses originales ! N'effectuer aucune modification !

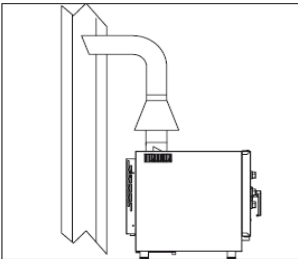


Si l'appareil doit être raccordé à un gaz non répertorié sur la plaque signalétique, les buses du brûleur doivent être remplacées de la manière suivante :

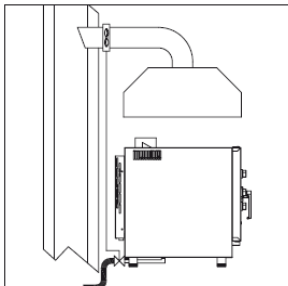
- Dévisser la buse et la remplacer par une buse adaptée, comme indiqué dans le tableau des différents types de gaz.
- Placer une rondelle d'étanchéité (fig. ci-contre/B).
- Les buses sont marquées en centièmes de millimètres.
- Une fois la buse remplacée, vérifier à nouveau la pression du gaz.

Système d'évacuation du gaz

Les appareils à gaz doivent être installés conformément aux réglementations d'installation en vigueur localement en ce qui concerne les systèmes d'évacuation du gaz. Deux types de systèmes d'évacuation du gaz peuvent être installés.



- **Raccord à un conduit naturel**, comme un conduit d'aération naturel fonctionnant suffisamment rapidement pour évacuer le gaz directement à l'extérieur. Le conduit doit être orienté vers l'extérieur ou vers une cheminée. Utiliser pour cela une tôle de guidage ou un auvent, pouvant être commandés dans les accessoires. Le système d'évacuation doit être mis en place de sorte qu'il ne soit ni congestionné, ni que la longueur du tuyau d'évacuation ne soit trop longue (max. 3 m).



- **Système d'évacuation forcé**, comme une hotte avec ventilateur mécanique. Dans ce cas, le système d'évacuation contrôle et interrompt l'alimentation en gaz de l'appareil dès que le débit du système d'évacuation se trouve en dessous des limites prescrites.

Les conditions suivantes doivent être remplies pour toute installation avec une hotte :

- a) Le volume aspiré doit être supérieur au volume de gaz produit (voir normes applicables) ;
- b) Le matériau du filtre de la hotte doit être adapté aux températures des gaz évacués, pouvant atteindre 300 °C à la sortie des plaques de guidage ;
- c) L'embout du tuyau du système d'évacuation du gaz de l'appareil doit être installé à l'intérieur du circuit d'évacuation de la hotte aspirante ;
- d) Le raccord au gaz (alimentation en gaz) de l'appareil ne peut se faire que manuellement.

5.1.8 Réception et mise en service des appareils à gaz

Avant la **mise en service** des appareils à gaz, tous les tests nécessaires doivent être réalisés, afin d'assurer la compatibilité des appareils avec les recommandations prévues par la loi et selon les instructions contenues dans ce manuel.

L'ensemble des points suivants **doit** être rempli:

- La température du lieu d'installation doit être supérieure à 4 °C.
- L'intérieur du four doit être vide.
- L'ensemble des éléments d'emballage doit être éliminé, ainsi que le film de protection des parois extérieures.
- Les ouvertures d'aération ne doivent être ni obstruées ni bloquées.
- Les éléments de l'appareil ayant été démontés pour faciliter l'installation de l'appareil doivent être remis en place.
- L'interrupteur central d'alimentation électrique de l'appareil doit être allumé, et les robinets fermants d'arrivées d'eau et de gaz situés à proximité de l'appareil doivent être ouverts.

Lors du démarrage de l'appareil, un son peut retentir et cela est normal. Il s'arrête automatiquement après quelques secondes.

A la **réception** de l'appareil à gaz, un cycle test de cuisson doit être réalisé afin de vérifier que l'appareil fonctionne correctement et qu'il ne présente pas de dommage ou de problème particulier.

Régler le bouton de réglage de la température sur 150 °C, et celui de la durée sur 10 min.

Effectuer les contrôles suivants avec attention :

- L'éclairage de l'appareil s'allume.
- L'appareil s'éteint dès que l'on ouvre la porte du four et se rallume dès qu'on la ferme.
- Le thermostat de réglage de la température de l'appareil s'active dès que la température programmée est atteinte, ce qui désactive temporairement les éléments de chauffage. Il est possible de détecter l'activation du thermostat dès lors que le voyant **DEL 2** s'active temporairement sur le panneau de commandes.
- Le moteur du ventilateur change de sens de rotation. Le sens de rotation change automatiquement toutes les 2 minutes, et entre 2 changements, le moteur s'éteint pendant 20 secondes.
- Les éléments de chauffage sont temporairement désactivés lors des 20 secondes d'arrêt du moteur. Il est possible de détecter l'arrêt des éléments de chauffage dès lors que le voyant **DEL 2** s'éteint sur le panneau de commandes.
- Pour les appareils prévus pour 7 à 10 glissières, les 2 ventilateurs ont le même sens de rotation à l'intérieur du four.
- A la fin du cycle de cuisson, un signal sonore retentit pendant environ 15 secondes.
- Si l'appareil est équipé d'un système de vaporisation, après avoir actionné le bouton, vérifier qu'il n'y ait pas de fuite d'eau dans le tuyau, dans le sens du circuit d'aération à l'intérieur du four.

5.2 Instructions pour l'utilisateur



ATTENTION !

Les instructions d'utilisation ci-dessous doivent être lues avec attention car elles contiennent des consignes importantes concernant la sécurité et l'utilisation du four mixte à vapeur.

Ces instructions doivent être conservées afin de pouvoir être consultées à tout moment. Une installation défectueuse, des erreurs lors de l'utilisation, l'entretien et le nettoyage ainsi que d'éventuels changements ou modifications peuvent être la cause d'un fonctionnement défectueux, de dommages matériels ou corporels.


5.2.1 Consignes de sécurité

- **Ne jamais** placer l'appareil à proximité d'une source de chaleur telle que par ex. un grill ou une friteuse.
- A proximité de l'appareil, ne **jamais** laisser de matériaux inflammables.
Risques d'incendie!
- Lors de la cuisson ou après celle-ci, les récipients contenant des articles alimentaires ou d'autres objets peuvent être particulièrement brûlants ; veuillez vous montrer prudents lors de leur manipulation afin d'éviter les brûlures. Vous ne pouvez les toucher qu'avec des gants de protection appropriés. **Risques de brûlure!**
- Veuillez vous montrer particulièrement prudent lors de l'ouverture de la porte du four mixte à vapeur. **Risque de brûlure** à cause des vapeurs brûlantes qui en sortent.
- Dans le four mixte à vapeur, ne pas placer d'objets combustibles ni d'articles alimentaires contenant de l'alcool : cela peut entraîner une auto-combustion puis un incendie, lesquels peuvent provoquer des explosions.
- Eviter de saler les aliments à l'intérieur de la chambre du four mixte à vapeur. Si cela ne peut être évité, faites en sorte de nettoyer le four aussitôt que possible, dans le cas contraire, des endommagements dans la chambre de cuisson peuvent apparaître.



La température des parties extérieures du four mixte à vapeur peuvent dépasser 60°C. Pour éviter les brûlures, ne pas toucher les zones ou parties qui sont signalées par le symbole ci-contre.

- En cas d'endommagement ou de bris des éléments en verre de la porte, ceux-ci doivent être remplacés immédiatement (veuillez contacter nos services).
- En cas d'interruption dans l'utilisation du four mixte à vapeur (par ex. 12 heures) la porte vitrée du four doit être laissée ouverte.
- En cas d'une interruption prolongée (par ex. plusieurs jours) fermez l'alimentation en eau et débranchez l'appareil de l'alimentation électrique.

- Si le four mixte à vapeur doit être installé sur une table en acier inoxydable ou sur un autre four mixte à vapeur, **il est déconseillé d'utiliser** des niveaux plus hauts que celui où un utilisateur peut voir le contenu des récipients placés dans le four.
- Pour des raisons de sécurité, après avoir installé l'appareil, l'étiquette  „**Liquide chaud dans le récipient! Risque de brûlures!**“ se trouvant dans l'emballage doit être placée sur le four mixte à vapeur à la hauteur de 1600 mm du sol.

5.2.2 Utilisation

- Nettoyer soigneusement l'appareil et ses accessoires avant toute utilisation (voir § 6 „**Nettoyage et maintenance**“).
- Avant de démarrer l'appareil, vérifier que l'installation est bonne et que l'appareil est stable et nivelé. Vérifier également les raccords aux systèmes d'alimentation électrique, au gaz et à l'eau.

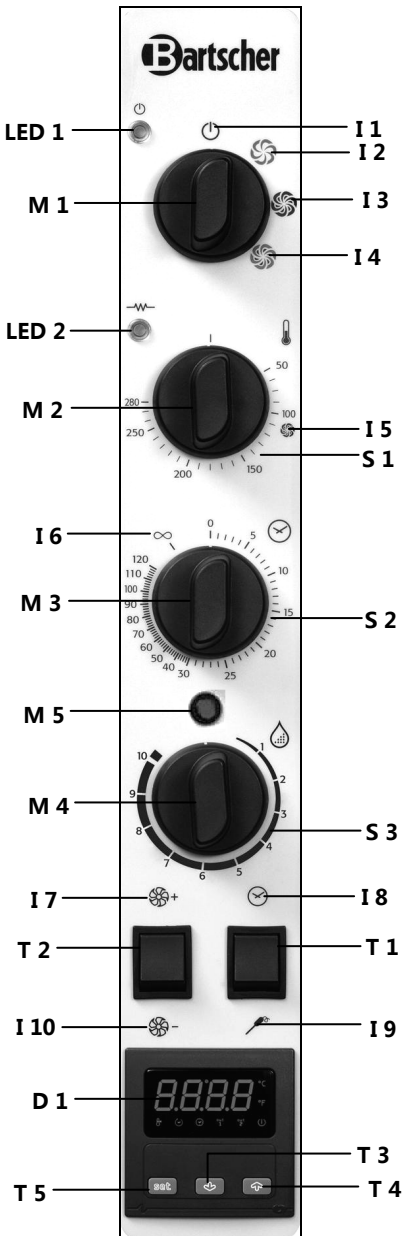


ATTENTION !

Avant de lancer une cuisson, préchauffer l'appareil à une température supérieure de 20-25% à la température de cuisson souhaitée.

Une fois la température de préchauffage atteinte, insérer dans le four le plat à cuire. Diminuer ensuite la température à celle prévue pour cuire le plat.

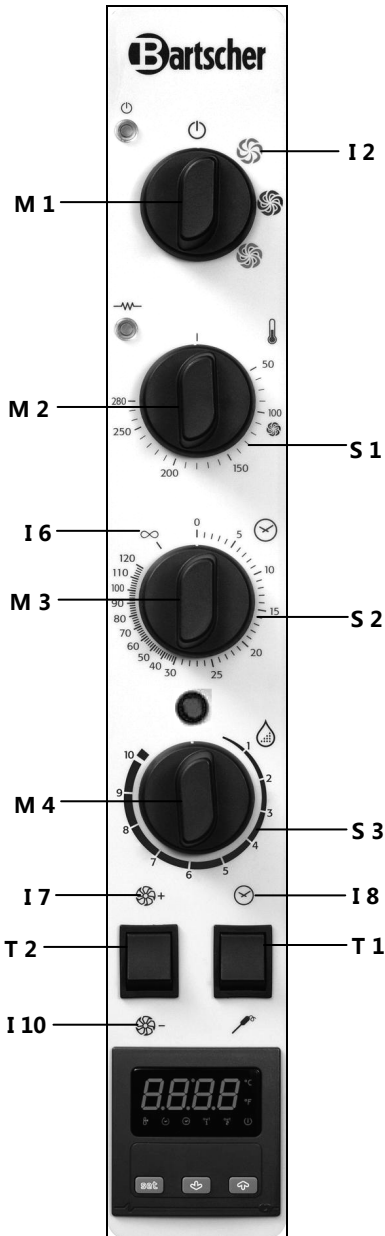
5.2.3 Fonction des éléments de commande et affichage



M 1	Bouton de réglage des fonctions
I 1	Position Arrêt
I 2	Cuisson à la chaleur tournante
I 3	Cuisson à la vapeur
I 4	Fonction mixte (convection et vapeur)
M 2	Bouton de réglage de la temp.
I 5	Température max. pour la cuisson à la vapeur (env. 110 °C)
S 1	Gamme des températures en °C (50 °C – 280 °C)
M 3	Bouton de réglage de la durée
I 6	Indique une durée infinie
S 2	Durée en minutes (0 – 120)
M 5	Bouton du brûleur à gaz
M 4	Bouton de réglage de la vapeur
S 3	Niveaux de vapeur (1 – 10)
T 1	Interrupteur d'activation de la durée / de la sonde de température intérieure des plats
I 8	Décompte du temps activé
I 9	Sonde de température intérieure des plats activée
T 2	Interrupteur de réglage de la vitesse du ventilateur
I 7	Vitesse du ventilateur niveau 2
I 10	Vitesse du ventilateur niveau 1
D 1	Affichage numérique de la température intérieure des plats
T 3	Bouton pour diminuer la température intérieure du plat
T 4	Bouton pour augmenter la température intérieure du plat
T 5	Bouton SET pour régler la température intérieure des plats
DEL 1	Voyant Marche/Arrêt
DEL 2	Voyant du mode de l' (des) élément(s) de chauffage : Marche/Arrêt

5.2.4 Réglages

Cuisson à la chaleur tournante



Afin de programmer le four pour une cuisson à la **CHALEUR TOURNANTE**, placer le bouton de réglage des fonctions **M 1** en position **I 2** en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Régler ensuite la température de cuisson à l'aide du bouton de réglage de la température **M 2** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la valeur souhaitée.

Pour finir, régler le temps de cuisson à l'aide du bouton de réglage de la durée **M 3** en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la valeur souhaitée.

Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit, l'appareil s'éteint et la cuisson est terminée.

Pour ne pas avoir à préciser de temps de cuisson, placer le bouton de réglage de la durée sur le symbole **I 6** (durée infinie).

La vitesse du ventilateur se règle avec l'interrupteur **T 2**. Sélectionner le niveau souhaité et régler l'interrupteur en position **I 7** ou **I 10**.

Attention :

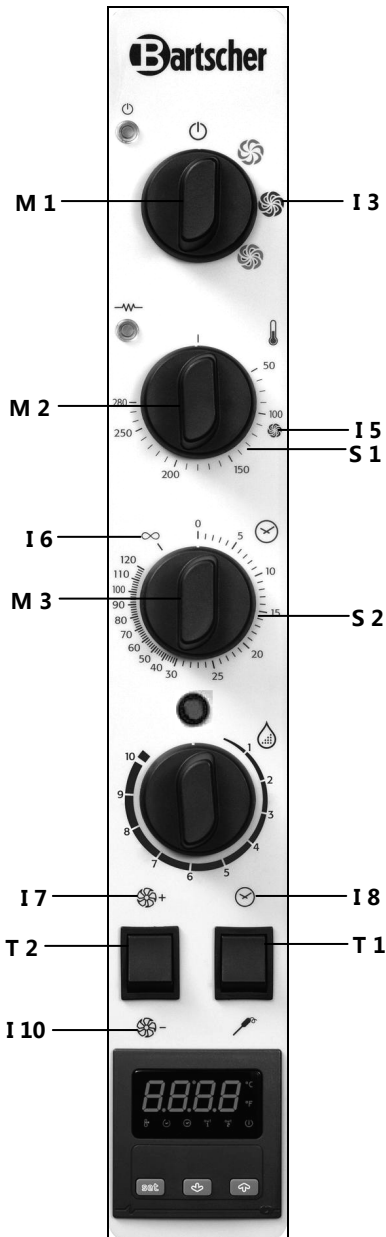
Vérifier que l'interrupteur T 1 se trouve bien en position I 8 (décompte du temps activé).

Cuisson à la chaleur tournante et à la vapeur

Pour ajouter de l'humidité à la cuisson à la **CHALEUR TOURNANTE**, régler le bouton **M 4** sur la position souhaitée (1 – 10).

Pour ce faire, tourner le bouton dans le sens des aiguilles d'une montre pour augmenter la vapeur dans le four, et dans le sens inverse pour réduire la vapeur. Lorsque le bouton se trouve à la verticale, la vapeur n'est pas activée.

Cuisson à la vapeur



Afin de programmer le four pour une cuisson à la **VAPEUR**, régler le bouton de réglage des fonctions **M 1** en position **I 3** en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.

Régler ensuite la température de cuisson à l'aide du bouton de réglage de la température **M 2** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la valeur souhaitée.

Pour une cuisson traditionnelle à la vapeur, la température recommandée est de **110 °C** dans le four, ce qui correspond au marquage **15** sur l'échelle des températures.

Pour finir, régler le temps de cuisson à l'aide du bouton de réglage de la durée **M 3** en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la valeur souhaitée.

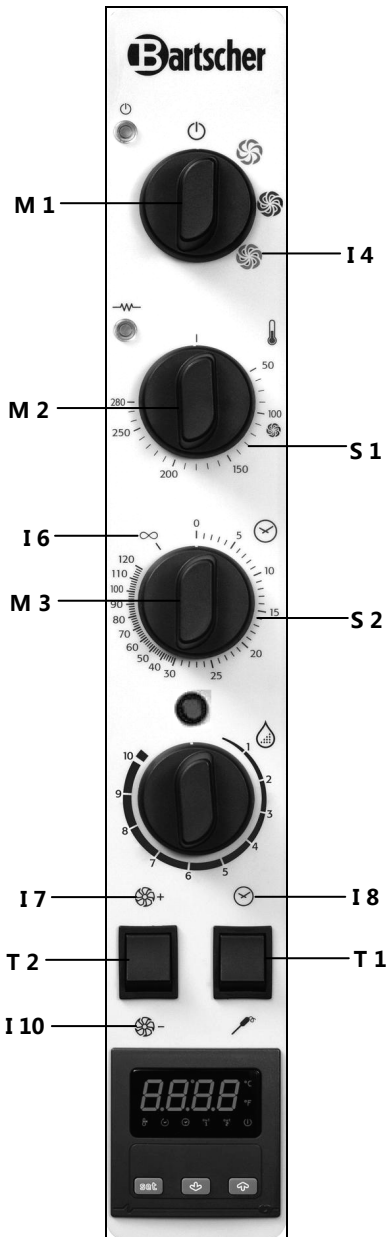
Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit, l'appareil s'éteint et la cuisson est terminée.

Pour ne pas avoir à préciser de temps de cuisson, placer le bouton de réglage de la durée sur le symbole **I 6** (durée infinie).

La vitesse du ventilateur se règle avec l'interrupteur **T 2**. Sélectionner le niveau souhaité et régler l'interrupteur en position **I 7** ou **I 10**.

Attention :
Vérifier que l'interrupteur **T 1** se trouve bien en position **I 8** (décompte du temps activé).

Cuisson à convection et à vapeur (cuisson à la chaleur tournante et à la vapeur)



Afin de programmer le four pour une **cuisson MIXTE** (cuisson à la chaleur tournante et à la vapeur) placer le bouton de réglage des fonctions **M 1** en position **I 4**.

Régler ensuite la température de cuisson à l'aide du bouton de réglage de la température **M 2** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la valeur souhaitée.

Pour finir, régler le temps de cuisson à l'aide du bouton de réglage de la durée **M 3** en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la valeur souhaitée.

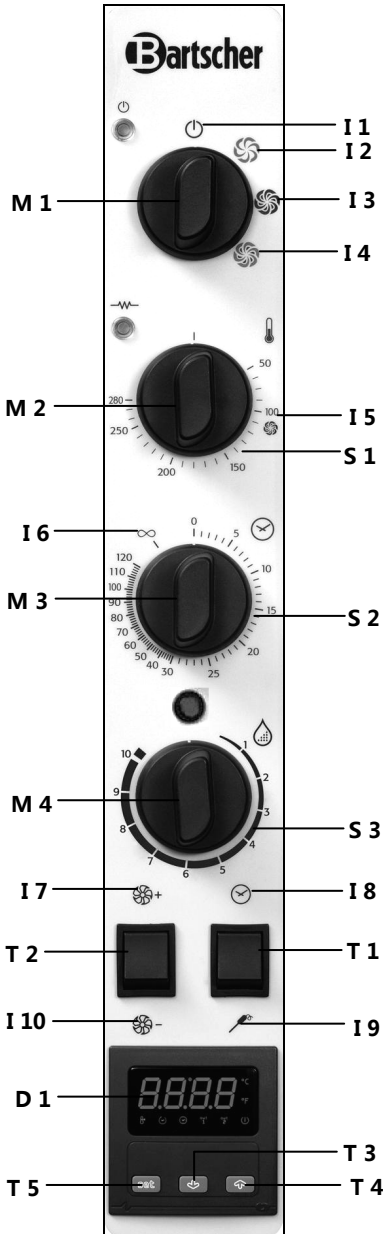
Une fois le temps de cuisson écoulé, un signal sonore retentit, l'appareil s'éteint et la cuisson est terminée.

Pour ne pas avoir à préciser de temps de cuisson, placer le bouton de réglage de la durée sur le symbole **I 6** (durée infinie).

La vitesse du ventilateur se règle avec l'interrupteur **T 2**. Sélectionner le niveau souhaité et régler l'interrupteur **T 2** en position **I 7** ou **I 10**.

Attention :
Vérifier que l'interrupteur T 1 se trouve bien en position I 8 (décompte du temps activé).

Cuisson avec la sonde de mesure de la température intérieure des plats



Après avoir sélectionné le mode de cuisson et réglé le bouton de fonctions sur l'une des positions **I 2 – I 3 – I 4**, régler la température.

Tourner le bouton de réglage de la température **M 2** dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la valeur souhaitée.

Pour toute cuisson avec utilisation de la sonde de mesure de la température intérieure, toujours placer le bouton de réglage de la durée M 3 en position I 6 (durée infinie).

Régler les autres paramètres (vapeur/ vitesse du ventilateur) selon ses besoins.

Pour activer la sonde, placer l'interrupteur **T 1** en position **I 9**.

Sélectionner la température intérieure du plat souhaitée sur l'affichage **D 1** de la manière suivante :

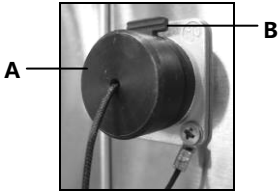
- Appuyer sur le bouton **SET T 5**. L'affichage **D 1** clignote.
- Appuyer sur le bouton **T 3** ou **T 4** pour augmenter ou diminuer la température intérieure du plat.
- Pour enregistrer les paramètres, appuyer à nouveau sur **SET T 5**.

Une fois que la température intérieure du plat définie est atteinte, un signal sonore retentit, l'appareil s'éteint et la cuisson est terminée.

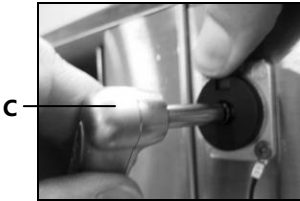
Attention :

Placer la sonde de mesure de la température intérieure de telle sorte qu'elle entre dans la partie du produit à cuire et que la pointe atteigne le milieu du produit (partie la plus épaisse du produit).

Mise en place / retrait de la sonde de température à cœur



Pour placer la sonde de température à cœur, retirer le couvercle **A** (fig. ci-contre) du point de raccordement en haut à gauche de l'appareil, maintenir le fermoir rouge **B** enfoncé et insérer la sonde de température à cœur **C** dans le trou prévu à cet effet. Relâcher ensuite le fermoir **B**.



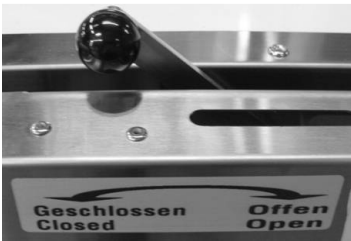
Pour retirer la sonde, appuyer de nouveau sur le fermoir **B**, retirer la sonde de température à cœur **C** et relâcher le fermoir **B**. Replacer le couvercle **A**.



ATTENTION !

Pour ne pas endommager la sonde de température à cœur, ne l'introduire dans l'appareil qu'au-dessus de la porte en verre.

Evacuation de la vapeur d'eau



L'évacuation de la vapeur d'eau sert à éliminer l'humidité de l'enceinte du four, formée pendant la cuisson.

Placer le levier d'évacuation de la vapeur d'eau selon ses besoins dans l'une des positions suivantes :

- **Vers la gauche : Fermé/Closed**
- **Vers la droite : Ouvert/Open**

Noter qu'il n'existe aucun risque de pressurisation de l'enceinte du four lorsque le levier d'évacuation est fermé, dans la mesure où une valve contrôle le niveau de pression en permanence.

Pour toute cuisson à la **VAPEUR** et cuisson **MIXTE A CONVECTION ET A VAPEUR (CHALEUR TOURNANTE – VAPEUR)** il est recommandé de laisser le levier d'évacuation de la vapeur en position « **Fermé/Closed** ».

Bouton du brûleur à gaz



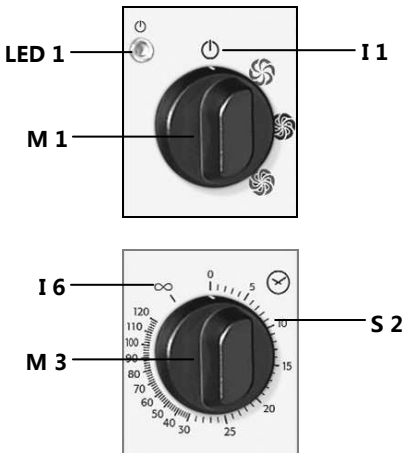
ATTENTION !

Lorsque le brûleur à gaz principal ne s'allume pas au bout de la troisième tentative, le bouton rouge du brûleur M5 s'allume sur le panneau de commandes. Appuyer sur le bouton rouge pour annuler l'erreur (reset). Si l'erreur persiste, contacter le service clients.

Eclairage intérieur de l'appareil

L'éclairage de la zone de cuisson est automatisé et relié au fonctionnement de l'appareil. A la fin du cycle de cuisson (ex. : le temps est arrivé à « 0 » ou la température intérieure a atteint la valeur souhaitée), l'éclairage s'éteint.

Arrêt de l'appareil



Pour arrêter la cuisson d'un plat, le bouton de réglage de la température **M 3** doit se trouver en position «**0**» (comme lors de la cuisson utilisant la sonde de température à cœur).

Eteindre l'appareil et placer le bouton **M 1** en position **I 1** (**Arrêt**).

La **DEL 1** s'éteint.

5.2.5 Recommandations et conseils



Liquide chaud dans le récipient! Risque de brûlures!

Lors de la préparation des plats ou des liquides se trouvant dans les récipients, faire attention, car les aliments peuvent déborder ou provoquer des éclaboussures lors de la cuisson et du retrait des récipients du four.

Il est conseillé d'utiliser les niveaux où l'utilisateur peut voir l'intérieur des récipients.

- Lors du grillage ou du rôtissage des produits alimentaires, il est nécessaire de placer un récipient dans le four pour que les graisses et les jus puissent y couler.
- Pour réussir une cuisson parfaite et uniforme des plats, il est recommandé d'utiliser des plaques qui ne sont pas très hautes ou des récipients GN, afin de permettre une bonne et suffisante circulation de l'air. Une distance d'au moins 2 cm doit être maintenue entre la plaque supérieure et les plats.
- Pour obtenir les résultats souhaités, ne pas remplir à ras bord les plaques/les récipients GN et disposer de manière égale les produits alimentaires.
- Utiliser correctement la sonde de température à cœur. La sonde doit être placée dans le produit le plus épais de haut vers le bas jusqu'à ce que l'extrémité de la sonde atteigne le milieu.
- Pour diminuer les pertes de températures causées par l'ouverture de la porte du four lors du placement des produits alimentaires, il est recommandé de préchauffer le four (**page 102**).

6. Nettoyage et maintenance



AVERTISSEMENT !

Avant le nettoyage, veuillez débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et attendre que l'appareil refroidisse.

Ne jamais nettoyer l'appareil sous un courant d'eau ou de vapeur sous pression!

Veillez à ce que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil!

Nettoyage réguliers par l'utilisateur

- Afin que l'appareil fonctionne correctement, avec une puissance et une hygiène correcte, laver l'appareil tous les jours à la fin d'une journée de travail.
- Avant de le laver, débrancher l'alimentation électrique de l'appareil, fermer la valve d'eau, la valve de gaz et laisser refroidir l'intérieur du four.

- Retirer les glissières de l'appareil et bien les laver à l'eau chaude avec un produit d'entretien neutre, les rincer à l'eau claire et bien les sécher.
- Pour laver la zone de cuisson, utiliser de l'eau tiède et des produits d'entretien appropriés. Bien rincer la zone de cuisson avec de l'eau claire et faire attention à ne pas laisser de traces de produit d'entretien. Sécher ensuite la zone de cuisson.
- Utiliser uniquement des **produits d'entretien spéciaux pour l'inox**; l'utilisation de produits d'entretien non appropriés peut provoquer une corrosion à l'intérieur du four.
- Ne pas utiliser de produits d'entretien contenant du chlore (produits blanchissant, acide chlorhydrique, etc.).
- Après le lavage, utiliser un chiffon souple et sec pour sécher et polir les surfaces.

Nettoyage de la porte en verre



①

- Le double vitrage facilite le nettoyage de la porte de l'appareil. La vitre intérieure peut être écartée et retirée en cas de besoin.
- Pour ce faire, desserrer les verrouillages inférieur et supérieur qui bloquent la vitre intérieure. Les petites plaques se dévissent dans le sens des aiguilles d'une montre (dessin ①).



②

- Écarter la vitre intérieure (dessin ②).
- Nettoyer la vitre intérieure des deux côtés et la porte à l'aide de produits appropriés.
- **Ne pas** utiliser de produits nettoyants rugueux ou agressifs.
- Nettoyer et sécher la fente d'évacuation (A) de l'eau de condensation entre les vitres intérieure et extérieure.
- Après le nettoyage, fermer ou fixer de nouveau (si elle a été retirée) la vitre intérieure et bloquer en tournant les plaques de verrouillage dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à leur position initiale.



ATTENTION!

Lors de la fixation de la vitre intérieure, veiller à ce que le bord d'évacuation (B) soit dirigé vers l'intérieur du four, sinon la porte ne fermera pas hermétiquement.

Maintenance réalisée par le service technique

- **Les appareils à gaz doivent être révisés une fois par an. Cette maintenance doit être réalisée par un technicien agréé suivant les normes en vigueur. Dans le cadre de la maintenance, une analyse des émissions et le contrôle de la puissance calorifique sont réalisés.**
- Avant tout travail de maintenance, débrancher l'alimentation électrique et fermer l'arrivée de gaz et d'eau. Attendre jusqu'à ce que l'appareil refroidisse complètement.
- Avant de déplacer l'appareil vers un autre endroit, s'assurer que les raccords électriques, de gaz et d'eau ont été correctement débranchés.
- Si l'appareil est placé sur un dispositif à roulettes, lors de son déplacement, veiller à n'endommager aucun câble électrique, tuyau ou autre élément.
- Après la réalisation de l'opération et l'installation de l'appareil dans un nouvel endroit, s'assurer que les raccords électriques, de gaz et d'eau ont été réalisés conformément aux normes.

7. Anomalies de fonctionnement

En cas de mauvais fonctionnement, débrancher l'appareil de l'alimentation électrique et fermer l'arrivée d'eau. Avant de contacter nos services, veuillez vérifier cette panne ne figure pas parmi celles du tableau ci-dessous.

Problème	Aide
L'appareil ne s'allume pas	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier l'alimentation électrique • Vérifier si le robinet fermant de l'arrivée de gaz raccordé à l'appareil est ouvert. • Vérifier que les fusibles de l'appareil ne sont pas endommagés. • S'assurer que la porte du four est bien fermée. • S'assurer que les paramètres de cuisson sont réglés correctement. • Vérifier que l'appareil n'affiche pas de message d'erreur.
Si l'appareil ne s'allume toujours pas après avoir effectué ces vérifications, contacter le service client.	
Le ventilateur s'arrête alors que l'appareil est en marche	<ul style="list-style-type: none"> • Eteindre l'appareil et attendre que le système de sécurité anti surchauffe du moteur se rallume automatiquement. • S'assurer que les ouvertures d'aération ne sont ni bloquées ni obstruées.
Si le défaut persiste, contacter le service client.	
L'éclairage intérieur ne fonctionne pas.	<p>N'utiliser que des ampoules résistantes aux températures élevées !</p> <p>Remplacer l'ampoule comme suit :</p> <ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que la prise multipolaire raccordée au four est bien allumée et que le four a complètement refroidi. • Ouvrir la porte vitrée intérieure (6 „Nettoyage et maintenance“). • Retirer le verre de protection de l'ampoule. • Remplacer l'ampoule.
Si le défaut persiste, contacter le service client.	
L'eau ne rentre pas dans les tuyaux.	<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier que le robinet de l'arrivée d'eau est ouvert.
Si le défaut persiste, contacter le service client.	
La sonde de température à cœur ne fonctionne pas.	<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que le bouton de réglage de la durée est bien en position I 6 (durée infinie).
Si le défaut persiste, contacter le service client.	

Si vous ne pouvez pas éliminer les causes d'un mauvais fonctionnement:

- **Ne pas** ouvrir l'enceinte,
- Informer le service à la clientèle ou contacter le vendeur en fournissant les informations suivantes:
 - description de la panne;
 - numéro d'article et numéro de série (voir la plaque signalétique à l'arrière de l'appareil).

8. Elimination des éléments usés

Appareils usagés

Procéder à l'élimination de l'appareil usagé à la fin de sa durée de vie conformément aux prescriptions nationales. Il est recommandé de contacter une entreprise spécialisée dans la gestion des éléments usés ou de contacter le département d'élimination de votre commune.



AVERTISSEMENT !

Afin d'exclure l'abus et les risques encourus, rendre l'appareil usagé inutilisable avant son élimination. Débrancher pour cela l'appareil de l'alimentation secteur et retirer le câble d'alimentation de l'appareil.



ATTENTION !



Pour l'élimination de l'appareil veuillez respecter les prescriptions en vigueur dans votre pays et votre commune.

ESPAÑOL

Índice de contenido

1. Seguridad.....	116
1.1 Indicaciones de seguridad importantes	116
1.2 Explicación de los símbolos	120
1.3 Utilización de acuerdo a su uso previsto	121
2. Informaciones generales	122
2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía.....	122
2.2 Protección de los derechos de autor	122
2.3 Declaración de Compatibilidad.....	122
3. Transporte, embalaje y almacenaje.....	123
3.1 Control de entregas.....	123
3.2 Embalaje	123
3.3 Almacenaje.....	123
4. Datos técnicos.....	124
4.1 Características del horno convección y vapor a gas	124
4.2 Datos técnicos.....	125
5. Instalación y servicio.....	128
5.1 Indicaciones para el instalador	128
5.1.1 Indicaciones de instalación.....	128
5.1.2 Lugar de instalación.....	129
5.1.3 Preparación para la instalación.....	129
5.1.4 Conexión eléctrica	130
5.1.5 Conexión a la red de agua.....	131
5.1.6 Toma de desagüe.....	132
5.1.7 Conexión de gas.....	132
5.1.8 Primera puesta en funcionamiento y comprobación	137
5.3 Indicaciones para el usuario.....	139
5.2.1 Indicaciones de seguridad	139
5.2.2 Servicio.....	140
5.2.3 Funciones de los elementos de servicio y los indicadores	141
5.2.4 Ajustes	142
5.2.5 Consejos y sugerencias.....	148
6. Limpieza y conservación.....	148
7. Fallos posibles	151
8. Recuperación	152

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Straße 28
 D-33154 Salzkotten
 Alemania

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120



¡Antes de comenzar su utilización debe leer el manual de instrucciones y a continuación, guardarlo en un lugar seguro!

La presente manual de instrucciones describe la instalación del dispositivo, su servicio y su conservación, además sirve como fuente de información importante, así como de guía. El conocimiento y el cumplimiento de todas sus indicaciones de seguridad y servicio garantizan el trabajo correcto y seguro del dispositivo.

Asimismo se deben respetar todos los reglamentos locales de prevención de accidentes y los principios de seguridad e higiene del trabajo.

La manual de instrucciones constituye un elemento integral del dispositivo y se recomienda mantenerla en un sitio de fácil acceso, para que las personas que instalan, realicen trabajos de conservación y de servicio, o de limpieza del equipo tengan acceso permanente a ella.

Si entrega el dispositivo a una tercera persona, debe también entregarle este manual de instrucciones.

1. Seguridad

El dispositivo se ha fabricado conforme a principios técnicos actualmente reconocidos. Sin embargo, el dispositivo puede ser fuente de peligros si se utiliza de manera incorrecta o distinta para la cual ha sido diseñado.

Todas las personas que utilicen el dispositivo, deben respetar las recomendaciones e indicaciones contenidas en este manual de instrucciones.

1.1 Indicaciones de seguridad importantes

- El dispositivo no está indicado para el uso de personas (incluidos niños) con alguna disfunción física, sensorial o mental, o que no tengan la suficiente experiencia y/o conocimiento, a menos que estas personas estén bajo la supervisión de un adulto responsable de su seguridad o que hubieran recibido de él indicaciones de cómo debe ser utilizado el dispositivo.
- Los niños deben estar bajo la supervisión de un adulto, para tener la seguridad de que no jueguen con el dispositivo.
- Durante el funcionamiento del dispositivo, **nunca** lo deje sin supervisión.
- El dispositivo debe utilizarse exclusivamente en interiores.
- El dispositivo no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o por control remoto.

- El dispositivo se puede usar si su estado técnico no despierta dudas y permite un trabajo seguro.
- No se debe permitir a los niños el acceso al material de embalaje, tales como sacos de plástico y espuma de poliestireno. **¡Riesgo de asfixia!**
- Los trabajos de mantenimiento y reparación deben ser realizados únicamente por técnicos cualificados empleando piezas de repuesto y accesorios originales. **¡No intente nunca reparar usted mismo el dispositivo!**
- Se prohíbe usar accesorios y piezas de repuesto no recomendadas por el fabricante. Su uso podría provocar situaciones peligrosas para el usuario, el dispositivo sufrir daños o causar perjuicios para la salud o vida de las personas, además se pierde la garantía.
- Sin la autorización del fabricante se prohíbe terminantemente realizar cualquier cambio o modificación del dispositivo, para así evitar riesgos de peligro y garantizar su funcionamiento óptimo.



¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

Para evitar las consecuencias de los peligros debe respetar las siguientes indicaciones de seguridad.

- No permitir que el cable de alimentación entre en contacto con fuentes de calor o cantos agudos. El cable de alimentación no debe colgar de la mesa ni de ningún otro tipo de tablero. Debe tener cuidado de que nadie pise el cable ni pueda tropezar con él.
- El cable de alimentación no puede estar doblado, aplastado ni enredado, siempre debe estar totalmente desenrollado. No colocar nunca el dispositivo u otros objetos sobre el cable de alimentación.
- Se prohíbe colocar el cable bajo revestimientos o alfombras y otros materiales termo-aislantes. Mantenga el cable fuera de la zona de trabajo y nunca lo sumerja en agua.
- Controlar periódicamente el cable de alimentación para ver si está estropeado. No utilizar nunca el dispositivo con el cable de alimentación estropeado. Si el cable está estropeado, se debe encargar a un servicio autorizado o a un electricista cualificado que lo cambie para evitar peligros.

- No abrir en ningún caso la carcasa del dispositivo. En caso de tocar las conexiones eléctricas o modificar la estructura eléctrica o mecánica, existe el **riesgo de choque eléctrico**.
- No sumergir nunca el cable de alimentación y la clavija en agua u otros líquidos.
- No usar productos de limpieza corrosivos y vigilar que no entre agua en el dispositivo.
- **No** utilizar nunca el dispositivo con las manos húmedas o sobre una superficie mojada.
- Desenchufar el dispositivo de la corriente,
 - cuando no se utilice el dispositivo,
 - cuando surjan problemas al usar el dispositivo,
 - antes de limpiar el dispositivo.



¡SUPERFICIE CALIENTE! ¡Riesgo de quemaduras y lesiones!

Para evitar este peligro, se deben observar las siguientes indicaciones de seguridad:

- ¡Durante el funcionamiento, la superficie del dispositivo está muy caliente! ¡No tocar la superficie caliente del dispositivo con las manos desnudas! Al operar el dispositivo, solo se pueden tocar las asas y los elementos de servicio previstos para ello.
- También después de apagarlo, la superficie del dispositivo, la cámara de cocción y los alimentos que hay en los recipientes permanecen calientes durante cierto tiempo. Usar siempre guantes termoaislantes para sacar los alimentos de la cámara de cocción.
- Al abrir la puerta del horno convección y vapor hay que tener especial cuidado, ya que puede salir vapor caliente del horno.
- Antes de comenzar la limpieza, el dispositivo debe enfriarse lo suficiente.



¡Un líquido caliente en el recipiente! ¡Riesgo de quemaduras!

Para evitar este peligro, se deben observar las siguientes indicaciones de seguridad:

- Durante la prearación de alimentos o líquidos en los recipientes tenga en cuenta la posibilidad de derrames o salpicaduras, tanto durante la cocción como al retirar los recipientes de la cámara de horno.

Se recomienda el uso de los niveles en los que se puede ver el interior de los recipientes.



¡ADVERTENCIA! ¡Riesgo de incendio o de explosión!

Para evitar este peligro, se deben observar las siguientes indicaciones de seguridad:

- Antes de comenzar a usar el dispositivo, comprobar que en la cámara del horno no haya ningún objeto como bolsas de plástico, instrucciones de uso o accesorios. Durante el funcionamiento, no colocar **nunca** utensilios de cocina, paños, papel, etc. en la cámara de cocción y sobre el dispositivo.
- Comprobar que la salida de vapor no esté cubierta o taponada.
- No usar **nunca** el dispositivo cerca de materiales inflamables o fácilmente combustibles (p.ej. gasolina, alcohol, etc.). Las altas temperaturas pueden hacer que se evaporen y, al entrar en contacto con fuentes de ignición, provocar una deflagración, lo que puede causar daños personales y materiales.
- Limpiar regularmente la cámara de cocción y mantenerla siempre limpia: las grasas y los restos de cocción no retirados pueden incendiarse.
- En caso de incendio, antes de tomar las medidas apropiadas para apagar el fuego, desconectar el dispositivo de la corriente (¡sacar la clavija!). **Atención:** No verter agua sobre el dispositivo cuando esté conectado a la corriente: **¡Peligro de choque eléctrico!**

1.2 Explicación de los símbolos

Las indicaciones de seguridad y los aspectos técnicos más importantes se han marcado con símbolos adecuados en la presente instrucción de servicio. Estas indicaciones hay que respetarlas absolutamente para evitar posibles accidentes, perjuicios para la salud y la vida, así como daños materiales.



¡PELIGRO!

Este símbolo indica un peligro directo, cuya consecuencia podría ser lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.



¡ADVERTENCIA!

Este símbolo indica una situación peligrosa, que podría causar lesiones graves en el cuerpo o incluso la muerte.



¡SUPERFICIE CALIENTE!

El símbolo indica que la superficie del dispositivo está caliente durante su funcionamiento. ¡Ignorar esta advertencia conlleva riesgo de quemaduras!



¡Un líquido caliente en el recipiente! ¡Riesgo de quemaduras!

Si los recipientes están llenos de líquido o de material cocinado licuado durante la preparación, no se debe utilizar los niveles superiores para colocar recipientes excepto aquellos que el operador pueda ver cuando el recipiente esté metido.



¡ATENCIÓN!

Este símbolo indica la posible existencia de situaciones de riesgo que podrían ocasionar lesiones leves o daños, mal funcionamiento y/o deterioro del dispositivo.



¡INDICACIÓN!

Este símbolo indica consejos e información que debe respetar para que la utilización del dispositivo sea efectiva y sin fallos.

1.3 Utilización de acuerdo a su uso previsto



¡ATENCIÓN!

¡El dispositivo ha sido proyectado y construido para uso industrial y debe ser manejado en las cocinas solo por personal cualificado!

La seguridad de explotación del dispositivo está garantizada únicamente si el dispositivo es utilizado de acuerdo a su uso previsto, de acuerdo con los datos contenidos en las instrucciones de empleo.

Todas las actividades técnicas, tales como el montaje y el mantenimiento, deben ser realizadas únicamente por personal cualificado.

El **horno convección y vapor** está destinado al uso exclusivo de los platos correspondientes.



¡ATENCIÓN!

El uso del dispositivo de modo distinto para el cual ha sido diseñado está prohibido y se considerará como explotación incompatible.

No se admitirá ningún tipo de reclamación hacia el fabricante y/o sus representantes a título de daños surgidos por razones de una explotación inadecuada del dispositivo.

Todos los daños que surjan durante la explotación inadecuada del dispositivo serán responsabilidad única y exclusiva del usuario.

2. Informaciones generales

2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía

Todas las informaciones contenidas en estas instrucciones se han presentado conforme a los reglamentos vigentes, conocimientos actuales de fabricación e ingeniería y en base a nuestro conocimiento y experiencia de varios años.

Asimismo la traducción de la manual de instrucciones se ha realizado escrupulosamente. Sin embargo no nos hacemos responsables por errores eventuales en la misma. La versión que decide es la manual de instrucciones anexada en idioma alemán.

En el caso de encargos de modelos especiales u opciones adicionales, así como en situaciones donde se aplican los conocimientos técnicos más recientes, el dispositivo entregado puede diferenciarse de las informaciones y figuras contenidas en la presente instrucción de servicio.



¡ATENCIÓN!

¡Antes de iniciar cualquier operación relacionada con el dispositivo, sobre todo antes de ponerlo en marcha, leer con atención las presentes instrucciones de uso!

El fabricante **no se hace responsable** de los daños y fallos derivados de:

- el incumplimiento de las instrucciones de uso y limpieza;
- el uso inapropiado;
- la introducción de cambios por el usuario;
- el uso de piezas de recambio no admitidas.

Nos reservamos el derecho de realizar cambios técnicos en el producto con el propósito de mejorar las propiedades utilizables del dispositivo.

2.2 Protección de los derechos de autor

La presente instrucción de servicio, así como los textos, dibujos, fotos y otros elementos que contiene están protegidos por derechos de autor. Sin la autorización escrita del fabricante se prohíbe estrictamente duplicar el contenido de la manual de instrucciones de cualquier forma y modo (también fragmentos), así como su utilización y/o el traspaso de su contenido a terceros. El quebrantamiento de lo anteriormente mencionado tendrá efectos de indemnización. Nos reservamos el derecho de reclamaciones posteriores.



¡INDICACIÓN!

Los datos, textos, dibujos, fotografías y otras descripciones de la presente instrucción están protegidos por las leyes en materia de derechos de autor y de propiedad industrial. Su uso ilegal será motivo de sanción jurídica.

2.3 Declaración de Compatibilidad



El dispositivo actualmente cumple las normas vigentes y las directrices de la Unión Europea. Esto está confirmado en la Declaración de Compatibilidad WE. A petición del cliente podemos enviar dicha Declaración de Compatibilidad WE.

3. Transporte, embalaje y almacenaje

3.1 Control de entregas

Tras la entrega, hay que revisar inmediatamente si el dispositivo está completo y si no sufrió daños durante el transporte. En caso de confirmar daños de transporte visibles no hay que aceptar el dispositivo, o bien recibirlo condicionalmente.

Los daños hay que detallarlos en los documentos de transporte / o en la lista de entrega del agente expedidor.

Los daños ocultos hay que comunicarlos directamente tras su confirmación, ya que las reclamaciones de indemnización sólo se pueden hacer dentro de los plazos de reclamación vigentes.

3.2 Embalaje

Rogamos no tirar el cartón del dispositivo. Puede ser útil para guardar el dispositivo durante mudanzas o al enviarlo a nuestro punto de servicio en caso de daños o averías del mismo. Antes del ponerlo en marcha retire todo el material externo e interno del empaque.



¡INDICACIÓN!

Durante la recuperación del embalaje hay que cumplir los reglamentos vigentes del país dado. Los materiales de empaque con propiedades de reúso hay que reciclarlos.

Por favor, revise si el dispositivo y los accesorios se encuentran en el juego. Si faltasen partes, rogamos contactar con nuestro Departamento de Servicio de Atención al Cliente.

3.3 Almacenaje

Se recomienda no abrir el embalaje hasta el momento de instalación del dispositivo, y durante el almacenamiento hay que ajustarse a las designaciones del modo de colocar y almacenar el embalaje.

Los dispositivos empacados hay que almacenarlos siempre conforme a las siguientes condiciones:

- no almacenar al aire libre,
- mantener en un sitio seco, proteger del polvo,
- proteger contra la acción agentes agresivos,
- proteger contra la luz solar,
- evitar sacudidas mecánicas,
- En caso de un almacenaje prolongado (por más de tres meses), controlar regularmente el estado de todas partes y el embalaje. Si es necesario, renueve el dispositivo.

4. Datos técnicos

4.1 Características del horno convección y vapor a gas

- Modelo de acero inoxidable 18/10
- Manejo mediante perillas
- Capacidad máxima de 10 GN 1/1 o bandejas para la panadería de medidas 600 x 400 mm
- Funciones: circulación del aire, cocción al vapor, convección con cocción al vapor.
- Motor reversible (rotación a dcha. o izq.) para conseguir las mejores condiciones de cocción
- Velocidad de ventilador regulada en dos niveles
- Generación de vapor por pulverización directa
- Extractor de vapor de agua, ajustable
- Iluminación de cámara de cocción
- Indicador LED de temperatura interna de plato
- Preparado para el montaje de una sonda con bayoneta **(116009)**
- Apto para la colocación de la ducha manual **(116005)**
- Puerta con doble cristal, fácil apertura de la parte interior de la puerta para su limpieza
- Rieles interiores desmontables

Dispositivos de seguridad

El aparato cuenta con siguientes dispositivos de protección y seguridad:

Termostato de seguridad de la cámara: si la temperatura de la cámara aumenta hasta 350 °C el termostato de seguridad interrumpe la alimentación de calentamiento del aparato.



¡ATENCIÓN!

El dispositivo de seguridad puede ser restablecido exclusivamente por el personal técnico cualificado, ya que se requiere la continuación de control.

El **Interruptor de puerta** se dispara al abrirse la puerta: interrumpe el calentamiento y la ventilación.

4.2 Datos técnicos

Nombre	Horno de convección y vapor a gas	
Modelo:	M 7110G	M 10110G
Código:	1166281	1166311
Capacidad:	hasta 7 x 1/1 GN o bandejas para la panadería de medidas 600 x 400 mm	hasta 10 x 1/1 GN o bandejas para la panadería de medidas 600 x 400 mm
Distancia entre bandejas:	74 mm	
Rango de temperaturas:	50 °C – 280 °C	
Potencia (gas):	R 1/2" 16,5 kW	R 1/2" 19,0 kW
Potencia nominal:	0,8 kW / 230 V 50 Hz	0,8 kW / 230 V 50 Hz
Toma de agua:	3/4"	
Presión de agua:	max. 3 bar	
Medidas (mm):	an. 890 x prof. 850 x al. 930	an. 890 x prof. 850 x al. 1150
Peso:	119,8 kg	137,8 kg
Accesorios:	1 rejilla 1/1 GN, 1 bandeja 1/1 GN,	
	1 tubo de salida, 1 manguera de agua a presión	

¡Se reserva el derecho de hacer cambios!

Equipo adicional (no está incluido en la entrega)



Conjunto de sonda con bayoneta STL

El conjunto incluye una sonda con bayoneta y un soporte correspondiente para el montaje al horno convección y vapor

- Longitud del cable: aprox. 1,8 m
- Soporte magnético: anch. 130 x prof. 35 x alt. 30 mm
- Peso: 0,57 kg

Código: 116009



Rociador de mano

Longitud de la manguera: 2 m
con una válvula de cierre a una conexión fija de agua 1/2" con un soporte para un montaje al horno convección y vapor

Código: 116005



1 par de guías estandarizadas para panadería

para el uso de 7 bandejas 600 x 400
para horno convección y vapor 1166281

Código: 116002



1 par de guías estandarizadas para panadería

para el uso de 10 bandejas 600 x 400
para los horno convección y vapor 1166311

Código: 116003

**Limitador de presión para los hornos convección y vapor**

- Hecho de latón cromado
- Conexión 3/4"
- Pre-ajuste de 3 bar, regulable de 1 a 6 bar
- Presión de admisión máx. 16 bar
- Temperatura máxima de 65 °C

Código: 533051**Base para el horno convección y vapor 1/1 GN**

- Acero cromo-níquel 18/10
- Posibilidad de colocar: 10 x 1/1 GN
- Medidas: anch. 850 x prof. 700 x alt. 741 mm
- Peso: 25 kg

Código: 115069

5. Instalación y servicio

5.1 Indicaciones para el instalador



¡ATENCIÓN!

Todas las etapas del trabajo relativas a la instalación, montaje, servicio y mantenimiento deben ser realizadas por personal cualificado, que cumpla con los requisitos profesionales imprescindibles (aprobados por la empresa fabricante o el vendedor) y que tenga en cuenta la normativa vigente en el país relativa a la instalación y la normativa referente a la seguridad del aparato y la seguridad en el lugar de trabajo.

5.1.1 Indicaciones de instalación

- Antes de comenzar los trabajos de instalación y empezar a usar el dispositivo, leer atentamente las presentes instrucciones de uso.
- La incorrecta instalación, uso, mantenimiento y limpieza y los posibles cambios y modificaciones pueden causar mal funcionamiento, daños y lesiones.
- El fabricante no se hace responsable de los daños personales o materiales derivados del incumplimiento de la normativa arriba mencionada, la injerencia en las piezas individuales del dispositivo o el uso de piezas de recambio no originales.
- Inmediatamente después de recibir el aparato debe asegurarse de que no ha recibido daños durante el transporte y de que el embalaje no se encuentra dañado. En el caso de daños o falta de piezas debe inmediatamente contactar con el mensajero o el vendedor/ fabricante así como dar el **código y el número de serie** (tabla nominal en la parte posterior del aparato) y añadir la documentación gráfica.
- Comprobar que, al llegar al lugar de instalación, no haya elementos que impidan atravesar puertas, pasillos u otras zonas de paso.
- **ATENCIÓN:** El dispositivo puede volcarse durante el transporte, lo que puede ocasionar daños en el propio dispositivo, otros objetos o daños personales. Tomar medidas adecuadas al peso del dispositivo durante el transporte. No se debe arrastrar ni inclinar el dispositivo, sino levantarlo verticalmente al suelo y moverlo en posición horizontal.

5.1.2 Lugar de instalación

- Colocar el dispositivo en una estancia cerrada y bien ventilada (no al aire libre).
- Antes de colocar el horno convección y vapor, comprobar las medidas y la posición exacta de las conexiones de electricidad, agua y extracción de vahos.
- Recomendamos colocar el horno convección y vapor debajo de una campana extractora o evacuar los vapores calientes y los olores de la cámara de cocción al exterior.
- El horno convección y vapor debe colocarse sobre una superficie lisa para evitar que se mueva o vuelque.
- La superficie debajo del horno convección y vapor debe ser apropiada para el peso del dispositivo con carga máxima.
- Colocar el dispositivo sobre una superficie estable, seca y resistente al agua y a las altas temperaturas. El lugar de colocación debe ser fácilmente accesible y lo suficientemente grande para poder operar libremente el dispositivo y garantizar una buena circulación del aire.
- Colocar el dispositivo de modo que la parte trasera sea fácilmente accesible para conectar el dispositivo a la corriente y el agua y para el mantenimiento.
- Mantener la distancia mín. de **100 mm** entre el equipo y la pared, así como otros objetos que se encuentren en el lado izquierdo y derecho, detrás y en la altura de **150 mm**.
- **¡El equipo no está destinado para empotrar!**

5.1.3 Preparación para la instalación

- Retirar el embalaje exterior (la caja de madera y/o cartón) y reciclarlo conforme a la normativa vigente en el país de instalación.
- Antes de instalar el equipo quitar la película protectora. Hay que quitar despacio la película protectora a fin de no dejar restos de cola en la superficie del equipo. Restos de cola se pueden quitar eventualmente mediante un disolvente adecuado.
- Sacar del interior los accesorios, todos los materiales informativos y las bolsas de plástico.



¡ATENCIÓN!

No retirar nunca del dispositivo la placa de características ni las advertencias de peligro.

Regulación de las patas

- Las patas reguladas están incluidas en la entrega y se deben enroscar en la parte inferior del dispositivo. La correcta nivelación del dispositivo garantiza su buen funcionamiento. La nivelación se hace mediante el ajuste de las patas y se comprueba con un nivel de burbuja. Para nivelar las patas, basta con enroscarlas o desenroscarlas.



¡ATENCIÓN!

¡No utilizar nunca el dispositivo sin patas!

- Si se usa el dispositivo sin patas, el aire no puede circular para refrigerar los componentes electrónicos y las paredes exteriores de la carcasa, lo que puede provocar un sobrecalentamiento y dañar los componentes del dispositivo.

5.1.4 Conexión eléctrica




¡PELIGRO! ¡Riesgo de choque eléctrico!

¡La instalación incorrecta del dispositivo puede causar lesiones!

Antes de instalar el dispositivo, comprobar que los parámetros de la red eléctrica local coincidan con los parámetros técnicos del dispositivo (ver placa de características). ¡Conectar el dispositivo solo si los parámetros coinciden!

- Antes de realizar la conexión hay que asegurarse si la tensión y frecuencia de red eléctrica coinciden con las indicadas en la placa de identificación.
Se admite la dispersión máxima de tensión de $\pm 10\%$.
- Comprobar si hay un acoplamiento SL correspondiente a las normas vigentes. Al conectar el equipo a la red de alimentación eléctrica verificar si el cable tiene la sección adecuada.
- Al conectar el equipo a la red de alimentación eléctrica se debe utilizar entre el equipo y la red eléctrica un interruptor multipolar adecuado a la carga. El interruptor debe tener una distancia mínima de 3 mm y debe estar colocado en un espacio de fácil alcance.
- La conexión a la red de alimentación eléctrica debe efectuarse según la normativa internacional, nacional y local vigente.
- Coloque el aparato de tal modo que el enchufe sea fácilmente accesible para desenchufar rápidamente si fuese necesario.

Conexión de compensación de potenciales

- La conexión de la instalación de compensación de potenciales entre diferentes aparatos debe realizarse a través del borne marcado con el símbolo . El borne está situado en la parte trasera del aparato.
- El borne permite conectar el cable para la compensación de potenciales (color amarillo-verde) con una sección transversal de 4 a 10 mm².
- El aparato debe estar conectado a un circuito de compensación de potenciales cuya eficacia corresponde a las recomendaciones indicadas en la normativa vigente.

5.1.5 Conexión a la red de agua

- La toma de agua debe encontrarse cerca del equipo.
- En caso de una nueva instalación, antes de conectar el equipo a la red de agua se debe dejar correr una cierta cantidad de agua para evitar que se contaminen las válvulas magnéticas.
- La manguera para el agua a presión que se incluye en la entrega se debe conectar con ayuda del enganche angular 90° con las juntas (3/4") del aparato. Posicionamiento de las juntas: en la parte posterior, a la derecha debajo del aparato. El otro extremo de la manguera para el agua a presión debe conectarse a la **red de agua corriente (agua fría)** con una llave de cierre.



¡ATENCIÓN!

La máxima presión hidráulica admisible es de 3 bar/s.

La presión más alta requiere la válvula reductora.

- Para garantizar el funcionamiento correcto del equipo y con el fin de evitar las incrustaciones de calcio dentro de la cámara de cocción el agua debe tener la dureza de hasta 7° dH.

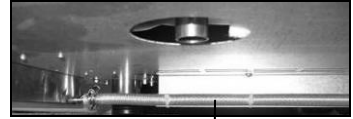


¡ATENCIÓN!

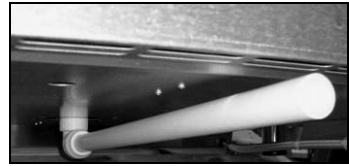
Si la dureza del agua supera los 7° dH se debe inst alar un ablandador de agua.

5.1.6 Toma de desagüe

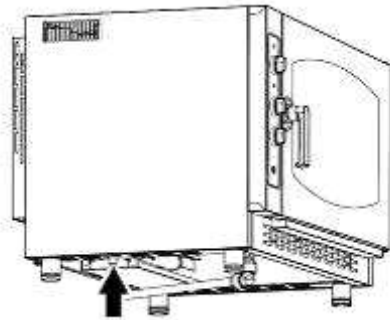
- En el depósito recolector de agua delante del dispositivo hay una manguera de desagüe (diámetro interior 10 mm). Esta manguera sirve para retirar el exceso de líquidos del depósito recolector de agua y ha sido colocada en la zona trasera inferior del dispositivo. (ver **A** - dibujo de la derecha). Para conducir el agua al sistema de desagüe se debe alargar correspondientemente la manguera disponible.
- Se debe montar el tubo de desagüe incluido en la entrega en el orificio de salida en la parte inferior del dispositivo para garantizar la salida del líquido de la cámara del dispositivo. El tubo de desagüe debe estar conectado con la manguera correspondiente (\varnothing 22 mm) e introducido en el sistema de desagüe.



A



5.1.7 Conexión de gas



Conectar equipos a gas a la red de alimentación de gas utilizando el tubo especial R 1/2" con el diámetro interno mínimo de 16 mm.

Utilizar un acoplamiento de metal y tubo o manguera.

Utilizar las llaves de paso o cerrojos de un diámetro interno que coincida al menos con el diámetro interno del dicho tubo acoplador.

Después de efectuar la conexión de gas comprobar si no hay fugas de gas en los empalmes de tubería y acoplamientos.

Para este fin se debe aplicar agua con jabón o un producto espumoso especial que facilite la búsqueda de fugas.

Los equipos a gas deben estar sometidos al mantenimiento regular, según las directrices de la normativa vigente, efectuado una vez al año por el técnico cualificado designado por el fabricante. El mantenimiento comprende el análisis de gases de combustión y control de rendimiento del equipo de calefacción.



¡ATENCIÓN!

El dispositivo funciona correctamente solo cuando la presión en la instalación de gas se encuentra en los intervalos de valores indicados en la siguiente tabla para diferentes tipos de gas.

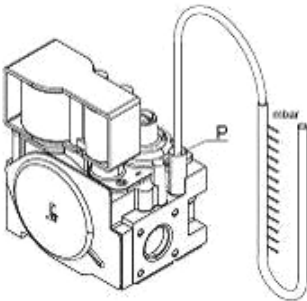
País de destino		Categorías	Tipo de gas	Presión del gas (mbar)
AL	Albania	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
AT	Austria	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	Bélgica	II _{2E+3+}	G20 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bulgaria	II _{2H3B/P}	G20/G25 - G30/G31	20 - 30/30
CY	Chipre	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
HR	Croacia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
DK	Dinamarca	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estonia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FI	Finlandia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	Francia	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
DE	Alemania	II _{2ELL3B/P}	G20 - G25 - G30/G31	20 - 20 - 50/50
GR	Grecia	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
IE	Irlanda	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	Islandia	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	Italia	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LV	Letonia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LT	Lituania	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
LU	Luxemburgo	I _{2E}	G20	20
MT	Malta	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
NO	Noruega	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
NL	Holanda	II _{2L3B/P}	G25 - G30/G31	25 - 30/30
PL	Polonia	II _{2ELwLs3B/P}	G20 - G27 - G2:350 G30/G31	20 - 20 - 13 - 37/37
PT	Portugal	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GB	Gran Bretaña	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37

País de destino		Categorías	Tipo de gas	Presión del gas (mbar)
CZ	República Checa	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
MK	Macedonia	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
RO	Rumania	II _{2H3B/P} II _{2E3B/P} II _{2L3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G25 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 30/30 20 - 30/30
SK	Eslovaquia	II _{2H3+} II _{2H3B/P} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30 20 - 50/50
SI	Eslovenia	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
ES	España	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
SE	Suecia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Suiza	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 50/50
TR	Turquía	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
HU	Hungría	II _{2HS3B/P}	G20 - G25.1 - G30/G31	25 - 25-30/30

En caso de desvíos de los valores de la presión no podemos garantizarles la puesta en marcha correcta y el funcionamiento correcto del equipo. Encargar el control de la alimentación de gas al personal que efectúe la instalación (comprobar la tubería, válvulas y eventuales válvulas reductoras). En caso de urgencia consultar a la compañía de gas.

Control de la presión de gas

Verificar si se han instalado las boquillas previstas para la presión de alimentación de gas. Cuando sea necesario el reemplazamiento de las boquillas seguir las indicaciones del siguiente apartado. Después de efectuar la conexión del equipo comprobar la presión de gas con el equipo puesto en marcha.



La presión de gas se comprueba directamente al lado de la válvula reguladora. Para efectuar el control de la presión hay que realizar los siguientes pasos:

- Desenroscar la válvula de medición de gas.
- Conectar el tubo de manómetro a la válvula de medición de gas.
- Ajustar la presión de acuerdo con los valores del cuadro de la página 133 - 134. La presión de gas debe ajustarse cerca del dispositivo regulador de la presión en el exterior del equipo.
- Si el valor de la presión de gas es adecuado, apagar el equipo, desconectar el tubo de manómetro, enroscar a fondo la válvula de medición de gas.

Cambio de toberas (cambio del tipo de gas)

1166281 (7 GN 1/1)

Tipo de gas + presión del gas	Tipo de gas + presión del gas	Tobera
G30 28--30 mbar	G31 30..37 mbar	145
G30 37 mbar	G31 37 mbar	135
G30 50 mbar	G31 50 mbar	125
G20 20 mbar		195R
G25 25 mbar		215R
G25 20 mbar		230R
G20 25 mbar		185R
G25.1 25 mbar		225R
G2.350 13 mbar		290R
G27 20 mbar		235R

1166311 (10 GN 1/1)

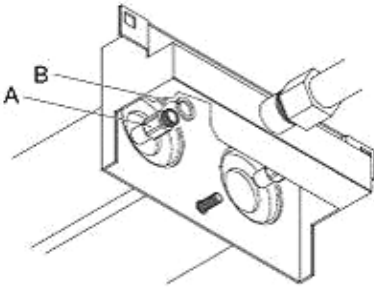
Tipo de gas + presión del gas	Tipo de gas + presión del gas	Tobera
G30 28..30 mbar	G31 30..37 mbar	155
G30 37 mbar	G31 37 mbar	145
G30 50 mbar	G31 50 mbar	135
G20 20 mbar		225R
G25 25 mbar		235R
G25 20 mbar		245R
G20 25 mbar		215R
G25.1 25 mbar		245R
G2.350 13 mbar		320R
G27 20 mbar		255R



¡ATENCIÓN!

¡Utilizar exclusivamente las boquillas originales!

¡Se prohíbe realizar modificaciones algunas!



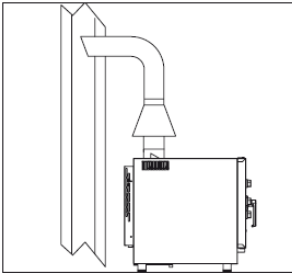
Si el equipo tiene que estar conectado a otro tipo de gas, no mencionado en la placa de identificación, hay que sustituir las boquillas del quemador de forma siguiente:

- Desenroscar la boquilla y sustituirla con una boquilla correspondiente al tipo de gas citado en el cuadro.
- Utilizar la junta bajo la tuerca (dibujo de la izq./**B**).
- El diafragma tiene grabado el diámetro en centésimas de milímetros.
- Después de efectuar el cambio de la boquilla comprobar la presión de gas otra vez.

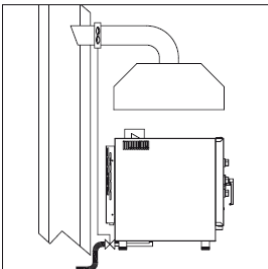
Evacuación de gases de combustión

Los equipos a gas deben instalarse según las normas de instalación en un espacio adaptado para la evacuación de gases de combustión.

Existen dos posibilidades de conexión del sistema de evacuación de gases de combustión en los equipos a gas.



- **Conexión de un conductor natural**, como por ejemplo el sistema de evacuación natural, que debe funcionar con rendimiento suficiente para evacuar los gases directamente al exterior. La evacuación se realiza hacia el exterior o hacia la chimenea. Para este fin hay que utilizar una chapa conductora o una protección contra el viento que se pueden pedir adicionalmente. La evacuación de gases no debe ser obstaculizada por causa del estrechamiento del sistema de evacuación o la extrema longitud del tubo de evacuación (3 m como máx.).



- **Instalación del sistema con la evacuación forzada**, como por ejemplo campana extractora con un extractor mecánico. En este caso la alimentación del equipo con el gas debe ser controlada directamente por el sistema de evacuación e interrumpida cuando la capacidad del sistema de evacuación caiga por debajo de los límites prescritos.

En caso de instalar el equipo bajo la campana extractora hay que cumplir con las siguientes condiciones:

- a) El volumen de evacuación debe ser mayor que el volumen del gas producido (véase las normas aplicables);
- b) El material del que se compone el filtro de la campana extractora debe adaptarse a la temperatura de los gases de combustión, que a la salida de la chapa conductora puede alcanzar hasta 300 °C;
- c) El extremo del tubo de evacuación de gases del equipo debe estar colocado dentro del circuito en la base de la campana extractora;
- d) La puesta en funcionamiento de gas (el suministro de gas) en el equipo puede efectuarse manualmente.

5.1.8 Primera puesta en funcionamiento y comprobación

Antes de **poner en funcionamiento** el equipo a gas hay que realizar todos los controles necesarios para confirmar que el equipo y su instalación coincidan con la legislación vigente y las disposiciones del manual presente.

Las siguientes condiciones deben cumplirse:

- La temperatura en el lugar de instalación debe ser superior a + 4 °C.
- La cámara del horno debe estar vacía.
- Hay que quitar todos los elementos del embalaje junto con la película protectora de las paredes exteriores.
- Las aberturas de ventilación no deben estar tapados ni atascados.
- Las piezas del equipo desmontadas provisionalmente con el fin de la instalación deben montarse de nuevo.
- El principal interruptor de la alimentación eléctrica debe estar conectado y la llave de paso de agua instalada ante el equipo debe estar abierta.

Una vez el equipo se conecte a la red de alimentación eléctrica, puede sonar una señal acústica. Tal situación es normal y después de algunos segundos se desconecta automáticamente.

Con el fin de la **recepción** del equipo a gas hay que efectuar un ciclo de cocción preliminar, que permita comprobar el funcionamiento correcto del equipo sin interferencias o problemas.

Poner la perilla de regulación de la temperatura para 150 °C, y la perilla de la regulación del tiempo para 10 min.

Efectuar debidamente los siguientes controles:

- La iluminación dentro de la cámara debe encenderse.
- El equipo se apaga al abrirse la puerta del equipo y se enciende tras su cierre.
- El termostato de regulación de la temperatura dentro de la cámara se pone en marcha cuando se haya alcanzado la temperatura programada, y los calentadores deben apagarse temporalmente. La conexión del termostato se puede observar después de apagarse temporalmente la lamparilla de control **LED 2** en el panel de mandos.
- El motor de flujo de aire debe cambiar automáticamente la dirección de la rotación. La dirección de la rotación cambia automáticamente cada 2 minutos, entre los cambios de la dirección de la rotación el motor se apaga durante 20 segundos.
- Los calentadores se desconectan temporalmente al apagarse el motor durante 20 segundos. La desconexión de los calentadores se puede observar cuando la luz de control **LED 2** en el panel de mandos se apague temporalmente.
- En los equipos con 7 o 10 elementos conectables: los dos flujos de aire dentro de la cámara giran en la misma dirección.
- Al final del ciclo de cocción / asado se activa la señal acústica del equipo durante 15 segundos.
- Si el equipo cuenta con el sistema de vaporizado, tras utilizar la perilla adecuada hay que comprobar las fugas de agua de la manguera en la dirección del flujo de aire dentro de la cámara.

5.3 Indicaciones para el usuario



¡ATENCIÓN!

Leer las presentes instrucciones de uso con atención, ya que contienen importantes indicaciones sobre la seguridad y el uso del horno convección y vapor.

Conservar las instrucciones de uso para poder usarlas en cualquier momento. La incorrecta instalación, uso, mantenimiento y limpieza y los posibles cambios y modificaciones del dispositivo pueden causar mal funcionamiento, daños y lesiones.

5.2.1 Indicaciones de seguridad

- No colocar **nunca** el dispositivo cerca de fuentes de calor como parrillas o freidoras.
- No dejar **nunca** cerca del dispositivo materiales inflamables. **¡Riesgo de incendio!**
- Durante la cocción o después de ella, los recipientes para los alimentos u otros objetos pueden estar muy calientes; hay que tener especial cuidado al manejarlos para evitar quemaduras. Solo se pueden tocar con guantes de protección. **¡Riesgo de quemaduras!**
- Tenga especial cuidado al abrir la puerta del horno convección y vapor. **Riesgo de quemaduras** al salir vapores calientes.
- No meter en el horno convección y vapor objetos inflamables ni alimentos que contengan alcohol: pueden causar autoinflamaciones e incendios que podrían provocar explosiones.
- Evitar salar los alimentos dentro de la cámara de cocción del horno convección y vapor. Si no se puede evitar, procurar limpiarlo lo antes posible, ya que puede provocar daños en la cámara de cocción.



La temperatura de los elementos exteriores del horno convección y vapor no puede superar los 60°C. Para evitar quemaduras, no tocar las zonas o los elementos marcados con este símbolo.

- En caso de daños o rotura de los elementos de cristal de la puerta, cambiarlos inmediatamente (ponerse en contacto con el servicio).
- Cuando no se vaya a usar el horno convección y vapor (p.ej. 12 horas), dejar abierta la puerta del horno.
- Cuando no se vaya a usar durante más tiempo (p.ej. varios días), cerrar el suministro de agua y desconectar el dispositivo de la corriente.

- Si se va a colocar el horno convección y vapor sobre un armario, una mesa de acero inoxidable u otro horno convección y vapor, **se recomienda no usar** los niveles superiores en los que el usuario no vea el contenido de los recipientes.
- Por razones de seguridad, después de instalar el dispositivo, se debe poner la



pegatina “**¡Un líquido caliente en el recipiente! ¡Riesgo de quemaduras!**”, incluida en la entrega, en el horno convección y vapor a una altura de 1600 mm desde el suelo.

5.2.2 Servicio

- Limpiar minuciosamente el dispositivo y sus accesorios antes de usarlo (véase **6 „Limpieza y conservación“**).
- Controlar antes de la entrega en explotación que la instalación, estabilidad y nivelación del dispositivo sean correctas, así como la realización de la conexión eléctrica y la toma de agua fría.

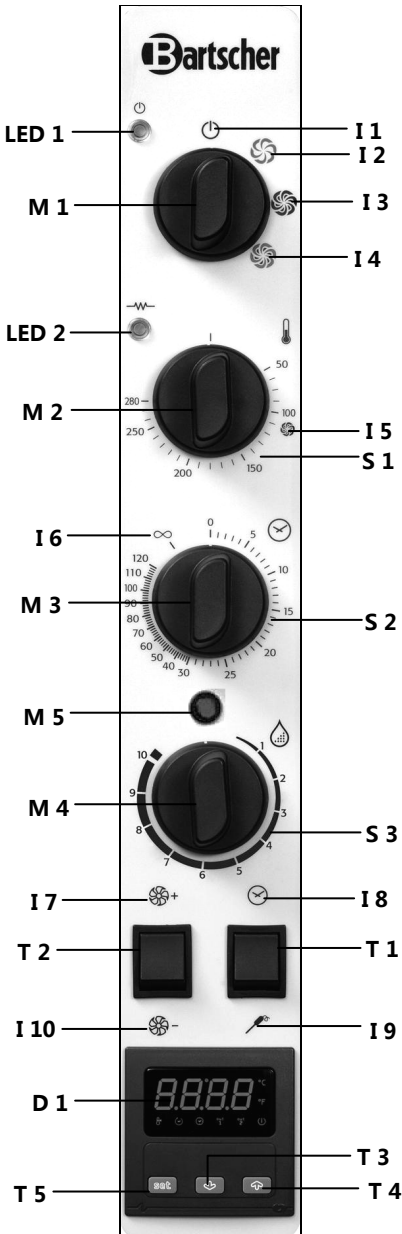


¡ATENCIÓN!

Antes de iniciar la cocción/ asado calentar el equipo hasta la temperatura que supere en un 20-25% la temperatura adecuada de cocción/ asado. Después de conseguir la temperatura de precalentamiento se puede poner los alimentos a la cámara.

A continuación reducir la temperatura hasta la temperatura prevista para preparar el plato concreto.

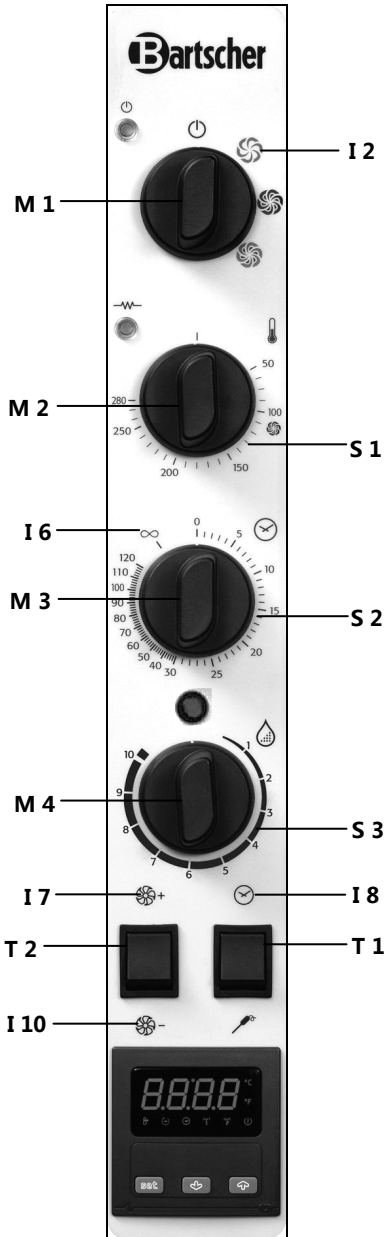
5.2.3 Funciones de los elementos de servicio y los indicadores



M 1	Perilla de ajuste de funciones
I 1	Posición de PARADA
I 2	Cocción/asado con sistema de circulación de aire
I 3	Cocción/asado con vapor
I 4	Cocción de convección y vapor
M 2	Perilla de programación de temp.
I 5	Temperatura de cocción máx. / asado con vapor ($\pm 110\text{ }^{\circ}\text{C}$)
S 1	Escala de temperatura en $^{\circ}\text{C}$ ($50\text{ }^{\circ}\text{C} - 280\text{ }^{\circ}\text{C}$)
M 3	Perilla de programación de tiempo
I 6	Tiempo ilimitado
S 2	Escala de tiempo en minutos ($0 - 120$)
M 5	Interruptor para el quemador de gas
M 4	Perilla de programación de vaporizado
S 3	Escala de vaporizado ($1 - 10$)
T 1	Interruptor de activación de tiempo/ sonda de temperatura interna
I 8	Activación de tiempo
I 9	Activación de sonda de temperatura interna
T 2	Interruptor de programación de velocidad del ventilador
I 7	Velocidad de ventilador nivel 2
I 10	Velocidad de ventilador nivel 1
D 1	Display digital de la temp. interna
T 3	Botón de reducción de la temperatura interna de la sonda
T 4	Botón de aumento de la temperatura interna de la sonda
T 5	Botón SET para programar la temp. de la sonda de temperatura interna
LED 1	Display INICIO/PARADA
LED 2	Display de modo de funcionamiento de calentador(es): INICIO/PARADA

5.2.4 Ajustes

Cocción/asado con el sistema de circulación de aire



Para programar el ciclo de asado / cocción con el sistema de **CIRCULACIÓN DE AIRE** girar la perilla de ajuste de funciones **M 1** en la dirección hacia la derecha a la posición **I 2**.

A continuación programar la temperatura de cocción/asado girando la perilla de programación de temperatura **M 2** en la dirección hacia la derecha a la posición demandada.

Al final elegir el tiempo de cocción/asado girando la perilla de programación de tiempo **M 3** hacia la derecha a la posición demandada.

Cuando pase el tiempo programado suena el pitido, el equipo se apaga finalizando la preparación de alimentos.

Para omitir la temporización colocar la perilla de programación de tiempo en el símbolo **I 6** (tiempo ilimitado).

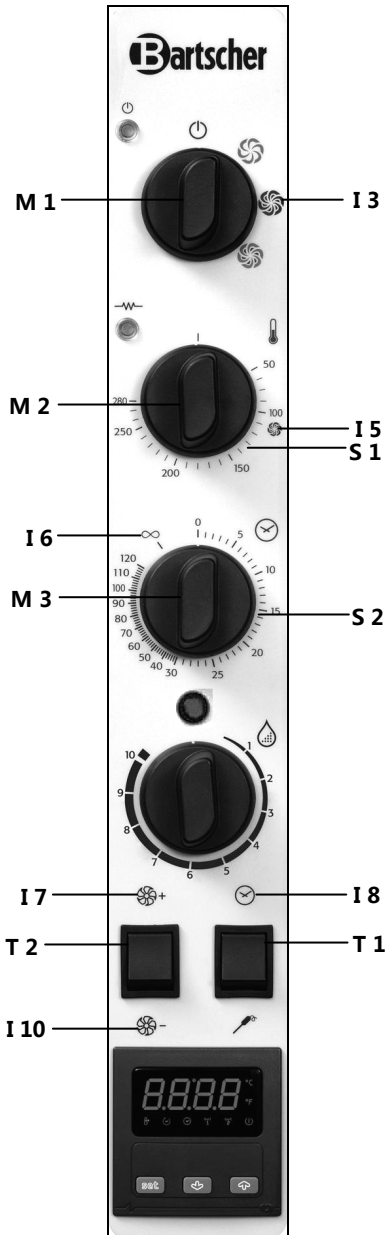
La velocidad del ventilador se ajusta después de pulsar el interruptor **T 2**. Seleccionar el nivel demandado y colocar el interruptor en la posición adecuada **I 7** o **I 10**.

Aviso:

Comprobar si el interruptor T 1 está en la posición I 8 (activación del tiempo).

Cocción/asado con el sistema de circulación de aire y vaporizado

Para añadir la humedad al ciclo de cocción/asado con el sistema de **CIRCULACIÓN DE AIRE**, colocar la perilla **M 4** en la posición demandada (1 – 10). Para ello girarla hacia la derecha con el fin de aumentar el vaporizado dentro de la cámara, y girar hacia la izquierda para reducir el vaporizado. En la posición vertical hacia la parte superior la perilla de vaporizado está desconectada.

Cocción/asado con vapor

Para programar el ciclo de cocción/asado con **VAPOR** girar la perilla de ajuste de funciones **M 1** a la posición **I 3**.

A continuación programar la temperatura de cocción/asado girando la perilla de programación de temperatura **M 2** en la dirección hacia la derecha a la posición demandada.

Para la cocción /asado tradicional con vapor se recomienda la temperatura de **110 °C** en el equipo, que en la escala de temperaturas tiene el símbolo **I 5**.

Al final elegir el tiempo de cocción/asado girando la perilla de programación de tiempo **M 3** hacia la derecha a la posición demandada.

Cuando pase el tiempo programado suena el pitido, el equipo se apaga finalizando la preparación de alimentos.

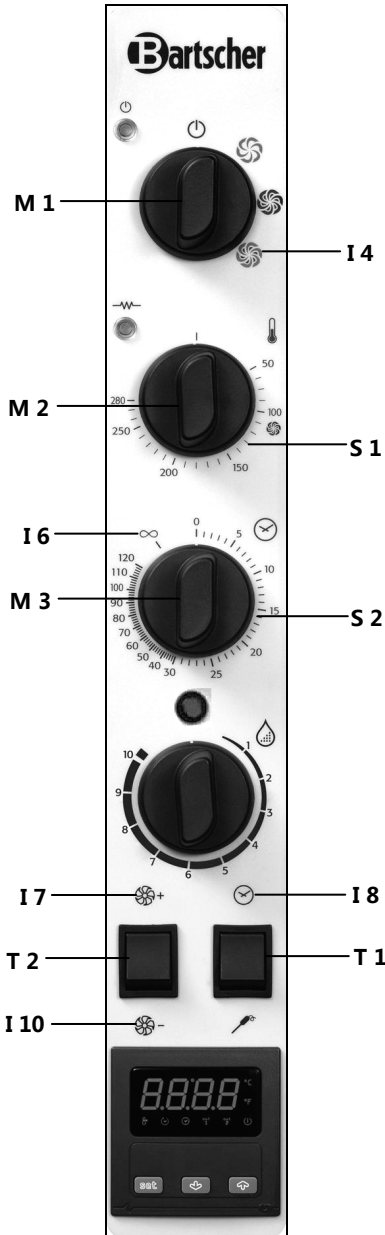
Para omitir la temporización colocar la perilla de programación de tiempo en el símbolo **I 6** (tiempo ilimitado).

La velocidad del ventilador se ajusta después de pulsar el interruptor **T 2**. Seleccionar el nivel demandado y colocar el interruptor en la posición adecuada **I 7** o **I 10**.

Aviso:

Comprobar si el interruptor **T 1 está en la posición **I 8** (activación del tiempo).**

Cocción de convección y vapor (cocción/asado con la circulación de aire / con vapor)



Para programar el ciclo de cocción de **CONVECCIÓN Y VAPOR** (cocción/asado con la circulación de aire / con vapor) colocar la perilla de ajuste de funciones **M 1** en la posición **I 4 girándola hacia la derecha.**

A continuación programar la temperatura de cocción/asado girando la perilla de programación de temperatura **M 2** en la dirección hacia la derecha a la posición demandada.

Al final elegir el tiempo de cocción/asado girando la perilla de programación de tiempo **M 3** hacia la derecha a la posición demandada.

Cuando pase el tiempo programado suena el pitido, el equipo se apaga finalizando la preparación de alimentos.

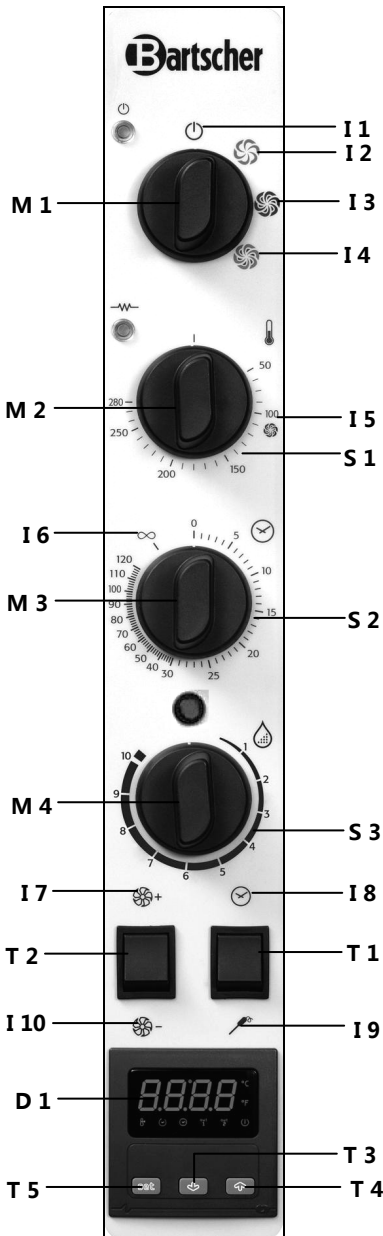
Para omitir la temporización colocar la perilla de programación de tiempo en el símbolo **I 6** (tiempo ilimitado).

La velocidad del ventilador se ajusta después de pulsar el interruptor **T 2**. Seleccionar el nivel demandado y colocar el interruptor en la posición adecuada **I 7** o **I 10**.

Aviso:

Comprobar si el interruptor **T 1 está en la posición **I 8** (activación del tiempo).**

Cocción/asado con la sonda con bayoneta



Después de elegir el ciclo de cocción/asado demandado y al colocar la perilla de ajuste de funciones en una de las posiciones **I 2 – I 3 – I 4**, programar la temperatura.

Girar la perilla de programación de temperatura hacia la derecha a la posición demandada.

Durante el ciclo de cocción/asado con la sonda de temperatura interna girar siempre la perilla de programación de tiempo **M 3 a la posición **I 6** (tiempo ilimitado).**

Ajustar otros parámetros (vaporizado / velocidad del ventilador) según se desee.

Para activar la sonda con bayoneta colocar el interruptor **T 1** en la posición **I 9**.

Elegir la temperatura interna de alimento mediante la pantalla **D 1** del siguiente modo:

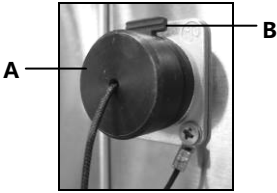
- Presionar el botón **SET T 5**. La pantalla **D 1** parpadea.
- Presionar el botón adecuado **T 3** o **T 4**, para aumentar o bajar la temperatura interna de alimento.
- Presionar de nuevo el botón **SET T 5** para confirmar el ajuste.

Una vez elegida la temperatura interna de alimento sonará el pitido y el equipo se apagará finalizando la preparación de alimento.

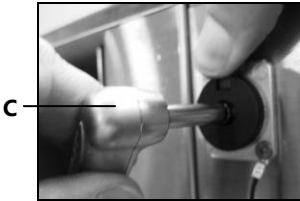
Aviso:

Se ajusta **la sonda con bayoneta** mediante su colocación dentro del producto por preparar, hasta el momento cuando su extremo se encuentre en el interior del producto (la parte más gruesa).

Colocación /extracción de la sonda con bayoneta



Para conectar la sonda con bayoneta se debe retirar el tapón **A** (dibujo de la izquierda) del lugar de conexión en la parte superior izquierda del dispositivo, sujetar el dispositivo de encaje rojo **B** y meter la sonda con bayoneta **C** en el orificio previsto para ello.



Se debe soltar el dispositivo de encaje **B**. Para retirarla de nuevo, se debe apretar el dispositivo de encaje **B**, sacar la sonda con bayoneta **C** y soltar el dispositivo de encaje **B**. Fijar de nuevo el tapón **A**.



¡ATENCIÓN!

Para evitar daños en la sonda de temperatura interior, debe introducirla en el aparato sólo a través de la puerta de cristal superior.

Extractor de vapor de agua



La función del extractor de vapor de agua es eliminar del interior del horno la humedad que se pueda haber formado durante la preparación/ cocción.

Colocar la palanca del extractor de vapor según sea necesario de acuerdo con las siguientes posiciones:

- **A la izquierda: Cerrado/Closed**
- **A la derecha: Abierto/Open**

Asimismo al cerrar el extractor de vapor no existe riesgo de que en el interior del horno se crea un exceso de presión ya que está en todo momento controlado por la válvula.

Para cocinar / hornear **AL VAPOR** y para cocinar / hornear con **CONVECCIÓN-AL VAPOR (CIRCULACION DE AIRE – VAPOR)** recomendamos colocar la palanca de extracción de aire en la posición de “**Cerrado/Closed**”.

Interruptor para el quemador de gas



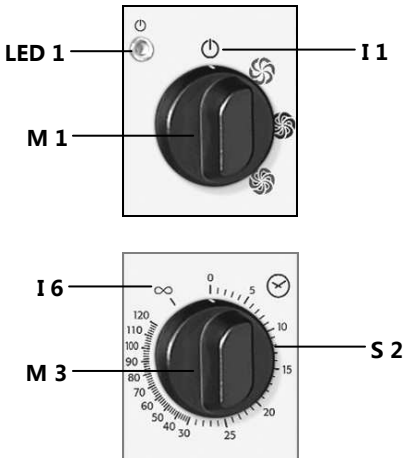
¡ATENCIÓN!

En caso de fallo del quemador de gas principal, después de tres intentos fallidos de encenderlo se encenderá en el panel de control el interruptor rojo para el quemador de gas M5. Pulsando este interruptor se podrá eliminar el fallo (puesta a cero). En caso de que el fallo vuelva a aparecer, acuda al servicio.

Iluminación del interior del equipo

La iluminación de la cámara de cocción es automatizada y está relacionada con el funcionamiento del equipo. Al final del ciclo de cocción/asado la luz se apaga (por ejemplo cuando la perilla de programación del tiempo „0“ o la temperatura interna consiga el valor demandado).

Apagado del equipo



Para finalizar la preparación de alimentos la perilla de programación de temperatura **M 3** debe encontrarse en la posición “0” (también en el caso de cocción /asado con la sonda de temperatura interna).

Apagar el equipo y colocar la perilla **M 1** en la posición **I 1 (PARADA)**.

LED 1 se apaga.

5.2.5 Consejos y sugerencias



¡Un líquido caliente en el recipiente! ¡Riesgo de quemaduras!

Durante la preparación de alimentos o líquidos colocados en los recipientes se debe tener en cuenta la posibilidad de derrames y salpicaduras, tanto durante la cocción como al retirar los recipientes de la cámara de horno.

Se recomienda el uso de niveles en los que se puede ver el interior de los recipientes.

- Durante el asado u horneado de los alimentos es necesario colocar un recipiente en el fondo de la cámara de horno, para que se pueda coleccionar en él la grasa o los jugos procedentes de los alimentos.
- Para lograr un horneado de alimentos perfecto y uniforme se recomienda el uso de bandejas no demasiado altas o recipientes GN, para proporcionar una buena y adecuada circulación de aire. Entre la bandeja superior y los alimentos debe mantenerse una distancia mínima de 2 cm.
- Para lograr resultados satisfactorios, no llene demasiado las bandejas/recipientes GN y distribuya los alimentos de manera uniforme.
- Utilice correctamente la sonda con bayoneta. La sonda debe colocarse en el producto más grueso en dirección desde arriba hacia abajo, con el fin de lograr el interior por la punta de la sonda con bayoneta.
- Para minimizar los resultados de la pérdida de temperatura debido a la apertura de la puerta del horno, durante la colocación de los alimentos se recomienda precalentar el horno (**pág. 140**).

6. Limpieza y conservación



¡ADVERTENCIA!

Antes de limpiar el dispositivo, desconectarlo de la corriente y esperar hasta que se enfríe el dispositivo.

¡No limpiar nunca el dispositivo con un chorro de agua o vapor a presión! Vigilar que no entre agua en el dispositivo.

Limpieza regular por el usuario

- Para asegurar el adecuado funcionamiento, higiene y potencia del horno hay que lavarlo después de finalizar el turno diario de trabajo.
- Antes de lavar, desconectar el suministro de la corriente al equipo, cerrar la válvula de agua, la válvula de gas y dejar la cámara de cocción a enfriar.

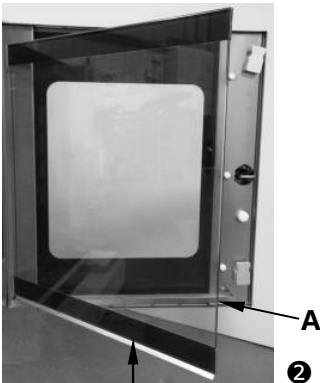
- Retirar las guías y lavarlas debidamente con agua tibia y un detergente suave, aclarar con agua limpia y para finalizar, secarlas.
- Utilizar el agua tibia y detergentes adecuados para el lavado de la cámara de cocción. Lavar la cámara minuciosamente y tener cuidado para no dejar ningunos restos de detergente. A continuación secar la cámara de cocción.
- Utilizar exclusivamente **detergentes especiales para la limpieza de acero inoxidable**, el uso de detergentes inadecuados puede provocar la corrosión del horno.
- No utilizar productos con cloro (lejía, ácido clorhídrico, etc).
- Al finalizar la limpieza secar y pulir la superficie con un paño blando y seco.

Limpieza de la puerta de cristal



❶

- El cristal doble facilita la limpieza de la puerta del aparato. El cristal interior es abatible y, si es necesario, se puede extraer.
- Para lograrlo, debe aflojar los bloqueos inferior y superior que bloquean el cristal interior. Gire las placas de acuerdo con el sentido de las agujas del reloj. (fig. ❶).



❷

- Levante el cristal interior (fig. ❷).
- Limpie el cristal interior por los dos lados y la puerta del aparato con productos de limpieza apropiados.
- **No** utilice productos de limpieza agresivos y abrasivos.
- Limpie y seque la cubeta de drenaje (A) para el agua condensada entre el cristal interior y exterior.
- Una vez finalizada la limpieza, cierre o vuelva a colocar (si se ha extraído) el cristal interior u bloquee girando en el sentido antihorario hasta la posición inicial.



¡ATENCIÓN!

En el momento de colocar el cristal interior tenga cuidado para que el borde de drenaje (B) se encuentre frente a la cámara de horno, de modo contrario la puerta no cerrará herméticamente.

Mantenimiento realizado por el servicio técnico

- **Los aparatos de gas deben ser sometidos a un mantenimiento por un técnico autorizado, de acuerdo con la normativa vigente, al menos una vez al año. Una parte del mantenimiento constituye un análisis de los gases de escape y un control de la potencia calorífica.**
- Antes de realizar cualquier operación de mantenimiento desconecte el aparato de la fuente de alimentación eléctrica y cierre el gas y el agua. Espere hasta que el aparato se enfríe por completo.
- Antes de mover el aparato a otro lugar asegúrese de que se ha desconectado correctamente de la instalación eléctrica, de gas y de agua.
- Si el aparato está colocado en la base con ruedas, asegúrese de que no se dañen los cables, tuberías u otros elementos durante el transporte.
- Una vez realizada la operación y colocado el aparato en un lugar nuevo, asegúrese de que la instalación eléctrica, de gas y de agua se han conectado según las normas.

7. Fallos posibles

En caso de fallo, desconectar el dispositivo de la corriente y cerrar la toma de agua. Antes de llamar al servicio, comprobar si no se ha producido alguno de los fallos incluidos en la tabla de abajo.

Problema	Solución
El horno no se enciende.	<ul style="list-style-type: none"> • Comprobar la alimentación eléctrica. • Comprobar si la llave de paso de gas conectada al equipo está abierta. • Comprobar si los fusibles del equipo no están dañados. • Comprobar si la puerta del equipo está correctamente cerrada. • Comprobar la corrección de los parámetros del ciclo de cocción/ asado. • Comprobar si el equipo no transmite alguna información de errores.
Si el equipo no se enciende después de emprender estas actividades, ponerse en contacto con el servicio al cliente.	
El ventilador deja de funcionar durante el trabajo del equipo	<ul style="list-style-type: none"> • Apagar el equipo y esperar hasta que la protección del motor contra sobrecalentamiento se encienda de nuevo automáticamente. • Comprobar si las aberturas de ventilación no están tapadas o atascadas.
Si el problema se repite, ponerse en contacto con el servicio al cliente.	
La iluminación interna no funciona.	<p>¡Utilizar solamente las bombillas resistentes a temperaturas altas!</p> <p>Cambiar la bombilla de la siguiente manera:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprobar si el interruptor multipolar conectado al horno está abierto, y el equipo se ha enfriado. • Abrir el cristal interno de la puerta (6 „Limpieza y conservación“). • Retirar el cristal de protección de la bombilla. • Cambiar la bombilla.
Si el problema se repite, ponerse en contacto con el servicio al cliente.	
El agua no sale de la manguera.	<ul style="list-style-type: none"> • Comprobar si la llave de paso de agua está abierta.
Si el problema se repite, ponerse en contacto con el servicio al cliente.	
Sonda térmica no funciona.	<ul style="list-style-type: none"> • Comprobar si la perilla de programación de tiempo está en la posición I 6 (tiempo ilimitado).
Si no se puede solucionar el problema, ponerse en contacto con el servicio al cliente.	

Si no se pueden eliminar los problemas:

- **no** abrir la carcasa,
- informar al servicio o ponerse en contacto con el vendedor, indicando:
 - el tipo de fallo;
 - el código y el número de serie del dispositivo (ver placa de características en la pared posterior del dispositivo).

8. Recuperación

Dispositivos antiguos

Tras finalizar el período de explotación, los dispositivos viejos hay que enviarlos para su recuperación conforme a los reglamentos vigentes de cada país. Recomendamos contactar con una empresa especializada en dicha rama o con el departamento de asuntos de recuperación de desechos de su municipio.



¡ADVERTENCIA!

Para evitar eventuales abusos, y sus riesgos de peligro, antes de enviar el dispositivo para su recuperación, asegúrese de que ya no funciona. Para ello desconecte el dispositivo de la corriente y corte el cable de alimentación.



¡ATENCIÓN!



Durante la recuperación del dispositivo, siga al pie de la letra las leyes estatales o regionales.

NEDERLANDS
Inhoudsopgave

1. Veiligheid	154
1.1 Belangrijke aanwijzingen voor veilig gebruik	154
1.2 Symboolverklaring	158
1.3 Reglementair gebruik	159
2. Algemeen	160
2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring	160
2.2 Auteursrecht	160
2.3 Verklaring van Conformiteit	160
3. Transport, verpakking en bewaring.....	161
3.1 Controle bij aflevering.....	161
3.2 Verpakking	161
3.3 Bewaring	161
4. Specificaties	162
4.1 Eigenschappen van de combi-steamers.....	162
4.2 Technische Gegevens.....	163
5. Installatie en bediening.....	166
5.1 Aanwijzingen voor de installateur	166
5.1.1 Aanwijzingen voor de installatie.....	166
5.1.2 Installatieplaats.....	167
5.1.3 Voorbereiding van de installatie.....	167
5.1.4 Elektrische aansluiting	168
5.1.5 Wateraansluiting.....	169
5.1.6 Waterafvoer.....	170
5.1.7 Aansluiting op het gasnet	170
5.1.8 Eerste inbedrijfstelling en ontvangst.....	175
5.2 Aanwijzingen voor de gebruiker	177
5.2.1 Aanwijzingen voor veilig gebruik.....	177
5.2.2 Bediening.....	178
5.2.3 Functies van de bedieningselementen en indicatoren	179
5.2.4 Instellingen.....	180
5.2.5 Aanwijzingen en raadgevingen.....	186
6. Reiniging en onderhoud.....	186
7. Mogelijke storingen.....	189
8. Afvalverwijdering	190

Bartscher GmbH
 Franz-Kleine-Str. 28
 D-33154 Salzkotten
 Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
 Fax: +49 (0) 5258 971-120



Lees voor het gebruik de gebruiksaanwijzing door en bewaar hem op een goed bereikbare plaats!

Deze gebruiksaanwijzing bevat de beschrijving van de installatie, de bediening en het onderhoud van het apparaat en dient als belangrijke informatiebron en naslagwerk.

De kennis en het in acht nemen van alle hier beschreven veiligheidsvoorschriften en instructies is een voorwaarde voor veilig en juist gebruik van het apparaat.

Daarom moeten de voor het toepassingsgebied van het apparaat geldende lokale voorschriften inzake ongevallenpreventie en algemene veiligheidsvoorschriften worden opgevolgd.

De gebruiksaanwijzing is een integraal onderdeel van het product en moet altijd binnen handbereik bewaard worden, zodat deze installatie-, bedienings-, onderhouds- en reinigingspersoneel er gebruik van kan maken.

Als u het apparaat overdraagt aan een derde dient u deze gebruiksaanwijzing ook mee te geven.

1. Veiligheid

Het apparaat is gemaakt volgens de laatste stand der techniek. Het kan echter een bron van gevaar vormen als het apparaat niet in overeenstemming met zijn bestemming gebruikt wordt.

Alle personen die het apparaat gebruiken, moeten zich houden aan de aanbevelingen en aanwijzingen uit deze gebruiksaanwijzing.

1.1 Belangrijke aanwijzingen voor veilig gebruik

- Het apparaat is niet bestemd voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een fysieke, sensorische of geestelijke handicap en/of met onvoldoende ervaring en/of onvoldoende kennis, tenzij deze personen onder toezicht staan van een voor hun veiligheid verantwoordelijke persoon of van die persoon voldoende uitleg hebben gekregen betreffende het gebruik maken van het apparaat.
- Kinderen dienen onder toezicht te zijn om te voorkomen dat ze met het apparaat gaan spelen.
- Laat het apparaat **nooit** zonder toezicht werken.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in gesloten ruimten.
- Het apparaat is niet bestemd voor aansluiting op een tijdschakelaar of werking met een afstandsbediening.

- Het apparaat mag alleen gebruikt worden als het zich in goede technische en veilige staat bevindt.
- Voorkom dat kinderen in contact kunnen komen met verpakkingsmaterialen als plastic zakken en elementen van polystyreen.

Verstikkingsgevaar!

- Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeer u nooit zelf het apparaat te repareren!**
- Gebruik uitsluitend accessoires en onderdelen die door de fabrikant worden aanbevolen. De garantie vervalt als er andere accessoires worden gebruikt, ze kunnen gevaarlijk zijn voor de gebruiker, schade aan het apparaat veroorzaken en leiden tot lichamelijke letsel.
- Om gevaren te vermijden en om de optimale werking te garanderen mag het apparaat zonder uitdrukkelijke toestemming van de fabrikant niet veranderd of omgebouwd worden.



GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Let erop dat de voedingskabel niet in contact komt met warmtebronnen en scherpe randen. Laat de voedingskabel niet van de tafel of het aanrecht naar beneden hangen. Zorg ervoor dat niemand op de kabel kan stappen of erover kan struikelen.
- De voedingskabel niet knikken, pletten of knopen en altijd volledig uitrollen. Plaats het apparaat of andere voorwerpen nooit op de voedingskabel.
- De kabel niet onder tapijt of andere warmte-isolatie leggen. De kabel niet afdekken. De kabel weghouden van het werkvlak en niet in water onderdompelen.
- Controleer de voedingskabel regelmatig op beschadigingen. Het apparaat nooit gebruiken wanneer de voedingskabel beschadigd is. Laat een beschadigde voedingskabel vervangen door de servicedienst of een gekwalificeerde elektricien om gevaar te voorkomen.

- Maak de behuizing onder geen enkel beding open. Bij aanraking van de elektrische aansluitingen of veranderingen van de elektrische of mechanische constructie bestaat **gevaar voor elektrische schokken**.
- Dompel de aansluitkabel en de stekker nooit onder in water of andere vloeistoffen.
- Gebruik geen bijtende schoonmaakmiddelen en zorg ervoor dat er geen water in het apparaat kan komen.
- Het apparaat **nooit** bedienen met natte of vochtige handen of terwijl u op een natte vloer staat.
- Koppel het apparaat los van het elektriciteitsnet,
 - als u het apparaat niet gebruikt,
 - als er tijdens het gebruik storingen optreden,
 - vóór reiniging van het apparaat.



HEET OPPERVLAK! Gevaar voor verbranding en verwondingen!

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om gevaar te voorkomen.

- De oppervlakte van het apparaat is tijdens de werking erg heet! Raak de hete oppervlakte van het apparaat niet aan met blote handen! Raak tijdens de bediening van het apparaat alleen de hiervoor bestemde handvatten en bedieningselementen aan.
- Ook na uitschakeling blijven de oppervlakte van het apparaat, de gaarruimte en de gerechten in de containers nog langere tijd heet. Gebruik altijd beschermende handschoenen om de gerechten uit de gaarruimte te halen
- Wees bijzonder voorzichtig bij het openen van de deur van de combi steamer, er kan namelijk hete stoom ontsnappen.
- Laat het apparaat voldoende afkoelen voordat u begint met reinigen.



Hete vloeistof in een bakje! Verbrandingsgevaar!

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Tijdens het voorbereiden van gerechten of vloeistoffen in bakjes, dient eraan te worden gedacht dat het kan overstromen of spatten zowel tijdens het bereiden, als op het moment dat de bakjes uit het apparaat worden gehaald.

Aanbevolen om gebruik te maken van een hoogte waarbij de gebruiker in de bakjes kan kijken.



WAARSCHUWING! Brand- of explosiegevaar!

Houd u aan onderstaande veiligheidsaanwijzingen om het gevaar te voorkomen.

- Controleer voordat u begint met het gebruik van het apparaat of er zich in de gaarruimte geen voorwerpen bevinden (accessoires, verpakkingsfolie, gebruiks-aanwijzing etc.). Plaats tijdens de werking van het apparaat **nooit** keukengerei, handdoeken, papier, etc. in de gaarruimte of op het apparaat.
- Zorg ervoor dat de stoomafvoer niet is bedekt of verstopt.
- Gebruik het apparaat **nooit** in de buurt van brandbare en licht ontvlambare materialen (bv. benzine, spiritus, alcohol etc.). Door de hoge temperatuur verdampen ze en kunnen ze ontploffen bij contact met ontstekingsbronnen, waardoor ernstig persoonlijk letsel en materiële schade kan ontstaan.
- Maak de gaarruimte regelmatig schoon: resten vet en bakresten kunnen ontbranden.
- Koppel bij brand eerst het apparaat los van het elektriciteitsnet (trek de stekker eruit!), voordat u passende brandbestrijdende maatregelen neemt. **Opgelet:** Besproei het apparaat niet met water als het nog onder spanning staat: **Gevaar voor elektrische schokken!**

1.2 Symboolverklaring

Belangrijke veiligheids- en technische instructies zijn in deze gebruiksaanwijzing aangeduid door symbolen. Deze instructies moeten bij het gebruik van dit apparaat absoluut in acht worden genomen om ongelukken, gevaar voor personen of materiële schade te vermijden.



GEVAAR!

Dit symbool wijst op direct gevaar dat kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel of de dood.



WAARSCHUWING!

Dit symbool wijst op onveilige situaties die kunnen leiden tot zwaar lichamelijk letsel of de dood.



HEET OPPERVLAK!

Dit symbool waarschuwt ervoor dat het werkende apparaat een heet oppervlak heeft. Veronachtzaming van de waarschuwing kan verbranding veroorzaken!



Hete vloeistof in een bakje! Verbrandingsgevaar!

Wanneer de containers zijn gevuld met vloeistof of tijdens de bereiding vloeibaar geworden gerechten, gebruik dan niet de hogere inschuifniveaus voor containers, met uitzondering van de niveaus waarop de bediener in de uitgeschoven container kan kijken.



VOORZICHTIG!

Dit symbool wijst op de mogelijkheid van het ontstaan van onveilige situaties die kunnen leiden tot lichte verwondingen of beschadiging, storingen in de werking of vernietiging van het apparaat.



TIP!

Dit symbool wijst op adviezen en informatie waarmee de bediening van het apparaat efficiënt en storingsvrij blijft.

1.3 Reglementair gebruik



VOORZICHTIG!

Het apparaat is ontworpen en gemaakt voor industrieel gebruik en mag in keukens alleen worden bediend door gekwalificeerd personeel.

Veilige exploitatie van het apparaat is uitsluitend gewaarborgd bij gebruik dat in overeenstemming is met zijn bestemming en in lijn met de gegevens uit de gebruiksaanwijzing.

Alle technische handelingen, inclusief montage en onderhoud, mogen uitsluitend worden uitgevoerd door een gekwalificeerde klantenservice.

De **combi-steamer** is uitsluitend bestemd voor **het bereiden van geschikte gerechten**.



VOORZICHTIG!

Elk gebruik van het apparaat voor andere en/of afwijkende doeleinden dan waarvoor het bestemd is, is verboden en wordt aangemerkt als niet in overeenstemming met zijn bestemming.

Alle vorderingen, ongeacht in welke vorm op de fabrikant en/of zijn gemachtigde met betrekking tot schade die is veroorzaakt door oneigenlijk gebruik, zijn uitgesloten.

Voor alle schade die is veroorzaakt door verkeerde bediening van het apparaat is alleen en uitsluitend de gebruiker aansprakelijk.

2. Algemeen

2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring

Alle gegevens en tips die zijn opgenomen in deze gebruiksaanwijzing zijn samengesteld rekening houdend met de geldende voorschriften, de actuele technische stand van zaken en onze langdurige inzichten en ervaring.

Ook de tekst van deze gebruiksaanwijzing is zo goed mogelijk vertaald. Wij zijn echter niet aansprakelijk voor eventuele fouten in de vertaling. Doorslaggevend is de bijgevoegde Duitse versie van deze gebruiksaanwijzing.

Het geleverde apparaat kan bij speciale bestellingen, aanvullende bestelopties of vanwege de nieuwste technische ontwikkelingen afwijken van de hier beschreven regels en grafische afbeeldingen.



VOORZICHTIG!

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, voordat u handelingen verricht met het apparaat, met name voordat u het in gebruik neemt.

De producent is niet aansprakelijk voor de schade en gebreken die zijn ontstaan als gevolg van:

- het niet in acht nemen van de aanwijzingen voor bediening en reiniging;
- oneigenlijk gebruik;
- het aanbrengen van wijzigingen door de gebruiker;
- de toepassing van ongeoorloofde reserveonderdelen.

Wij behouden ons het recht voor om technische veranderingen in het product aan te brengen die leiden tot verbetering van de gebruikseigenschappen en de verdere ontwikkeling van het apparaat.

2.2 Auteursrecht

De gebruiksaanwijzing en de erin opgenomen teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen zijn auteursrechtelijk beschermd. Niets (ook gedeeltelijk) uit deze uitgave mag in ongeacht welke vorm worden veelevoudigd, verwerkt en/of gepubliceerd zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de fabrikant. Overtreding van het bovenstaande verplicht tot schadevergoeding. Wij behouden ons het recht voor tot verdere verbeteringen.



TIP!

De inhoudelijke gegevens, teksten, tekeningen, foto's en andere afbeeldingen vallen onder het auteursrechten het recht op de bescherming van de industriële eigendom. Ieder misbruik is strafbaar.

2.3 Verklaring van Conformiteit



Het apparaat beantwoordt aan de actuele EU-normen en richtlijnen. Dit bevestigen we in de EG-verklaring van Conformiteit. Indien gewenst, sturen we u graag de betreffende Verklaring van Conformiteit toe.

3. Transport, verpakking en bewaring

3.1 Controle bij aflevering

Als het apparaat afgeleverd is, onmiddellijk controleren of het compleet en zonder transportschade is. Als er duidelijk zichtbare transportschade is, het geleverde apparaat niet of alleen onder voorbehoud aannemen.

De schade opschrijven op de transportdocumenten/ het leveringsdocument van de leverancier. Vervolgens reclameren.

Verborgene gebreken onmiddellijk nadat ze zijn geconstateerd, reclameren, omdat eisen tot schadevergoeding alleen binnen de reclamatieperiode mogelijk zijn.

3.2 Verpakking

Gooi het verpakkingsmateriaal van het apparaat niet weg. U kunt het eventueel gebruiken voor het bewaren van het apparaat, bij een verhuizing of als u het apparaat bij eventuele schade aan ons servicepunt moet sturen. Verwijder voor de ingebruikname het buitenste en binnenste verpakkingsmateriaal volledig van het apparaat.



TIP!

Indien u de verpakking wilt weggoeien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbare verpakkingsmateriaal aan voor recycling.

Controleer of het apparaat en de accessoires compleet zijn. Indien er onderdelen ontbreken, neem dan contact op met onze Klantenservice.

3.3 Bewaring

Bewaar de gesloten verpakking tot de installatie en volgens de op de buitenkant aangebrachte plaats- en bewaringsmarkering.

Verpakte apparaten alleen als volgt bewaren:

- Niet buitenshuis bewaren.
- Droog en stofvrij bewaren.
- Niet blootstellen aan agressieve middelen.
- Tegen straling van de zon beschermen.
- Mechanische schokken vermijden.
- Bij langere bewaring (> 3 maanden) regelmatig de algemene toestand van alle bestanddelen en van de verpakking controleren. Indien nodig verbeteren of vernieuwen.

4. Specificaties

4.1 Eigenschappen van de combi-steamers

- Uitvoering in CNS 18/10
- Besturing met draaiknoppen
- Volume tot max. 10 GN 1/1 of bakkerijnorm 600 x 400 mm
- Functies: heteluchtcirculatie, stomen, combinatie van heteluchtcirculatie en stomen
- Wisselende motorrichting (rechts-/linksom draaiend) voor een optimaal klimaat in de gaarruimte
- Ventilatorsnelheid instelbaar op 2 niveaus
- Rechtstreekse vochtinjectie
- Dampafzuiger regelbaar
- Gaarruimteverlichting
- Ledindicator voor kerntemperatuur van het gerecht
- Geschikt voor de montage van een kerntemperatuurmeter **(116009)**
- Voorbereid voor bevestiging van handsproeier **(116005)**
- Dubbele deurbeglazing, binnendeur voor reiniging gemakkelijk te openen
- Uitneembare oplegrails

Beveiligingsinrichtingen

Het apparaat is uitgerust met volgende beschermende en veiligheidsinrichtingen:

Veiligheidsthermostaat in de gaarruimte: zodra de temperatuur in de gaarruimte tot 350°C stijgt, onderbreekt de veiligheidsthermostaat de stroomvoorziening van de verwarmingselementen van het apparaat.



VOORZICHTIG!

De beveiligingsinrichting mag enkel opnieuw worden opgestart door gekwalificeerd technisch personeel, want er dienen verdere controles te worden uitgevoerd.

De deurschakelaar onderbreekt de werking van het apparaat zodra de deur wordt geopend: zowel het verwarmingssysteem als de ventilator worden uitgeschakeld.

4.2 Technische Gegevens

Naam	Gas combi-steamer	
Model:	M 7110G	M 10110G
Nr. art.:	1166281	1166311
Inhoud:	tot 7 x 1/1 GN of bakkerijnorm 600 x 400 mm	tot 10 x 1/1 GN of bakkerijnorm 600 x 400 mm
Afstand tussen de bakplaten:	74 mm	
Temperatuurbereik :	50° – 280°C	
Vermogen (gas):	R 1/2" 16,5 kW	R 1/2" 19,0 kW
Aansluitwaarde:	0,8 kW / 230 V 50 Hz	0,8 kW / 230 V 50 Hz
Wateraansluiting:	3/4"	
Waterdruk:	max. 3 bar	
Afmetingen:	B 890 x D 850 x H 930 mm	B 890 x D 850 x H 1150 mm
Gewicht:	119,8 kg	137,8 kg
Uitrusting:	1 rooster 1/1 GN, 1 bakplaat 1/1 GN;	
	1 afvoerbuis, 1 waterdrukslang	

Wijzigingen voorbehouden!

Uitrusting (hoort niet bij de levering)



Set van de kerntemperatuurmeter STL

In de set zitten een de kerntemperatuurmeter en een juiste greep om aan de combi-steamer te bevestigen

- Lengte van de kabel: ong. 1,8 m
- Magnetische greep:
breedte 130 x diepte 35 x hoogte 30 mm
- Gewicht: 0,57 kg

Nr. art.: 116009



Handmatige sproeier

Lengte slang: 2 m
met afsluiter voor een vaste wateraansluiting 1/2"
met greep voor het bevestigen aan de combi-steamer

Nr. art.: 116005



1 paar gestandaardiseerde geleiders voor de oven

voor gebruik van 7 bakplaten 600 x 400
voor combi-steamer 1166281

Nr. art.: 116002



1 paar gestandaardiseerde geleiders voor de oven

voor gebruik van 10 bakplaten 600 x 400
voor combi-steamer 1166311

Nr. art.: 116003

Drukbeperker voor convectie ovens en combi-steamer

- Uitgevoerd in verchromd messing
- Aansluiting 3/4"
- Voorinstelling 3 bar, regulatie van 1 tot 6 bar
- Toelaatbare druk max. 16 bar
- Maximale werktemperatuur 65 °C

Nr. art.: 533051

**Sokkel voor combi-steamer 1/1 GN**

- Chroom-nikkel 18/10
- Mogelijke plaatsing: 10 x 1/1 GN
- Afmetingen:
breedte 850 x diepte 700 x hoogte 741 mm
- Gewicht: 25 kg

Nr. art.: 115069

5. Installatie en bediening

5.1 Aanwijzingen voor de installateur



VOORZICHTIG!

Alle werkzaamheden in verband met de installatie, montage, bediening en het onderhoud moeten worden uitgevoerd door gekwalificeerd personeel dat beschikt over de noodzakelijke beroepskwalificaties (bevestigd door een onderneming van de producent of door de verkoper), rekening houdend met de geldende voorschriften in het land van installatie, de veiligheidsvoorschriften van het product en de voorschriften voor veiligheid op de werkplek.

5.1.1 Aanwijzingen voor de installatie

- Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door voordat u het apparaat installeert en in gebruik neemt.
- Gebrekkige installatie en fouten bij de bediening, het onderhoud en de reiniging van het apparaat, alsmede eventuele aanpassingen en modificatie kunnen storingen bij het gebruik, beschadigingen en letsel veroorzaken.
- De producent is niet aansprakelijk voor persoonlijke of materiële schade die is ontstaan als gevolg van het niet opvolgen van de bovengenoemde voorschriften of ingrijpen, ook in losse onderdelen van het apparaat, en het toepassen van niet-originele reserveonderdelen.
- Controleer het apparaat en de verpakking direct na ontvangst op transportschade. Neem bij beschadigingen of het ontbreken van onderdelen direct contact op met het transportbedrijf of de verkoper/producent onder vermelding van het **artikelnummer en het serienummer** (typeplaatje op de achterkant van het apparaat) en toevoeging van fotografische documentatie.
- Zorg ervoor dat de installatieplaats goed toegankelijk is en er geen elementen zijn die het transport door deuren, gangen of andere doorgangen bemoeilijken.
- **OPGELET:** Het apparaat kan tijdens het transport omvallen, waardoor het apparaat zelf beschadigd kan raken en verdere materiële schade en persoonlijk letsel kan ontstaan. Gebruik tijdens het transport van het apparaat hulpmiddelen die geschikt zijn voor zijn gewicht. Trek niet aan het apparaat en houd het niet schreef, maar til het loodrecht omhoog en verplaats het horizontaal.

5.1.2 Installatieplaats

- Plaats het apparaat in een gesloten en goed geventileerde ruimte (niet in de open lucht!).
- Controleer voordat u de combi steamer plaatst de afmetingen en de exacte positie van de elektrische aansluiting, de wateraansluiting en de dampafzuigaansluiting.
- We raden aan om de combi steamer te plaatsen onder een afzuigkap of om de hete dampen en geuren uit de ovenruimte af te voeren naar buiten.
- Plaats de combi steamer op een vlakke ondergrond om te voorkomen dat hij wegglijdt of omvalt.
- De ondergrond van de combi steamer moet een draagvermogen hebben dat geschikt is voor het gewicht van het volledig gevulde apparaat.
- Plaats het apparaat op een stabiele, droge en wervastevaste ondergrond die bestand is tegen hoge temperaturen. De opstelplaats moet makkelijk toegankelijk en voldoende groot zijn om vrije bediening van het apparaat en goede luchtcirculatie mogelijk te maken.
- Plaats het apparaat zodanig dat de achterkant van het apparaat makkelijk toegankelijk is voor het aansluiten van elektriciteit en water en voor onderhoudswerkzaamheden.
- Plaats het apparaat niet dicht bij muren, keukenmeubels of andere voorwerpen die van brandbaar materiaal zijn gemaakt. Leef de geldende brandveiligheidsvoorschriften na.
- Houd aan de linkerkant, de rechterkant en de achterkant van het apparaat een minimale afstand van **100 mm** aan tot muren of andere voorwerpen, en aan de bovenkant een afstand van **150 mm**.
- **Het apparaat is niet geschikt voor inbouw!**

5.1.3 Voorbereiding van de installatie

- Verwijder de buitenverpakking (houten krat en/of karton) en verwijder dit volgens de voorschriften die gelden in het land van installatie.
- Verwijder de beschermingsfolie van het apparaat voordat u het inschakelt. Doe dit voorzichtig om te voorkomen dat er lijmresten op de oppervlakte van het apparaat achterblijven. U kunt eventuele lijmresten verwijderen met behulp van een geschikt oplosmiddel.
- Haal de accessoires, alle informatiematerialen en plastic zakjes uit de oven.



VOORZICHTIG!

Verwijder **nooit** het typeplaatje en waarschuwingsaanduidingen van het apparaat.

Afstellen van de voetjes

- De verstelbare voetjes zijn meegeleverd met het apparaat en moeten worden vastgeschroefd op de onderkant. U zorgt voor goede werking van het apparaat door het juist waterpas te zetten. U zet het apparaat waterpas met behulp van de voetjes en een waterpas. Draai hiertoe de voetjes in of uit.



VOORZICHTIG!

Gebruik het apparaat nooit zonder voetjes!

- Als u het apparaat gebruikt zonder voetjes, blokkeert u de doorstroom van de lucht die gebruikt wordt voor het koelen van de elektronische componenten en de buitenwanden van de behuizing. Dit kan leiden tot oververhitting en beschadiging van de componenten van het apparaat.

5.1.4 Elektrische aansluiting




GEVAAR! Gevaar voor elektrische schokken!

Onjuiste installatie van het apparaat kan verwondingen veroorzaken!

Vergelijk de gegevens van het lokale elektriciteitsnet met de technische gegevens van het apparaat (zie het typeplaatje) voordat u het installeert. Sluit het apparaat alleen aan wanneer deze volledig met elkaar overeenstemmen!

- Controleer voordat u het apparaat aansluit, of de spanningswaarden en de frequentie op het typeplaatje overeenkomen met de waarden van de bestaande elektrische installatie. **Een maximale afwijking van de spanning van $\pm 10\%$ is toelaatbaar.**
- Controleer of er een SL-aansluiting voorhanden is, die voldoet aan de geldende normen. Zorg ervoor dat u bij de aansluiting van het apparaat op het lichtnet een kabel gebruikt van voldoende doorsnede.
- Gebruik bij de aansluiting een meerpole schakelaar tussen het apparaat en het lichtnet, die past bij de belasting. Deze schakelaar moet een afstand tussen de contacten hebben van minimaal 3 mm. Installeer de schakelaar op een makkelijk toegankelijke plaats.
- De aansluiting op het lichtnet moet worden uitgevoerd in overeenstemming met de geldende internationale, nationale en lokale voorschriften.
- Het apparaat dient zo te worden geplaatst dat de stekker altijd makkelijk bereikbaar is om het apparaat snel te kunnen uitschakelen als dat nodig is.

Aansluiting potentiaalvereffening

- De aansluiting van de installatie voor het vereffenen van het potentiaal tussen verschillende apparaten dient te worden gerealiseerd met behulp van een klem met daarop het symbool . De klem bevindt zich aan de achterkant van het apparaat.
- De klem maakt het mogelijk de kabel voor de potentiaalvereffening (kleur geel-groen) met een diameter van 4 tot 10 mm² aan te sluiten.
- Het apparaat moet worden aangesloten op het circuit van de potentiaalvereffening, waarvan de effectiviteit beantwoordt aan de aanbevelingen in de geldende regelgeving.

5.1.5 Wateraansluiting

- Zorg ervoor dat de wateraansluiting zich in de buurt van het apparaat bevindt.
- Als u een nieuwe installatie maakt, laat dan eerst voldoende water uit de waterleiding lopen voordat u het apparaat aansluit, om te voorkomen dat de magnetische ventielen verontreinigd raken.
- Sluit de meegeleverde waterdrukslang aan op het aansluitstuk (3/4") van het apparaat met behulp van het haakse aansluitprofiel. Plaatsing van het aansluitstuk: op de achterkant, aan de rechterkant van het apparaat. Sluit het andere uiteinde van de waterdrukslang aan op de **waterleiding (koud water)** met behulp van een afsluitkraan.



VOORZICHTIG!

De waterdruk mag **max. 3 bar** bedragen.

Sluit bij een hogere druk een drukreducer-ventiel aan.

- Voor storingsvrije werking van het apparaat en het voorkomen van kalkaanslag in de gaarruimte mag het water **niet harder zijn dan 7° dH.**

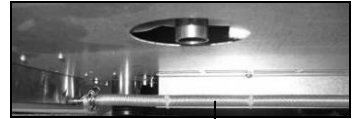


VOORZICHTIG!

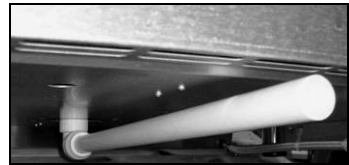
Indien de waterhardheid hoger is dan 7° dH, dan **moet u een wateronthardingsinstallatie aansluiten.**

5.1.6 Waterafvoer

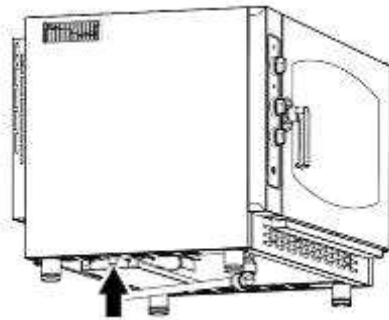
- Bij het condensaatbakje aan de voorzijde van het apparaat bevindt zich een afvoerbuisje (met een binnendoorsnede van 10 mm). Dit buisje dient voor de afvoer van overmatige vloeistof uit het condensaatbakje en loopt onder het apparaat door naar de achterzijde (zie **A** - afb. rechts). Verleng naar behoefte de afvoerbuis om het water af te voeren naar het waterafvoersysteem.
- Monteer de meegeleverde afvoerbuis aan de afvoeropening aan de onderkant van het apparaat, zodat het water uit de gaarruimte kan worden afgevoerd. Koppel de afvoerbuis aan een geschikte slang ($\varnothing 22$ mm) die naar het afvoersysteem leidt.



A



5.1.7 Aansluiting op het gasnet



Een gasapparaat moet op de gasvoorziening worden aangesloten met een speciale leiding R 1/2" met een binnendiameter van minstens 16 mm.

Gebruik een metalen aansluiting en buis of slang.

Gebruik afsluitkranen of -schuifstukken waarvan de binnendiameter min. overeenstemt met die van de aansluitleiding.

Controleer na aansluiting op de gasvoorziening of de fittingen en aansluitingen goed afgedicht zijn. Gebruik hiervoor zeepwater of een speciaal schuimende product om eventuele lekken te vinden.

Gasapparaten moeten eenmaal per jaar door een erkend technicus volgens de geldende normen aan een periodieke keuring worden onderworpen. In het kader van deze keuring wordt een analyse van de verbrandingsgassen en een controle van het verwarmingsvermogen uitgevoerd.


VOORZICHTIG!

Het apparaat werkt alleen goed, wanneer de druk in de gasinstallatie binnen de waarden valt die voor de verschillende gascategorieën staan vermeld in onderstaande tabel.

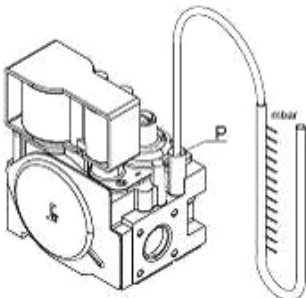
Land van bestemming		Categorie	Gassoort	Gasdruk (mbar)
AL	Albanië	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
AT	Oostenrijk	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	België	II _{2E+3+}	G20 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bulgarije	II _{2H3B/P}	G20/G25 - G30/G31	20 - 30/30
CY	Cyprus	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
HR	Kroatië	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
DK	Denemarken	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FI	Finland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	Frankrijk	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
DE	Duitsland	II _{2ELL3B/P}	G20 - G25 - G30/G31	20 - 20 - 50/50
GR	Griekenland	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
IE	Ierland	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	IJsland	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	Italië	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LV	Letland	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LT	Litouwen	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
LU	Luxemburg	I _{2E}	G20	20
MT	Malta	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
NO	Noorwegen	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
NL	Nederland	II _{2L3B/P}	G25 - G30/G31	25 - 30/30
PL	Polen	II _{2ELwLs3B/P}	G20 - G27 - G2:350 G30/G31	20 - 20 - 13 - 37/37
PT	Portugal	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GB	Groot-Brittannië	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37

Land van bestemming		Categorie	Gassoort	Gasdruk (mbar)
CZ	Tsjechische Republiek	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
MK	Macedonië	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
RO	Roemenië	II _{2H3B/P} II _{2E3B/P} II _{2L3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G25 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 30/30 20 - 30/30
SK	Slowakije	II _{2H3+} II _{2H3B/P} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30 20 - 50/50
SI	Slovenië	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
ES	Spanje	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
SE	Zweden	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Zwitserland	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 50/50
TR	Turkije	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
HU	Hongarije	II _{2HS3B/P}	G20 - G25.1 - G30/G31	25 - 25-30/30

Bij afwijkingen van de opgegeven waarden garanderen we geen correcte werking en correcte ingebruikname van het apparaat. Laat de gasvoorziening door de installateur controleren (controle van de gasleiding, ventielen en eventueel drukreducerventielen). Neem indien nodig contact op met het gasbedrijf.

Gasdrukcontrole

Controleer of er gaskoppen gemonteerd zijn, die aangepast zijn aan de druk van de gasvoorziening. Indien de gaskoppen moeten worden vervangen, gaat u tewerk volgens de aanwijzingen in de volgende paragraaf. Controleer na het aansluiten van het apparaat de gasdruk terwijl het apparaat ingeschakeld is.



De gasdruk wordt rechtstreeks op het regelventiel gecontroleerd. Ga hiervoor als volgt te werk:

- Draai de schroef op het gasmeetventiel los.
- Sluit de manometer op het gasmeetventiel aan.
- Stel de gasdruk zo in dat hij overeenstemt met de waarden die in de tabel op pagina 171 - 172 zijn aangegeven. De gasdruk wordt op de drukregelaar aan de buitenkant van het apparaat ingesteld.
- Als de gasdruk correct is, schakel dan het apparaat uit, verwijder de manometer en draai de schroef opnieuw stevig aan.

Vervanging van mondstukken (wijziging van gassoort)

1166281 (7 GN 1/1)

Gassoort + gasdruk	Gassoort + gasdruk	Mondstuk
G30 28--30 mbar	G31 30..37 mbar	145
G30 37 mbar	G31 37 mbar	135
G30 50 mbar	G31 50 mbar	125
G20 20 mbar		195R
G25 25 mbar		215R
G25 20 mbar		230R
G20 25 mbar		185R
G25.1 25 mbar		225R
G2.350 13 mbar		290R
G27 20 mbar		235R

1166311 (10 GN 1/1)

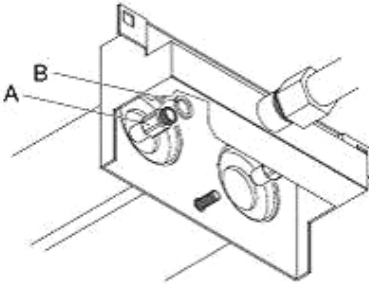
Gassoort + gasdruk	Gassoort + gasdruk	Mondstuk
G30 28..30 mbar	G31 30..37 mbar	155
G30 37 mbar	G31 37 mbar	145
G30 50 mbar	G31 50 mbar	135
G20 20 mbar		225R
G25 25 mbar		235R
G25 20 mbar		245R
G20 25 mbar		215R
G25.1 25 mbar		245R
G2.350 13 mbar		320R
G27 20 mbar		255R



VOORZICHTIG!

Gebruik enkel originele gaskoppen!

Het is verboden om het even welk soort veranderingen aan te brengen!



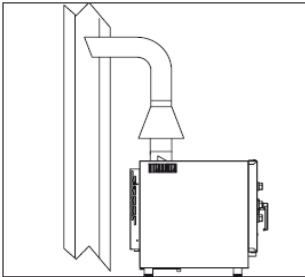
Als het apparaat moet worden aangesloten op een gastype dat niet op het typeplaatje is vermeld, moeten de gaskoppen van de brander als volgt worden vervangen:

- Draai de kop los en vervang hem door een gepaste kop die in de tabel met gastypes is aangegeven.
- Breng de afdichtring aan (fig. links/**B**).
- De koppen zijn met honderdsten van een millimeter gemarkeerd.
- Na het vervangen van de kop moet de gasdruk opnieuw worden gecontroleerd.

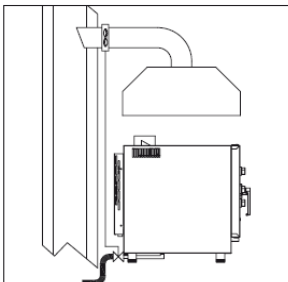
Afvoer van verbrandingsgassen

Gasapparaten moeten in overeenstemming met de installatievoorschriften worden geïnstalleerd op een plaats die geschikt is om verbrandingsgassen af te voeren.

Er zijn twee mogelijkheden om een afvoersysteem voor verbrandingsgassen van gasapparaten aan te sluiten.



- **Aansluiting op een natuurlijke leiding**, zoals bijvoorbeeld een afvoer met natuurlijke afzuiging, die voldoende goed moet werken om de verbrandingsgassen direct naar buiten af te voeren. De afvoer moet naar buiten of naar een schoorsteen leiden. Hiervoor kan een geleideplaat of windbescherming worden gebruikt, die op aanvraag verkrijgbaar is. De afvoer van verbrandingsgassen moet zo worden aangelegd dat de afvoer niet wordt belemmerd door vernauwingen enz. of door een overmatig lange afvoerbuïs (max. 3 m).



- **Installatie van een systeem voor gedwongen afvoer**, zoals een afzuigkap met mechanische luchtafvoer.

In dit geval moet de gasvoorziening direct door het afzuigstelsel worden gecontroleerd en worden onderbroken als de doorlaatcapaciteit van het afvoersysteem onder de voorgeschreven grenswaarden daalt.

Als het apparaat onder een afzuigkap wordt geïnstalleerd, moeten volgende voorwaarden worden vervuld:

- a) Het aangezogen volume moet groter zijn dan het volume geproduceerde verbrandingsgassen (zie geldende normen);
- b) Het materiaal waaruit de filter van de afzuigkap bestaat, moet bestand zijn tegen de temperatuur van de verbrandingsgassen, die aan het einde van de geleideplaat tot 300 °C kan oplopen;
- c) Het uiteinde van de buis voor verbrandingsgasafvoer moet in de ombouw aan de basis van de afzuigkap worden geplaatst;
- d) Het gas (de gastoevoer) in het apparaat mag enkel manueel mogelijk zijn.

5.1.8 Eerste inbedrijfstelling en ontvangst

Voor de **ingebruikname** van gasapparaten moeten alle vereiste controles worden uitgevoerd, die de conformiteit van het apparaat en de installatie met de wetsvoorschriften en de instructies in deze handleiding bevestigen.

Volgende voorwaarden **moeten** worden vervuld:

- De temperatuur op de installatieplaats moet meer dan + 4 °C bedragen.
- De gaarruimte moet leeg zijn.
- Alle verpakkingsonderdelen moeten volledig verwijderd zijn, met inbegrip van de beschermingsfolie aan de buitenkant.
- De ventilatieopeningen mogen niet afgeschermd of geblokkeerd zijn.
- Onderdelen van het apparaat, die eventueel voor de installatie werden gedemonteerd, moeten opnieuw worden gemonteerd.
- De hoofdschakelaar van de elektrische voeding moet ingeschakeld zijn en de water- en gaskranen die voor het apparaat zijn geïnstalleerd, moeten open zijn.

Zodra het apparaat op de stroomvoorziening is aangesloten, kan er een geluidssignaal weerklinken. Dit is normaal en na enkele seconden gaat dit signaal automatisch uit.

Voor de **oplevering** van een gasapparaat dient er een testkookcyclus te worden uitgevoerd, die toelaat om te controleren of het apparaat correct werkt en geen eventuele beschadigingen of problemen vertoont.

Stel de temperatuurregelaar in op 150 °C, en de tijdgeregelaar op 10 min.

Controleer zorgvuldig volgende zaken:

- De verlichting in de gaarruimte gaat automatisch aan.
- Het apparaat gaat uit zodra de deur wordt geopend, en werkt verder zodra de deur weer wordt gesloten.
- De thermostaat voor de temperatuur in het apparaat grijpt in zodra de ingestelde temperatuur is bereikt, en de verwarmingselementen worden tijdelijk uitgeschakeld. Het inschakelen van de thermostaat wordt aangegeven door het tijdelijke uitgaan van het controlelampje **LED 2** op het bedieningspaneel.
- De motor van de ventilator verandert automatisch van draairichting. De draairichting verandert elke 2 minuten en tussen de richtingwissel stopt de motor telkens voor 20 seconden.
- De verwarmingselementen worden tijdelijk uitgeschakeld wanneer de motor voor 20 seconden stopt. Het uitschakelen van de verwarmingselementen wordt aangegeven door het tijdelijke uitschakelen van het controlelampje **LED 2** op het bedieningspaneel.
- Voor apparaten met 7 of 10 schuifelementen: beide ventilatoren in de gaarruimte draaien in dezelfde richting.
- Op het einde van de gaar-/bakcyclus gaat de zoemer van het apparaat voor ong. 15 seconden aan.
- Als het apparaat uitgerust is met een vochtinjectiesysteem, controleer dan of er na het instellen van de juiste knop geen water uit de slang in de richting van de ventilator in de gaarruimte loopt.

5.2 Aanwijzingen voor de gebruiker



VOORZICHTIG!

Lees deze gebruiksaanwijzing aandachtig door, omdat hij belangrijke aanwijzingen bevat voor de veiligheid en het gebruik van de combi steamer.

Bewaar de gebruiksaanwijzing, zodat u er altijd gebruik van kunt maken.

Gebrekkige installatie en fouten bij de bediening, het onderhoud en de reiniging van het apparaat, alsmede eventuele aanpassingen en modificatie kunnen storingen bij het gebruik, beschadigen en letsel veroorzaken.

5.2.1 Aanwijzingen voor veilig gebruik

- Zet het apparaat nooit in de buurt van warmtebronnen als een grill of frituurpan.
- Plaats **nooit** brandbare materialen in de buurt van het apparaat. **Brandgevaar!**
- De containers voor voedingsmiddelen of andere voorwerpen kunnen tijdens en na het koken bijzonder heet zijn; wees daarom heel voorzichtig bij het beetpakken ervan om verbrandingen te voorkomen. Raak ze alleen aan met geschikte beschermende handschoenen. **Gevaar voor verbranding!**
- Wees bijzonder voorzichtig tijdens het openen van deur van de combi steamer. **Verbrandingsgevaar** door het ontsnappen van hete dampen.
- Plaats geen brandbare voorwerpen, noch alcoholhoudende voedingsmiddelen in de combi steamer: zij veroorzaken zelfontbranding en brand, die kunnen leiden tot ontploffingsverschijnselen.
- Vermijd het zouten van gerechten in de gaarruimte van de combi steamer. Als u dit niet kunt vermijden, moet u zo snel mogelijk de oven reinigen, anders kan de gaarruimte beschadigd raken.



De temperatuur van de onderdelen aan de buitenkant van de combi steamer kan hoger worden dan 60 °C. Raak de oppervlakken en onderdelen die zijn gemerkt met het symbool hiernaast niet aan om verbrandingen te voorkomen!

- Bij beschadiging of breuk van de glazen onderdelen van de deur moet u ze onmiddellijk vervangen (neem contact op met de klantenservice).
- Laat de deur een klein beetje openstaan wanneer u de combi steamer tijdelijk niet gebruikt (bv. 12 uur).
- Wanneer u het apparaat gedurende langere tijd niet gebruikt (bv. een aantal dagen), sluit dan de watertoevoer af en koppel het apparaat los van het lichtnet.

- Als de combi steamer geplaatst wordt op een tafel van roestvrij staal of een andere combi steamer, **raden wij** het gebruik van de niveaus waarop de gebruiker de inhoud van de containers niet meer kan zien af.
- Uit veiligheidsoverwegingen moet na plaatsing van het apparaat de meegeleverde



sticker „**Hete vloeistof in een bakje! Verbrandingsgevaar!**“ op de combi steamer worden geplaatst op een hoogte van 1600 mm van de grond.

5.2.2 Bediening

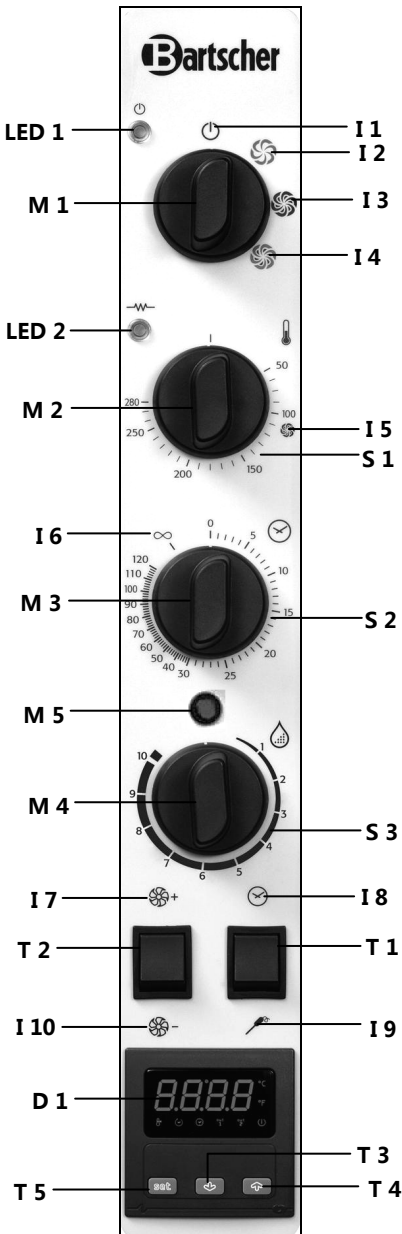
- Maak het apparaat en zijn accessoires voor het eerste gebruik zorgvuldig schoon (zie 6 „**Reiniging en onderhoud**“).
- Controleer voor de ingebruikname of het apparaat op de juiste wijze is geïnstalleerd, of het apparaat waterpas en stabiel staat en controleer ook de uitvoering van de elektrische aansluiting en de gas- en wateraansluiting.



VOORZICHTIG!

Verwarm het apparaat voor het garen/bakken voor tot een temperatuur die met 20-25% de gepaste gaar-/baktemperatuur overschrijdt. Nadat het apparaat voorverwarmd is, kunt u het te bereiden gerecht in de gaarruimte plaatsen. Verminder daarna de temperatuur tot de gepaste temperatuur om het gerecht te bereiden.

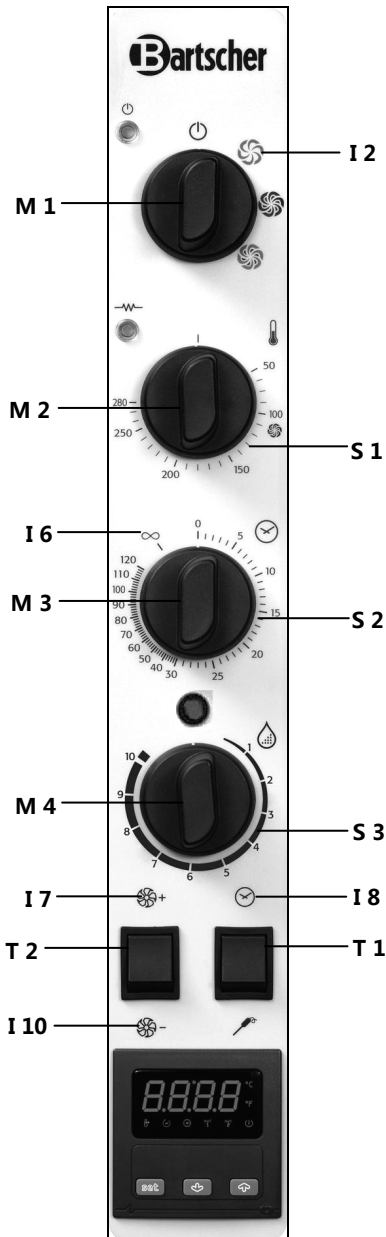
5.2.3 Functies van de bedieningselementen en indicatoren



M 1	Functieknop
I 1	Stand UIT
I 2	Garen/bakken met hete lucht
I 3	Garen/bakken met stoom
I 4	Combi-stomen
M 2	Temperatuurregelaar
I 5	Max. gaar-/baktemperatuur met stoom (ong. 110 °C)
S 1	Temperatuurbereik in °C (50 °C – 280 °C)
M 3	Tijdregelaar
I 6	Stand - tijd onbeperkt
S 2	Tijdbereik in minuten (0 – 120)
M 5	Knop voor de gasbrander
M 4	Vochtinjectieregelaar
S 3	Vochtinjectiebereik (1 – 10)
T 1	Tuimelschakelaar activering tijd / kerntemperatuurmeter
I 8	Activering tijd
I 9	Activering kerntemperatuurmeter
T 2	Tuimelschakelaar instelling ventilatorsnelheid
I 7	Ventilatorsnelheid niveau 2
I 10	Ventilatorsnelheid niveau 1
D 1	Digitale indicator kerntemperatuur
T 3	Toets voor temperatuurverlaging kerntemperatuurmeter
T 4	Toets voor temperatuurverhoging kerntemperatuurmeter
T 5	SET -toets voor temperatuurinstelling kerntemperatuurmeter
LED 1	Indicator AAN/UIT
LED 2	Indicator werkmodus verwarmingselement(en): AAN/UIT

5.2.4 Instellingen

Garen/bakken met hete lucht



Draai de functieknop **M 1** in de richting van de klok in stand **I 2** om de instelling garen/bakken met **HETE LUCHT** in te stellen.

Stel daarna de gaar-/baktemperatuur in door de temperatuurregelaar **M 2** in de richting van de klok in de gewenste stand te draaien.

Stel vervolgens de gaar-/baktijd in door de tijdregelaar **M 3** in de richting van de klok in de gewenste stand te draaien.

Zodra de ingestelde tijd is verstreken, weerklinkt een geluidssignaal. Het apparaat schakelt zichzelf uit en eindigt de bereiding.

Om de tijdsbesturing uit te schakelen, stelt u de tijdregelaar in op het symbool **I 6** (onbepaalde tijd).

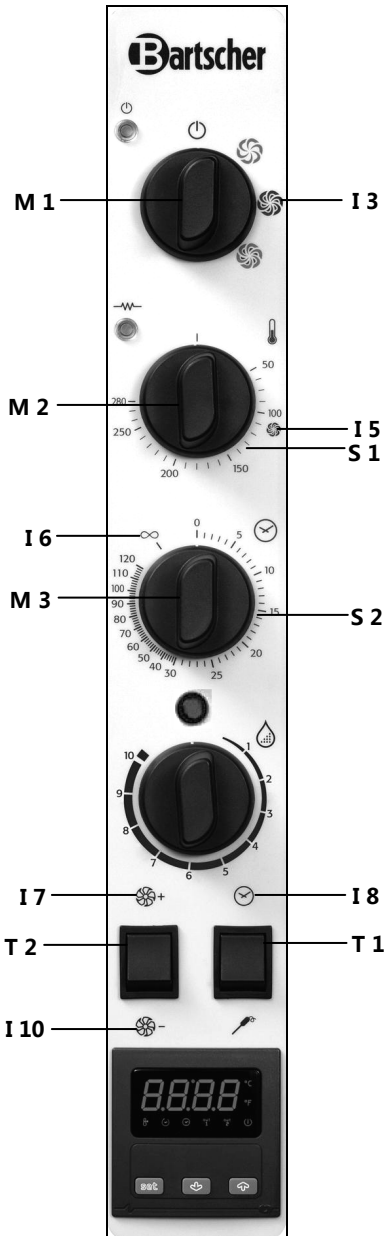
De ventilatorsnelheid wordt ingesteld door op de schakelaar **T 2** te drukken. Kies het gewenste niveau en stel de schakelaar in op stand **I 7** of **I 10**.

Opgelet:

Controleer of de schakelaar T 1 in stand I 8 (activering tijd) staat.

Garen/bakken met hete lucht en vochtinjectie

Om bij het gaar-/bakproces met **HETE LUCHT** vocht toe te voegen, stelt u de knop **M 4** in de gewenste stand (1 – 10). Draai de knop in de richting van de klok om de vochtinjectie in de gaarruimte te verhogen, en tegen de richting van de klok in om de vochtinjectie te verminderen. Als de knop verticaal naar boven gedraaid is, is de vochtinjectie uitgeschakeld.

Garen/bakken met stoom

Draai de functieknop **M 1** in de richting van de klok in stand **I 3** om de instelling garen/bakken met **STOOM** in te stellen.

Stel daarna de gaar-/baktemperatuur in door de temperatuurregelaar **M 2** in de richting van de klok in de gewenste stand te draaien.

Voor traditioneel garen/bakken met stoom wordt een temperatuur van 110 °C in het apparaat aanbevolen, die op het temperatuurbereik is aangeduid met het symbool **I 5**.

Stel vervolgens de gaar-/baktijd in door de tijdregelaar **M 3** in de richting van de klok in de gewenste stand te draaien.

Zodra de ingestelde tijd is verstreken, weerklinkt een geluidssignaal. Het apparaat schakelt zichzelf uit en eindigt de bereiding.

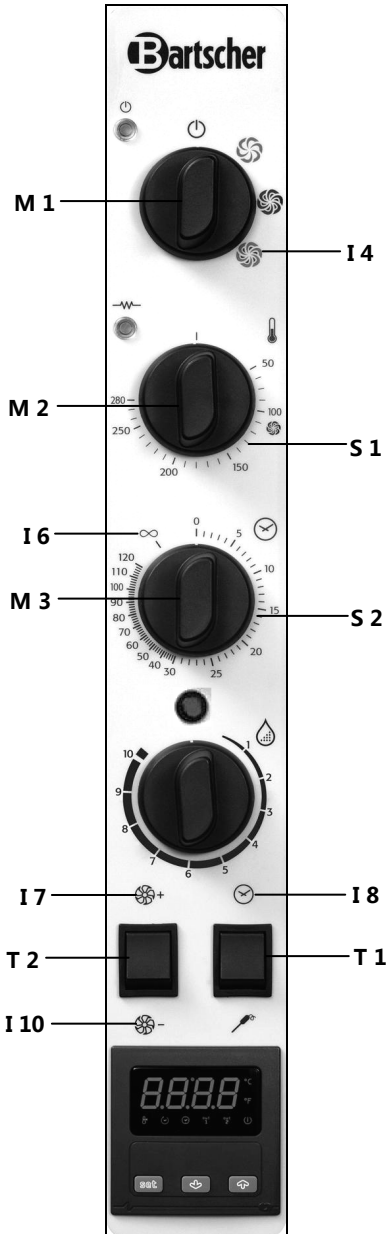
Om de tijdsbesturing uit te schakelen, stelt u de tijdregelaar in op het symbool **I 6** (onbeperkte tijd).

De ventilatorsnelheid wordt ingesteld door de schakelaar **T 2** te drukken. Kies het gewenste niveau en stel de schakelaar in op stand **I 7** of **I 10**.

Opgelet:

Controleer of de schakelaar **T 1 in stand **I 8** (activering tijd) staat.**

Combi-stomen (garen/bakken met hete lucht/stoom)



Draai de functieknop **M 1** in de richting van de klok in stand **I 4** om de instelling **COMBI-STOMEN** (garen/bakken met hete lucht/stoom) in te stellen.

Stel daarna de gaar-/baktemperatuur in door de temperatuurregelaar **M 2** in de richting van de klok in de gewenste stand te draaien.

Stel vervolgens de gaar-/baktijd in door de tijdregelaar **M 3** in de richting van de klok in de gewenste stand te draaien.

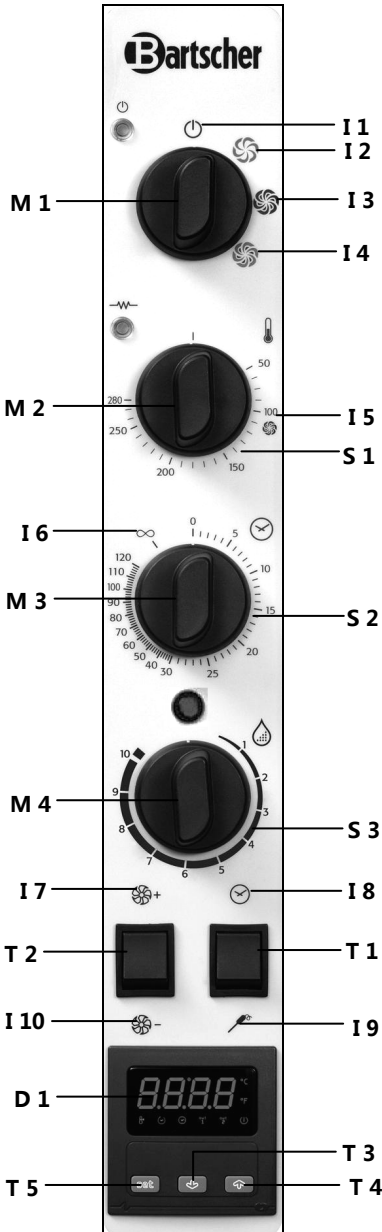
Zodra de ingestelde tijd is verstreken, weerklinkt een geluidssignaal. Het apparaat schakelt zichzelf uit en eindigt de bereiding.

Om de tijdsbesturing uit te schakelen, stelt u de tijdregelaar in op het symbool **I 6** (onbeperkte tijd).

De ventilatorsnelheid wordt ingesteld door de schakelaar **T 2** te drukken. Kies het gewenste niveau en stel de schakelaar in op stand **I 7** of **I 10**.

Opgelet:

Controleer of de schakelaar T 1 in stand I 8 (activering tijd) staat.

Garen/bakken met de kerntemperatuurmeter

Nadat u de gewenste gaar-/bakstand hebt gekozen en de functieknop in een van de standen **I 2 – I 3 – I 4** hebt ingesteld, stelt u de temperatuur in.

Draai de temperatuurregelaar **M 2** in de richting van de klok in de gewenste stand.

Draai de tijdregelaar M 3 bij garen/bakken met de kerntemperatuurmeter altijd in stand I 6 (onbeperkte tijd).

Stel de andere parameters (vochtinjectie / ventilatorsnelheid) in naar wens.

Stel de schakelaar **T 1** in stand **I 9** om de kerntemperatuurmeter te activeren.

Kies als volgt de gewenste kerntemperatuur van het gerecht met behulp van de display **D 1**:

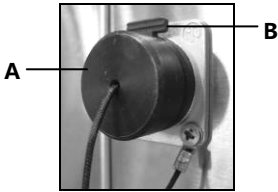
- Druk de **SET**-toets **T 5** in. De display **D 1** knippert.
- Druk de gewenste toets **T 3** of **T 4** in om de kerntemperatuur van het gerecht te verhogen of te verlagen.
- Bevestig de instellingen door opnieuw op de **SET**-toets **T 5** te drukken.

Zodra de ingestelde kerntemperatuur van het gerecht is bereikt, weerklinkt een geluidssignaal. Het apparaat schakelt zichzelf uit en eindigt de bereiding.

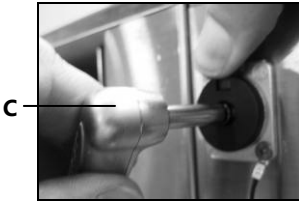
Opmerking:

De kerntemperatuurmeter dient zo in het te bereiden product te worden aangebracht dat de top zich in het midden van het product (dikste deel) bevindt.

Kerntemperatuurmeter bevestigen / verwijderen



Om de kerntemperatuurmeter aan te sluiten verwijdt u het afdekkapje **A** (zie afbeelding links) van de aansluitplaats die zich aan de linkerkant van het apparaat bevindt. Houd de rode pal **B** ingedrukt en steek de kerntemperatuurmeter **C** in de hiervoor bestemde opening.



Laat de pal **B** los. Om de kerntemperatuurmeter weer te verwijderen drukt u de pal **B** in. Vervolgens trekt u de kerntemperatuurmeter **C** eruit en laat u de pal **B** weer los. Bevestig opnieuw het afdakkapje **A**.



VOORZICHTIG!

Voer de kerntemperatuurmeter alleen boven de glazen deur het apparaat binnen om beschadiging te voorkomen.

Dampafzuiger



Het is de taak van de dampafzuiger om het vocht te verwijderen dat zich tijdens het koken/bakken in de ovenruimte heeft gevormd.

Zet de hefboom van de dampafzuiger naar behoefte in de volgende positie:

- Naar links: **Gesloten/Cloesd**
- Naar rechts: **Open/Open**

Ook wanneer de dampafzuiger is gesloten, bestaat er geen gevaar dat in de ovenruimte overdruk ontstaat, omdat dit altijd door de uitlaat gecontroleerd wordt.

Wij bevelen aan om bij het koken/bakken met **STOOM** en voor het koken/bakken met een **COMBINATIE VAN HETELUCHTCIRCULATIE EN STOOM** de hefboom van de dampafvoer in de positie "**Gesloten/Closed**" te zetten.

Knop voor de gasbrander



VOORZICHTIG!

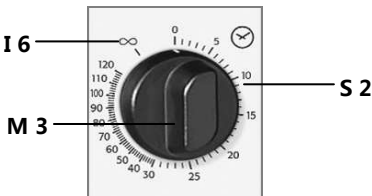
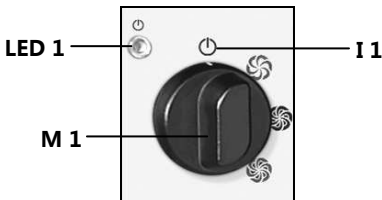
Bij een storing van de hoofdgasbrander gaat na drie vergeefse pogingen om het gas aan te steken, op het bedieningspaneel de rode knop voor gasbrander M5 branden. Druk deze knop in om de storing op te heffen (resetten).

Neem contact op met de leverancier wanneer de storing zich opnieuw voordoet.

Binnenverlichting

De verlichting van de gaarruimte is geautomatiseerd en verbonden met de werking van het apparaat. Aan het einde van de gaar-/bakcyclus (bv. tijdregelaar op "0" of kerntemperatuur bereikt de ingestelde waarde) gaat de verlichting uit.

Het apparaat uitschakelen



Om de bereiding van een gerecht te beëindigen, plaatst u de temperatuurregelaar **M 3** in stand "0" (ook bij garen/bakken met de kerntemperatuurmeter).

Schakel het apparaat uit en plaats de knop **M 1** in stand **I 1 (UIT)**.

LED 1 gaat uit.

5.2.5 Aanwijzingen en raadgevingen



Hete vloeistof in een bakje! Verbrandingsgevaar!

Tijdens het voorbereiden van gerechten of vloeistoffen in bakjes, dient te worden gedacht aan de mogelijkheid van overstromen of spatten, zowel tijdens het bereiden als bij het uit het apparaat halen van de bakjes.

Aanbevolen wordt gebruik te maken van de hoogte waarbij de gebruiker in staat is in de bakjes te kijken.

- Tijdens het grillen of bakken van voedingsmiddelen is het noodzakelijk om op de bodem van de oven een bak te plaatsen zodat sap of vet daarin kunnen druipen.
- Om perfect en gelijkmatig gebakken gerechten te verkrijgen, bevelen wij aan niet te hoge bakplaten of bakken GN te gebruiken, om ervoor te zorgen dat er goed en genoeg luchtverplaatsing is. Tussen de hoger liggende bakplaat en het gerecht moet een afstand van in ieder geval 2 cm bewaard blijven.
- Om tevredenstellende effecten te bereiken, dienen de bakplaten/bakken GN niet te vol en gelijkmatig te worden gevuld.
- Gebruik de kerntemperatuurmeter op de juiste manier. De kerntemperatuurmeter moet worden geplaatst in het dikste gedeelte van het product van boven tot onder om het midden te bereiken met het puntje van de kerntemperatuurmeter.
- Om het effect van het verlies van warmte te verminderen bij het openen van de deur om etenswaar erin te plaatsen, bevelen wij het aan om de oven voor te verwarmen (pag. 178).

6. Reiniging en onderhoud



WAARSCHUWING!

Voordat u begint met schoonmaken moet u het apparaat loskoppelen van het lichtnet en wachten tot het apparaat is afgekoeld.

Maak de oven in geen geval met een rechtstreekse waterstraal of hogedrukreiniger schoon.

Zorg ervoor dat er geen water in het apparaat kan komen.

Regelmatig reinigen door de gebruiker

- Maak het apparaat aan het einde van iedere werkdag schoon om juist functioneren, hygiëne en vermogen van het apparaat te waarborgen.
- Onderbreek voordat u het apparaat gaat schoonmaken de stroomtoevoer, draai de waterkraan, gaskraan dicht en laat de gaarruimte afkoelen.

- Haal de oplegrails uit het apparaat en reinig ze grondig met warm water en een zacht schoonmaakmiddel, spoel ze af met zuiver water en droog ze af.
- Gebruik lauw water en een geschikte schoonmaakmiddel voor het reinigen van de gaarruimte. Spoel de ruimte zorgvuldig uit met schoon water en let erop dat er geen resten schoonmaakmiddel achterblijven. Maak de gaarruimte vervolgens droog.
- Gebruik uitsluitend speciale **middelen voor het schoonmaken van roestvrij staal**, het gebruik van ongeschikte schoonmaakmiddelen kan corrosie van de oven veroorzaken.
- Gebruik **geen** chloorhoudende middelen (bleekmiddelen, zoutzuur etc.).
- Gebruik na het reinigen een zacht, droog doekje om het oppervlak te drogen en te polijsten.

Reinigen van de glazen deur



- Het dubbele glas zorgt voor vergemakkelijking van het schoonmaken van de deur van het apparaat. Het buitenste raam kan worden open geklapt en indien nodig verwijderd.
- Hiervoor dienen de bovenste en onderste blokkade te worden los gemaakt. De plaatjes volgens de wijzers van de klok draaien (afb. 1).



- Het binnenste raam open klappen (afb. 2).
- Het binnenste raam en de deur aan beiden zijden reinigen met behulp van de juiste schoonmaakmiddelen.
- Gebruik **geen** agressieve en schurende schoonmaakmiddelen.
- Reinig en droog de afvoergoot (A) condensatiewater tussen het binnen- en buiten raam.
- Na het beëindigen van het reinigen, opnieuw sluiten of plaatsen (als het raam eruit is gehaald) van het binnenraam en blokkeren door het draaien van de blokkades tegen de wijzers van de klok in naar de beginpositie.

B



VOORZICHTIG!

Tijdens het plaatsen van het binnenste raam ervoor zorgen dat de afvoergoot (B) richting ovenkamer wordt geplaatst, anders de deur niet goed sluiten.

Onderhoud uitgevoerd door een service

- **Tenminste één keer per jaar moet de gasaansluiting worden gecontroleerd door een gekwalificeerd technicus volgens de geldende normen. Als onderdeel van de uitgevoerde controle moet een analyse van de uitlaatgassen en een controle van de warmteafgifte worden gemaakt.**
- Vóór het uitvoeren van welke onderhoudswerkzaamheden dan ook, dient het apparaat van het lichtnet te worden gehaald en de gas-, en watertoevoer dicht te worden gedraaid. Wacht tot het apparaat totaal is afgekoeld.
- Vóór het verplaatsen van het apparaat, dient men zich ervan te verzekeren dat de elektrische installatie en de gas-, en waterinstallatie op de juiste manier zijn afgekoppeld.
- Als het apparaat zich bevindt op een basis uitgerust met wielen, dient men zich ervan te verzekeren dat tijdens het verplaatsen de elektrische kabels, buizen of andere elementen niet zullen worden beschadigd.
- Na het realiseren van de operatie en het plaatsen van het apparaat, dient men zich ervan te verzekeren dat de elektrische installatie en de gas-, en waterinstallatie worden aangesloten volgens de normen.

7. Mogelijke storingen

Koppel bij een storing het apparaat los van de stroomvoorziening en sluit de watertoevoer. Controleer eerst of zich een van de storingen uit onderstaande tabel heeft voorgedaan, voordat u de hulp van de servicedienst inroept.

Probleem	Hulp
Het apparaat gaat niet aan.	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer de stroomvoorziening. • Controleer of de op het apparaat aangesloten gaskraan open is. • Controleer of de zekeringen van het apparaat niet beschadigd zijn. • Controleer of de deur van het apparaat goed gesloten is. • Controleer of de parameters van het gaar-/ bakproces correct ingesteld zijn. • Controleer of het apparaat geen foutmeldingen geeft.
Indien het apparaat na deze maatregelen niet aangaat, neem dan contact op met de klantendienst.	
De ventilator stopt tijdens het werk van het apparaat.	<ul style="list-style-type: none"> • Schakel het apparaat uit en wacht tot de oververhittingsbeveiliging van de motor zichzelf opnieuw automatisch inschakelt. • Controleer of de ventilatieopeningen niet afgedekt of verstopt zijn.
Als het defect weer optreedt, neem dan contact op met de klantendienst.	
De binnenverlichting werkt niet.	<p>Gebruik enkel hittebestendige gloeilampen!</p> <p>Vervang de gloeilamp als volgt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de meerpolige schakelaar van de oven open is en of het apparaat afgekoeld is. • Open de ruit van de binnendeur (6 „Reiniging en onderhoud“). • Verwijder het veiligheidsglas van de gloeilamp. • Vervang de gloeilamp.
Als het defect weer optreedt, neem dan contact op met de klantendienst.	
Er komt geen water uit de slang.	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de op het apparaat aangesloten waterkraan open is.
Als het defect weer optreedt, neem dan contact op met de klantendienst.	
De kerntemperatuurmeter werkt niet.	<ul style="list-style-type: none"> • Controleer of de tijdregelaar in stand I6 (onbepaalde tijd) ingesteld is.
Als het defect weer optreedt, neem dan contact op met de klantendienst.	

Indien u de storingen niet kunt verhelpen:

- maak de behuizing **niet** open;
- informeer de klantenservice of neem contact op met de leverancier. Hierbij vermeldt u:
 - de aard van de storing;
 - het artikelnummer en het serienummer van het apparaat (deze gegevens staan op het typeplaatje op de achterwand van het apparaat).

8. Afvalverwijdering

Oude apparaten

Het gebruikte apparaat moet worden verwijderd in overeenstemming met in uw land geldende voorschriften. Aanbevolen wordt om contact op te nemen met een bedrijf dat gespecialiseerd is in verwijdering.



WAARSCHUWING!

Om misbruik en de daaraan verbonden gevaren te voorkomen, maakt u uw oude apparaat vóór de verwijdering onbruikbaar. Het apparaat uit het stopcontact halen en de aansluitkabel uit het apparaat verwijderen.



VOORZICHTIG!



Bij de verwijdering van het apparaat dient u de in uw land geldende voorschriften in acht te nemen.

POLSKI**Spis treści**

1. Bezpieczeństwo	192
1.1 Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	192
1.2 Wyjaśnienie symboli	196
1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem	197
2. Bezpieczeństwo	198
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja	198
2.2 Ochrona praw autorskich	198
2.3 Deklaracja zgodności	198
3. Transport, opakowanie i magazynowanie	199
3.1 Kontrola dostawy	199
3.2 Opakowanie	199
3.3 Magazynowanie	199
4. Parametry techniczne	200
4.1 Właściwości pieca konwekcyjno-parowego	200
4.2 Dane techniczne	201
5. Instalacja i obsługa	204
5.1 Wskazówki dla instalatora	204
5.1.1 Wskazówki dotyczące instalacji	204
5.1.2 Miejsce instalacji	205
5.1.3 Przygotowanie do instalacji	205
5.1.4 Podłączenie do sieci elektrycznej	206
5.1.5 Podłączenie wody	207
5.1.6 Przyłącze odpływu	208
5.1.7 Podłączenie do sieci gazowej	208
5.1.8 Pierwsze uruchomienie i odbiór	213
5.2 Wskazówki dla użytkownika	215
5.2.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	215
5.2.2 Obsługa	216
5.2.3 Funkcje elementów obsługi i wskaźników	217
5.2.4 Ustawienia	218
5.2.5 Wskazówki i rady	224
6. Czyszczenie i konserwacja	224
7. Możliwe usterki	227
8. Utylizacja	228

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Straße 28
D-33154 Salzkotten
Niemcy

Tel.: +49 (0) 5258 971-0
Faks: +49 (0) 5258 971-120



Przed rozpoczęciem użytkowania należy przeczytać instrukcję obsługi, a następnie przechowywać ją w dostępnym miejscu!

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera opis instalacji urządzenia, jego obsługi oraz konserwacji i służy jako ważne źródło informacji oraz poradnik.

Znajomość i przestrzeganie wszystkich zawartych w niej wskazówek dotyczących bezpieczeństwa i obsługi stanowi warunek bezpiecznej i prawidłowej pracy z urządzeniem. Ponadto należy przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących zapobiegania wypadkom oraz zasad BHP.

Instrukcja obsługi stanowi integralny element urządzenia i należy ją przechowywać w pobliżu urządzenia, aby osoby instalujące urządzenie, prowadzące prace konserwacyjne i obsługujące lub czyszczące urządzenie miały do niej stały dostęp.

Gdy urządzenie zostanie przekazane osobie trzeciej, wówczas należy jej przekazać także niniejszą instrukcję obsługi.

1. Bezpieczeństwo

Urządzenie zostało wykonane wg aktualnie uznanych zasad techniki. Jednakże urządzenie może stanowić źródło zagrożeń, jeśli będzie używane niewłaściwie lub niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Wszystkie osoby, które użytkują urządzenie, muszą uwzględniać zalecenia i wskazówki zawarte w niniejszej instrukcji obsługi.

1.1 Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- Urządzenie nie jest przeznaczone do użytkowania przez osoby (w tym także dzieci) o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej czy umysłowej lub z niedostatecznym doświadczeniem i/lub niedostateczną wiedzą, chyba że osoby te znajdują się pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo lub otrzymały od niej wskazówki, jak należy używać urządzenie.
- Dzieci powinny znajdować się pod nadzorem, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
- Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie nie przewiduje współpracy z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub zdalnym sterowaniem.
- Urządzenie wolno używać tylko wtedy, gdy jego stan techniczny nie budzi zastrzeżeń i pozwala na bezpieczną pracę.

- Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe. **Niebezpieczeństwo uduszenia się!**
- Prace konserwacyjne i naprawcze mogą prowadzić wyłącznie osoby wykwalifikowane, stosując przy tym oryginalne części zamienne oraz akcesoria. **Nie należy podejmować prób naprawy urządzenia na własną rękę.**
- Nie należy używać akcesoriów ani części zamiennych, które nie są zalecane przez producenta. Może to prowadzić do powstania sytuacji niebezpiecznych dla użytkownika, urządzenie może ulec uszkodzeniu lub spowodować uszczerbek na zdrowiu i życiu osób, a ponadto skutkuje to utratą gwarancji.
- O ile nie uzyskano wyraźniej zgody producenta, zabrania się dokonywać jakichkolwiek zmian lub modyfikacji urządzenia, aby uniknąć ewentualnych zagrożeń i zapewnić optymalne działanie.



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Nie dopuszczać do kontaktu przewodu zasilającego ze źródłami ciepła i ostrymi krawędziami. Przewód zasilający nie powinien zwiisać ze stołu lub innego blatu. Należy uważać, aby nikt nie mógł nadepnąć na kabel lub potknąć się o niego.
- Kabel zasilający nie może być zagięty, zagnieciony, splątany, zawsze musi być całkowicie rozwinięty. Nigdy nie stawiać urządzenia lub innych przedmiotów na kablu zasilającym.
- Przewodu nie wolno układać na wykładzinie dywanowej ani na innych materiałach termoizolacyjnych. Przewodu nie wolno zakrywać. Przewód należy trzymać z dala od obszaru roboczego i nie wolno zanurzać go w wodzie.
- Okresowo kontrolować przewód zasilający pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie użytkować urządzenia z uszkodzonym przewodem zasilającym. Jeśli przewód jest uszkodzony, wówczas w celu uniknięcia zagrożeń należy zlecić jego wymianę zakładowi serwisowemu lub wykwalifikowanemu elektrykowi.

- Nie użytkować urządzenia, gdy przewód przyłączeniowy jest uszkodzony, gdy urządzenie nie działa prawidłowo, jest uszkodzone lub upadło.
- W żadnym przypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku naruszenia przyłączy elektrycznych lub przebudowy konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej, wystąpi **zagrożenie porażenia prądem elektrycznym**.
- Nigdy nie zanurzać przewodu zasilającego i wtyczki w wodzie lub innych cieczach.
- Nie stosować żrących środków i uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.
- Nigdy **nie** obsługiwać urządzenia wilgotnymi rękoma lub stojąc na mokrej posadzce.
- Odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego,
 - gdy urządzenie nie jest użytkowane,
 - gdy podczas użytkowania wystąpią zakłócenia,
 - przed czyszczeniem urządzenia.



GORĄCA POWIERZCHNIA! Niebezpieczeństwo poparzenia i zranienia!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Podczas pracy powierzchnia urządzenia jest bardzo gorąca! Nie dotykać gorącej powierzchni urządzenia gołymi rękoma! Podczas obsługi urządzenia można dotykać tylko przewidzianych do tego uchwytów i elementów obsługi.
- Także po wyłączeniu, powierzchnia urządzenia i komora pieca oraz potrawy w pojemnikach pozostają jeszcze przez dłuższy czas gorące. W celu wyjęcia potraw z komory pieca zawsze należy stosować rękawice termoizolacyjne.
- Podczas otwierania drzwi pieca konwekcyjnego należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ z pieca może wydostać się gorąca para.
- Przed rozpoczęciem czyszczenia, urządzenie powinno wystarczająco ostygnąć.



Gorąca ciecz w pojemniku! Zagrożenie oparzeniem!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Podczas przygotowywania potraw lub cieczy umieszczonych w pojemnikach należy pamiętać o możliwości ich kipienia lub rozchlapania zarówno podczas gotowania, jak i wyjmowania pojemników z komory pieca.

Zaleca się korzystanie z takich poziomów, na których użytkownik może widzieć wewnątrz pojemników.



OSTRZEŻENIE!

Niebezpieczeństwo pożaru lub wybuchu!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia upewnić się, że w komorze pieca nie znajdują się żadne przedmioty takie, jak torby plastikowe, instrukcje obsługi, akcesoria. Podczas pracy **nigdy** nie umieszczać narzędzi kuchennych, ręczników, papieru itd. w komorze pieca i na urządzeniu.
- Upewnić się, że wylot pary nie jest zakryty lub zatkany.
- **Nigdy** nie użytkować urządzenia w pobliżu palnych, łatwo zapalnych materiałów (np. benzyna, spirytus, alkohol itd.). Wysoka temperatura może spowodować ich parowanie i w efekcie styczności ze źródłami zapłonu może dojść do deflagracji, a w konsekwencji szkód osobowych i rzeczowych.
- Regularnie czyścić komorę pieca, aby zawsze była czysta: nieusunięte tłuszcze i pozostałości po pieczeniu mogą się zapalić.
- W razie pożaru, przed podjęciem odpowiednich czynności prowadzących do zwalczania ognia, odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego (wyciągnąć wtyczkę!). **Uwaga:** Nie zraszać urządzenia wodą, gdy jest ono jeszcze pod napięciem: **Niebezpieczeństwo porażenia prądem!**

1.2 Wyjaśnienie symboli

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.



ZAGROŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje bezpośrednie zagrożenie, którego konsekwencją mogą być poważne obrażenia ciała lub śmierć.



OSTRZEŻENIE!

Ten symbol sygnalizuje niebezpieczne sytuacje, które mogą doprowadzić do ciężkich obrażeń ciała lub śmierci.



GORĄCA POWIERZCHNIA!

Symbol ostrzega przed gorącą powierzchnią urządzenia podczas jego pracy. Lekceważenie ostrzeżenia grosi poparzeniem!



Gorąca ciecz w pojemniku! Zagrożenie oparzeniem!

Jeżeli pojemniki wypełnione są płynem lub powstającym podczas gotowania upłynnionym materiałem gotowanym, nie należy wykorzystywać wyższych poziomów do umiejscawiania pojemników poza tymi, przy których obsługujący będzie mógł zajrzeć do wsuniętego pojemnika.



OSTROŻNIE!

Ten symbol sygnalizuje możliwość zaistnienia niebezpiecznych sytuacji, które mogą doprowadzić do lekkich obrażeń lub uszkodzenia, wadliwego działania i/lub zniszczenia urządzenia.



WSKAZÓWKA!

Symbol ten oznacza rady i informacje, których należy przestrzegać, aby obsługa urządzenia stała się efektywna i bezusterkowa.

1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem



OSTROŻNIE!

Urządzenie zostało zaprojektowane i skonstruowane do użytku przemysłowego i w kuchniach powinno być obsługiwane tylko przez wykwalifikowany personel.

Bezpieczeństwo eksploatacji urządzenia gwarantowane jest tylko przy zgodnym z przeznaczeniem zastosowaniu, odpowiednio do danych zawartych w instrukcji obsługi.

Wszystkie czynności techniczne, także montaż i konserwacja, mogą być wykonywane wyłącznie przez wykwalifikowany serwis.

Piec konwekcyjno-parowy przeznaczony jest wyłącznie do przygotowywania odpowiednich potraw.



OSTROŻNIE!

Stosowanie urządzenia w celu różnym lub odbiegającym od jego normalnego przeznaczenia jest zabronione i uznawane za użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.

Wyklucza się jakiegokolwiek roszczenia wobec producenta lub / i jego pełnomocników z tytułu szkód powstałych wskutek użytkowania urządzenia niezgodnie z jego przeznaczeniem.

Odpowiedzialność za szkody powstałe w czasie użytkowania urządzenia w sposób niezgodny z jego przeznaczeniem ponosi tylko i wyłącznie użytkownik.

2. Bezpieczeństwo

2.1 Odpowiedzialność i gwarancja

Wszystkie informacje zawarte w niniejszej instrukcji obsługi zostały zestawione przy uwzględnieniu obowiązujących przepisów, aktualnej wiedzy konstruktorskiej i inżynierskiej oraz naszej wiedzy, a także naszych wieloletnich doświadczeń.

Również tłumaczenia instrukcji obsługi zostały wykonane jak najbardziej rzetelnie. Nie możemy jednak przejść odpowiedzialności za ewentualne błędy w tłumaczeniu.

Wersją rozstrzygającą jest załączona instrukcja obsługi w języku niemieckim.

W przypadku zamówienia modeli specjalnych lub opcji dodatkowych, oraz w sytuacji zastosowania najnowszych zdobyczy wiedzy technicznej, dostarczone urządzenie może różnić się od objaśnień oraz rysunków zawartych w niniejszej instrukcji obsługi.



OSTROŻNIE!

Przed rozpoczęciem wszelkich czynności związanych z urządzeniem, zwłaszcza przed jego uruchomieniem, należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi!

Producent **nie ponosi odpowiedzialności** za szkody i usterki wynikające z:

- nieprzestrzegania wskazówek dotyczących obsługi i czyszczenia;
- użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem;
- wprowadzania zmian przez użytkownika;
- zastosowania niedopuszczonych części zamiennych.

Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian technicznych w produkcie, służących poprawie właściwości użytkowych urządzenia oraz jego ulepszaniu.

2.2 Ochrona praw autorskich

Niniejsza instrukcja obsługi oraz zawarte w niej teksty, rysunki, zdjęcia i inne elementy podlegają ochronie prawem autorskim. Bez uzyskania pisemnej zgody producenta, zabrania się powielania treści instrukcji obsługi w jakiegokolwiek formie i w jakikolwiek sposób (także fragmentów), oraz wykorzystywania lub / i przekazywania jej zawartości osobom trzecim. Naruszenia powyższego skutkują obowiązkiem wypłaty odszkodowania. Zastrzegamy sobie prawo do dochodzenia dalszych roszczeń.



WSKAZÓWKA!

Dane, teksty, rysunki, zdjęcia i inne opisy zawarte w niniejszej instrukcji, podlegają ochronie prawem autorskim oraz prawem ochrony własności przemysłowej. Każde nadużycie w jej wykorzystaniu jest karalne.

2.3 Deklaracja zgodności



Urządzenie spełnia aktualnie obowiązujące normy oraz wytyczne Unii Europejskiej. Powyższe potwierdzamy w Deklaracji Zgodności WE. W razie potrzeby chętnie prześlemy Państwu odpowiednią Deklarację Zgodności.

3. Transport, opakowanie i magazynowanie

3.1 Kontrola dostawy

Po dotarciu dostawy należy niezwłocznie sprawdzić, czy urządzenie jest kompletne i czy nie zostało uszkodzone podczas transportu. W przypadku stwierdzenia widocznych uszkodzeń transportowych, należy odmówić przyjęcia urządzenia lub dokonać przyjęcia warunkowego.

Zakres szkody należy wpisać do dokumentów przewozowych / listu przewozowego spedytora. Następnie należy zgłosić reklamację.

Ukryte szkody należy zgłosić bezpośrednio po ich stwierdzeniu, gdyż roszczenia odszkodowawcze można zgłaszać tylko w ramach obowiązujących terminów reklamacji.

3.2 Opakowanie

Prosimy nie wyrzucać kartonu od urządzenia. Może on być potrzebny do przechowywania urządzenia, przy przeprowadzce lub podczas wysyłki urządzenia do naszego punktu serwisowego w razie wystąpienia ewentualnych uszkodzeń. Przed uruchomieniem urządzenia należy całkowicie usunąć z niego zewnętrzny i wewnętrzny materiał opakowaniowy.



WSKAZÓWKA!

Przy utylizacji opakowania należy przestrzegać przepisów obowiązujących w danym kraju. Materiały opakowaniowe nadające się do powtórnego użytku, należy wprowadzić do recyklingu.

Prosimy sprawdzić, czy urządzenie oraz akcesoria są w komplecie. Jeżeli brakowałoby jakiś części, prosimy skontaktować się z naszym Działem Obsługi Klienta.

3.3 Magazynowanie

Opakowanie należy pozostawić zamknięte do momentu instalacji urządzenia, a podczas przechowywania należy stosować się do oznaczeń dotyczących sposobu ustawienia i magazynowania opakowania.

Opakowane urządzenia należy przechowywać zawsze zgodnie z poniższymi warunkami:

- nie składować na wolnym powietrzu,
- przechowywać w suchym pomieszczeniu, chroniąc przed kurzem,
- nie wystawiać na działanie agresywnych środków,
- chronić przed działaniem promieni słonecznych,
- unikać wstrząsów mechanicznych,
- w przypadku dłuższego magazynowania (powyżej trzech miesięcy), regularnie kontrolować stan wszystkich części oraz opakowania, w razie konieczności urządzenie odświeżyć i odnowić.

4. Parametry techniczne

4.1 Właściwości pieca konwekcyjno-parowego

- Wykonanie ze stali chromowo-niklowej 18/10
- Obsługa za pomocą pokręteł
- Pojemność maksymalnie do 10 GN 1/1 lub blach wypiekowych o wymiarach 600 x 400 mm
- Funkcje: powietrze obiegowe, gotowanie z zastosowaniem pary, gotowanie konwekcyjno-parowe
- Silnik z rewersem (prawo-/lewo obrotowy) zapewniający optymalne środowisko obróbki termicznej
- Prędkość wentylatora regulowana na 2 poziomach
- Wytwarzanie pary poprzez bezpośrednie spryskiwanie
- Wyciąg pary wodnej, regulowany
- Oświetlenie komory
- Wskaźnik LED temperatury wewnętrznej potrawy
- Przygotowany do montażu sondy temperatury wewnętrznej (**116009**)
- Przygotowany do umocowania natrysku ręcznego (**116005**)
- Drzwi z podwójną szybą, łatwe otwieranie wewnętrznej części drzwi w celu mycia
- Możliwość wyjmowania przewodnic wewnętrznych

Urządzenia zabezpieczające

Urządzenie wyposażone jest w następujące urządzenia ochronne i zabezpieczające:

Termostat bezpieczeństwa w komorze: jeżeli temperatura w komorze wzrośnie do 350 °C termostat bezpieczeństwa przerywa zasilanie w prąd elementów grzejnych urządzenia.



OSTROŻNIE!

Urządzenie zabezpieczające może być uruchomione ponownie tylko przez wykwalifikowany personel obsługi technicznej, ponieważ wymagane jest przeprowadzenie dalszych czynności kontrolnych.

Włącznik drzwi przerywa pracę urządzenia przy otwieraniu drzwi: wyłączony zostaje zarówno system grzewczy jak i nawiew.

4.2 Dane techniczne

Nazwa	Piec konwekcyjno-parowy gazowy	
Model:	M 7110G	M 10110G
Nr art.:	1166281	1166311
Pojemność:	do 7 x 1/1 GN lub normy piekarniczej 600 x 400 mm	do 10 x 1/1 GN lub normy piekarniczej 600 x 400 mm
Odstęp pomiędzy blachami:	74 mm	
Zakres temperatur:	50° – 280°C	
Moc przyłączeniowa gaz:	R 1/2" 16,5 kW	R 1/2" 19,0 kW
Moc przyłączeniowa elektr.:	0,8 kW / 230 V 50 Hz	0,8 kW / 230 V 50 Hz
Przyłącze wody:	3/4"	
Ciśnienie wody:	maks. 3 bar	
Wymiary (mm):	szer. 890 x gł. 850 x wys. 930	szer. 890 x gł. 850 x wys. 1150
Waga:	119,8 kg	137,8 kg
Wyposażenie:	1 ruszt 1/1 GN, 1 blacha 1/1 GN	
	1 rura odpływu, 1 wąż do wody pod ciśnieniem	

Zastrzegamy sobie prawo dokonywania zmian technicznych!

Wyposażenie (nie należy do zakresu dostawy)



Zestaw sondy temperatury STL

W skład zestawu wchodzi sonda temperatury i odpowiedni uchwyt do mocowania przy piecu konwekcyjno-parowym

- Długość przewodu: ok. 1,8 m
- Uchwyt magnetyczny: szer. 130 x gł. 35 x wys. 30 mm
- Ciężar: 0,57 kg

Nr art.: 116009



Spryskiwacz ręczny

Długość węża: 2 m

z zaworem odcinającym do sztywnego przyłącza wody 1/2" wraz z uchwytem do przymocowania do pieca konwekcyjno-parowego

Nr art.: 116005



1 para prowadnic znormalizowanych dla piekarni

do korzystania z 7 blach 600 x 400
do pieca konwekcyjno-parowego 1166281

Nr art.: 116002



1 para prowadnic znormalizowanych dla piekarni

do korzystania z 10 blach 600 x 400
do pieca konwekcyjno-parowego 1166311

Nr art.: 116003

**Ogranicznik ciśnienia dla pieców konwekcyjnych i konwekcyjno-parowych**

- Wykonanie z chromowanego mosiądzu
- Przyłącze 3/4"
- Nastawa wstępna na 3 bar, regulacja od 1 do 6 bar
- Ciśnienie wejściowe maks. 16 bar
- Maksymalna temperatura pracy 65 °C

Nr art.: 533051**Podstawa do pieca konwekcyjno-parowego 1/1 GN**

- Stal chromowo-niklowa 18/10
- Możliwość umieszczenia: 10 x 1/1 GN
- Wymiary: szer. 850 x gł. 700 x wys. 741 mm
- Ciężar: 25 kg

Nr art.: 115069

5. Instalacja i obsługa

5.1 Wskazówki dla instalatora



OSTROŻNIE!

Wszystkie operacje związane z instalacją, montażem, obsługą i konserwacją muszą być przeprowadzane przez wyspecjalizowany personel, który spełnia niezbędne wymagania zawodowe (zatwierdzone przez przedsiębiorstwo producenta lub sprzedawcę) i z uwzględnieniem obowiązujących przepisów kraju instalacji oraz przepisów dotyczących bezpieczeństwa produktu oraz bezpieczeństwa w miejscu pracy.

5.1.1 Wskazówki dotyczące instalacji

- Przed rozpoczęciem prac instalacyjnych i rozpoczęciem użytkowania należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję obsługi.
- Wadliwa instalacja, błędy przy obsłudze, konserwacji i czyszczeniu, jak również ewentualne zmiany i modyfikacje mogą być przyczyną wadliwego działania, uszkodzeń i obrażeń.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody osobowe lub materialne wynikające z nieprzestrzegania powyżej wspomnianych przepisów lub ingerencji także w pojedyncze części urządzenia i stosowania nieoryginalnych części zamiennych.
- Natychmiast po otrzymaniu urządzenia należy upewnić się, że nie zostało ono uszkodzone w trakcie transportu, a opakowanie nie uległo uszkodzeniu. W przypadku uszkodzeń lub braku elementów należy niezwłocznie powiadomić spedytora lub sprzedawcę/producenta oraz podać **nr artykułu i numer seryjny** (tabliczka znamionowa z tyłu urządzenia) i załączyć dokumentację fotograficzną.
- Należy upewnić się, że na drodze do miejsca instalacji nie ma elementów ograniczających przejazd przez drzwi, korytarze lub inne ciągi komunikacyjne.
- **UWAGA:** Podczas transportowania urządzenia może dojść do jego przewrócenia, co może spowodować uszkodzenie samego urządzenia, innych przedmiotów lub szkody osobowe. Podczas transportowania urządzenia należy stosować środki odpowiednie do jego ciężaru. Urządzenia nie należy ciągnąć ani przechylać, lecz unosić prostopadłe do podłoża i przemieszczać poziomo.

5.1.2 Miejsce instalacji

- Urządzenie musi być ustawione w zamkniętym i dobrze wentylowanym pomieszczeniu (nie na wolnym powietrzu).
- Przed ustawieniem pieca konwekcyjno-parowego należy sprawdzić wymiary i dokładną pozycję przyłączy elektrycznych, wodnych i odbioru oparów.
- Zalecamy ustawienie pieca konwekcyjno-parowego pod okapem lub odprowadzanie gorących oparów i zapachów z komory pieca na zewnątrz.
- Piec konwekcyjno-parowy musi być ustawiony na równej powierzchni, aby uniknąć jego ześlizgiwania się lub przewrócenia.
- Podłoże pod piecem konwekcyjno-parowym musi mieć nośność odpowiednią do ciężaru urządzenia z maksymalnym obciążeniem.
- Ustawić urządzenie na stabilnej, suchej i wodoodpornej powierzchni odpornej na wysoką temperaturę. Miejsce ustawienia musi być łatwo dostępne i wystarczająco obszerne, aby możliwa była swobodna obsługa urządzenia i dobra cyrkulacja powietrza.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby tylna część była łatwo dostępna w celu podłączenia zasilania elektrycznego, wody oraz konserwacji.
- Nigdy nie ustawiać urządzenia bezpośrednio przy ścianach, murze, meblach kuchennych lub innych przedmiotach, które wykonane są z materiału palnego. Postępować zgodnie z obowiązującymi przepisami przeciwpożarowymi.
- Zachować minimalny odstęp **100 mm** pomiędzy urządzeniem a ścianami oraz innymi przedmiotami z lewej i z prawej strony, z tyłu oraz **150 mm** od góry.
- **Urządzenie nie jest przeznaczone do zabudowy!**

5.1.3 Przygotowanie do instalacji

- Usunąć zewnętrzne opakowanie (drewnianą skrzynię i/lub karton) i zutylizować zgodnie z przepisami obowiązującymi w kraju instalacji.
- Przed uruchomieniem urządzenia zdjąć z niego folię ochronną. Folię zdejmować powoli, aby na powierzchni urządzenia nie pozostały resztki kleju. Ewentualne ślady kleju można usunąć przy pomocy odpowiedniego rozpuszczalnika.
- Z wnętrza wyjąć akcesoria, wszystkie materiały informacyjne i torebki plastikowe.



OSTROŻNIE!

Nigdy nie usuwać z urządzenia tabliczki znamionowej i oznakowań ostrzegawczych.

Regulacja nóżek

- Regulowane nóżki są dostarczane wraz z urządzeniem i muszą zostać przykręcone do jego dna. Poprawne wypoziomowanie urządzenia zapewni prawidłową pracę. Urządzenie poziomuje się za pomocą nóżek i sprawdza za pomocą poziomicy. W celu wypoziomowania wystarczy wkręcać lub wykręcać nóżki.



OSTROŻNIE!

Nigdy nie użytkować urządzenia bez nóżek!

- W przypadku użytkowania urządzenia bez nóżek uniemożliwia się przepływ powietrza do chłodzenia podzespołów elektronicznych i zewnętrznych ścianek obudowy, a to może doprowadzić do przegrzania i uszkodzenia podzespołów urządzenia.

5.1.4 Podłączenie do sieci elektrycznej




ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo porażenia prądem elektrycznym!

W przypadku nieprawidłowej instalacji urządzenie może powodować obrażenia!

**Przed instalacją należy porównać dane lokalnej sieci elektrycznej z danymi technicznymi urządzenia (patrz tabliczka znamionowa).
Urządzenie podłączyć tylko przy pełnej zgodności!**

- Przed podłączeniem urządzenia do prądu należy się upewnić, że podane na tabliczce znamionowej wartości napięcia i częstotliwości są zgodne z wartościami w istniejącej sieci elektrycznej.
Dopuszcza się maksymalne odchylenia napięcia $\pm 10\%$.
- Sprawdzić, czy istnieje przyłączy SL odpowiadające obowiązującym przepisom. Przy podłączaniu urządzenia do sieci elektrycznej zwrócić uwagę na zastosowanie przewodu o odpowiednim przekroju.
- Przy podłączaniu do prądu należy zastosować pomiędzy urządzeniem a siecią elektryczną zgodny z obciążeniem wyłącznik wielobiegunowy. Wyłącznik powinien mieć minimalny odstęp międzystykowy 3 mm i musi być umieszczony w miejscu łatwo dostępnym.
- Podłączenie do zasilania w prąd elektryczny musi zostać wykonane zgodnie z obowiązującymi przepisami międzynarodowymi, krajowymi i lokalnymi.
- Urządzenie należy ustawić tak, aby wtyczka była zawsze łatwo dostępna w celu szybkiego odłączenia urządzenia, jeśli pojawi się taka potrzeba.

Przyłącze wyrównania potencjałów

- Podłączenie instalacji wyrównania potencjałów pomiędzy różnymi urządzeniami należy realizować za pośrednictwem zacisku oznakowanego symbolem . Zacisk znajduje się z tyłu urządzenia.
- Zacisk ten umożliwia podłączenie przewodu do wyrównania potencjałów (kolor żółto-zielony) o przekroju od 4 do 10 mm².
- Urządzenie musi być podłączone do obwodu wyrównania potencjałów, którego skuteczność odpowiada zaleceniom zawartym w obowiązujących przepisach.

5.1.5 Podłączenie wody

- Zadbaj o to, aby przyłącze wody znajdowało się w pobliżu urządzenia.
- Jeżeli wykonywana będzie nowa instalacja, zanim urządzenie zostanie podłączone do sieci wodociągowej, spuścić wystarczającą ilość wody, tak aby żadne zanieczyszczenia nie przedostały się do zaworów magnetycznych.
- Znajdujący się w zakresie dostawy wąż do wody pod ciśnieniem podłączyć przy pomocy kątownika przyłączeniowego 90° do złączki (3/4") urządzenia. Osadzenie złączki: z tyłu, z prawej strony pod urządzeniem. Drugi koniec węża do wody pod ciśnieniem podłączyć do **sieci wodociągowej (zimna woda)** z kurkiem zamykającym.



OSTROŻNIE!

Ciśnienie hydrauliczne może wynosić maks. 3 bary.

Przy wyższym ciśnieniu należy podłączyć zawór redukcyjny.

- Aby urządzenie działało prawidłowo, celem uniknięcia złożeń wapnia w komorze gotującej woda może mieć twardość do 7° dH.

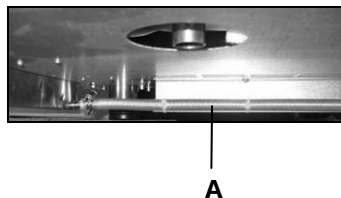


OSTROŻNIE!

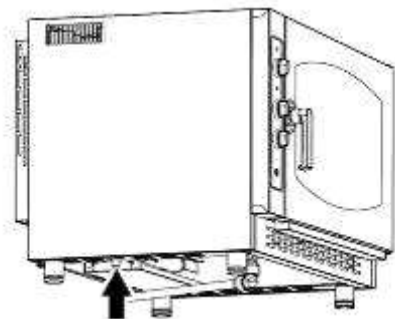
Jeżeli twardość wody jest wyższa niż 7° dH należy zainstalować urządzenie do zmiękczenia wody.

5.1.6 Przyłącze odpływu

- Przy zbiorczej waniuence na skropliny z przodu urządzenia znajduje się wąż odpływowy (średnica wewnętrzna 10 mm). Wąż ten służy do odprowadzania nadmiaru płynów ze zbiorczej waniuenci na skropliny i poprowadzony został w tylnym obszarze u dołu urządzenia (patrz **A** – rys. z prawej strony). W celu odprowadzenia wody do systemu odpływowego należy odpowiednio przedłużyć dostępny wąż.
- Należy zamontować dostarczoną w zestawie rurę odpływu do otworu wyjściowego u dołu urządzenia, aby zapewnić odpływ płynu z komory urządzenia. Rura odpływu musi być połączona z odpowiednim wężem (\varnothing 22 mm) i wprowadzona do systemu odpływowego.



5.1.7 Podłączenie do sieci gazowej



Urządzenia gazowe podłączyć do zasilania w gaz przez specjalny przewód R 1/2" o średnicy wewnętrznej minimum 16 mm.

Zastosować przyłącze metalowe i rurę lub wąż.

Użyć kurków zamykających lub zasuwek o średnicy wewnętrznej, która będzie zgodna przynajmniej ze średnicą wewnętrzną w/w przewodu przyłączeniowego.

Po podłączeniu do zasilania w gaz należy sprawdzić, czy złączki rurowe i przyłącza są szczelne.

W tym celu zastosować mydliny lub specjalny, wytwarzający pianę produkt, aby znaleźć nieszczelne miejsca.

Urządzenia gazowe muszą być poddane raz w roku, zgodnie z zaleceniami obowiązujących norm, regularnej konserwacji przeprowadzanej przez technika serwisu. W ramach konserwacji przeprowadzana jest analiza spalin i kontrola wydajności urządzenia grzewczego.


OSTROŻNIE!

Urządzenie działa prawidłowo tylko wtedy, gdy ciśnienie w instalacji gazowej mieści się w przedziałach wartości, które dla różnych rodzajów gazu zostały podane w poniższej tabeli.

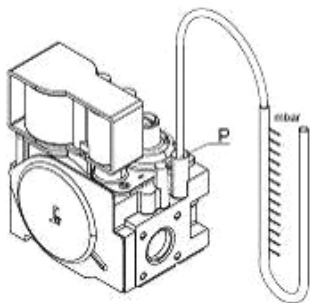
Kraj docelowy		Kategorie	Rodzaj gazu	Ciśnienie gazu (mbar)
AL	Albania	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
AT	Austria	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	Belgia	II _{2E+3+}	G20 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Bułgaria	II _{2H3B/P}	G20/G25 - G30/G31	20 - 30/30
CY	Cypr	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
HR	Chorwacja	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
DK	Dania	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Estonia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FI	Finlandia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	Francja	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
DE	Niemcy	II _{2ELL3B/P}	G20 - G25 - G30/G31	20 - 20 - 50/50
GR	Grecja	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
IE	Irlandia	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	Islandia	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	Włochy	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LV	Łotwa	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LT	Litwa	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
LU	Luksemburg	I _{2E}	G20	20
MT	Malta	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
NO	Norwegia	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
NL	Holandia	II _{2L3B/P}	G25 - G30/G31	25 - 30/30
PL	Polska	II _{2ELwLs3B/P}	G20 - G27 - G2:350 G30/G31	20 - 20 - 13 - 37/37
PT	Portugalia	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GB	Wielka Brytania	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37

Kraj docelowy		Kategorie	Rodzaj gazu	Ciśnienie gazu (mbar)
CZ	Republika Czeska	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
MK	Macedonia	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
RO	Rumunia	II _{2H3B/P} II _{2E3B/P} II _{2L3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G25 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 30/30 20 - 30/30
SK	Słowacja	II _{2H3+} II _{2H3B/P} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30 20 - 50/50
SI	Słowenia	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
ES	Hiszpania	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
SE	Szwecja	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Szwajcaria	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 50/50
TR	Turcja	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
HU	Węgry	II _{2HS3B/P}	G20 - G25.1 - G30/G31	25 - 25-30/30

W przypadku odchyień od podanych zakresów wartości nie gwarantujemy prawidłowego działania urządzenia i jego poprawnego uruchomienia. Zlecić instalatorowi kontrolę zasilania w gaz (sprawdzić przewody doprowadzające gaz, zawory i ewentualne zawory redukcyjne). W razie potrzeby skontaktować się z gazownią.

Kontrola ciśnienia gazu

Sprawdzić, czy zostały zamontowane dysze przewidziane do ciśnienia zasilania w gaz. Jeżeli konieczna jest wymiana dysz, postępować zgodnie ze wskazówkami w poniższym ustępie. Po podłączeniu urządzenia sprawdzić ciśnienie gazu we włączonym urządzeniu.



Ciśnienie gazu sprawdzane jest bezpośrednio przy zaworze regulującym. W tym celu postępować w następujący sposób:

- Odkręcić śrubę przy zaworku pomiarowym gazu.
- Podłączyć manometr do zaworka pomiarowego gazu.
- Ustawić ciśnienie gazu w ten sposób, aby było zgodne z wartościami podanymi w tabeli na stronie 209 - 210. Ciśnienie gazu ustawiane jest przy regulatorze ciśnienia na zewnątrz przy urządzeniu.
- Jeżeli ciśnienie gazu jest prawidłowe, wyłączyć urządzenie, zdjęć manometr, a śrubę ponownie przykręcić, aż do oporu.

Wymiana dysz (zmiana rodzaju gazu)

1166281 (7 GN 1/1)

Rodzaj gazu + ciśnienie gazu	Rodzaj gazu + ciśnienie gazu	Dysza
G30 28--30 mbar	G31 30..37 mbar	145
G30 37 mbar	G31 37 mbar	135
G30 50 mbar	G31 50 mbar	125
G20 20 mbar		195R
G25 25 mbar		215R
G25 20 mbar		230R
G20 25 mbar		185R
G25.1 25 mbar		225R
G2.350 13 mbar		290R
G27 20 mbar		235R

1166311 (10 GN 1/1)

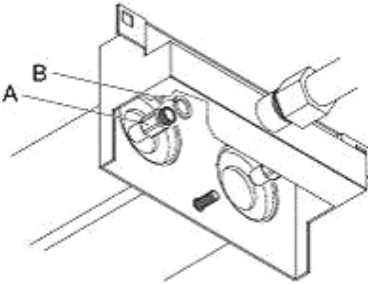
Rodzaj gazu + ciśnienie gazu	Rodzaj gazu + ciśnienie gazu	Dysza
G30 28..30 mbar	G31 30..37 mbar	155
G30 37 mbar	G31 37 mbar	145
G30 50 mbar	G31 50 mbar	135
G20 20 mbar		225R
G25 25 mbar		235R
G25 20 mbar		245R
G20 25 mbar		215R
G25.1 25 mbar		245R
G2.350 13 mbar		320R
G27 20 mbar		255R



OSTROŻNIE!

Używać tylko oryginalnych dysz!

Zabronione jest przeprowadzanie jakichkolwiek zmian!



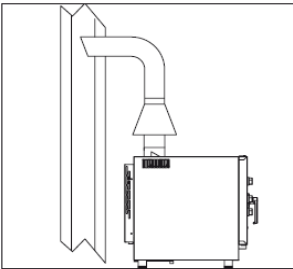
Jeżeli urządzenie ma zostać podłączone do gazu, który nie jest podany na tabliczce znamionowej, należy w następujący sposób wymienić dysze palnika:

- Odkręcić dyszę i zastąpić ją dyszą odpowiednią do podanego w tabeli rodzaju gazu.
- Zastosować podkładkę uszczelniającą (rys. z lewej strony/**B**).
- Dysze oznakowane są setną milimetrów.
- Po wymianie dyszy należy ponownie sprawdzić ciśnienie gazu.

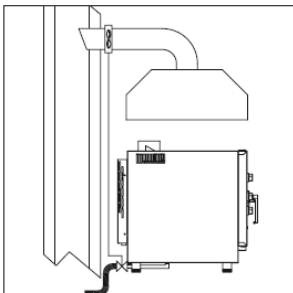
Odprowadzanie spalin

Urządzenia gazowe muszą być zainstalowane przy zachowaniu przepisów instalacyjnych w miejscu, które jest przystosowane do odprowadzania spalin.

Istnieją dwie możliwości podłączenia odprowadzania spalin urządzeń gazowych.



- **Podłączenie naturalnego przewodu**, jak na przykład wyciąg z ciągiem naturalnym, który musi działać wystarczająco sprawnie, aby odprowadzać spaliny bezpośrednio na zewnątrz. Wyciąg prowadzony jest na zewnątrz lub do komina. W tym celu zastosować blachę prowadzącą lub osłonę przed wiatrem, które można dodatkowo zamówić. Odprowadzanie spalin musi być wykonane w ten sposób, aby nie było ono utrudnione przez zwężenia itd. lub poprzez nadmierną długość rury wyciągowej (maks. 3 m).



- **Instalacja systemu z wymuszonym odprowadzaniem**, jak na przykład okap wyciągowy z mechanicznym nawiewem wyciągowym. W tym przypadku zasilanie urządzenia w gaz musi być kontrolowane bezpośrednio przez system wyciągowy i przerywane, gdy tylko przepustowość systemu wyciągowego spadnie poniżej zalecanych wartości granicznych.

Jeżeli urządzenie będzie zainstalowane pod okapem wyciągowym, muszą być spełnione następujące warunki:

- a) Zasysana objętość musi być większa niż objętość wytwarzanych spalin (zob. obowiązujące normy);
- b) Materiał z którego składa się filtr w okapie wyciągowym musi być przystosowany to temperatury spalin, która przy wyjściu blachy prowadzącej może osiągnąć nawet 300 °C;
- c) Końcówka przewodu do odprowadzania spalin z urządzenia musi zostać ustawiona wewnątrz obwodu na bazie okapu wyciągowego;
- d) Włączenie gazu (doprowadzanie gazu) w urządzeniu może być wykonywane tylko ręcznie.

5.1.8 Pierwsze uruchomienie i odbiór

Przed **uruchomieniem** urządzeń gazowych należy przeprowadzić wszystkie kontrole, które są konieczne w celu zapewnienia zgodności i instalacji urządzenia wg zaleceń ustawowych i przy zachowaniu zaleceń podanych w tej instrukcji.

Następujące warunki **muszą** zostać spełnione:

- Temperatura w miejscu instalacji musi być wyższa niż + 4 °C.
- Komora pieca musi być pusta.
- Wszystkie elementy opakowania muszą być kompletnie usunięte razem z folią ochronną ze ścian zewnętrznych.
- Otwory wentylacyjne nie mogą być zasłonięte ani zablokowane.
- Ewentualnie zdemontowane w celu instalacji elementy urządzenia muszą zostać ponownie zamontowane.
- Główny włącznik zasilania elektrycznego musi być włączony, a zainstalowane przed urządzeniem kurki zamykające wody i gazu muszą być otwarte.

Jak tylko urządzenie zostanie podłączone do zasilania w prąd elektryczny, może rozlegać się sygnał akustyczny. Jest to normalne i po kilku sekundach wyłącza się automatycznie.

W celu **odbioru** urządzenia gazowego należy przeprowadzić próbny cykl gotowania, który pozwala sprawdzić prawidłowe działanie urządzenia bez zakłóceń lub problemów.

Pokrętko ustawiania temperatury ustawić na 150 °C, a pokrętko ustawiania czasu na 10 min.

Przeprowadzić starannie następujące kontrole:

- Oświetlenie w komorze musi się włączyć.
- Urządzenie musi się wyłączyć, jeżeli drzwi urządzenia zostaną otwarte, a włączyć, jeżeli zostaną zamknięte.
- Termostat regulacji temperatury w komorze musi się uruchomić przy osiągnięciu ustawionej temperatury, a elementy grzewcze muszą się tymczasowo wyłączyć. Włączenie się termostatu można rozpoznać po tymczasowym wyłączeniu lampki kontrolnej **LED 2** na panelu obsługi.
- Silnik nawiewu musi automatycznie zmienić kierunek obrotu. Kierunek obrotu zmienia się automatycznie co 2 minuty, pomiędzy zmianami kierunku obrotu silnik wyłącza się na 20 sekund.
- Elementy grzewcze wyłączane są tymczasowo w trakcie 20 sekund zatrzymania się silnika. Wyłączenie elementów grzewczych można rozpoznać po tym, że lampka kontrolna **LED 2** na panelu obsługi urządzenia tymczasowo się wyłącza.
- Dla urządzeń z 7 lub 10 elementami wsuwanymi: obydwa nawiewy w komorze obracają się w tym samym kierunku.
- Na zakończenie cyklu gotowania / pieczenia włącza się na ok. 15 sekund brzęczyk urządzenia.
- Jeżeli urządzenie wyposażone jest w system naparowania, po uruchomieniu odpowiedniego pokrętła należy sprawdzić wyciek wody z węża w kierunku nawiewu w komorze.

5.2 Wskazówki dla użytkownika



OSTROŻNIE!

Niniejszą instrukcję użytkowania należy uważnie przeczytać, ponieważ zawiera ona ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa i użytkowania pieca konwekcyjnego.

Instrukcję obsługi należy zachować, aby zawsze można było z niej korzystać.

Wadliwa instalacja, błędy przy obsłudze, konserwacji i czyszczeniu oraz ewentualne zmiany i modyfikacje mogą być przyczyną wadliwego działania, uszkodzeń i obrażeń.


5.2.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa

- **Nigdy** nie ustawiać urządzenia w pobliżu źródeł ciepła takich, jak np. grill lub frytownica.
- W pobliżu urządzenia **nigdy** nie należy pozostawiać łatwopalnych materiałów.
Zagrożenie pożarem!
- Podczas gotowania lub po jego zakończeniu pojemniki na artykuły spożywcze lub inne przedmioty mogą być bardzo gorące; należy zachować szczególną ostrożność podczas operowania nimi, aby uniknąć poparzeń. Można je dotykać tylko w odpowiednich rękawicach ochronnych. **Zagrożenie oparzeniem!**
- Zachować szczególną ostrożność podczas otwierania drzwi pieca konwekcyjnego. **Zagrożenie poparzeniem** przez wydostające się gorące opary.
- W piecu konwekcyjno-parowym nie umieszczać palnych przedmiotów i artykułów spożywczych zawierających alkohol: może dojść do samozapłonu i pożaru, które mogą spowodować wybuchy.
- Unikać solenia potraw we wnętrzu komory pieca konwekcyjno-parowego. Jeśli nie można tego uniknąć, należy zadbać o możliwie najwcześniejsze oczyszczenie, inaczej mogą powstać uszkodzenia w komorze pieca.



Temperatura zewnętrznych części pieca konwekcyjno-parowy może przekraczać 60 °C. Aby uniknąć poparzeń, nie należy dotykać obszarów i części, które są oznakowane symbolem pokazanym z boku.

- W przypadku uszkodzeń lub złamań szklanych składników drzwi, należy je niezwłocznie wymienić (skontaktować się z serwisem).
- W przypadku przestoju pieca konwekcyjnego (np. 12 godzin) szklane drzwi pieca należy pozostawić otwarte.
- W przypadku dłuższego przestoju (np. kilka dni) zamknąć dopływ wody i odłączyć urządzenia od zasilania elektrycznego.

- Jeśli piec konwekcyjno-parowy ma być ustawiony na podstawie, stole ze stali nierdzewnej lub innym piecu konwekcyjno-parowym, **zaleca się rezygnację** z użytkowania poziomów wyższych niż te, na których użytkownik może widzieć zawartość pojemników.
- Ze względów bezpieczeństwa, po ustawieniu urządzenia, naklejka  „**Gorąca ciecz w pojemniku! Zagrożenie oparzeniem!**“ znajdująca się w opakowaniu musi zostać umieszczona na piecu konwekcyjno-parowym na wysokości 1600 mm od podłogi.

5.2.2 Obsługa

- Należy starannie wyczyścić urządzenie i jego akcesoria przed użyciem (p. 6 „**Czyszczenie i konserwacja**“).
- Przed uruchomieniem należy sprawdzić poprawność instalacji, stabilność i wypoziomowanie urządzenia, jak również wykonanie przyłącza elektrycznego i przyłączy do instalacji doprowadzających gaz i wodę.



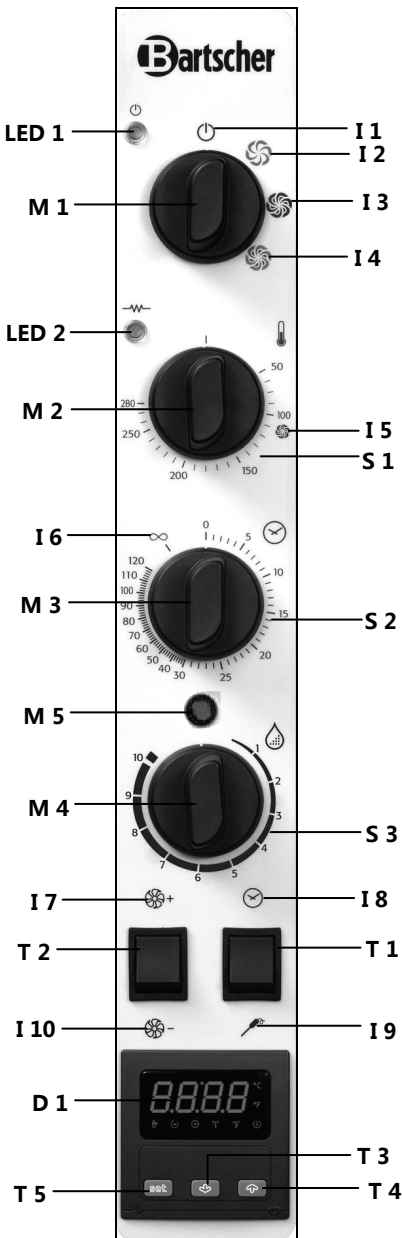
OSTROŻNIE!

Przed gotowaniem / pieczeniem podgrzać urządzenie do temperatury, która przekracza o 20-25% właściwą temperaturę gotowania/pieczenia.

Po osiągnięciu temperatury nagrzewania wstępnego można wstawić do komory przygotowywaną potrawę.

Następnie zmniejszyć temperaturę do temperatury przewidzianej do przygotowania danej potrawy.

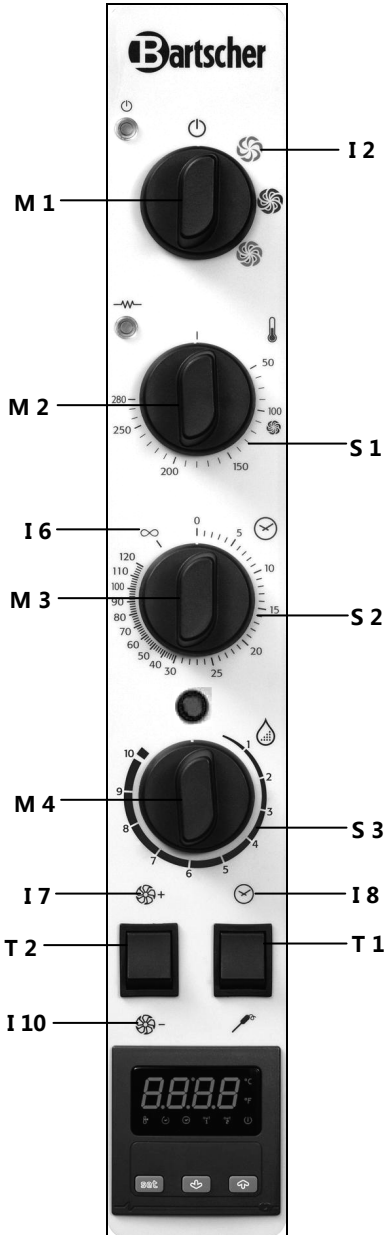
5.2.3 Funkcje elementów obsługi i wskaźników



M 1	Pokrętko ustawiania funkcji
I 1	Pozycja WYŁ.
I 2	Gotowanie/pieczenie z zastosowaniem powietrza obiegowego
I 3	Gotowanie/pieczenie z zastosowaniem pary
I 4	Funkcja gotowania konwekcyjno-parowego
M 2	Pokrętko ustawiania temperatury
I 5	Maks. temperatura gotowania/pieczenia z zastosowaniem pary (ok. 110 °C)
S 1	Skala temperatury w °C (50- 280 °C)
M 3	Pokrętko ustawiania czasu
I 6	Pozycja – czas nieograniczony
S 2	Skala czasu w minutach (0 – 120)
M 5	Przycisk dla palnika gazowego
M 4	Pokrętko ustawiania naparowania
S 3	Skala naparowania (1 – 10)
T 1	Włącznik aktywacji czasu/sondy temperatury wewnętrznej
I 8	Aktywacja czasu
I 9	Aktywacja sondy temperatury wewnętrznej
T 2	Włącznik ustawiania prędkości wentylatora
I 7	Prędkość wentylatora poziom 2
I 10	Prędkość wentylatora poziom 1
D 1	Wskaźnik cyfrowy temperatury wewnętrznej
T 3	Przycisk zmniejszenia temperatury wewnętrznej sondy
T 4	Przycisk podwyższenia temperatury wewnętrznej sondy
T 5	Przycisk SET do ustalenia temp. sondy temperatury wewnętrznej
LED 1	Wskaźnik WŁ./WYŁ.
LED 2	Wskaźnik trybu pracy elementu (-ów) grzewczego (-ych): WŁ./WYŁ.

5.2.4 Ustawienia

Gotowanie/pieczenie z zastosowaniem powietrza obiegowego



W celu ustawienia gotowania/pieczenia z zastosowaniem **POWIETRZA OBIEGOWEGO** pokrętko ustawiania funkcji **M 1** ustawić zgodnie z ruchem wskazówek zegara w pozycji **I 2**.

Następnie ustawić temperaturę gotowania/pieczenia, przekręcając pokrętko ustawiania temperatury **M 2** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądaną pozycję.

Na zakończenie ustawiono czas gotowania/pieczenia, przekręcając pokrętko ustawiania czasu **M 3** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądaną pozycję.

Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał akustyczny, urządzenie wyłącza się i kończy przygotowanie potrawy.

Aby ominąć sterowanie czasem, ustawić pokrętko ustawiania czasu na symbolu **I 6** (nieograniczony czas).

Prędkość wentylatora ustawiana jest poprzez wciśnięcie włącznika **T 2**. Wybrać żądany poziom i ustawić włącznik w odpowiedniej pozycji **I 7** lub **I 10**.

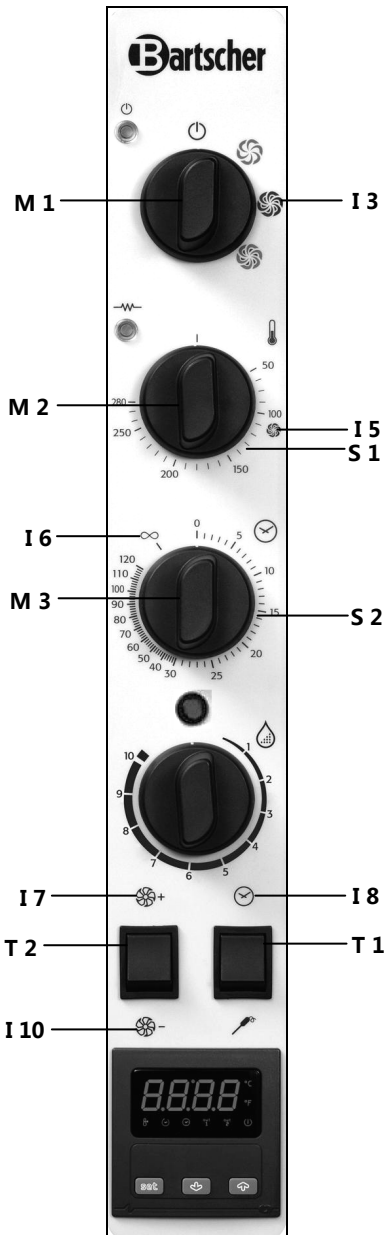
Uwaga:

Sprawdzić, czy włącznik T 1 znajduje się w pozycji I 8 (aktywacja czasu).

Gotowanie/pieczenie z zastosowaniem powietrza obiegowego i naparowania

Aby do procesu gotowania/pieczenia z zastosowaniem **POWIETRZA OBIEGOWEGO** dodać wilgoć, pokrętko **M 4** ustawić w żądanej pozycji (1 – 10). W tym celu przekręcić je zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aby podwyższyć naparowanie w komorze, a odwrotnie do ruchu wskazówek zegara, aby je zmniejszyć. W pionowej, zwróconej do góry pozycji pokrętko naparowania jest wyłączone.

Gotowanie/pieczenie z zastosowaniem pary



W celu ustawienia gotowania/pieczenia z zastosowaniem **PARY** pokrętko ustawiania funkcji **M 1** ustawić zgodnie z ruchem wskazówek zegara w pozycji **I 3**.

Następnie ustawić temperaturę gotowania/pieczenia, przekręcając pokrętko ustawiania temperatury **M 2** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądaną pozycję.

Dla tradycyjnego gotowania/pieczenia z zastosowaniem pary zalecana jest temperatura **110 °C** w urządzeniu, która na skali temperatur oznaczona jest symbolem **I 5**.

Na zakończenie ustawić czas gotowania/pieczenia, przekręcając pokrętko ustawiania czasu **M 3** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądaną pozycję.

Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał akustyczny, urządzenie wyłącza się i kończy przygotowanie potrawy.

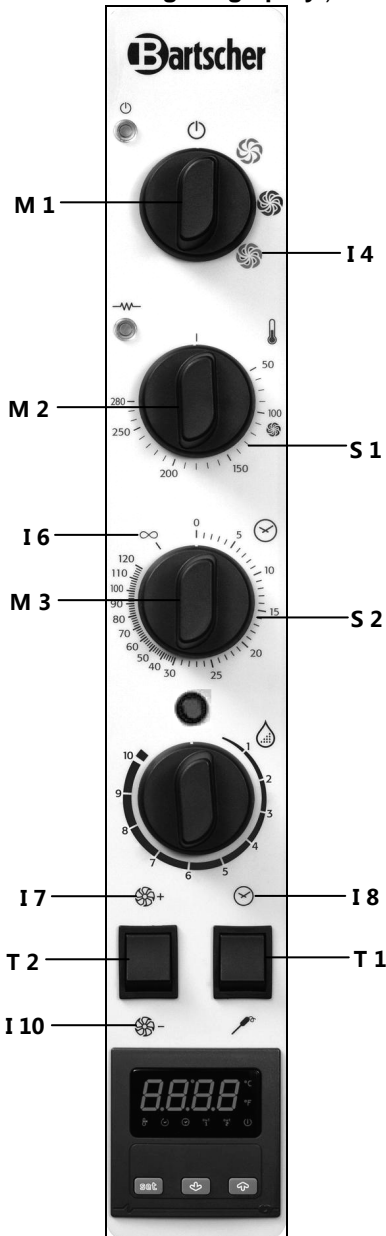
Aby ominąć sterowanie czasem, ustawić pokrętko ustawiania czasu na symbolu **I 6** (nieograniczony czas).

Prędkość wentylatora ustawiana jest poprzez wciśnięcie włącznika **T 2**. Wybrać żądany poziom i ustawić włącznik w odpowiedniej pozycji **I 7** lub **I 10**.

Uwaga:

Sprawdzić, czy włącznik T 1 znajduje się w pozycji I 8 (aktywacja czasu).

Gotowanie konwekcyjno-parowe (gotowanie/pieczenie z zastosowaniem powietrza obiegowego/pary)



W celu ustawienia **gotowanie KONWEKCYJNO-PAROWEGO** (gotowanie/ pieczenie z zastosowaniem powietrza obiegowego/pary) pokrętko ustawiania funkcji **M 1** ustawić zgodnie z ruchem wskazówek zegara w pozycji **I 4**.

Następnie ustawić temperaturę gotowania/ pieczenia, przekręcając pokrętko ustawiania temperatury **M 2** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądaną pozycję.

Na zakończenie ustawić czas gotowania/ pieczenia, przekręcając pokrętko ustawiania czasu **M 3** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądaną pozycję.

Po upływie ustawionego czasu rozlega się sygnał akustyczny, urządzenie wyłącza się i kończy przygotowanie potrawy.

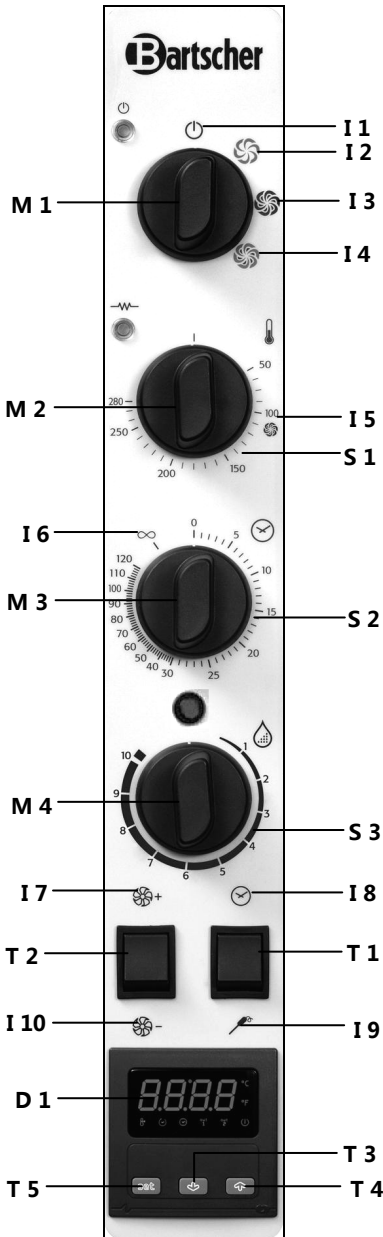
Aby ominąć sterowanie czasem, ustawić pokrętko ustawiania czasu na symbolu **I 6** (nieograniczony czas).

Prędkość wentylatora ustawiana jest poprzez wciśnięcie włącznika **T 2**. Wybrać żądany poziom i ustawić włącznik **T 2** w odpowiedniej pozycji **I 7** lub **I 10**.

Uwaga:

Sprawdzić, czy włącznik T 1 znajduje się w pozycji I 8 (aktywacja czasu).

Gotowanie/pieczenie z zastosowaniem sondy temperatury wewnętrznej



Po wybraniu żądanego trybu gotowania/pieczenia i ustawieniu pokrętki ustawiania funkcji w jednej z pozycji **I 2 – I 3 – I 4**, ustawić temperaturę.

Przekręcić pokrętkę ustawiania temperatury **M 2** zgodnie z ruchem wskazówek zegara na żądaną pozycję.

Podczas gotowania/pieczenia z zastosowaniem sondy temperatury wewnętrznej zawsze przekręcić pokrętkę ustawiania czasu **M 3 na pozycję **I 6** (czas nieograniczony).**

Inne parametry (naparowanie/prędkość wentylatora) ustawić zgodnie z życzeniem.

Aby aktywować sondę temperatury wewnętrznej ustawić włącznik **T 1** w pozycji **I 9**.

Żądaną temperaturę wewnętrzną potrawy wybrać przez wyświetlacz **D 1** w następujący sposób:

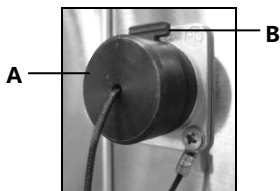
- Wcisnąć przycisk **SET T 5**. Wyświetlacz **D 1** miga.
- Wcisnąć odpowiedni przycisk **T 3** lub **T 4**, aby podwyższyć lub obniżyć temperaturę wewnętrzną potrawy.
- Celem potwierdzenia ustawienia ponownie wcisnąć przycisk **SET T 5**.

Jak tylko ustawiona temperatura wewnętrzna potrawy zostanie osiągnięta, rozlega się sygnał akustyczny, urządzenie wyłącza się i kończy przygotowanie potrawy.

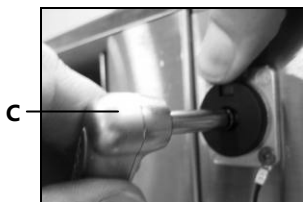
Uwaga:

Sonda temperatury wewnętrznej ustawiana jest w ten sposób, że wprowadzona zostaje w przeznaczony do przygotowania produkt, do momentu, aż jej czubek znajdzie się w środku produktu (część o największej grubości).

Mocowanie / usuwanie sondy temperatury wewnętrznej



W celu podłączenia sondy temperatury wewnętrznej należy zdjąć zatyczkę **A** (rys. z lewej strony) z miejsca przyłączenia po lewej górnej stronie urządzenia, należy trzymać wciśniętą czerwoną zapadkę **B** i włożyć sondę temperatury wewnętrznej **C** do przewidzianego do tego celu otworu.



Należy puścić zapadkę **B**. W celu usunięcia ponownie wcisnąć zapadkę **B**, wyciągnąć sondę temperatury wewnętrznej **C** i puścić zapadkę **B**.

Ponownie umocować zatyczkę **A**.



OSTROŻNIE!

Aby uniknąć uszkodzenia sondę temperatury wewnętrznej, wprowadzać ją do urządzenia tylko powyżej szklanych drzwi.

Wyciąg pary wodnej



Zadaniem wyciągu pary wodnej jest usuwanie z komory pieca wilgoci, która tworzy się podczas gotowania/pieczenia.

Dźwignię wyciągu pary wodnej ustawić zgodnie z zapotrzebowaniem w następującej pozycji:

- **W lewo: Zamknięty/Closed**
- **W prawo: Otwarty/Open**

Także przy zamkniętym wyciągu pary wodnej nie istnieje niebezpieczeństwo, że w komorze gotowania wytworzy się nadciśnienie, ponieważ jest to stale kontrolowane przez spust.

Do gotowania/pieczenia z zastosowaniem **PARY** i do gotowania/pieczenia **KONWEKCYJNO-PAROWEGO (POWIETRZE OBIEGOWE – PARA)** zalecamy ustawienie dźwigni wyciągu pary wodnej w pozycji „**Zamknięty/Closed**“.

Przycisk dla palnika gazowego



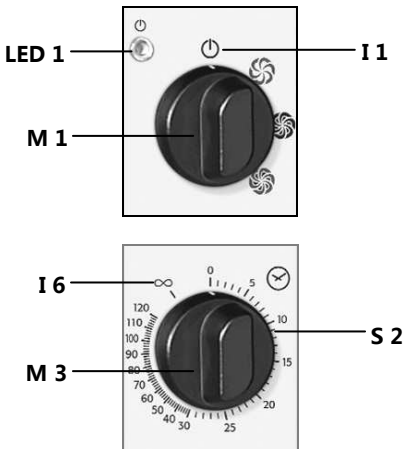
OSTROŻNIE!

W przypadku usterki głównego palnika gazowego, po trzech nieudanych próbach zapalenia na panelu obsługi zaświeci się czerwony przycisk dla palnika gazowego M5. Naciśnięcie tego przycisku może wyeliminować usterkę (zerowanie). W przypadku powtórnego wystąpienia usterki należy zwrócić się do serwisu.

Oświetlenie wnętrza urządzenia

Oświetlenie komory gotowania jest zautomatyzowane i połączone z działaniem urządzenia. Na koniec cyklu gotowania/pieczenia (np. pokrętko ustawiania czasu „0“ lub temperatura wewnętrzna osiągnie ustawioną wartość) oświetlenie wyłącza się.

Wyłączenie urządzenia



Aby zakończyć przygotowanie potrawy pokrętko ustawiania temperatury **M 3** musi znajdować się w pozycji „0“ (także przy gotowaniu/pieczeniu z zastosowaniem sondy temperatury wewnętrznej).

Wyłączyć urządzenie i pokrętko **M 1** ustawić w pozycji **I 1 (WYŁ.)**.

LED 1 gaśnie.

5.2.5 Wskazówki i rady



Gorąca ciecz w pojemniku! Zagrożenie oparzeniem!

Podczas przygotowywania potraw lub cieczy umieszczonych w pojemnikach należy pamiętać o możliwości ich kipienia lub rozchłapania zarówno podczas gotowania, jak i wyjmowania pojemników z komory pieca.

Zaleca się korzystanie z takich poziomów, na których użytkownik może widzieć wnętrza pojemników.

- Podczas grillowania lub pieczenia artykułów spożywczych konieczne jest ustawienie pojemnika na dnie komory pieca, aby mogły do niego ściekać tłuszcze lub soki.
- W celu osiągnięcia doskonałego i równomiernego zapiekania potraw zalecamy stosowanie niezbyt wysokich blach lub pojemników GN, aby możliwe było zapewnienie dobrego i wystarczającego obiegu powietrza. Pomiędzy górną blachą i potrawami musi pozostać odstęp co najmniej 2 cm.
- Aby osiągnąć zadowalające efekty, nie przepelniać blach/pojemników GN i równomiernie rozmieszczać produkty.
- Prawidłowo stosować sondę bagnetową. Sonda powinna być umieszczana w najgrubszym produkcie od góry do dołu do osiągnięcia środka przez końcówkę sondy bagnetowej.
- W celu złagodzenia skutków straty temperatury z powodu otwarcia drzwi pieca, podczas umieszczania w nim artykułów spożywczych zalecamy wstępne rozgrzanie pieca (str. 216).

6. Czyszczenie i konserwacja



OSTRZEŻENIE!

Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Nigdy nie oczyszczać urządzenia strumieniem wody lub pary pod ciśnieniem!

Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.

Regularne czyszczenie przez użytkownika

- Celem zapewnienia prawidłowego sposobu funkcjonowania, higieny i mocy urządzenie myć codziennie na zakończenie dnia pracy.
- Przed myciem odłączyć dopływ prądu do urządzenia, zakręcić zawór wody, zawór gazu, a komorę gotującą zostawić do ostygnięcia.

- Wyjąć z urządzenia prowadnice i dokładnie umyć je ciepłą wodą i łagodnym środkiem czyszczącym, przemyć czystą wodą i na zakończenie wysuszyć je.
- Do mycia komory gotującej używać letniej wody i odpowiednich środków czyszczących. Komorę dokładnie przemyć czystą wodą i zwrócić uwagę na to, aby nie pozostały żadne resztki środków czyszczących. Następnie wysuszyć komorę gotującą.
- Używać wyłącznie specjalnych **środków do czyszczenia stali nierdzewnej**, zastosowanie nieodpowiednich środków czyszczących może spowodować korozję piekarnika.
- Nie używać środków czyszczących z zawartością chloru (środki wybielające, kwas chlorowodorowy itp.).
- Po myciu zastosować miękką, suchą ściereczkę do wysuszenia i wypolerowania powierzchni.

Czyszczenie szklanych drzwi



❶

- Podwójne przeszklenie ułatwia czyszczenie drzwi urządzenia. Szybę wewnętrzną można odchylić i w razie potrzeby wyjąć.
- W tym celu należy poluzować górną i dolną blokadę, które blokują wewnętrzną szybę. Płytki przekręca się zgodnie z kierunkiem ruchu wskazówek zegara (il. ❶).



❷

- Odchylić wewnętrzną szybę (il. ❷).
- Wyczyścić wewnętrzną szybę z obu stron i drzwi urządzenia za pomocą odpowiednich środków.
- **Nie** stosować agresywnych i szorstkich środków czyszczących.
- Oczyszczyć i osuszyć rynienkę odprowadzającą (A) wodę kondensacyjną pomiędzy szybą wewnętrzną i zewnętrzną.
- Po zakończeniu czyszczenia ponownie zamknąć lub osadzić (jeśli została wyjęta) szybę wewnętrzną i zablokować przekręcając blokady przeciwnie do kierunku ruchu wskazówek zegara do pozycji wyjściowej.



OSTROŻNIE!

Podczas osadzania szyby wewnętrznej uważać, aby krawędź ściekowa (B) była skierowana do komory pieca, inaczej drzwi nie będą się szczelnie zamykać.

Konserwacja wykonywana przez serwis

- **Co najmniej raz w roku urządzenia gazowe muszą zostać poddane przeglądowi konserwacyjnemu wykonywanemu przez uprawnionego technika według obowiązujących norm. W ramach konserwacji wykonuje się analizę spalin i kontrolę wydajności cieplnej.**
- Przed wykonywaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy odłączyć zasilanie elektryczne oraz zamknąć dopływ gazu i wody. Poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Przed przemieszczeniem urządzenia w inne miejsce należy się upewnić, że nastąpiło poprawne odłączenie od instalacji elektrycznej, gazowej i wodnej.
- Jeśli urządzenie znajduje się na podstawie wyposażonej w kółka, należy się upewnić, że podczas przemieszczania nie dojdzie do uszkodzenia przewodów elektrycznych, rur lub innych elementów.
- Po zrealizowaniu operacji i ustawieniu urządzenia w nowym miejscu należy się upewnić, że instalacja elektryczna, gazowa i wodna zostały podłączone zgodnie z normami.

7. Możliwe usterki

W razie usterki odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i zamknąć dopływ wody. Przed wezwaniem serwisu sprawdzić, czy nie występuje któraś z usterek urządzenia zamieszczonych w poniższej tabeli.

Problem	Pomoc
Urządzenie nie włącza się.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić zasilanie w prąd • Sprawdzić, czy podłączony do urządzenia kurek zamykający dopływ gazu jest otwarty. • Sprawdzić czy bezpieczniki urządzenia nie są uszkodzone. • Sprawdzić, czy drzwi urządzenia są dobrze zamknięte. • Sprawdzić poprawne ustawienie parametrów procesu gotowania / pieczenia. • Sprawdzić, czy urządzenie nie przesyła żadnych komunikatów o błędach.
Jeżeli urządzenie nie włącza się po podjęciu tych działań, skontaktować się z serwisem klienta.	
Wentylator zatrzymuje się w trakcie pracy urządzenia	<ul style="list-style-type: none"> • Urządzenie wyłączyć i poczekać, aż zabezpieczenie silnika przed przegrzaniem ponownie włączy się automatycznie. • Sprawdzić, czy otwory wentylacyjne nie są zasłonięte lub zapchane.
Jeżeli usterka się powtórzy, skontaktować się z serwisem klienta.	
Wewnętrzne oświetlenie nie działa.	<p>Używać tylko żarówek odpornych na wysokie temperatury! Żarówkę wymienić w następujący sposób:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić, czy podłączony do pieca wielobiegunowy włącznik jest otwarty, a urządzenie ostygło. • Otworzyć wewnętrzną szybę drzwi (6 „Czyszczenie i konserwacja“). • Zdjąć szkło ochronne żarówki. • Wymienić żarówkę.
Jeżeli usterka się powtórzy, skontaktować się z serwisem klienta.	
Woda nie dochodzi z wężu.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić, czy kurek zamykający dopływ wody jest otwarty.
Jeżeli usterka się powtórzy, skontaktować się z serwisem klienta.	
Sondę temperatury wewnętrznej nie działa.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić, czy pokrętko ustawiania czasu ustawione jest w pozycji I 6 (nieograniczony czas).
Jeżeli nie można usunąć usterki, skontaktować się z serwisem klienta.	

Jeśli nie można wyeliminować zakłóceń działania:

- **nie** otwierać obudowy,
- powiadomić serwis lub skontaktować się ze sprzedawcą, przy czym należy podać:
 - rodzaj usterki;
 - numer artykułu i numer seryjny (patrz tabliczka znamionowa na tylnej ścianie urządzenia).

8. Utylizacja

Stare urządzenia

Po zakończeniu okresu eksploatacji, stare urządzenie należy poddać utylizacji, zgodnie z obowiązującymi w danym kraju regulacjami. Zalecamy skontaktować się ze specjalistyczną firmą lub nawiązać kontakt z komórką ds. utylizacji we władzach gminy.



OSTRZEŻENIE!

Aby wykluczyć ewentualne nadużycia i związane z tym zagrożenia, należy przed oddaniem urządzenia do utylizacji zadbać o to, by nie dało się go ponownie uruchomić.

W tym celu należy odłączyć urządzenie od zasilania i odciąć kabel zasilający.



OSTROŻNIE!



Podczas utylizacji urządzenia należy postępować zgodnie z właściwymi przepisami państwowymi lub regionalnymi.

РУССКИЙ**Содержание**

1. Безопасность	230
1.1 Меры предосторожности по технике безопасности	230
1.2 Значение символики.....	234
1.3 Использование по назначению.....	235
2. Общие сведения	236
2.1 Ответственность и гарантийные обязательства	236
2.2 Защита авторских прав	236
2.3 Декларация о нормативном соответствии.....	236
3. Транспортировка, упаковка и хранение	237
3.1 Транспортная инспекция.....	237
3.2 Упаковка	237
3.3 Хранение	237
4. Технические данные	238
4.1 Особенности пароконвектомата.....	238
4.2 Технические характеристики	239
5. Установка и обслуживание	242
5.1 Технические инструкции для установщика	242
5.1.1 Рекомендации по установке.....	242
5.1.2 Место установки.....	243
5.1.3 Подготовка к установке	243
5.1.4 Подключение к электрической сети.....	244
5.1.5 Подключение воды	245
5.1.6 Подключение стока.....	246
5.1.7 Подключение к сети подачи газа	246
5.1.8 Введение в эксплуатацию и приемка	251
5.2 Указания для пользователя.....	253
5.2.1 Рекомендации по технике безопасности.....	253
5.2.2 Обслуживание.....	254
5.2.3 Функции элементов обслуживания и индикаторов.....	255
5.2.4 Настройки.....	256
5.2.5 Рекомендации и советы	262
6. Очистка и техобслуживание.....	262
7. Возможные неисправности	265
8. Утилизация	266

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Германия

Тел.: +49 (0) 5258 971-0
Факс: +49 (0) 5258 971-120



Перед эксплуатацией прибора прочитать инструкцию по эксплуатации и хранить ее в доступном месте!

Эта инструкция по эксплуатации описывает установку, обслуживание и уход за прибором и служит важным информационным источником и справочником.

Знание и выполнение всех содержащихся в ней мер предосторожности и инструкции по эксплуатации является предпосылкой безопасной и правильной работы с прибором.

Кроме этого, необходимо соблюдать действующие на территории пользования прибором указания по предотвращению несчастных случаев и общие указания по безопасности.

Инструкция по эксплуатации является частью продукта и должна храниться в месте, всегда доступном для персонала по установке, эксплуатации и чистки прибора.

В случае передачи прибора третьему лицу, ему необходимо передать также данную инструкцию по обслуживанию.

1. Безопасность

Прибор изготовлен согласно действующим в данный момент правилам техники. Несмотря на это прибор может представлять опасность, если им пользоваться не в соответствии с руководством по эксплуатации или не по прямому назначению.

Все лица, пользующиеся прибором, должны соблюдать указания, содержащиеся в данной инструкции по обслуживанию.

1.1 Меры предосторожности по технике безопасности

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными, интеллектуальными способностями, недостаточным опытом и знаниями о приборе, если они не находятся под контролем лица, отвечающего за их безопасность, или не получили от него соответствующие указания по использованию прибора.
- Не оставлять детей во время работы прибора без присмотра, чтобы исключить возможность игры детей с прибором.
- Во время эксплуатации прибора **никогда** не оставлять его без присмотра.
- Прибор использовать исключительно в закрытых помещениях.
- Конструкция прибора не предусматривает взаимодействия с внешними часами или дистанционным управлением.
- Прибор может быть взят в эксплуатацию лишь в безукоризненном и безопасном для работы состоянии.

- Сделать невозможным доступ для детей к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты или пенополистироловые элементы. **Опасность удушья!**
- Работы по уходу и ремонту должны проводиться только квалифицированными специалистами при использовании оригинальных запасных частей и принадлежностей. **Никогда не пытайтесь сами привести прибор в исправное состояние.**
- Не использовать принадлежности или запасные части, которые не были одобрены изготовителем. Они могут представлять опасность для потребителя или причинить вред прибору или ущерб человеку, к тому же теряется право на удовлетворение гарантийных притязаний.
- Во избежание повреждений и для обеспечения оптимальной производительности недопустимо предпринимать как изменений прибора, так и перестроек, если они чётко не разрешены изготовителем.



ОПАСНО! Опасность поражения электрическим током!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Не допускать контакта провода питания с источниками тепла и острыми краями. Провод питания не должен свисать со стола или другого основания. Следите за тем, чтобы никто не мог наступать на провод или спотыкаться об него.
- Провод питания не подвергать изгибам, запутыванию, он должен всегда находиться в разложенном состоянии. Никогда не устанавливать прибор или другие предметы на проводе питания.
- Не прокладывать кабель поверх коврового покрытия и других теплоизоляторов. Кабель не накрывать, держать вдалеке от рабочего места и не погружать в воду.
- Периодически проверять, не повреждена ли сетевая кабель. Прибором нельзя пользоваться при поврежденном сетевом кабеле. Если сетевая кабель поврежден, с целью предотвращения опасности его следует заменить в сервисном пункте или вызвать квалифицированного электрика.

- Не использовать прибор, если присоединительный провод поврежден, если прибор работает неправильно, находится в неисправном состоянии или упал.
- Ни в коем случае не открывать корпус прибора. В случае нарушения электрических присоединений или модификации электрической или механической конструкции, появится **угроза поражения электрическим током**.
- Никогда не погружать провод питания и вилку в воду или другие жидкости.
- Не использовать никаких едких средств и следить за тем, чтобы в прибор не попала вода.
- Никогда **не** обслуживать прибор влажными руками или устанавливать его на мокром основании.
- Отсоединить прибор от источника электропитания,
 - если прибор не используется,
 - если во время эксплуатации появятся помехи в работе прибора,
 - перед очисткой прибора.



ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ! Опасность получения ожогов и телесных повреждений!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Во время работы поверхность прибора сильно нагревается! Не прикасаться к горячей поверхности прибора голыми руками! Во время обслуживания прибора можно прикасаться только к предусмотренным для этого ручкам и элементам обслуживания.
- Также после выключения поверхность прибора и камера печи, а также продукты в гасстроемкостях еще в течение длительного времени остаются горячими.
- Для изъятия блюд из камеры печи следует пользоваться теплозащитными рукавицами.
- Во время открытия двери пароконвектомата следует соблюдать особую осторожность: из прибора может выходить горячий пар.
- Перед началом очистки прибор должен полностью остыть.



Горячая жидкость в емкости! Опасность получения ожогов!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Во время приготовления блюд или жидких продуктов, находящихся в гастоёмкостях, следует помнить об их возможном закипании или разбрызгивании, как во время приготовления, так и во время изъятия гастоёмкостей из камеры печи.

Рекомендуется использовать такие уровни, на которых пользователь может видеть внутреннюю часть ёмкостей.



ОСТОРОЖНО! Опасность пожара или взрыва!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Перед началом эксплуатации прибора следует убедиться, что в камере печи не находятся никакие предметы, напр., полиэтиленовые пакеты, инструкции по обслуживанию, аксессуары. Во время работы **никогда** не вкладывать кухонные принадлежности, полотенца, бумагу и т.д. в камеру печи и не оставлять их на приборе.
- Убедиться, что выходное отверстие пара не засорено и не заблокировано.
- **Никогда** не следует пользоваться прибором вблизи горючих и легковоспламеняющихся материалов (например, бензин, спирт, алкоголь и т.п.). Высокая температура может привести к их испарению и в результате контакта с источниками возгорания может произойти дефлаграция, и вследствие этого могут иметь место телесные повреждения и имущественный ущерб.
- Регулярно очищать камеру печи, чтобы она всегда была чистой: неудаленные следы жира и остатки продуктов могут возгораться.
- В случае пожара, перед началом соответствующих действий, направленных на ликвидацию огня, следует отключить прибор от источника электропитания (вынуть вилку!). **Внимание:** Не разбрызгивать воду над прибором, который еще находится под напряжением: **Опасность поражения электрическим током!**

1.2 Значение символики

Важные технические указания и меры предосторожности выделены в данной инструкции по эксплуатации символами / знаками. Необходимо обязательно соблюдать эти указания во избежание несчастных случаев, человеческих и вещественных ущербов.



ОПАСНО!

Этот символ сигнализирует о непосредственной угрозе, последствием которой могут стать серьезные повреждения или смертельный исход.



ОСТОРОЖНО!

Этот символ сигнализирует об опасных ситуациях, которые могли бы привести к тяжелым телесным повреждениям или к смертельному исходу.



ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ!

Символ предупреждает о горячей поверхности прибора во время его работы. Пренебрежение предупреждения может привести к получению ожогов!



Горячая жидкость в емкости! Опасность получения ожогов!

Если емкости наполнены жидкостью или вырабатываемым во время приготовления жидким кипящим материалом, для установки емкостей следует использовать только те уровни, при которых обслуживающий персонал сможет без проблем наблюдать за содержимым емкости.



ВНИМАНИЕ!

Этот символ сигнализирует о возможных опасных ситуациях, которые могли бы привести к легким телесным повреждениям или травмам, дефектному действию и/или поломке прибора.



УКАЗАНИЕ!

Этот символ выделяет советы и информацию, которые следует соблюдать для обеспечения эффективного и безаварийного обслуживания прибора.

1.3 Использование по назначению



ВНИМАНИЕ!

Прибор запроектирован и сконструирован для промышленного использования, и может обслуживаться исключительно квалифицированным персоналом!

Безопасность эксплуатации прибора гарантирована только в случае соответствующего назначению применения, в соответствии с данными в инструкции по обслуживанию.

Все технические действия, в том числе монтаж и техобслуживание, могут осуществляться исключительно квалифицированным персоналом.

Пароконвектомат предназначен только для приготовления соответствующих блюд.



ВНИМАНИЕ!

Любое отклонение от пользования по прямому назначению и / или другое использование прибора запрещено и является использованием несоответственно прямому назначению.

Претензии любого рода к изготовителю и / или его представителю по поводу нанесённого ущерба в результате пользования прибором не по назначению исключены. За весь ущерб при пользовании прибором не по назначению отвечает сам потребитель.

2. Общие сведения

2.1 Ответственность и гарантийные обязательства

Все сведения и указания в этой инструкции по эксплуатации были составлены с учётом действующих предписаний, актуального уровня инженерно-технических исследований, а также нашего многолетнего опыта и знаний.

Переводы инструкции по эксплуатации также сделаны на уровне лучших знаний. Однако ответственность за ошибки в переводе мы на себя взять не можем. Основой служит приложенная немецкая версия инструкции по эксплуатации.

Действительный объём поставок может отклоняться при спецзаказах, предъявлении дополнительных заказных условий поставок или по причине новейших технических изменений, отличающихся от описанных здесь объяснений и чертёжных изображений.



ВНИМАНИЕ!

Перед началом каких-либо действий с прибором, особенно перед его включением, следует внимательно прочитать данную инструкцию по обслуживанию!

Производитель не **несет ответственность** за повреждения и вред, возникший вследствие:

- несоблюдения указаний на тему обслуживания и очистки;
- использования не по назначению;
- введения изменений пользователем;
- применения несоответствующих запчастей.

Мы оставляем за собой право на технические изменения продукта в рамках улучшения качеств использования и дальнейшего исследования.

2.2 Защита авторских прав

Инструкция по эксплуатации и содержащиеся в ней тексты, чертежи и прочие изображения защищены авторскими правами. Размножения любого вида и в любой форме – даже частично – а также использование и/или передача содержания запрещены без письменного согласия изготовителя. Нарушение ведёт за собой последствие возмещения убытков. Мы оставляем за собой право на предъявление дальнейших претензий.



УКАЗАНИЕ!

Содержание, тексты и прочие изображения защищены авторскими правами и находятся под защитой других прав защиты производства. Каждое злоупотребление наказуемо.

2.3 Декларация о нормативном соответствии



Прибор соответствует действующим нормам и директивам ЕС. Это подтверждается нами в Заявлении о соответствии ЕС. При необходимости мы с удовольствием вышлем Вам Заявление о соответствии.

3. Транспортировка, упаковка и хранение

3.1 Транспортная инспекция

Полученный груз незамедлительно проверить на комплектность и на транспортный ущерб. При внешне опознаваемом транспортном ущербе груз не принимать или принять с оговоркой.

Размер ущерба указать в транспортных документах / накладной/ перевозчика. Подать рекламацию.

Скрытый ущерб reklamировать сразу после обнаружения, так как заявку на возмещение ущерба можно подать лишь в пределах действующих рекламационных сроков.

3.2 Упаковка

Не выбрасывайте упаковочный картон вашего прибора. Он может Вам понадобиться для хранения, при переезде или если Вы в случае возможных повреждений будете высылать прибор в нашу сервисную службу. Полностью освободите прибор перед вводом в строй от внешнего и внутреннего упаковочного материала.



УКАЗАНИЕ!

Если Вы намереваетесь выкинуть упаковочный материал, соблюдайте предписания, действующие в Вашей стране. Подвозите вторично перерабатываемый упаковочный материал к месту сбора материалов вторичной переработки.

Проверьте, полностью ли укомплектован прибор и запасные принадлежности. В случае недостачи каких-либо частей свяжитесь с нашей службой Сервиса.

3.3 Хранение

Приборы держать до установки в не распакованном виде, соблюдая нанесённые на внешней стороне маркировки по установке и хранению.

Упаковки хранить исключительно при следующих условиях:

- не держать под открытым небом;
- хранить в сухом и свободном от пыли месте;
- не подвергать воздействию агрессивных веществ;
- предохранять от воздействия солнечных лучей;
- избегать механических сотрясений;
- при длительном хранении (более 3 месяцев) регулярно контролировать общее состояние всех частей и упаковки. В случае необходимости освежить или обновить.

4. Технические данные

4.1 Особенности пароконвектомата

- Печь выполнена из хромоникелевой стали 18/10
- Обслуживание с помощью поворотных регуляторов
- Макс. объем для 10 GN 1/1 или пекарных противней для выпечки размером 600 x 400 мм
- Функции: циркуляционный воздух, приготовление с применением пара, конвекционное и паровое приготовление
- Двигатель с реверсом (правое-/левое вращение), обеспечивающий оптимальную среду для термической обработки
- Скорость вентилятора регулируется на 2 уровнях
- Выработка пара путем непосредственного впрыскивания
- Вытяжка пара, регулируемая
- Освещение камеры
- Указатель ЖК внутренней температуры блюда
- Прибор подготовлен к установке температурного щупа (**116009**)
- Возможность прикрепления ручного спреера (**116005**)
- Двери с двойным стеклом, удобный доступ к внутренней части двери с целью очистки
- Съёмные направляющие

Предохранительные устройства

Прибор оснащен следующими защитными и предохранительными устройствами:

Термостат безопасности в камере приготовления: если температура в камере приготовления повысится до 350°C, термостат безопасности отключит подачу тока к обогревательным устройствам прибора.



ВНИМАНИЕ!

Предохранительное устройство может вводиться в действие только квалифицированным персоналом технического обслуживания, т.к. потребуются дальнейшее проведение контрольных действий.

Дверной выключатель прерывает работу прибора в случае открытия двери: будет также отключена нагревательная система и надув.

4.2 Технические характеристики

Название	Газовый пароконектомат	
Модель:	M 7110G	M 10110G
Артикул:	1166281	1166311
Объем:	до 7 x 1/1 GN или противней для выпечки размером 600 x 400 мм	до 10 x 1/1 GN или противней для выпечки размером 600 x 400 мм
Расстояние между противнями:	74 мм	
Диапазон температур:	50 °C – 280 °C	
Мощность (газ):	R 1/2" 16,5 кВт	R 1/2" 19,0 кВт
Потребляемая мощность электр.:	0,8 кВт / 230 В 50 Гц	0,8 кВт / 230 В 50 Гц
Присоединение воды:	3/4"	
Давление воды:	макс. 3 бар	
Размеры (мм):	Ш 890 x Г 850 x В 930 мм	Ш 890 x Г 850 x В 1150 мм
Вес:	119,8 кг	137,8 кг
Комплектация:	1 решетка 1/1 GN, 1 противень 1/1 GN	
	1 сливная труба, 1 шланг для воды под давлением	

Технические изменения возможны!

Дополнительное оснащение (не входит в объем поставки)



Комплект температурного щупа STL

В состав комплекта входит температурный щуп и соответствующий держатель для прикрепления на пароконвектомате

- Длина провода: ок. 1,8 м
- Магнитный держатель: Ш 130 x Г 35 x В 30 мм
- Вес: 0,57 кг

Артикул: 116009



Ручной распылитель

Длина шланга: 2 м, с запорным клапаном для жесткого подключения воды 1/2"

вместе с держателем для прикрепления к пароконвектомату

Артикул: 116005



1 пара направляющих, стандартизованных для пекарни

для использования с 7 противнями 600 x 400 для пароконвектомата 1166281

Артикул: 116002



1 пара направляющих, стандартизованных для пекарни

для использования с 10 противнями 600 x 400 для пароконвектомата 1166311

Артикул: 116003

Ограничитель давления для конвекционных печей и пароконвектоматов

- Выполнен из хромированной латуни
- Присоединение 3/4"
- Предварительная настройка на 3 бар, регулировка от 1 до 6 бар
- Входное давление макс. 16 бар
- Максимальная температура работы 65 °C

Артикул: 533051**Основание для пароконвектомата 1/1 GN**

- Хромоникелевая сталь 18/10
- Возможность установки: 10 x 1/1 GN
- Размеры: Ш 850 x Г 700 x В 741 мм
- Вес: 25 кг

Артикул: 115069

5. Установка и обслуживание

5.1 Технические инструкции для установщика



ВНИМАНИЕ!

Все операции, связанные с установкой, монтажом, эксплуатацией и техобслуживанием должны выполняться специализированным персоналом, который владеет требуемыми полномочиями (авторизация производителя или продавца) с учетом предписаний по установке, действующих в данной стране, а также положений, которые касаются безопасности изделия и правил по технике безопасности.

5.1.1 Рекомендации по установке

- Перед началом работ по установке и эксплуатации прибора следует внимательно ознакомиться с данной инструкцией по обслуживанию.
- Неправильная установка, ошибки при эксплуатации, техобслуживании и очистке, а также возможные изменения и модификации могут стать причиной неправильного действия, повреждения прибора, а также телесных повреждений.
- Производитель не несет никакой ответственности за персональный или материальный ущерб, возникший в результате несоблюдения указанных выше предписаний или вмешательства, в том числе в отдельные части прибора, а также применения неоригинальных запчастей.
- Как только вы получите прибор, удостоверьтесь, что сам прибор и упаковка не имеют никаких транспортных повреждений. Если выявятся повреждения или недостача частей при поставке, немедленно сообщить это экспедитору или продавцу, назвать **номер артикула и номер серии** (на номинальной табличке на тыльной стороне прибора) и приложить фотографии для документации повреждений прибора.
- Следует убедиться, что на пути к месту установки нет элементов, ограничивающих проезд через двери, коридоры или другие коммуникационные трассы.
- **ПРИМЕЧАНИЕ:** Во время транспортировки прибора может дойти до его переворачивания, что может стать причиной повреждения самого прибора, других предметов или телесных повреждений. Во время транспортировки прибора следует пользоваться средствами, соответствующими для его веса. Прибор нельзя тянуть или переворачивать, его следует поднимать перпендикулярно к основанию и перемещать в горизонтальном положении.

5.1.2 Место установки

- Прибор должен быть установлен в закрытом и хорошо вентилируемом помещении (не на открытом воздухе).
- Перед установкой пароконвектомата следует проверить размеры и точность положения присоединения электропитания, воды и отвода пара.
- Рекомендуем устанавливать пароконвектомат под дымоотводным зонтом или выполнить отвод горячего пара и запахов из камеры пароконвектомата наружу.
- Пароконвектомат должна быть установлена на ровной поверхности во избежание его соскальзывания и переворачивания.
- Основание под пароконвектоматом должно иметь грузоподъемность, соответствующую для веса прибора с полной загрузкой.
- Установить прибор на стабильной, сухой и водоотталкивающей поверхности, отличающейся стойкостью к воздействию высоких температур. Место установки должно быть легко доступным и достаточно просторным для обеспечения возможности свободного обслуживания прибора и хорошей циркуляции воздуха.
- Прибор следует установить таким образом, чтобы был обеспечен беспрепятственный доступ к его задней части с целью подключения электропитания, подачи воды и выполнения техобслуживания.
- Не ставить прибор непосредственно к стенам, кухонной мебели или другим предметам, выполненным из легковоспламеняющегося материала. Действовать согласно действующим предписаниям противопожарной безопасности.
- Сохранить минимальное расстояние **100 мм** между прибором и другими предметами с левой и правой стороны, сзади и **150 мм** сверху.
- **Прибор не предназначен под мебельную застройку!**

5.1.3 Подготовка к установке

- Удалить внешнюю упаковку (деревянный ящик и/или коробку) и утилизировать согласно предписаниям, действующим в стране установки прибора.
- Перед включением прибора следует полностью снять защитную пленку. Пленку следует снимать медленно, чтобы на поверхности прибора не оставались следы клея. Возможные следы клея следует удалить с помощью соответствующего растворителя.
- Изнутри вынуть аксессуары, все информационные материалы и полиэтиленовые пакеты.



ВНИМАНИЕ!

Никогда не удалять с прибора номинальную табличку или предупреждающие символы.

Регулирование ножек

- Регулируемые ножки поставляются вместе с прибором и должны быть прикручены к его дну. Правильная и строго горизонтальная установка прибора обеспечивает его правильную работу. Прибор следует выровнять с помощью ножек и проверить строго горизонтальное положение с помощью горизонтали. С целью выравнивания достаточно вкрутить или выкрутить ножки.



ВНИМАНИЕ!

Никогда не следует использовать прибор без ножек!

- В случае эксплуатации прибора без ножек поток воздуха для охлаждения электронных подузлов и внешних стенок корпуса становится невозможным, а это может привести к перегреву и повреждению подузлов прибора.

5.1.4 Подключение к электрической сети




ОПАСНОСТЬ! Опасность поражения электрическим током!

Неправильная установка прибора может стать причиной телесных повреждений!

Перед установкой прибора сравнить параметры локальной электрической сети с техническими данными прибора (см. номинальный щиток). Прибор можно подключать только в ситуации полного соответствия параметров!

- Перед подключением прибора к электрической сети следует убедиться в том, что указанные на номинальном щитке параметры напряжения и частоты соответствуют параметрам имеющейся электрической сети.
Допускаются максимальные отклонения напряжения $\pm 10\%$.
- Проверить имеется ли подключение SL, соответствующее действующим предписаниям. При подключении прибора к электрической сети следует обратить внимание на применение кабеля с соответствующим сечением.
- При подключении тока между прибором и электрической сетью применить соответствующий нагрузке многополюсный выключатель. Выключатель с минимальным расстоянием между стыками 3 мм должен находиться в легкодоступном месте.
- Подключение к источнику электропитания должно быть выполнено в соответствии с действующими международными, отечественными и местными предписаниями.
- Прибор следует установить так, чтобы в случае необходимости был всегда обеспечен беспрепятственный доступ к вилке с целью немедленного отключения прибора.

Присоединение уравнивания потенциалов

- Подключение системы уравнивания потенциалов между разными приборами следует выполнять с помощью зажима с символом . Соответствующий зажим находится в задней части прибора.
- Этот зажим дает возможность подсоединять провод для уравнивания потенциалов (желто-зеленый цвет) с сечением от 4 до 10 мм².
- Прибор должен быть подключен к контуру уравнивания потенциалов с эффективностью, соответствующей указаниям действующих предписаний.

5.1.5 Подключение воды

- Позаботиться о том, чтобы подключение воды находилось вблизи прибора.
- В случае выполнения новой инсталляции, прежде чем прибор будет подключен к водопроводной сети, следует спустить требуемое количество воды, чтобы никакие загрязнения не попали в магнитные клапаны.
- Шланг для воды под давлением, который входит в объем поставки, подключить с помощью соединительного угольника 90° к соединительной муфте (3/4") прибора. Местонахождение соединительной муфты: сзади, с правой стороны прибора. Второй конец шланга для воды под давлением подсоединить к **водопроводной сети (холодная вода)** с краником.



ВНИМАНИЕ!

Гидравлическое давление может составлять **макс. 3 бара**.

При более высоком давлении следует подключить редуциционный клапан.

- Для обеспечения правильной работы прибора и во избежание накопления осадков кальция в камере приготовления твердость воды не должна превышать **7° dH**.

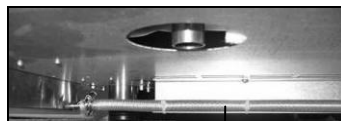


ВНИМАНИЕ!

Если параметр твердости воды выше, чем **7° dH** следует установить устройство для смягчения воды.

5.1.6 Подключение стока

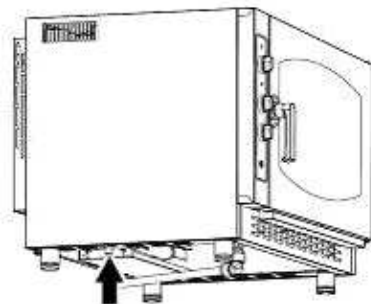
- При лотке для конденсата, расположенного в передней части прибора, находится сливной шланг (внутренний диаметр 10 мм). Этот шланг проходит в задней нижней части прибора и предназначен для удаления излишнего количества жидкости из лотка для конденсата (см. А – рис. справа). С целью удаления воды в сливную систему прилагаемый шланг следует соответствующим образом удлинить.
- В выходное отверстие прибора, которое находится в нижней части прибора, следует вставить входящую в комплект поставки сливную трубку, чтобы обеспечить сток жидкости из камеры прибора. Сливная трубка должна быть соединена с соответствующим шлангом (Ø 22 мм) и введена в сливную систему.



A



5.1.7 Подключение к сети подачи газа



Газовые приборы подключить к сети подачи газа с помощью специального провода R 1/2" с внутренним диаметром минимум 16 мм.

Применить металлическое подключение и трубку или шланг. Использовать краны или задвижки с внутренним диаметром, который будет соответствовать, по крайней мере, внутреннему диаметру указанного выше провода подключения.

После подключения к сети подачи газа следует проверить трубные соединения и подключения на предмет герметичности.

Воспользоваться мыльным раствором или специальным продуктом, образующим пену, чтобы обнаружить возможные неплотные соединения.

Согласно рекомендациям действующих норм газовые приборы должны подвергаться регулярному техосмотру не реже, чем раз в год. Техобслуживание выполняет техник сервисного обслуживания. В рамках техобслуживания выполняются анализы выхлопов и контроль производительности нагревательного прибора.


ВНИМАНИЕ!

Прибор работает правильно только при условии, если давление в системе подачи газа находится в пределах данных, указанных в таблице ниже для разных видов газа.

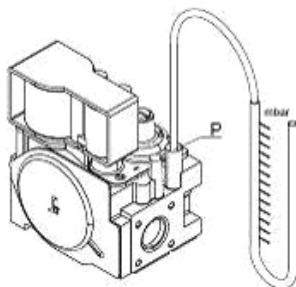
Страна назначения		Категории	Вид газа	Давление газа (мбар)
AL	Албания	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
AT	Австрия	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 50/50
BE	Бельгия	II _{2E+3+}	G20 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
BG	Болгария	II _{2H3B/P}	G20/G25 - G30/G31	20 - 30/30
CY	Кипр	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
HR	Хорватия	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
DK	Дания	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
EE	Эстония	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FI	Финляндия	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
FR	Франция	II _{2E+3+}	G20/G25 - G30/G31	20/25 - 28-30/37
DE	Германия	II _{2ELL3B/P}	G20 - G25 - G30/G31	20 - 20 - 50/50
GR	Греция	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
IE	Ирландия	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
IS	Исландия	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
IT	Италия	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
LV	Латвия	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
LT	Литва	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
LU	Люксембург	I _{2E}	G20	20
MT	Мальта	I _{3B/P}	G30/G31	30/30
NO	Норвегия	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
NL	Голландия	II _{2L3B/P}	G25 - G30/G31	25 - 30/30
PL	Польша	II _{2ELwLs3B/P}	G20 - G27 - G2:350 G30/G31	20 - 20 - 13 - 37/37
PT	Португалия	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
GB	Великобритания	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37

Страна назначения		Категории	Вид газа	Давление газа (мбар)
CZ	Чешская Республика	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
MK	Македония	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
RO	Румыния	II _{2H3B/P} II _{2E3B/P} II _{2L3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G25 - G30/G31	20 - 30/30 20 - 30/30 20 - 30/30
SK	Словакия	II _{2H3+} II _{2H3B/P} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30 20 - 50/50
SI	Словения	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
ES	Испания	II _{2H3+}	G20 - G30/G31	20 - 28-30/37
SE	Швеция	II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31	20 - 30/30
CH	Швейцария	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 50/50
TR	Турция	II _{2H3+} II _{2H3B/P}	G20 - G30/G31 G20 - G30/G31	20 - 28-30/37 20 - 30/30
HU	Венгрия	II _{2HS3B/P}	G20 - G25.1 - G30/G31	25 - 25-30/30

В случае отклонений от представленных выше параметров производитель прибора не гарантирует правильную работу прибора, а также его правильное включение. Поручить установщику контроль подачи газа (проверить провода подачи газа, краны и возможные редукционные клапаны). В случае необходимости связаться с газовым заводом.

Контроль давления газа

Проверить, были ли установлены сопла, предусмотренные для давления подачи газа. Если необходима замена сопел, действовать согласно указаниям ниже. После подключения прибора следует проверить давление газа во включенном приборе.



Давление газа проверяется непосредственно при регулировочном клапане. Для этого следует выполнить следующие действия:

- Открутить винт при измерительном клапане газа.
- Подключить манометр к измерительному клапану газа.
- Отрегулировать давление газа так, чтобы оно соответствовало параметрам, указанным в таблице на стр. 247 - 248. Давление газа регулируется при регуляторе давления вне прибора.
- Если давление газа правильное, выключить прибор, снять манометр, а винт прикрутить обратно до упора.

Замена сопел (замена вида газа)**1166281 (7 GN 1/1)**

Вид газа + давление газа	Вид газа + давление газа	Сопло
G30 28--30 mbar	G31 30..37 mbar	145
G30 37 mbar	G31 37 mbar	135
G30 50 mbar	G31 50 mbar	125
G20 20 mbar		195R
G25 25 mbar		215R
G25 20 mbar		230R
G20 25 mbar		185R
G25.1 25 mbar		225R
G2.350 13 mbar		290R
G27 20 mbar		235R

1166311 (10 GN 1/1)

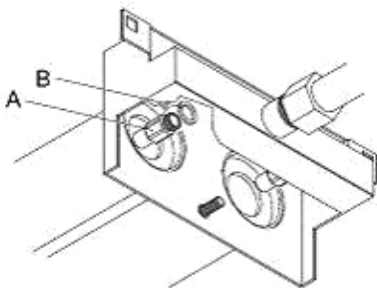
Вид газа + давление газа	Вид газа + давление газа	Сопло
G30 28..30 mbar	G31 30..37 mbar	155
G30 37 mbar	G31 37 mbar	145
G30 50 mbar	G31 50 mbar	135
G20 20 mbar		225R
G25 25 mbar		235R
G25 20 mbar		245R
G20 25 mbar		215R
G25.1 25 mbar		245R
G2.350 13 mbar		320R
G27 20 mbar		255R



ВНИМАНИЕ!

Использовать только оригинальные сопла!

Запрещается выполнение каких-либо модификаций!



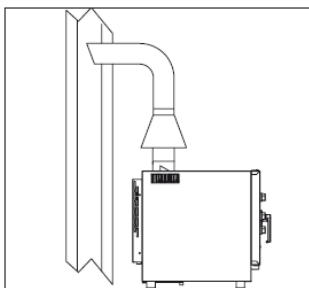
Если прибор будет подключен к газу, который не был указан на номинальном щитке, замену сопла выполнить следующим образом:

- Открутить сопло и заменить его соплом, соответствующим для указанного в таблице вида газа.
- Применить уплотнительную прокладку (рис. слева/В).
- Сопла обозначены сотой частью миллиметров.
- После замены сопел следует повторно проверить давление газа.

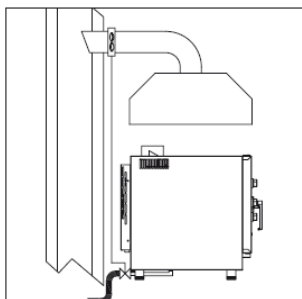
Выведение выхлопов газов

Газовые приборы должны устанавливаться с соблюдением монтажных предписаний в месте, которое обеспечивает возможность вывода выхлопных газов.

Есть две возможности подключения вывода выхлопов газовых приборов.



- **Подключение натурального провода**, напр. вытяжка с натуральной тягой, которая должна быть настолько эффективной, чтобы выводить выхлопы непосредственно наружу. Вытяжка выводится наружу или прокладывается к дымоходной трубе. Для этого следует использовать листовый материал или противоветренный экран, который можно заказать дополнительно. Выведение выхлопов должно быть выполнено так, чтобы не было препятствий в виде сужений или чрезмерной длины шланга (макс. 3 м).



- **Установка системы с принудительной вытяжкой**, например вытяжной зонт с механическим вытяжным надувом. В этом случае питание прибора должно контролироваться непосредственно вытяжной системой и отключаться, как только проходимость вытяжной системы снизится ниже рекомендуемых граничных параметров.

Если прибор будет установлен под вытяжным зонтом, должны быть выполнены следующие условия:

- a) Объем всасываемого воздуха должен быть больше, чем объем вырабатываемых выхлопов (см. действующие нормы);
- b) Объем всасываемого воздуха должен быть больше, чем объем вырабатываемых выхлопов (см. действующие нормы);
- c) Материал, из которого состоит фильтр в вытяжном зонте, должен быть приспособлен к температуре выхлопов, которая при листовом материале может достигать даже 300 °C;
- d) Конец провода для вывода выхлопов из прибора должен быть установлен внутри корпуса на основании вытяжного зонта;
- e) Включение газа (подача газа) в приборе может выполняться только вручную.

5.1.8 Введение в эксплуатацию и приемка

Перед **введением** газовых приборов в эксплуатацию следует выполнить все контрольные действия, необходимые с целью обеспечения соответствия и установки прибора согласно предписаниям и с соблюдением указанных в данной инструкции указаний.

Следующие условия **должны** быть выполнены:

- Температура в месте установки должна быть выше, чем + 4 °C.
- Камера печи должна быть пустая.
- Все элементы упаковки должны быть полностью удалены с внешних стенок вместе с защитной пленкой.
- Вентиляционные отверстия не могут быть закрыты или заблокированы.
- Возможные демонтированные с целью монтажа элементы прибора должны быть установлены обратно.
- Главный выключатель электрического питания должен быть включен, а установленные перед прибором краны для воды и газа должны быть открыты.

Как только прибор будет подключен к источнику электрического тока, может раздаться звуковой сигнал. Это нормальное явление и по истечении нескольких секунд он выключится автоматически.

Для **приемки** газового прибора следует выполнить пробный цикл приготовления, который даст возможность проверки работы прибора на предмет неисправностей и проблем.

Поворотный регулятор температуры установить на 150 °С, а регулятор настройки времени на 10 мин.

Старательно выполнить следующие контрольные действия:

- Освещение в камере приготовления должно включиться.
- Прибор должен выключиться, если дверцы прибора будут открыты, и включится, если дверцы будут закрыты.
- Термостат регуляции температуры в камере должен включиться после достижения установленной температуры, а обогревательные элементы должны временно выключиться. О включении термостата свидетельствует временное выключение контрольной лампочки **LED 2** на панели обслуживания.
- Двигатель надува должен автоматически изменить направление вращения. Направление вращения изменяется автоматически каждые 2 минуты, между изменениями направления вращения двигатель отключается на 20 секунд.
- Обогревательные элементы временно выключаются в течение 20 секунд остановки двигателя. О выключении обогревательных элементов свидетельствует временное выключение контрольной лампочки **LED 2** на панели обслуживания прибора.
- Для приборов с 7 или 10 вставными элементами: оба надува в камере вращаются в одинаковом направлении.
- В завершение цикла приготовления / печения на ок. 15 секунд включается зуммер прибора.
- Если прибор оснащен системой напыления, после включения соответствующего регулятора следует проверить исток воды из шланга в направлении надува в камере.

5.2 Указания для пользователя



ВНИМАНИЕ!

Следует внимательно ознакомиться с данной инструкцией по эксплуатации, поскольку она содержит важные указания на тему безопасности и эксплуатации конвекционной печи. Инструкцию по обслуживанию следует сохранить с целью ее использования в будущем.

Неправильная установка, ошибки во время эксплуатации, техобслуживания и очистки, а также возможные изменения и модификации могут стать причиной неправильного действия, повреждения прибора, а также несчастных случаев.

5.2.1 Рекомендации по технике безопасности

- **Никогда** не устанавливайте прибор вблизи источников тепла, таких как гриль или фритюрница.
- Вблизи прибора **никогда** не следует оставлять легковоспламеняющиеся материалы. **Угроза возникновения пожара!**
- Во время приготовления или после его завершения гостроемкости для пищевых продуктов или другие предметы могут быть очень горячими; во время их обслуживания следует соблюдать особую осторожность во избежание получения ожогов. К ним можно прикасаться только в соответствующих защитных кухонных рукавицах. **Опасность получения ожогов!**
- Соблюдать особую осторожность во время открытия двери пароконвектомата. **Угроза получения ожогов** в результате выхода горячего пара.
- Не помещать в пароконвектомат горючих предметов или пищевых продуктов, содержащих спирт: может иметь место самовозгорание и пожар, в результате чего может произойти взрыв.
- Избегать соленья блюд внутри камеры пароконвектомата. Если этого нельзя избежать, следует позаботиться о том, чтобы удалить остатки соли как можно быстрее во избежание повреждений в камере пароконвектомата.



Температура внешних частей пароконвектомата может превышать 60 °C. Во избежание ожогов, не прикасаться к поверхностям или частям, обозначенным показанным сбоку символом.

- В случае повреждения или поломки стеклянных элементов двери их следует немедленно заменить (связаться с представителем сервисного центра).
- В случае простоя пароконвектомата (например, 12 часов) его стеклянные двери следует оставить открытыми.
- В случае более длительного простоя прибора (например, несколько дней) следует отключить подачу воды и электропитания.

- Если пароконвектомат должна быть установлена на столе из нержавеющей стали или на другой пароконвектомат, **рекомендуем отказаться** от использования уровней выше, чем те, на которых пользователь может видеть содержимое гастроемкостей.



- По причине безопасности, после установки прибора, наклейка „Горячая жидкость в емкости! Опасность получения ожогов!“, которая находится в упаковке, должна быть расположена на пароконвектомате, на высоте 1600 мм от пола.

5.2.2 Обслуживание

- Перед использованием прибор и его аксессуары следует старательно очистить (см. раздел 6 „Очистка и техобслуживание“).
- Перед включением прибора следует проверить правильность установки, стабильность и строго горизонтальное положение прибора, а также выполнение электрического присоединения и присоединения к системе подачи воды и газа.

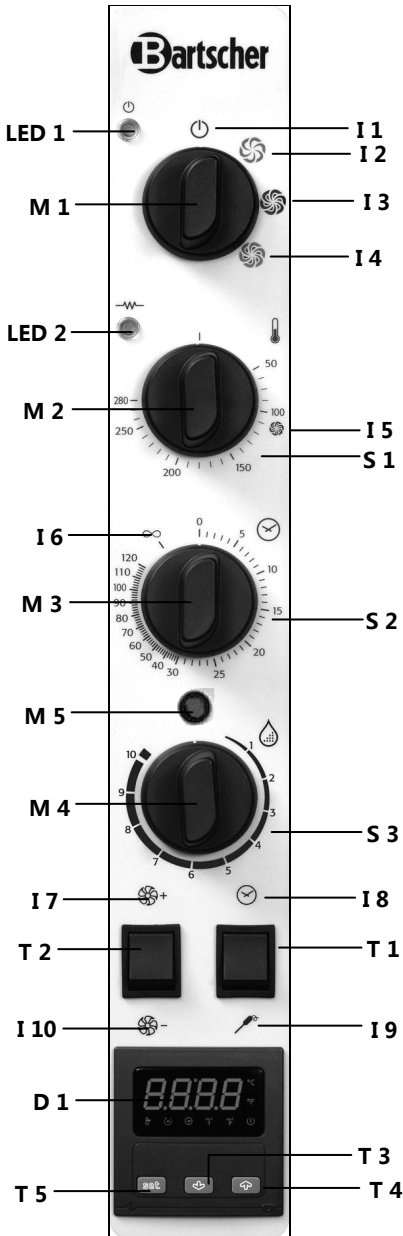


ВНИМАНИЕ!

Перед приготовлением / печением прибор следует разогреть до температуры, которая на 20-25% превышает требуемую температуру приготовления / печения. После достижения температуры предварительного нагревания в камеру можно вставить приготавливаемое блюдо.

Далее следует снизить температуру до параметров, предусмотренных для приготовления данного блюда.

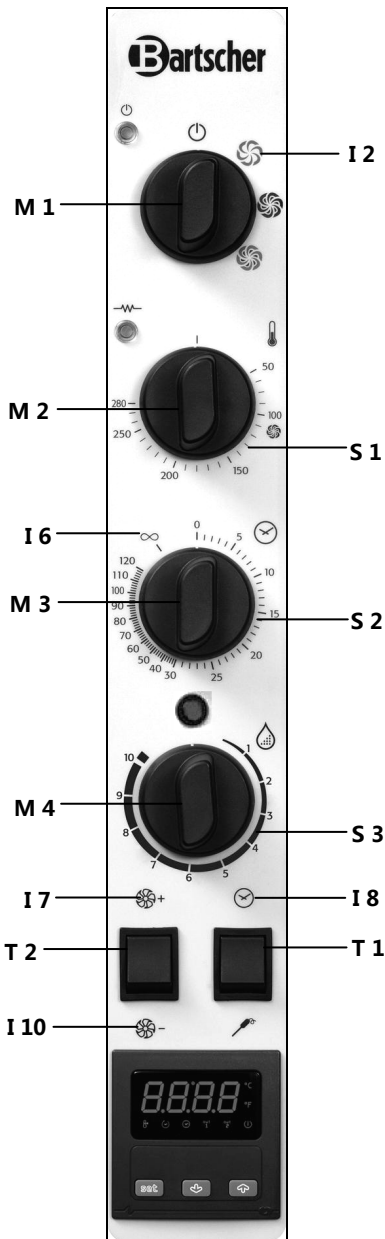
5.2.3 Функции элементов обслуживания и индикаторов



M 1	Поворотный регулятор настройки функций
I 1	Положение ВЫКЛ.
I 2	Приготовление/печение с применением циркуляционного воздуха
I 3	Приготовление/печение с применением пара
I 4	Функция конвекционного и парового приготовления
M 2	Регулятор настройки температуры
I 5	Макс. темп. приготовления/печения с применением пара (ок. 110 °C)
S 1	Шкала температуры в °C (50 °C – 280 °C)
M 3	Регулятор установки времени
I 6	Положение – неограниченное время
S 2	Шкала времени в минутах (0 – 120)
M 5	Кнопка для газовой горелки
M 4	Регулятор настройки напыления
S 3	Шкала напыления (1 – 10)
T 1	Включатель активации времени / зонда внутренней температуры
I 8	Активация времени
I 9	Активация зонда внутренней темп.
T 2	Включатель установки скорости вентилятора
I 7	Скорость вентилятора уровень 2
I 10	Скорость вентилятора уровень 1
D 1	Цифровой указатель внутренней температуры
T 3	Кнопка снижения температуры внутреннего зонда
T 4	Кнопка повышения температуры внутреннего зонда
T 5	Кнопка SET для установки темп. зонда внутренней температуры
LED 1	Указатель ВКЛ./ВЫКЛ.
LED 2	Указатель режима работы обогревательного (-ых) элемента (-ов): ВКЛ./ВЫКЛ.

5.2.4 Настройки

Приготовление/печение с применением циркуляционного воздуха



Для установки режима приготовления/печения с применением **ЦИРКУЛЯЦИОННОГО ВОЗДУХА** поворотный регулятор функции **M 1** повернуть по часовой стрелке и установить в положении **I 2**.

Далее установить температуру приготовления/печения поворачивая для этого регулятор настройки температуры **M 2** по часовой стрелке до требуемого положения. В завершение установить время приготовления/печения поворачивая регулятор настройки времени **M 3** по часовой стрелке до требуемого положения.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, прибор отключится, завершая процесс приготовления блюда.

Для того чтобы обойти управление временем, регулятор настройки времени установить на символ **I 6** (неограниченное время).

Скорость вентилятора устанавливается путем нажатия включателя **T 2**. Выбрать требуемый уровень и установить включатель в соответствующем положении **I 7** или **I 10**.

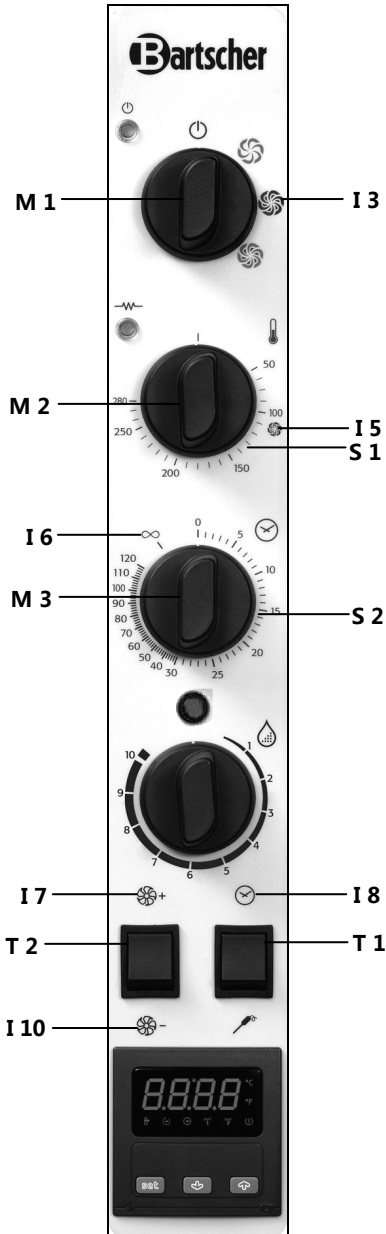
Примечание:

Убедиться, что включатель T 1 находится в положении I 8 (активация времени).

Приготовление/печение с применением циркуляционного воздуха и напыления

Для того чтобы процесс приготовления/печения / с применением **ЦИРКУЛЯЦИОННОГО ВОЗДУХА** включал обогащение паром, регулятор **M 4** установить в требуемом положении (1 – 10). Для этого его следует повернуть по часовой стрелке с целью увеличения напыления в камере, и соответственно против часовой стрелки для уменьшения напыления. В вертикальном положении вверх регулятор напыления выключен.

Приготовление/печение с применением пара



Для установки режима приготовления/печения с применением **ПАРА** регулятор функции **M 1** повернуть по часовой стрелке в положение **I 3**.

Далее установить температуру приготовления/печения поворачивая для этого регулятор настройки температуры **M 2** по часовой стрелке до требуемого положения.

Для традиционного приготовления / печения с применением пара рекомендуется температура **110 °C** в приборе, которая на шкале температур отмечена символом **I 5**.

В завершение установить время приготовления/печения, поворачивая регулятор настройки времени **M 3** по часовой стрелке до требуемого положения.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, прибор отключится, завершая процесс приготовления блюда.

Для того чтобы обойти управление временем, регулятор настройки времени следует установить на символ **I 6** (неограниченное время).

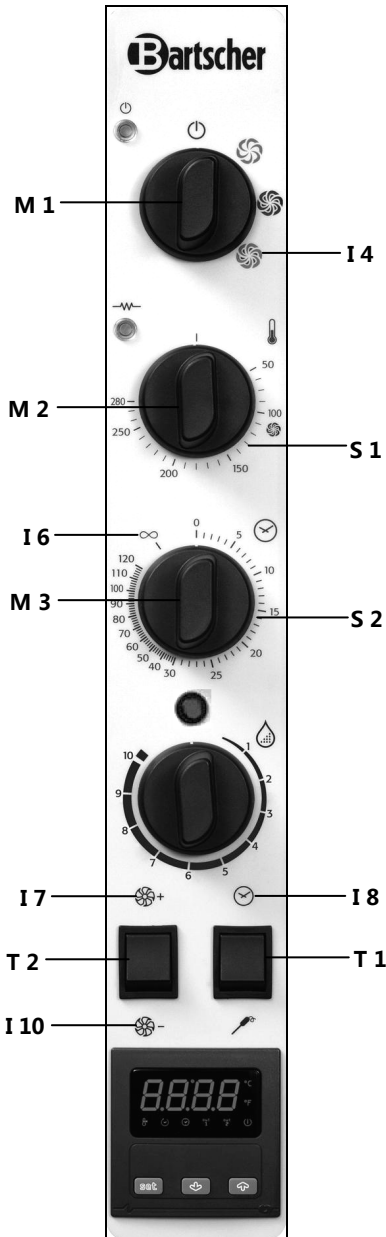
Скорость вентилятора устанавливается путем нажатия включателя **T 2**.

Выбрать требуемый уровень и установить включатель в соответствующем положении **I 7** или **I 10**.

Примечание:

Убедиться, что включатель **T 1 находится в положении **I 8** (активация времени).**

Приготовление конвекционное и паровое (приготовление/печение с применением циркуляционного воздуха/пара)



Для установки режима **приготовление КОНВЕКЦИОННОЕ И ПАРОВОЕ** (приготовление/печение с применением циркуляционного воздуха/пара) регулятор функции **M 1** повернуть по часовой стрелке до положения **I 4**.

Далее установить температуру приготовления/печения поворачивая для этого регулятор настройки температуры **M 2** по часовой стрелке до требуемого положения.

В завершение установить время приготовления/печения, поворачивая регулятор настройки времени **M 3** по часовой стрелке до требуемого положения.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал, прибор отключится, завершая процесс приготовления блюда.

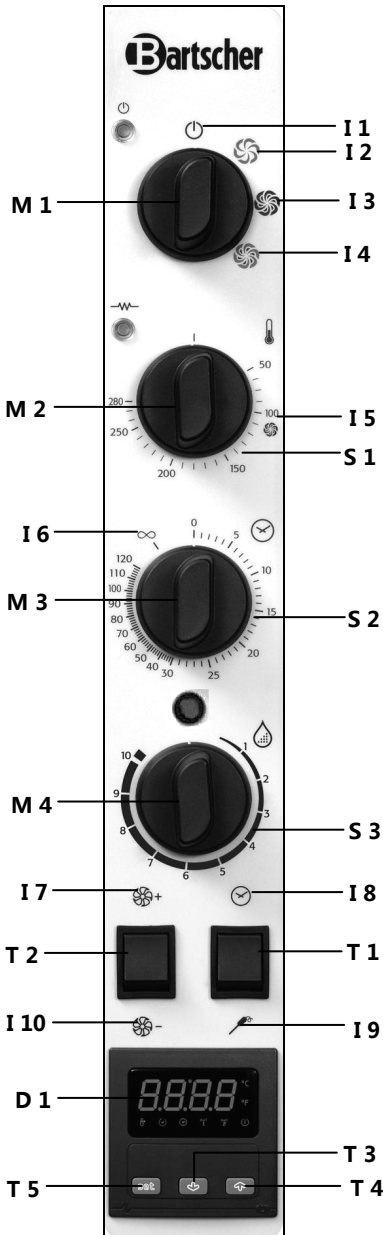
Для того чтобы обойти управление временем, регулятор настройки времени следует установить на символ **I 6** (неограниченное время).

Скорость вентилятора устанавливается путем нажатия включателя **T 2**. Выбрать требуемый уровень и установить включатель **T 2** в соответствующем положении **I 7** или **I 10**.

Примечание:

Убедиться, что включатель T 1 находится в положении I 8 (активация времени).

Приготовление/печение с применением зонда внутренней температуры



После выбора требуемого режима приготовления/печения и установки регулятора функций в одном из положений **I 2 – I 3 – I 4**, установить температуру.

Повернуть регулятор настройки температуры **M 2** по часовой стрелке до требуемого положения.

Во время приготовления/печения с применением температурного щупа всегда поворачивать регулятор настройки времени M 3 до положения I 6 (неограниченное время).

Другие параметры (напыление / скорость вентилятора) установить по усмотрению.

Для того чтобы активировать температурный щуп следует установить выключатель **T 1** в положении **I 9**.

Требуемую внутреннюю температуру блюда выбрать с помощью индикатора **D 1** следующим образом:

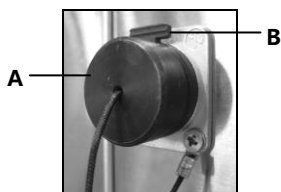
- Нажать кнопку **SET T 5**. Индикатор **D 1** мигает.
- Нажать соответствующую кнопку **T 3** или **T 4**, чтобы повысить или снизить внутреннюю температуру блюда.
- Для подтверждения настройки нажать кнопку **SET T 5**.

Как только будет достигнута внутренняя температура блюда, раздастся звуковой сигнал, прибор отключится, завершая процесс приготовления блюда.

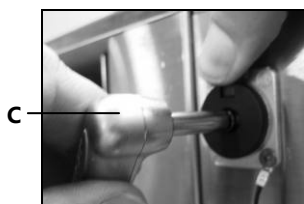
Примечание:

Температурный щуп устанавливается таким образом, чтобы он был введен в предназначенный к обработке продукт до середины его толщины (в самой широкой части продукта).

Подключение / удаление температурного щупа



Для подключения температурного щупа следует снять колпачок **A** (рис. слева) с места присоединения с левой верхней стороны прибора, нажимая красную задвижку **B** и вложить температурный щуп **C** в предусмотренное для этой цели отверстие.



Отпустить задвижку **B**. С целью удаления температурного щупа **C** повторно нажать задвижку **B**, вынуть температурный щуп **C** и отпустить задвижку **B**. Установить колпачок **A** обратно.



ВНИМАНИЕ!

Во избежание повреждения температурного щупа, его следует вкладывать в прибор только над стеклянными дверьми.

Отвод пара



Отвод пара предназначена для удаления из камеры печи влаги, которая образуется во время приготовления/печения.

Рычаг отвода пара установить в соответствии с заданием в следующем положении:

- Влево: **Закрыто/Closed**
- Вправо: **Открыто/Open**

Также при закрытом отводе пара нет опасности, что в камере приготовления образуется избыточное давление, так как процесс непрерывно контролируется выпуском.

Для приготовления/печения с применением **ПАРА**, а также для приготовления/печения **КОНВЕКЦИОННОГО И ПАРОВОГО (ЦИРКУЛЯЦИОННЫЙ ВОЗДУХ – ПАР)** рекомендуем установить рычаг отвода пара в положении „**Закрыто/Closed**“.

Кнопка для газовой горелки



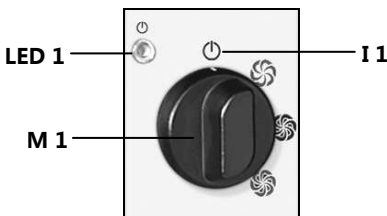
ВНИМАНИЕ!

В случае неисправности главной газовой горелки, после трех неудачных попыток включения на панели обслуживания загорится красная лампочка кнопки для газовой горелки M5. Нажатием этой кнопки устраните неисправность (обнуление). В случае повторного появления неисправности следует обратиться в пункт сервисного обслуживания.

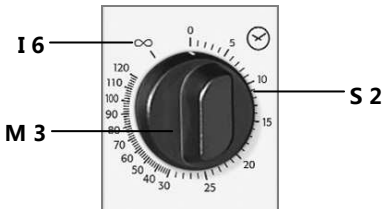
Освещение внутри прибора

Освещение камеры приготовления автоматизировано и интегрировано с работой прибора. В конце цикла приготовления / печения (например, регулятор настройки времени „0“ или внутренняя температура достигнет установленных параметров) освещение выключается.

Выключение прибора



Для того чтобы закончить приготовление блюда регулятор настройки температуры M 3 должен быть установлен в положении „0“ (также при приготовлении/печении с применением температурного щупа).



Выключить прибор, а регулятор M 1 установить в положении I 1 (ВЫКЛ.). LED 1 погаснет.

5.2.5 Рекомендации и советы



Горячая жидкость в емкости! Опасность получения ожогов!

Во время приготовления блюд или жидких продуктов, находящихся в гастоёмкостях, следует помнить об их возможном закипании или разбрызгивании, как во время приготовления, так и во время изъятия гастоёмкостей из камеры печи.

Рекомендуется использовать такие уровни, на которых пользователь может видеть внутреннюю часть емкостей.

- Во время приготовления гриля или запекания пищевых продуктов на дне камеры печи необходимо установить емкость, чтобы в нее могли стекать жиры или соки.
- С целью достижения оптимального и равномерного запекания продуктов рекомендуем применять не очень высокие противни или гастоёмкости GN для обеспечения хорошей и достаточной циркуляции воздуха. Между верхним противнем и блюдами должно быть сохранено расстояние, как минимум 2 см.
- Чтобы достичь удовлетворительных эффектов приготовления, не следует переполнять противни/гастоёмкости GN, и равномерно размещать продукты.
- Правильно использовать температурный щуп. Его следует вводить в самый толстый продукт сверху вниз до достижения середины окончанием температурного щупа.
- С целью нивелирования результатов потери температуры по причине открытия двери пароконвектомата, во время размещения в ней пищевых продуктов, рекомендуем предварительно разогреть прибор (стр. 254).

6. Очистка и техобслуживание



ОСТОРОЖНО!

Перед очисткой следует отключить прибор от источника электропитания и подождать, пока прибор остынет.

Никогда не очищать прибор струей воды или пара под давлением!

Следить за тем, чтобы в прибор не попадала вода.

Регулярная очистка пользователем

- Для обеспечения правильного функционирования, гигиены и мощности прибор следует очищать по окончании каждого рабочего дня.
- Перед очисткой отключить подачу тока в прибор, закрыть вентиль подачи воды и газовый вентиль, а камеру приготовления оставить остывать.

- Вынуть из прибора направляющие и тщательно помыть их теплой водой и мягким моющим средством, прополоскать чистой водой и в завершение высушить.
- Для мытья камеры приготовления воспользоваться теплой водой и соответствующими чистящими средствами. Камеру тщательно очистить с использованием чистой воды и обратить внимание, чтобы не оставались никакие остатки чистящих средств. Далее высушить камеру приготовления.
- Пользоваться исключительно **специальными чистящими средствами для нержавеющей стали**, применение несоответствующих чистящих средств может стать причиной очагов коррозии.
- Не пользоваться чистящими средствами, содержащими хлор (отбеливающие средства, кислота хлористо-водородистая и т.п.).
- После очистки воспользоваться мягкой, сухой салфеткой и отполировать прибор.

Очистка стеклянной двери



1

- Двойное остекление облегчает очистку двери прибора. Внутреннее стекло можно отодвинуть и в случае необходимости вынуть.
- Для этого следует освободить верхнюю и нижнюю блокировку, фиксирующие внутреннее стекло. Планки следует повернуть по часовой стрелке (рис. 1).



2

- Отодвинуть внутреннее стекло (рис. 2).
- Очистить внутреннее стекло с обеих сторон и двери прибора с помощью соответствующих чистящих средств.
- **Не** использовать агрессивные и жесткие чистящие средства.
- Очистить и осушить желоб для отведения конденсата (A) между внутренним и внешним стеклом.
- По окончании очистки следует повторно закрыть или установить (если было изъято) внутреннее стекло и заблокировать его, поворачивая блокировки против часовой стрелки в исходное положение.



ВНИМАНИЕ!

Во время установки внутреннего стекла следует обращать внимание на то, чтобы сточный край (B) был направлен в камеру печи, в противном случае двери не будут закрываться достаточно плотно.

Техобслуживание, выполняемое сервисным персоналом

- **Как минимум раз в году газовые приборы должны пройти техосмотр в исполнении уполномоченного техника в соответствии с действующими нормами. В рамках техобслуживания выполняется анализ газов сгорания и контроль теплоотдачи.**
- Перед выполнением каких-либо работ по техобслуживанию необходимо отсоединить электропитание и перекрыть подачу газа и воды. Подождать, пока прибор полностью остынет.
- Перед перемещением прибора в другое место необходимо убедиться в том, что имело место правильное отключение от системы электропитания, а также подачи газа и воды.
- Если прибор находится на подставке с колесами, необходимо убедиться в том, что во время перемещения не произойдет повреждение проводов, труб или других элементов.
- После выполнения операции и установки прибора в новом месте необходимо убедиться, что электрическая, газовая и водопроводная инсталляции были подсоединены в соответствии с нормами.

7. Возможные неисправности

В случае неисправностей отсоединить прибор от электропитания и перекрыть подачу воды. Перед вызовом сервисного персонала следует проверить, не возникла ли одна из неисправностей прибора, указанных в таблице ниже.

Проблема	Помощь
Прибор не включается.	<ul style="list-style-type: none"> • Проверить подачу тока • Проверить, открыт ли подсоединенный к прибору кран, перекрывающий подачу газа. • Проверить, не повреждены ли предохранители прибора. • Проверить, хорошо ли закрыты двери прибора. • Проверить правильную настройку параметров процесса приготовления / печения. • Проверить, не высылает ли прибор каких-либо сигналов об ошибках.
Если после выполнения этих действий прибор не включается, следует обратиться в пункт сервисного обслуживания.	
Вентилятор останавливается в процессе работы прибора	<ul style="list-style-type: none"> • Прибор выключить и подождать, пока механизм двигателя, предохраняющий от перегрева, автоматически включится. • Проверить, не закрыты и не засорены ли вентиляционные отверстия.
Если проблема повторится, следует обратиться в пункт сервисного обслуживания клиентов.	
Внутреннее освещение не работает.	<p>Использовать только лампочки, стойкие к воздействию высоких температур!</p> <p>Лампочку можно заменить следующим образом:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверить, открыт ли подключенный к печи многополюсный выключатель, а прибор остыл. • Открыть внутреннее стекло двери (6 „Очистка и техобслуживание“). • Снять защитное стекло лампочки. • Заменить лампочку.
Если проблема повторится, следует обратиться в пункт сервисного обслуживания клиентов.	
Вода не поступает из шлангов.	<ul style="list-style-type: none"> • Проверить, открыт ли кран, прерывающий подачу воды.
Если проблема повторится, следует обратиться в пункт сервисного обслуживания клиентов.	
Температурный щуп не работает.	<ul style="list-style-type: none"> • Проверить, находится ли регулятор настройки времени в положении I 6 (неограниченное время).
Если проблему нельзя устранить самостоятельно, следует обратиться в пункт сервисного обслуживания клиентов.	

Если нельзя удалить неисправности:

- не открывать корпус,
- сообщить в сервис или обратиться к продавцу. При этом следует указать:
 - вид неисправности;
 - номер артикула и серийный номер (см. номинальный щиток на задней стенке прибора).

8. Утилизация

Старые приборы

Отслуживший прибор нужно по истечении продолжительности службы сдать в утиль согласно национальным предписаниям утилизации. Рекомендуется вступить в контакт с одной из фирм, занимающейся утилизацией или связаться с отделом по утилизации Вашей коммуны.



ОСТОРОЖНО!

Для исключения нарушения и связанными с этим опасностями, приведите прибор перед утилизацией в непригодное состояние. Для этого прибор отключить от сети и удалить сетевой кабель от прибора.



ВНИМАНИЕ!



При утилизации прибора придерживайтесь к действующим в Вашей стране и в Вашей коммуне предписаниям.