



E 5110RS / 116526W

E 7110RS / 116528W

Bedienungsanleitung
Elektrischer Kombidämpfer
Seiten 1 bis 44

D/A/CH

Instruction manual
Electric combi steamer
from page 45 to 88

GB/UK

Mode d'emploi
Four mixtes à vapeur électrique
de page 89 à page 132

F/B/CH

Manual de instrucciones
Horno eléctrico de convección y vapor
de la página 133 a la 176

E

Gebruiksaanwijzing
Elektrische combi-steamer
blz. 177 t/m 220

NL/B

Instrukcja obsługi
Elektryczny piec konwekcyjno-parowy
strony od 221 do 264

PL

Инструкция по эксплуатации
Электрический пароконвектомат
страницы 265 по 308

RUS

DEUTSCH

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheit	2
1.1 Symbolerklärung	2
1.2 Sicherheitshinweise.....	3
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 der Kombidämpfer	10
4.2 Technische Angaben.....	11
4.3 Baugruppenübersicht	14
5. Installation und Bedienung	15
5.1 Anweisungen für den Installateur	15
5.1.1 Hinweise zur Installation	15
5.1.2 Aufstellort	16
5.1.3 Vorbereitung für die Installation	17
5.1.4 Elektroanschluss	18
5.1.5 Wasseranschluss	19
5.1.6 Abflussanschluss.....	19
5.1.7 Anschluss Zulaufschlauch für Reinigungsmittel.....	20
5.1.8 Erste Inbetriebnahme und Abnahme	20
5.2 Anweisungen für den Benutzer	22
5.2.1 Sicherheitshinweise	22
5.2.2 Bedienung	23
5.2.3 Funktionen der Bedienelemente und Anzeigen	24
5.2.4 Einstellungen	25
5.2.5 Hinweise und Tipps	37
6. Reinigung und Wartung	38
7. Mögliche Funktionsstörungen	43
8. Entsorgung	44



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 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.

1.2 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 oder es in Betrieb nehmen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporsteile außerhalb der Reichweite von Kindern.
Erstickungsgefahr!

- 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 betriebs-sicherem Zustand betrieben werden. Bei Funktionsstörungen trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung und benachrichtigen Sie den Kundendienst.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal 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 es Schäden aufweist, muss das Netzkabel 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**.
- Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel und achten Sie darauf, 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! Verbrennungsgefahr!

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.
- 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 mitgelieferte Aufkleber „**Heiße Flüssigkeit im Behälter!**“ am Gerät in einer Höhe von **1,6 m** vom Fußboden angebracht werden.



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, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. **Achtung:** Schütten Sie kein Wasser auf das noch unter Spannung stehende Gerät:
Stromschlaggefahr!

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 der Kombidämpfer

- Ausführung: Chromnickelstahl
- Elektronische Steuerung mit 99 Programmen und jeweils bis zu 9 unterschiedlich programmierbaren Garphasen
- Fassungsvermögen: bis zu 5 x 1/1 GN bzw. 7 x 1/1 GN oder Bäckereinorm-Behälter 600 x 400 mm mit den geeigneten Bäckereinorm- Auflageschienen
- **Funktionen:** Umluft, Dämpfen, Kombi-Dämpfen, Delta-T-Garen (Kerntemperaturfühler optional erhältlich), automatisches 3-stufiges Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm
- Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima
- Ventilatorgeschwindigkeit in 3 Stufen regulierbar
- Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- Wrasenabzug regulierbar
- Garraumbelichtung
- Praktischer GN-Quereinschub
- LED-Anzeigen für Temperatur, Zeit, Beschwadung, Kerntemperatur
- Für die Anbringung eines Kerntemperaturfühlers (**116009**) geeignet
- Für die Halterung zur Handbrause (**116005**) geeignet
- 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 von qualifiziertem Fachpersonal des Kundendienstes wieder zurückgestellt 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	Elektrische Kombidämpfer	
Modell:	E 5110RS	E 7110RS
Art.-Nr.:	116526W	116528W
Fassungsvermögen:	bis zu 5 x 1/1 GN oder 5 x 600 x 400 mm Bäckereinorm	bis zu 7 x 1/1 GN oder 7 x 600 x 400 mm Bäckereinorm
Abstand zwischen den Einschüben:	74 mm	
Beschickungsmenge je Einschub:	max. 10 kg	max. 10 kg
Gesamt-Beschickungsmenge:	max. 25 kg	max. 35 kg
Temperaturbereich:	50 °C – 280 °C	
Anschlusswert:	6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC	9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Wasseranschluss:	3/4"	
Wasserdruck:	max. 3 bar	
Abmessungen:	B 890 x T 815 x H 635 mm	B 890 x T 815 x H 815 mm
Gewicht:	90,2 kg	103,8 kg
Zubehör:	1 Rost 1/1 GN, 1 Blech 1/1 GN 1 Schlauch, 1 Abflussrohr, 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel	

Technische Änderungen vorbehalten!

Zusätzliches 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

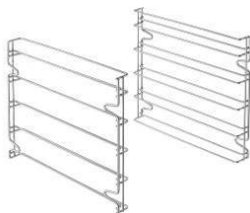
Art.-Nr.: 116005



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



1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen

zur Nutzung von 5 Blechen 600 x 400
für Kombidämpfer 116526W

Art.-Nr.: 116001



1 Paar Bäckereinorm-Auflageschienen

zur Nutzung von 7 Blechen Bäckereinorm 600 x 400
für Kombidämpfer 116528W

Art.-Nr.: 116002



Kombidämpfer-Beschwadungskit

Die unkomplizierte Alternative: das Beschwadungskit ermöglicht eine Beschwadung auch ohne Festwasseranschluss

- Kit bestehend aus:
 - Kunststoffkanister (5 L),
 - Pumpe,
 - Installationsmaterial,
 - 2 Verbindungschläuche:
 - 150 cm (Kanister - Pumpe)
 - 80 cm (Pumpe - Beschwadungsrohr)

Passend zu den Kombidämpfern 116526W, 116528W

Art.-Nr. 116011

Kombidämpfer-Verbindungskit "M+E"

Die platzsparende Lösung für die Großküche. Das Verbindungskit ermöglicht das Stapeln von 2 Elektro-Kombidämpfern 1/1 GN.

- Material: Edelstahl
- Kit bestehend aus:
 - Rahmen (B 876 x T 622 x H 114 mm), 4 Füßen,
 - Rohr und Halteblech für Wrasenabzug,
 - Verbindungsschlauch,
 - Befestigungsschellen, Schrauben

Passend zu den Kombidämpfern der E-Serie:
116526W, 116528W

- Kombinationsmöglichkeiten:
 - 5 x 1/1 GN auf 5 x 1/1 GN
 - 5 x 1/1 GN auf 7 x 1/1 GN

Art.-Nr. 116012



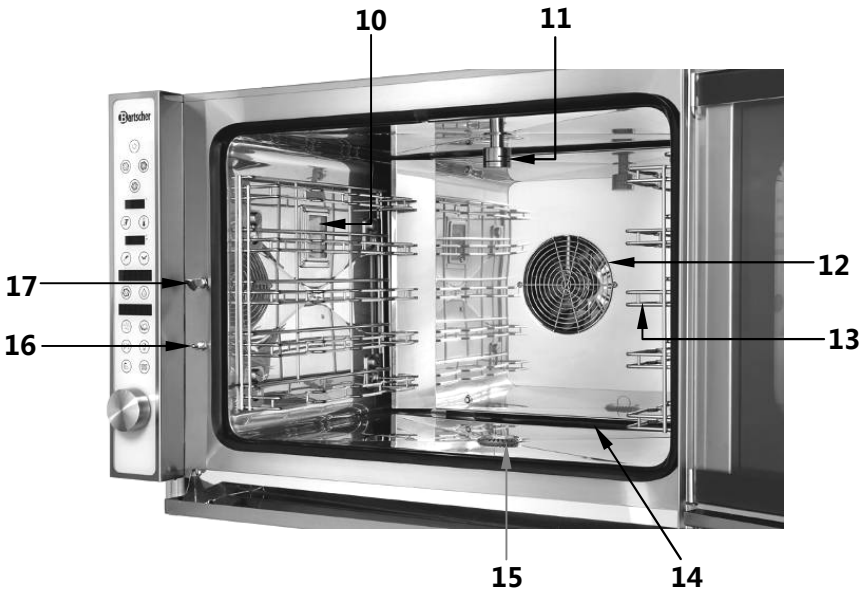
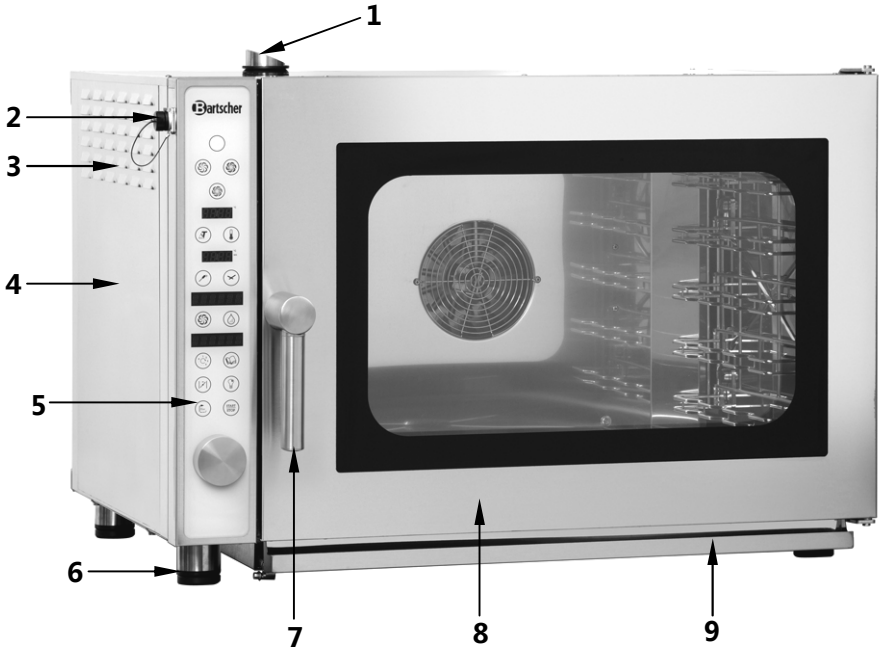
Untergestell für 1/1 GN Kombidämpfer

geeignet für Art.-Nr. 116526W, 116528W

- 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

4.3 Baugruppenübersicht



Beschreibung Abb. Seite 14

1 Wrasenabzug	10 Innenbeleuchtung
2 Kerntemperaturfühler Anschluss	11 Waschdüse
3 Belüftungsöffnungen	12 Lüfter
4 Gehäuse	13 Auflageschienen
5 Bedienblende	14 Garraum
6 Stellfüße, höhenverstellbar	15 Abfluss
7 Türgriff	16 Türverschluss
8 Tür	17 Kontaktschalter
9 Tropfrinne	

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 Mindestabstand 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 Kleberrückstände 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 Füße

- Die verstellbaren Füße 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 Füße und Überprüfung durch eine Wasserwaage. Es reicht aus, die Stellfüße ein- oder herauszuschrauben, um ihre Einstellung zu verändern.



VORSICHT!

Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Stellfüße!

- Wenn das Gerät ohne Stellfüße betrieben wird, ist kein Luftdurchgang für die Kühlung der elektronischen Bauteile und der äußeren 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 unsachgemäße 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 anschließen!

- 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 Mindestöffnungsabstand 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.

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 Schlauch mit 90°Anschlusswinkel an das Anschlussstück (3/4“) des Gerätes anschließen. Sitz des Anschlussstückes: hinten rechts unterhalb des Gerätes. Das andere Ende des Schlauches an das **Kaltwassernetz** mit Absperrhahn anschließen.



VORSICHT!

Der Fließdruck sollte max. 3 bar betragen.

Bei höherem Druck ist ein Druckminderer (Seite 13) 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!

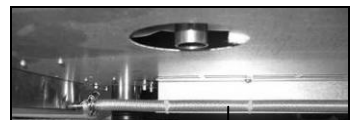
Bei einer Wasserhärte höher als 7°d.H muss eine geeignete Wasserenthärtungsanlage vorinstalliert werden.

5.1.6 Abflussanschluss

- An der Wasser-Auffangwanne im vorderen Bereich des Gerätes befindet sich ein Ablaufschlauch (Innendurchmesser 10 mm), der zur Ableitung der überschüssigen Flüssigkeit aus der Wasser-Auffangwanne dient und im hinteren Bereich unterhalb des Gerätes geführt wird (**A** – Abb. rechts).

Zur Verbindung mit einem Abflusssystem ist der vorhandene Schlauch entsprechend zu verlängern.

- Montieren Sie das mitgelieferte Abflussrohr (**B**) 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.

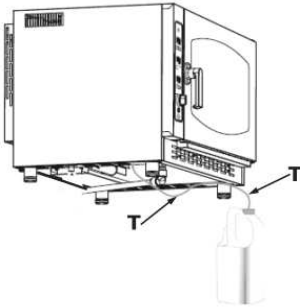


A



B

5.1.7 Anschluss Zulaufschlauch für Reinigungsmittel



Der Zulaufschlauch für Reinigungsmittel ist im unteren Bereich des Gerätes an die Pumpe fest angeschlossen.

Tauchen Sie den Zulaufschlauch für Reinigungsmittel (T) so tief wie möglich in den Behälter mit dem geeigneten Reinigungsmittel (Abb. links).

5.1.8 Erste Inbetriebnahme und Abnahme

Vor der **Inbetriebnahme** elektrischer Geräte müssen alle nötigen Kontrollen sorgfältig durchgeführt werden, welche die Konformität des Gerätes und seiner Installation mit den Gesetzesvorschriften und mit den technischen Angaben, sowie mit den Sicherheitsvorschriften bestätigen.

Folgende Punkte **müssen** erfüllt 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 von den Außenwänden.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht verdeckt oder verstopft sein.
- Eventuell zur Installation abmontierte Geräteteile müssen wieder montiert werden.
- Der Hauptschalter der elektrischen Versorgung muss geschlossen sein und der vor dem Gerät installierte Absperrhahn für Wasser muss geöffnet sein.

Die **Abnahme** elektrischer Geräte muss mit der Durchführung eines Probegarzyklus vervollständigt werden, der es erlaubt, das Gerät auf Funktionsfähigkeit und eventuelle Schäden oder Probleme zu überprüfen.

- Das Gerät über die Taste **T 1** einschalten.
- Einen Gar-/Backzyklus einstellen:

Zeit: 10 Minuten Temperatur: 150 °C Beschwagung: Stufe 1.

Die Taste **T 16** für **START/STOP** drücken.

Die folgenden Punkte bei der Abnahme müssen erfüllt sein:

- Die Gerätebeleuchtung wird durch Betätigen der entsprechenden Taste eingeschaltet und schaltet sich automatisch nach 45 Sekunden wieder aus, wenn diese nicht bereits vorher durch erneutes Betätigen der Taste ausgeschaltet wurde.
- Das Gerät schaltet ab, sobald die Gerätetür geöffnet wird und nimmt seine Funktion erneut auf, nachdem diese wieder geschlossen wurde.
- Der Thermostat zur Einstellung der Temperatur im Gerät greift ein, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Das/die Heizelement(e) werden zeitweilig ausgeschaltet.
- Der Motor des/der Ventilators/-en ändert/-n die Rotationsrichtung automatisch alle 3 Minuten.
- Bei Geräten mit zwei Ventilatoren im Garraum haben die Motoren die gleiche Rotationsrichtung.
- Den Wasseraustritt der Leitung zum Feuchtigkeitseinlass in den Garraum in Richtung Ventilator überprüfen.
- Am Ende des Gar-/Backzyklus ertönt ungefähr für 15 Sek. ein akustisches Signal.

WICHTIG

Beim Einschalten des Gerätes könnte ein akustisches Signal ertönen. Dieses ist normal und wird nach einigen Sekunden automatisch zurückgesetzt.



VORSICHT!

Sollten der Vorgang während der Einstellung der Gar-/Backphasen blockiert sein oder die Bedienblende aus anderen Gründen eventuell nicht mehr reagieren, kann dies durch mehrfaches Drücken der Taste T 15 behoben 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 **1,6 m** vom Fußboden 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 des Anschlusses an die Kaltwasserversorgung.

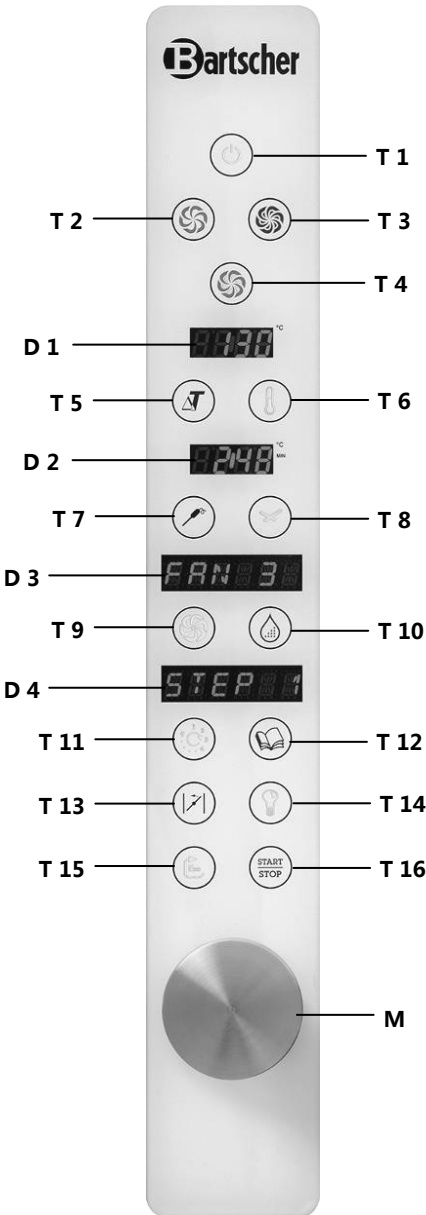


VORSICHT!

Heizen Sie vor dem Garen/Backen das Gerät mit Hilfe seines automatischen Vorheizmodus vor (Abschnitt „Vorheizen“, S. 32).

- Sobald das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, befindet es sich im Standby-Modus.
- Die Bedienblende des Gerätes ist mit einem Drehregler **M** ausgestattet. Zur Einstellung der gewünschten Parameter den Drehregler **M** drehen, zur Bestätigung der eingestellten Werte diesen drücken.

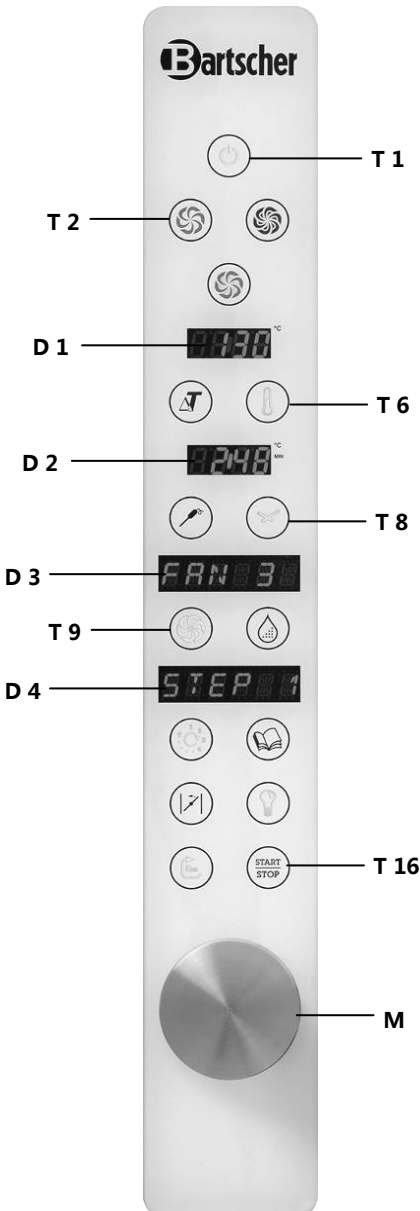
5.2.3 Funktionen der Bedienelemente und Anzeigen



T 1	EIN/AUS-Taste
T 2	Taste Garen/Backen mit Umluft
T 3	Taste Garen/Backen mit Dampf
T 4	Taste Kombi-Dämpfen
T 5	Aktivierung Delta-T-Garen ΔT
T 6	Aktivierung Temperatur
T 7	Aktivierung Kerntemperaturfühler
T 8	Aktivierung Zeit
T 9	Aktivierung Ventilatorgeschwindigkeit
T 10	Aktivierung Beschwädung
T 11	Aktivierung/Deaktivierung Garphasen und Vorheizen
T 12	Aktivierung Programme
T 13	Wrasenabzug
T 14	Taste Innenbeleuchtung
T 15	Rückstelltaste / Reinigung
T 16	START/STOP-Taste
D 1	LED-Anzeige Temperatur / Delta-T-Garen
D 2	LED-Anzeige Zeit / Kerntemperatur
D 3	LED-Anzeige Ventilatorgeschwindigkeit/ Beschwädung
D 4	LED-Anzeige Garphasen/Programme
M	Funktionsdrehregler

5.2.4 Einstellungen

Garen/Backen mit Umluft



Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste **T 1**. Die Funktionstasten **T 2 – T 3 – T 4** blinken und das Gerät ist für die Einstellungen der Funktionen bereit. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint „**MANUAL**“.

Für die Einstellung des Garens/Backens mit **UMLUFT** drücken Sie die Taste **T 2**.

Die Einstellung der gewünschten Temperatur erfolgt durch das Betätigen der Taste **T 6**.

Wenn die Taste **T 6** blinkt, stellen Sie über den Drehregler **M** die Gar-/Backtemperatur (50 °C - 280 °C) ein.

Danach die Wahl über die Taste **T 6** oder den Drehregler **M** bestätigen.

In der LED-Anzeige **D 1** wird die eingestellte Temperatur angezeigt.

Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der Gar-/Backzeit über (Taste **T 8** blinkt).

Die gewünschte Dauer durch Drehen des Drehreglers **M** einstellen und die Auswahl über die Taste **T 8** oder den Drehregler **M** bestätigen.

In der LED-Anzeige **D 2** wird die eingestellte Zeit angezeigt.

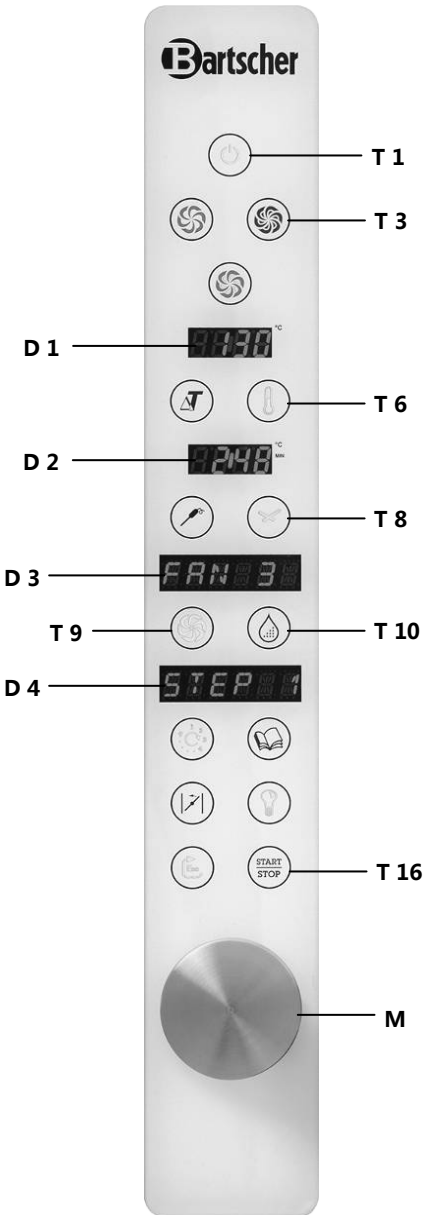
Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der Ventilatorgeschwindigkeit über (Taste **T 9** blinkt).

Die Ventilatorgeschwindigkeit über den Drehregler **M** wählen (zur Verfügung stehen 3 Geschwindigkeitsstufen) und die Auswahl über die Taste **T 9** oder den Drehregler **M** bestätigen.

In der LED-Anzeige **D 3** wird die eingestellte Geschwindigkeitsstufe angezeigt.

Zum Starten des Gerätes die Taste **T 16** drücken.

Garen/Backen mit Dampf



Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste **T 1**. Die Funktionstasten **T 2 – T 3 - T 4** blinken und das Gerät ist für die Einstellungen der Funktionen bereit. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint „**MANUAL**“.

Für die Einstellung des Garens/Backens mit **DAMPF** drücken Sie die Taste **T 3**.

Die Einstellung der gewünschten Temperatur erfolgt durch das Betätigen der Taste **T 6**.

Wenn die Taste **T 6** blinkt, stellen Sie über den Drehregler **M** die Temperatur (50 °C - 120°C) ein. Danach die Wahl über die Taste **T 6** oder den Drehregler **M** bestätigen.

In der LED-Anzeige **D 1** wird die eingestellte Temperatur angezeigt.

Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der Gar-/Backzeit über (Taste **T 8** blinkt).

Die gewünschte Dauer durch Drehen des Drehreglers **M** einstellen und die Auswahl über die Taste **T 8** oder den Drehregler **M** bestätigen.

In der LED-Anzeige **D 2** wird die eingestellte Zeit angezeigt.

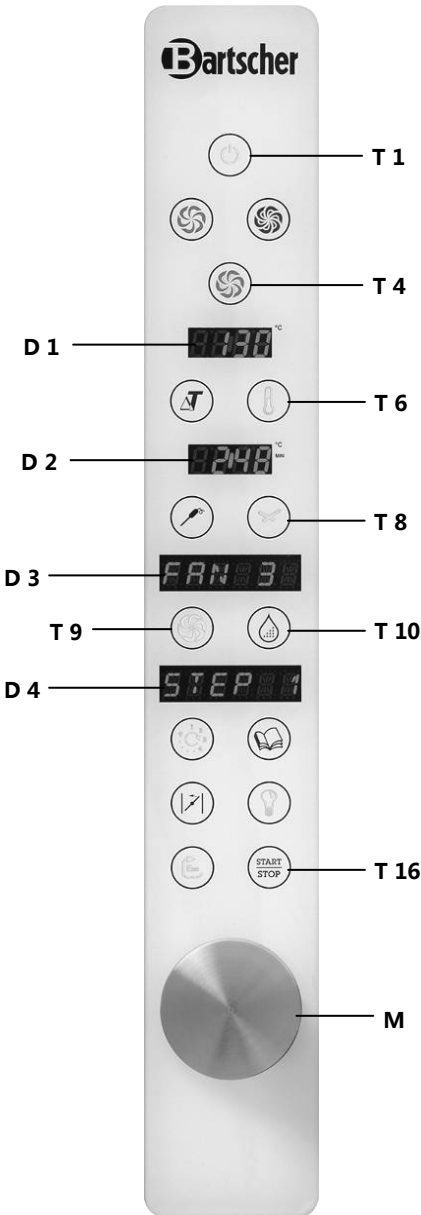
Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der Ventilatorgeschwindigkeit über (Taste **T 9** blinkt).

Die Ventilatorgeschwindigkeit wählen (zur Verfügung stehen 3 Geschwindigkeitsstufen) und die Auswahl über die Taste **T 9** oder den Drehregler **M** bestätigen.

In der LED-Anzeige **D 3** wird die eingestellte Geschwindigkeitsstufe angezeigt.

Zum Starten des Gerätes die Taste **T 16** drücken.

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



Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste **T 1**. Die Funktionstasten **T 2 – T 3 – T 4** blinken und das Gerät ist für die Einstellungen der Funktionen bereit. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint „**MANUAL**“.

Für die Einstellung **KOMBI-DÄMPFEN** drücken Sie die Taste **T 4**.

Die Einstellung der gewünschten **Temperatur** erfolgt durch das Betätigen der Taste **T 6**. Wenn die Taste **T 6** blinkt, stellen Sie über den Drehregler **M** die Temperatur (50 °C - 270 °C) ein.

Danach die Wahl über die Taste **T 6** oder den Drehregler **M** bestätigen. In der LED-Anzeige **D 1** wird die eingestellte Temperatur angezeigt.

Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der **Gar-/Backzeit** über (Taste **T 8** blinkt).

Die gewünschte Dauer durch Drehen des Drehreglers **M** einstellen und die Auswahl über die Taste **T 8** oder den Drehregler **M** bestätigen.

In der LED-Anzeige **D 2** wird die eingestellte Zeit angezeigt.

Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der **Ventilatorgeschwindigkeit** über (Taste **T 9** blinkt). Die Ventilatorgeschwindigkeit wählen (zur Verfügung stehen 3 Geschwindigkeitsstufen) und die Auswahl über die Taste **T 9** oder den Drehregler **M** bestätigen.

In der LED-Anzeige **D 3** wird die eingestellte Geschwindigkeitsstufe angezeigt.

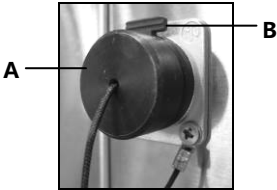
Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der **Beschwädung** über. Die Taste **T 10** blinkt.

Drücken Sie diese und wählen über den Drehregler **M** die gewünschte Beschwädung: **1-10** im manuellen und **0 - 100** (in 10er Schritten) im programmierten Betrieb. Die Auswahl über die Taste **T 10** oder den Drehregler **M** bestätigen.

Zum Starten des Gerätes die Taste **T 16** drücken.

Garen/Backen mit Kerntemperaturfühler

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.



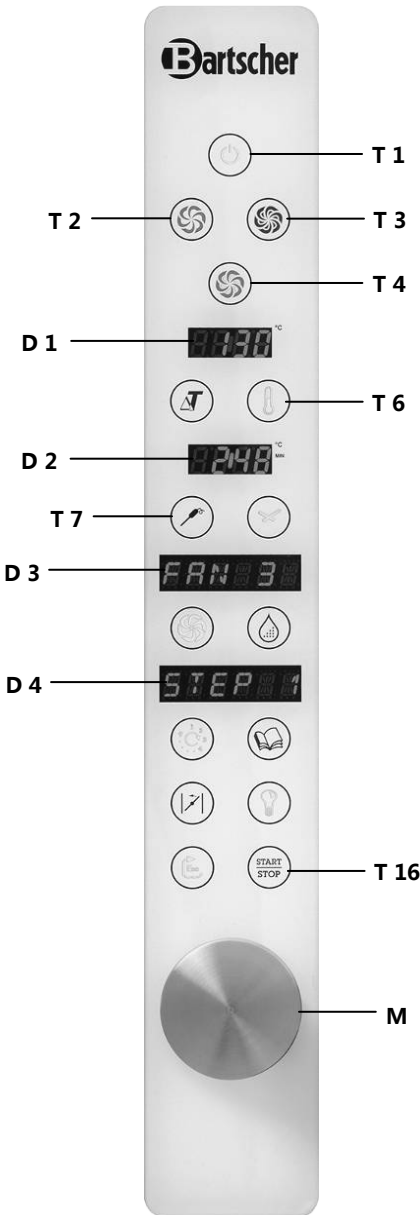
VORSICHT!

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



HINWEIS!

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.



Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste **T 1**. Die Funktionstasten **T 2 – T 3 – T 4** blinken und das Gerät ist für die Einstellungen der Funktionen bereit. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint „**MANUAL**“.

Für die Einstellung des gewünschten Gar-/Backmodus drücken Sie die entsprechenden Tasten **T 2 – T 3 – T 4**.

Die Einstellung der gewünschten **Temperatur** erfolgt durch das Betätigen der Taste **T 6**.

Wenn die Taste **T 6** blinkt, stellen Sie über den Drehregler **M** die Temperatur (50 °C-280 °C) ein. Danach die Wahl über die Taste **T 6** oder den Drehregler **M** bestätigen. In der LED-Anzeige **D 1** wird die eingestellte Temperatur angezeigt.

Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der **Gar-/Backzeit** über. Nun darf nicht die Zeit eingestellt, sondern muss durch Drücken der Taste **T 7** der Modus **Garen-/ Backen mit KERNTemperaturFÜHLER** gewählt werden.

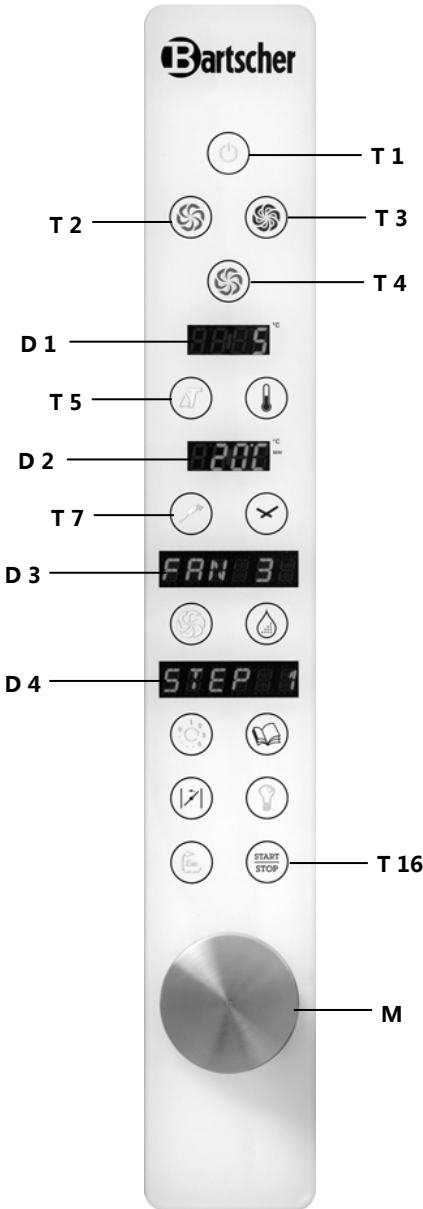
Die gewünschte **Kerntemperatur** im Produkt im Bereich 20 °C – 110 °C mit dem Drehregler **M** einstellen. (**Wichtig: die Temperatur im Gerät muss mindestens 5 °C höher liegen als die des Kerntemperaturfühlers**).

Die Wahl über die Taste **T 7** oder den Drehregler **M** bestätigen. In der LED-Anzeige **D 2** wird die eingestellte Kerntemperatur angezeigt.

Legen Sie weitere Parameter je nach Art der Speisenzubereitung fest.

Zum Starten des Gerätes die Taste **T 16** drücken.

Garen/Backen mit Delta-T (ΔT)



Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste **T 1**. Die Funktionstasten **T 2 – T 3 – T 4** blinken und das Gerät ist für die Einstellungen der Funktionen bereit. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint „**MANUAL**“.

Für die Einstellung des gewünschten Gar-/Backmodus drücken Sie die entsprechende Taste **T 2 – T 3 – T 4**.

Verwendung des Gar-/Backmodus (ΔT):

Der Modus **ΔT** eignet sich besonders für die Zubereitung von großen oder mittleren Braten. Diese Zubereitungsart ist gekennzeichnet von einer Temperatur, die unter der für das traditionelle Garen/Backen verwendet wird. Hierdurch verlängert sich die Gar-/Backzeit und die Speisen werden zart. Gleichzeitig wird jedoch der Gewichtsverlust der Speise verringert.

Um den Modus **Delta-T (ΔT)** zu aktivieren, drücken Sie die Taste **T 5**. Wenn diese Taste blinkt, wählen Sie über den Drehregler **M** den gewünschten **Temperaturunterschied** zwischen der Garraumtemperatur und Kerntemperatur.

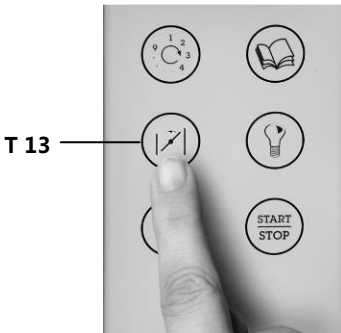
Empfohlene Einstellung ΔT : 30 - 40 °C

Die Auswahl über Taste **T 5** oder Drehregler **M** bestätigen. In der LED-Anzeige **D 1** wird der eingestellte Temperaturunterschied angezeigt. Das Gerät geht automatisch zur Einstellung der **Kerntemperatur** über (Taste **T 7** blinkt). Diese über den Drehregler **M** einstellen. Die Auswahl über Taste **T 7** oder Drehregler **M** bestätigen. In der LED-Anzeige **D 2** wird die eingestellte Kerntemperatur angezeigt.

Legen Sie weitere Parameter je nach Art der Speisenzubereitung fest.

Zum Starten des Gerätes die Taste **T 16** drücken.

Wrasenabzug



Der **Wrasenabzug** hat die Funktion, Feuchtigkeit, die sich während des Garens/ Backens im Garraum bilden kann, zu entfernen.

Beim Einschalten des Gerätes ist der Wrasenabzug immer geschlossen. Am Ende der Gar-/Backzeit verbleibt der Wrasenabzug in der Position, in welcher er sich in diesem Moment befindet.

Durch Betätigung der Taste **T 13** wird der Wrasenabzug geöffnet oder geschlossen.

Während der Wrasenabzug sich ausrichtet (Taste **T 13** blinkt) kann kein weiterer Befehl ausgeführt werden.

Das Öffnen des Wrasenabzugs wird durch die Änderung des Zustandes der Taste **T 13** angezeigt:

Eingeschaltet: WRASENABZUG OFFEN

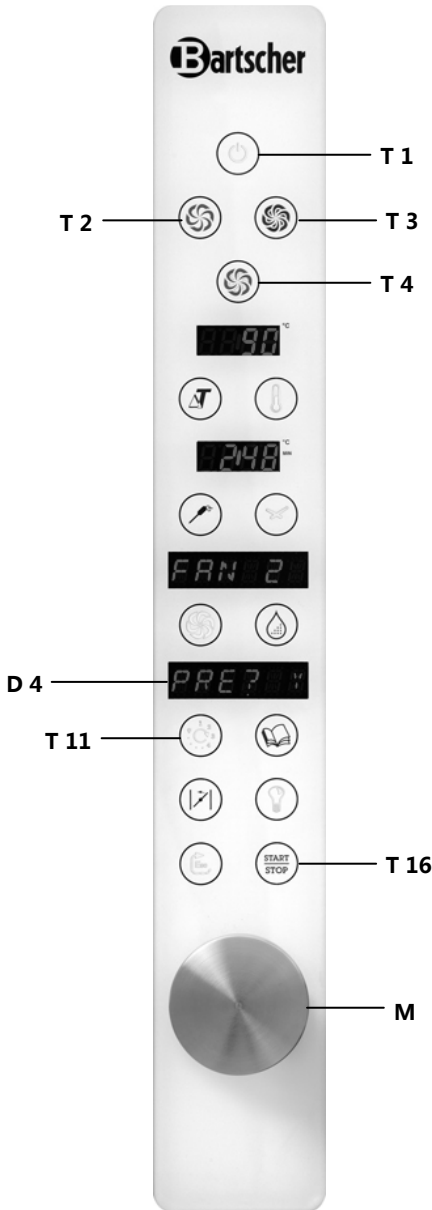
**Ausgeschaltet: WRASENABZUG
GESCHLOSSEN**

Auch bei geschlossenem Wrasenabzug besteht keine Gefahr, dass sich ein Überdruck im Geräteinnenraum bildet, da dies immer durch den Wrasenabzug geregelt wird.

Im Gar-/Backmodus **KOMBI-DÄMPFEN** wird der Wrasenabzug automatisch gesteuert. Dennoch kann auch manuell eingegriffen werden.

Im Gar-/Backmodus mit **DAMPF** bleibt der Wrasenabzug geschlossen.

Vorheizen



Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste **T 1**. Die Funktionstasten **T 2 – T 3 – T 4** blinken und das Gerät ist für die Einstellungen der Funktionen bereit. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint „**MANUAL**“.

Für die Einstellung des gewünschten Gar-/Backmodus drücken Sie die entsprechenden Tasten **T 2 – T 3 – T 4** und die gewünschten Parameter einstellen .

In der Grundeinstellung ist das Vorheizen deaktiviert. Um das Vorheizen des Gerätes zu aktivieren, die Taste **T 11** drücken und den Drehregler **M** nach links drehen. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint „**PRE? N**“ (**N** – nein). Den Drehregler **M** nach rechts drehen, bis in der LED-Anzeige **D 4** „**PRE? Y**“ (**Y** – ja) erscheint. Drücken Sie zur Bestätigung den Drehregler **M**. An dieser Stelle den Drehregler **M** nach rechts drehen, um zur Programmierung des Rezeptes zurückzukehren.

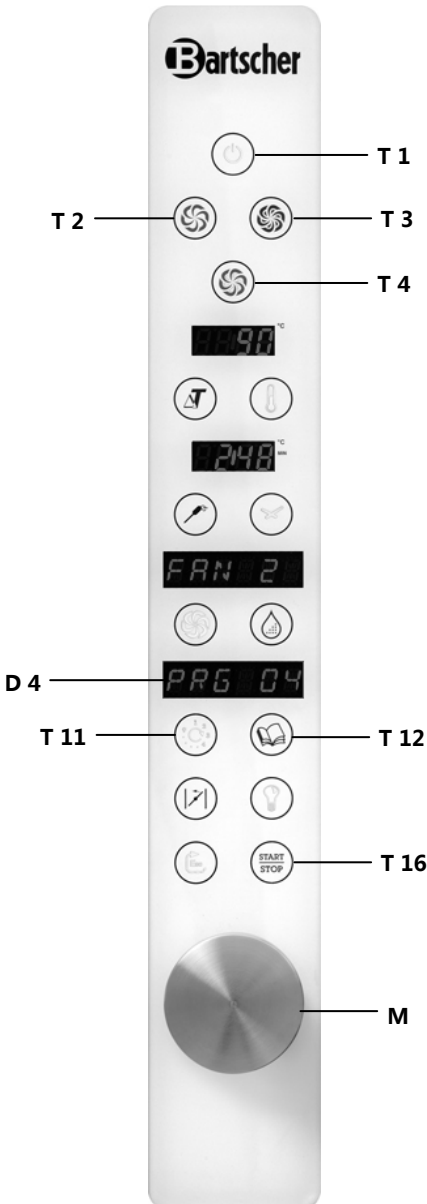
Wenn Sie durch Drücken der Taste **T 16** das Garprogramm starten, erscheint in den LED-Anzeigen **D 3** und **D 4** „**PRE**“ und „**HEAT**“. Das Gerät beginnt automatisch mit dem Vorheizen bei einer Temperatur, die um 20% höher liegt, als die für die erste Phase des Rezeptes eingestellte. Sobald der Vorheizvorgang beendet ist, ertönt ein akustisches Signal. Nun kann die Speise für die Zubereitung in den Garraum gestellt werden.

Anmerkung:

Für ein besseres Ergebnis sollte die Speise immer erst dann in den Garraum gestellt werden, wenn das Vorheizen abgeschlossen ist.

Außerdem kann das Vorheizen immer dann genutzt werden, wenn die Leistung des Gerätes erhöht werden soll (mit einigen besonderen Ausnahmen, bei denen die Zubereitung „kalt“ begonnen werden muss).

Programmierung und Speicherung eines Gar-/Backprogramms



Im Speicher des Gerätes können bis zu **99 Gar-/ Backprogramme** programmiert und gespeichert werden, um diese erneut zu nutzen.

Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste **T 1**. Die Funktionstasten **T 2 – T 3 - T 4** blinken und das Gerät ist für die Einstellungen der Funktionen bereit. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint „**MANUAL**“.

Legen Sie die einzelnen Parameter je nach Art der Speisenzubereitung fest:

- Gar-/Backmodus,
- Temperatur oder ΔT -Garen,
- Zeit oder Kerntemperatur,
- Ventilatorgeschwindigkeit,
- Beschwagung.

Nachdem das gewünschte Programm erstellt wurde, drücken Sie für einige Sekunden die Taste **T 12**. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint die Nummer des ersten im Speicher verfügbaren Programms (z. B. sind bereits 3 Programme auf den Pos. 1, 2 und 3 gespeichert, wird „**PRG 04**“ als erster freier Speicherplatz angezeigt).

Drücken Sie für einige Sekunden erneut die Taste **T 12** bis in der LED-Anzeige **D 4** „**MEM**“ erscheint.

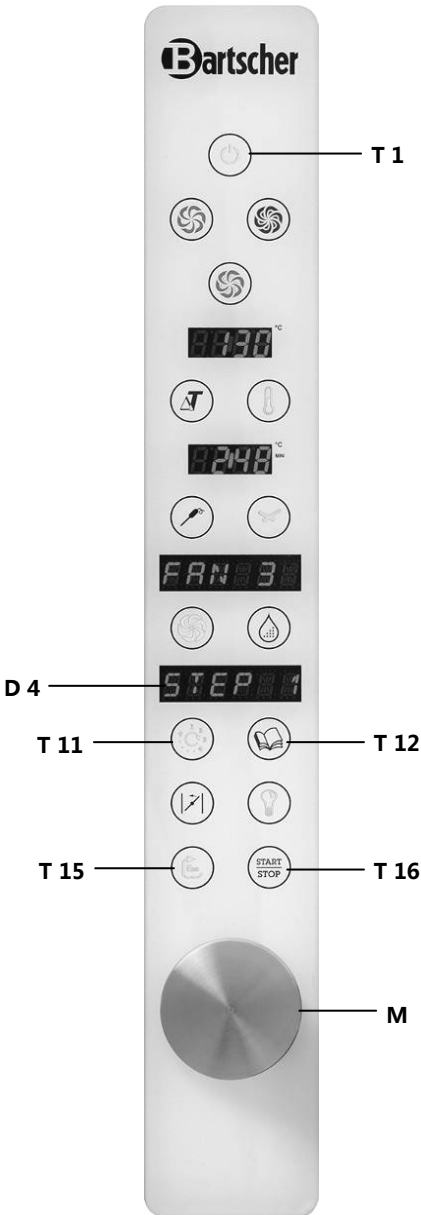
Für jedes Programm (Rezept) sind bis zu **9 Garphasen** und **das Vorheizen** programmierbar.

Zur Programmierung der einzelnen Garphasen eines Programms die Taste **T 11** drücken.

In der LED-Anzeige **D 4** erscheint die Nummer der Garphase „**STEP 1**“. Legen Sie für diese Garphase die Parameter fest . Drücken Sie für einige Sekunden erneut die Taste **T 12** bis in der LED-Anzeige **D 4** „**MEM**“ erscheint.

Um die nächste Garphase zu programmieren, den Drehregler **M** nach rechts drehen. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint die Nummer der neuen Garphase: „**STEP 2**“. Nun können die Parameter der neuen Garphase eingegeben werden.

Zwischen den gespeicherten Programmen navigieren



Um ein gespeichertes Programm auszuwählen, muss die Taste **T 12** betätigt und die Programmnummer durch Drehen des Drehreglers **M** nach rechts oder links gedreht werden. Die Auswahl durch Drücken der Taste **T 12** bestätigen, wenn diese auf der Nummer des gewünschten Programms steht „**PRG 04**“.

Die Taste **T11** blinkt und die Einstellungen der Back-/ Garphase des Programms können angezeigt werden. Sich auf der Phase 1 (**STEP 1**) positionieren und die Taste **T 16** drücken, um das Programm zu starten.

Der Vorgang kann auch mit einer Phase nach der Phase 1 begonnen werden, indem die Nummer der gewünschten Phase ausgewählt und für den Start die Taste **T16** gedrückt wird. In diesem Fall heizt das Gerät nicht vor, auch wenn dies vom Programm vorgesehen ist.

Gar-/Backprogramm ändern/löschen

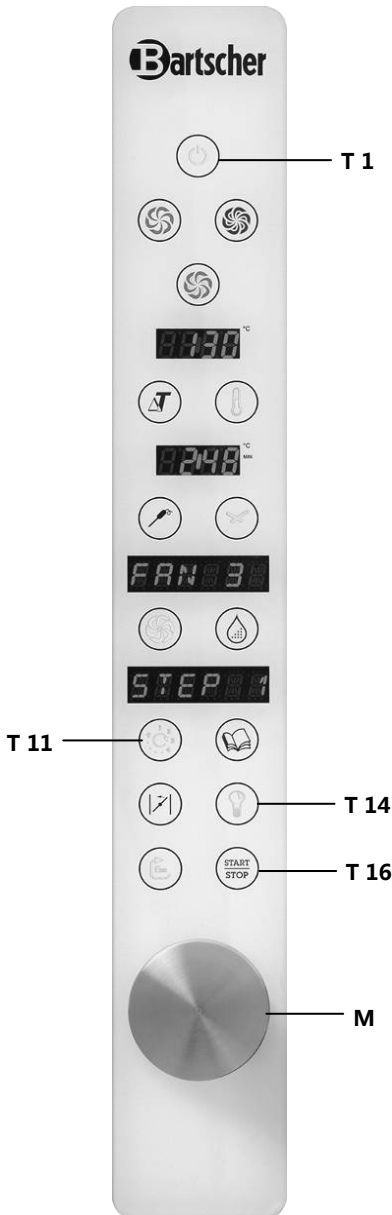
Um ein gespeichertes Programm zu ändern, wählen Sie die Nummer des gewünschten Programms aus (Abschnitt „**Zwischen den gespeicherten Programmen navigieren**“).

Danach die Garphase auswählen, welche geändert werden soll und die Programmierung der Garphase wie gewünscht durchführen.

Nach Abschluss der Einstellung kann das geänderte Programm gespeichert werden, indem die Taste **T 12** für einige Sekunden gedrückt wird bis in der LED-Anzeige **D 4** „**MEM**“ erscheint.

Des Weiteren kann ein Programm teilweise oder ganz gelöscht werden.

Sollten Garphasen eines Programmes teilweise gelöscht werden, positionieren Sie sich auf der zu löschenden Garphase und drücken Sie die Taste **T 11** für einige Sekunden, bis in der LED-Anzeige **D 4** „**dEL?N**“ erscheint.



Drehen Sie den Drehregler **M** nach links. Wenn in der LED-Anzeige **D 4** „**DEL?Y**“ erscheint, drücken Sie den Drehregler **M**. In der LED-Anzeige **D 4** wird „**DEL**“ angezeigt. Beginnend mit der Garphase, auf der sich das Programm positioniert hat, werden auch alle folgenden Garphasen des gewählten Programms gelöscht (z. B. wurde Garphase 3 ausgewählt, werden die Garphasen 3, 4, 5 usw. gelöscht).

Es ist nicht möglich, nur eine Garphase zwischen mehreren zu löschen (z. B. kann nicht nur die Garphase 3 ohne 4, 5 usw. gelöscht werden).

Um ein ganzes Programm zu löschen, die Garphase 1 (**STEP1**) auswählen und die Taste **T 11** für einige Sekunden drücken, bis in der LED-Anzeige **D 4** „**DEL?N**“ erscheint. Drehen Sie den Drehregler **M** nach links. Wenn in der LED-Anzeige **D 4** „**DEL?Y**“ erscheint, drücken Sie den Drehregler. In der LED-Anzeige **D 4** wird „**DEL**“ angezeigt.

Beleuchtung des Geräteinnenraumes

Um die Beleuchtung des Garraumes einzuschalten, die Taste **T 14** drücken.

Die Beleuchtung schaltet sich für 45 Sekunden ein. Es ist auch möglich, die Beleuchtung vor der automatischen Abschaltung auszuschalten, indem man die Taste **T 14** erneut drückt.

Gerät ausschalten

Um ein Back-/Garprogramm zu beenden, welches auf unbeschränkte Dauer eingestellt ist oder vor Ablauf der eingestellten Dauer, die Taste **T 16** drücken.

Um das Gerät auszuschalten, die Taste **T 1** für einige Sekunden drücken.

COOLING DOWN Funktion (Garraum herunter kühlen)

- Das Gerät ist zusätzlich mit einer Funktion „**COOLING DOWN**“ ausgestattet.
- Sollte nach einem Garvorgang mit hoher Temperatureinstellung das Gerät schnell für einen Garvorgang mit niedrigeren Temperatur abgekühlt werden, aktivieren Sie diese Funktion, indem Sie die Tasten **T 15** und danach **T 16** drücken. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint „**COOLING DOWN**“.
- Um die Abkühlung zu Beschleunigen, kann zusätzlich die Glastür geöffnet werden. In diesem Fall wird bei offener Glastür das Gerät nicht abschalten und der Abkühlprozess nicht unterbrochen.
- **Im manuellen Betrieb** wird diese Funktion **nicht** automatisch abgeschaltet. Wenn die gewünschte niedrigere Temperatur erreicht ist (die Temperatur im Garraum wird in der LED-Anzeige **D 1** angezeigt), drücken Sie zur Unterbrechung des Vorgangs die Taste **T 15**, sonst kühlt das Gerät bis auf die voreingestellte Temperatur von 50 °C ab.
- **Im programmierten Betrieb** schaltet das Gerät ab, sobald der Garraum auf eine Temperatur um ca. 40 °C herunter gekühlt ist. Sollte die gewünschte Temperatur im Garraum noch nicht erreicht sein, wiederholen Sie den Vorgang.
- Bei Aktivierung dieser Funktion ist der Wrasenabzug automatisch geöffnet.

Garen / Backen mit mehreren Garphasen im manuellen Betrieb

- Auch im **manuellen Betrieb** kann mit mehreren Garphasen (bis zu 9 Garphasen möglich) ein Programm ausgeführt werden.
- Drücken Sie zum Einschalten des Gerätes die Taste **T1**.
Die Funktionstasten **T 2 – T 3 - T 4** blinken und das Gerät ist für die Einstellungen der Funktionen bereit. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint „**MANUAL**“.
- Legen Sie die einzelnen Parameter je nach Art der Speisenzubereitung fest:
 - Gar-/Backmodus,
 - Temperatur oder **ΔT**-Garen,
 - Zeit oder Kerntemperatur,
 - Ventilatorgeschwindigkeit,
 - Beschwädung.
- Nachdem das gewünschte Programm erstellt wurde, drücken Sie für einige Sekunden die Taste **T 12**. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint die Nummer des ersten im Speicher verfügbaren Programms (z. B. sind bereits 3 Programme auf den Pos. 1, 2 und 3 gespeichert, wird „**PRG 04**“ als erster freier Speicherplatz angezeigt).
- Gehen Sie jetzt zur Programmierung der einzelnen Garphasen eines Programms über, drücken Sie kurz die Taste **T 11**. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint die Nummer der Garphase „**STEP 1**“. Legen Sie für diese Garphase die Parameter fest.

- Um die nächste Garphase einzugeben, drücken Sie erneut kurz die Taste **T 11**. In der LED-Anzeige **D 4** erscheint die Nummer der Garphase „**STEP 2**“. Legen Sie auch für diese Garphase die gewünschten Parameter fest.
- Wenn Sie alle Garphasen eingegeben haben, drücken Sie die Taste **T 16**, und das eingegebene Programm mit den Garphasen wird ausgeführt.



HINWEIS!

Nach Ablauf des eingestellten Programms schaltet das Gerät ab. Das Programm ist danach nicht mehr abrufbar, da dieses im manuellen Betrieb nicht gespeichert werden kann.

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 Garen oder Braten von Lebensmitteln ist es notwendig, einen Behälter auf den Boden des Garraums zum Auffangen von Fett oder Bratensäfte 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 Lebensmittel auszugleichen, empfehlen wir ein Vorheizen (**Abschnitt „Vorheizen“, S. 32**).

6. Reinigung und Wartung



WARNUNG!

Vor der Reinigung das Gerät von der Stromversorgung trennen (Netzstecker ziehen!) und vollständig abkühlen lassen.

Das Gerät niemals mit Wasserstrahlen oder Dampf unter Druck reinigen!

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

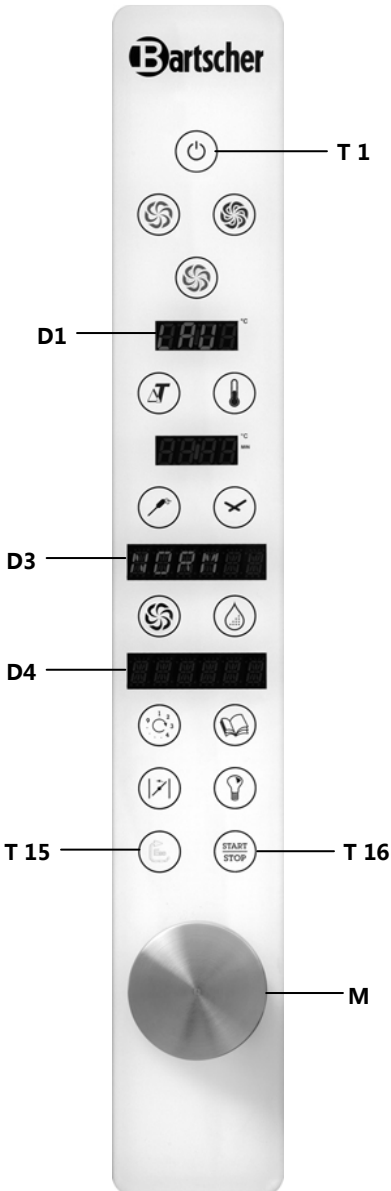
Regelmäßige Reinigung durch den Benutzer

- 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 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 Reinigungsmittelrückstände 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.

6.1 Automatische Reinigung

- Die Geräte sind mit einem automatischen Reinigungssystem ausgestattet, welches 3 verschiedene Reinigungsprogramme zur Verfügung stellt: „**SOFT**“, „**NORMAL**“ und „**STARK**“, sowie ein Trocknungsprogramm.
- Über einen fest angeschlossen Zulaufschlauch wird das Reinigungsmittel in den Garraum gepumpt. Dieses wird mit Wasser über eine Waschdüse im oberen Bereich des Garraumes verteilt.
- Bevor Sie die automatische Reinigung aktivieren, folgende Schritte ausführen:
 - die Tür öffnen und den Filter am Ablass im Boden des Garraumes entfernen;

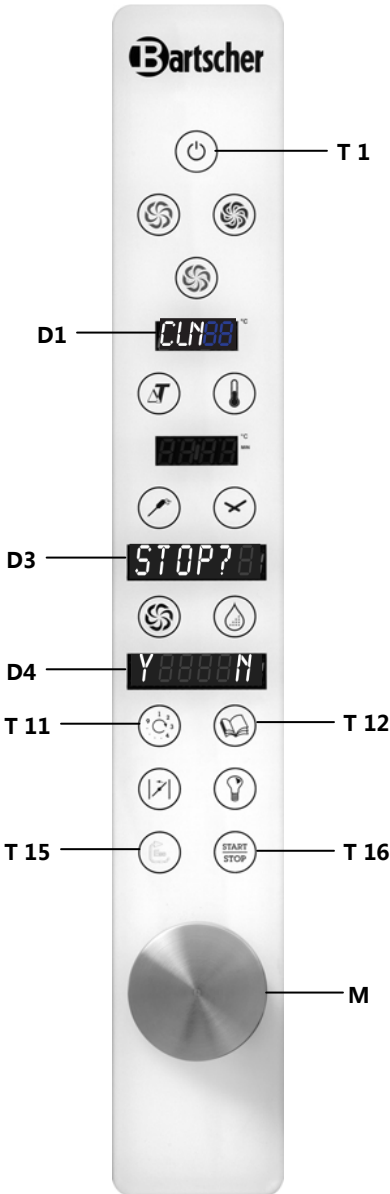
- überprüfen, ob der entsprechende Zulaufschlauch für Reinigungsmittel korrekt angeschlossen und in den Behälter mit geeignetem Reiniger eingeführt ist;
- das Gerät mit der Taste **T1** einschalten.



- Drücken Sie gleichzeitig die Taste **T15** (Clean) und den Drehregler **M**.
- In der Digitalanzeige **D3** wird das Reinigungsprogramm angezeigt. Durch Drehen des Drehreglers **M** kann das gewünschte Programm **SOFT** (leicht), **NORMAL** (mittel) oder **STARK** (intensiv) gewählt werden, abhängig von der Verschmutzung des Garraumes.
- Nach der Auswahl des entsprechenden Reinigungsprogramms drücken Sie die Taste **T16** (Start). Die automatische Reinigung startet. Die Reinigung erfolgt nur bei geschlossener Tür.
- Während der Reinigung werden in der Digitalanzeige **D3** folgende Meldungen angezeigt:

WASCH Vorreinigung - Reinigung
SPÜLEN Spülen
TROCKN Trocknen
FERTIG Reinigung beendet

- Vor Beginn eines neuen Backzyklus sollte der Garraum manuell mit einer Handbrause ausgespült werden. Auf diese Weise werden eventuelle Rückstände des Reinigungsmittels entfernt.
- Montieren Sie den Filter am Abfluss im Boden des Garraumes.



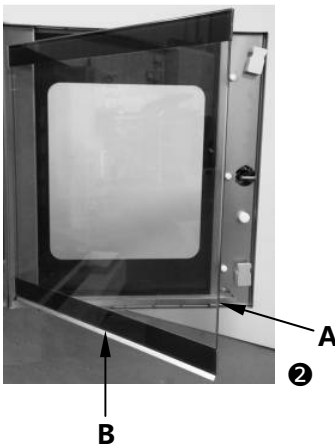
- Um die automatische Reinigung vor dem Abschluss des Zyklus abzuschalten, die folgenden Schritte ausführen:
 - Die Taste **T16** (Stopp) drücken.
 - In der Digitalanzeige **D3** wird „**STOP?**“ und in der Digitalanzeige **D4** „**Y----N**“ angezeigt.
 - Drücken Sie die Taste **T11**, um die Reinigung zu unterbrechen oder **T12**, um mit der Reinigung fortzufahren.
 - Wenn Sie nach dem Unterbrechen mit der Reinigung fortfahren, schaltet das Gerät automatisch in die vorherige Reinigungsphase.
- Vor Beginn eines neuen Backzyklus sollte der Garraum manuell mit einer Handbrause ausgespült werden. Auf diese Weise werden eventuelle Rückstände des Reinigungsmittels entfernt.
- Montieren Sie den Filter am Abfluss im Boden des Garraumes.

**VORSICHT!**

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für Kombidämpfer. Die Verwendung eines nicht geeigneten Reinigungsmittels kann zu Beschädigungen des Reinigungssystems und des Garraumes führen, zudem erlischt die Gewährleistung.

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. ❶).



- Klappen Sie das Innenglas auf (Abb. ❷).
- 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

- Lassen Sie am Gerät regelmäßig (**mindestens einmal im Jahr**) Kontrollen durch eine spezialisierte und befugte Fachkraft ausführen. Kontaktieren Sie dazu den Kundendienst.
- Vor Ausführung jeglicher Wartungsarbeiten muss die Stromversorgung abgestellt und die Wasserzufuhr geschlossen werden. Das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Bevor Sie das Gerät an einen neuen Aufstellplatz bewegen, überprüfen Sie , dass die elektrischen Leitungen und Wasserzulaufleitungen 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- 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 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. • 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.	

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
Fax: +49 (0) 5258 971-120

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

ENGLISH

Table of contents

1. Safety 46
1.1 Key to symbols 46
1.2 Important safety instructions 47
1.3 Proper use 51

2. General information 52
2.1 Liability and Warrantees 52
2.2 Copyright protection 52
2.3 Declaration of conformity 52

3. Transport, packaging and storage 53
3.1 Delivery check 53
3.2 Packaging 53
3.3 Storage 53

4. Technical data 54
4.1 Properties of combi steamers 54
4.2 Technical specification 55
4.3 Overview of parts 58

5. Installation and operation 59
5.1 Instructions for the installer 59
5.1.1 Installation instructions 59
5.1.2 Installation place 60
5.1.3 Preparing for Installation 61
5.1.4 Electrical connection 62
5.1.5 Water connection 63
5.1.6 Connecting to the drain 63
5.1.7 Connecting the cleaning agent supply hose 64
5.1.8 Start-up and acceptance 64
5.2 Instructions for the user 66
5.2.1 Safety notes 66
5.2.2 Operation 67
5.2.3 Functions of the control elements and displays 68
5.2.4 Settings 69
5.2.5 Instructions and advices 81

6. Cleaning and maintenance 82

7. Possible Malfunctions 87

8. Waste disposal 88



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 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 the tank! Risk 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.

1.2 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.
- Take care of children to keep them playing with or starting the device.
- **Never** leave the device unattended when in use.
- Prevent access of children to the package materials like plastic bags and foamed polystyrene elements. **Suffocation hazard!**

- Only use the device indoors.
- The device is not adapted for use with an external timer or remote control.
- The device must be operated only in perfect and safe condition. In case of malfunction immediately disconnect the device from the power supply and contact the service company.
- 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** 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 the tank! Risk of burns!

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

- During preparation of food or liquids in the containers pay attention to the possible spillage, either during cooking or during removing the container from the chamber.
- When the combi steamer is placed on another combi steamer or appropriate base **it is not recommended** to use the higher guides, preventing looking into the container.

Due to safety reasons after positioning the device place the



sticker **“Hot liquid in the tank!”** included in the delivery on the device **1.6 m** above the floor.



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.
- 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 initiate appropriate fire fighting measures.
Attention: Do not pour water onto the device still being under voltage: **danger of electric shock!**

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.



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 Properties of combi steamers

- Accessories: Nickel-chrome steel
- Electronic control including 99 programs and possibility of programming up to 9 different cooking phases
- Capacity up to 5 x 1/1 GN or 7 x 1/1 GN, or with baking trays 600 x 400 mm with appropriate guides for using those trays
- **Functions:** thermaflow, sterwing, steam cooking, Delta-T cooking (temperature sensor available optionally) automatic 3-level cleaning system with drying program
- Reversible motor operation (clockwise/counterclockwise) to optimize the cooking climate
- 3 levels of fan speed control
- Steam generation with use of direct injection
- Adjustable steam outlet
- Steamer chamber illumination
- Useful transverse GN guide
- LED temperature, time, steam cooking, and internal temperature display
- Possibility of using the internal temperature sensor (**116009**).
- Possibility of placing the hand shower (**116005**).
- Double door glazing, easy opening of internal door for cleaning
- Removable rails for shelves

Protective devices

The device is equipped with the following protective systems:

Protective thermostat in the chamber: when the temperature in the steamer chamber reaches 350 °C the thermostat opens the supply circuit of the device heaters.



CAUTION!

Resetting of that protection element must be realized by the qualified personnel as inspections of other elements are required as well.

The **door switch** interrupts the device operation after opening the door: either the heating system and the fan are turned off.

4.2 Technical specification

Name	Electric combi steamer	
Model:	E 5110RS	E 7110RS
Code-no.:	116526W	116528W
Capacity:	up to 5 x 1/1 GN or baking tray 5 x 600 x 400 mm	up to 7 x 1/1 GN or baking tray 7 x 600 x 400 mm
Distance between guides:	74 mm	
Amount of cooked food per guide:	max. 10 kg	max. 10 kg
Total amount of cooked food:	max. 25 kg	max. 35 kg
Temperature range:	50 °C – 280 °C	
Power supply:	6.3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC	9.6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Water connection:	3/4"	
Water pressure:	max. 3 bar	
Dimensions:	W 890 x D 815 x H 635 mm	W 890 x D 815 x H 815 mm
Weight:	90.2 kg	103.8 kg
Includes:	1 grate 1/1 GN, 1 tray 1/1 GN 1 hose, 1 drain pipe, 1 supply hose for cleaning agent	

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

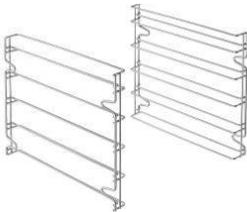
Code-no.: 116005

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



1 pair of standardised rails for bakeries

to use with 5 bakery trays 600 x 400
for combi steamer 11652W

Code-no.: 116001



1 pair of standardised rails for bakeries

to use with 7 bakery trays 600 x 400
for combi steamer 116528W

Code-no.: 116002

Watering set for combi steamer

Not complicated alternative: watering set allows for watering also in case of no permanent water supply.



- The set includes:
 - plastic can (5l),
 - pump,
 - fixing elements,
 - 2 connecting hoses:
 - 150 cm (can - pump)
 - 80 cm (pump – moisturing pipe)
- Fit combi steamer 116526W, 116528W
Code-no.: 116011

Connecting set for combi steamer “M+E“

Compact solution for large kitchens.
The connecting set allows for one-on-another arrangements of
2 electric combi steamer 1/1 GN



- Material: stainless steel
 - The set includes:
 - frame (W 876 x D 622 x H 114 mm), 4 feet,
 - pipe and fixing steel sheet for steam outlet,
 - connecting hose, fixing band, screws
- Fits combi steamer E series:
116526W, 116528W
- Possible arrangements:
 - 5 x 1/1 GN and 5 x 1/1 GN
 - 5 x 1/1 GN and 7 x 1/1 GN
- Code-no.: 116012**

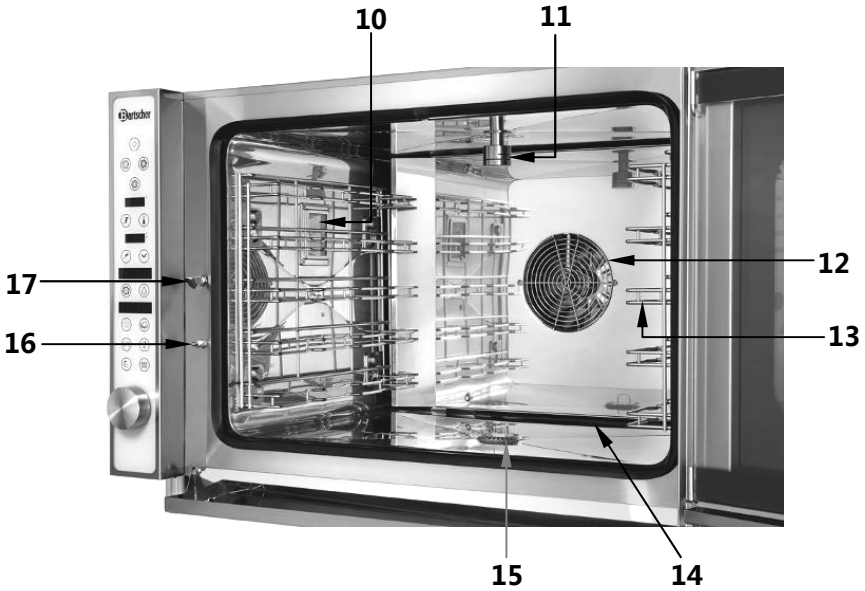
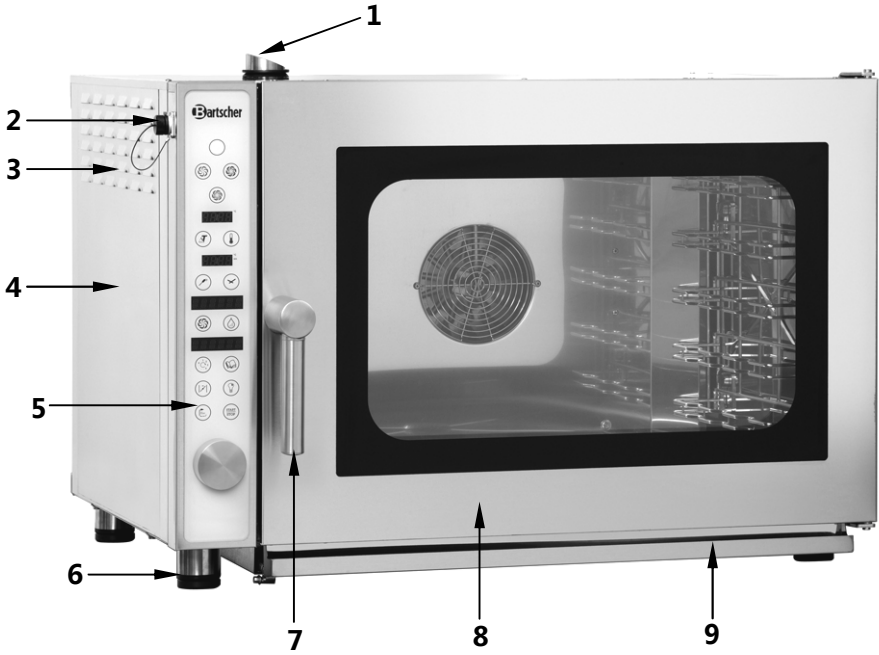


Base for combi steamer 1/1 GN

fits model-code no.: 116526W, 116528W

- 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**

4.3 Overview of parts



Description of drawings on page 58

- | | |
|---------------------------------------|-------------------------------|
| 1 Extraction connection | 10 Internal lighting |
| 2 Temperature probe connection | 11 Cleaning nozzle |
| 3 Ventilation holes | 12 Fan |
| 4 Body | 13 Rails for shelves |
| 5 Control panel | 14 Cooking compartment |
| 6 Adjustable feet | 15 Drain |
| 7 Door handle | 16 Door latch |
| 8 Door | 17 Switch |
| 9 Drain trough | |

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.

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

- The potable water connection must be positioned in the vicinity of the device.
- During connection to the new system drain sufficient amount of water before connecting the device to the water network to prevent penetration of impurities to the magnetic valves.
- Connect included hose at 90° to the device connection pipe (3/4"). Connection pipe location: under the device, on the right side, at the back. Another hose end should be connected to cold water network with use of cut-off valve.



WARNING!

Water pressure should be max. 3 bar.

In case of higher pressure use the pressure reducer (page 56).

- To assure failure-free operation of the device and prevent scale deposits in the chamber use potable water of hardness of do 7° d.H.



WARNING!

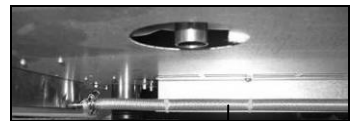
In case of water hardness above 7° d.H it is required to install appropriate water softening system.

5.1.6 Connecting to the drain

- In the water drain tank in front of the device there is the drain hose (internal diameter 10 mm) used for removing excess of liquid from the tank and installed at the back, under the device (**A** – fig. on the right).

To connect to appropriate drain system properly extend the included hose.

- Included drain pipe (**B**) should be fixed to the drain hole under the device to assure liquid flow from the chamber. Drain pipe must be connected with use of appropriate hose (Ø 22 mm) and led to the drain system.

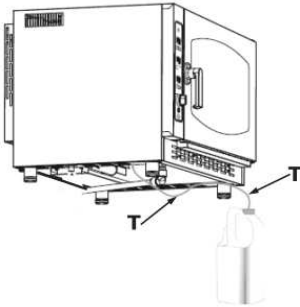


A



B

5.1.7 Connecting the cleaning agent supply hose



The hose supplying the cleaning agent is permanently connected to the pump in the lower part of the device.

The hose supplying the cleaning agent (**T**) should be immersed as deep as possible in the container with appropriate cleaning agent (fig. on the right).

5.1.8 Start-up and acceptance

Prior to **activation** of electrical devices, all inspections must be thoroughly conducted in order to confirm compliance of the device and its installation with all legal, technical and safety norms.

The following conditions **must** be fulfilled:

- The temperature around the installation must be above + 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.

Prior to **approving** the electrical equipment for the use you must run it in a test mode to ensure it operates properly, has no damages or problems.

- Turn the oven on by pressing **T 1** switch.
- Set the cooking/baking mode:

time: 10 minutes temperature: 50°– 150°C steam generati on: level 1

Press **T 16** to set **START/STOP** mode.

The following checklist requirements must be met to approve the oven for the use:

- The oven light is turned on by pressing the corresponding button and turns off automatically after 45 seconds if it has not been turned off earlier by pressing the button again.
- The oven shuts off as soon as the door is opened and restarts when the door is closed again.
- The thermostat regulating the temperature inside the oven starts operating as soon as the desired temperature is reached. The heating element (s) is/are turned on and off from time to time.
- The fan(s) motor changes the direction of rotation automatically every 3 minutes.
- In ovens with two fans in the compartments, the motors rotate in the same direction.
- Check whether water from the pipe comes to the humidification inlet (located in the cooking compartment) towards the fan
- At the end of a cooking/baking cycle a beep signal sounds for about 15 seconds.

CAUTION!

An audible alarm can be heard when the oven is turned on. This is normal and it will turn off automatically after a few seconds.



CAUTION!

Should the process be blocked during the setting of a cooking/baking phase or should the control panel not respond for other reasons, this can be corrected by repeatedly pressing T 15 button.

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 1,6 m from the floor.

5.2.2 Operation

- Clean the oven and its accessories carefully before use (see 6 **„Cleaning and maintenance“**).
- Before approving the oven for the use ensure it is installed properly and placed in stable and level place and that the electrical and cold water supply connections are properly set up.

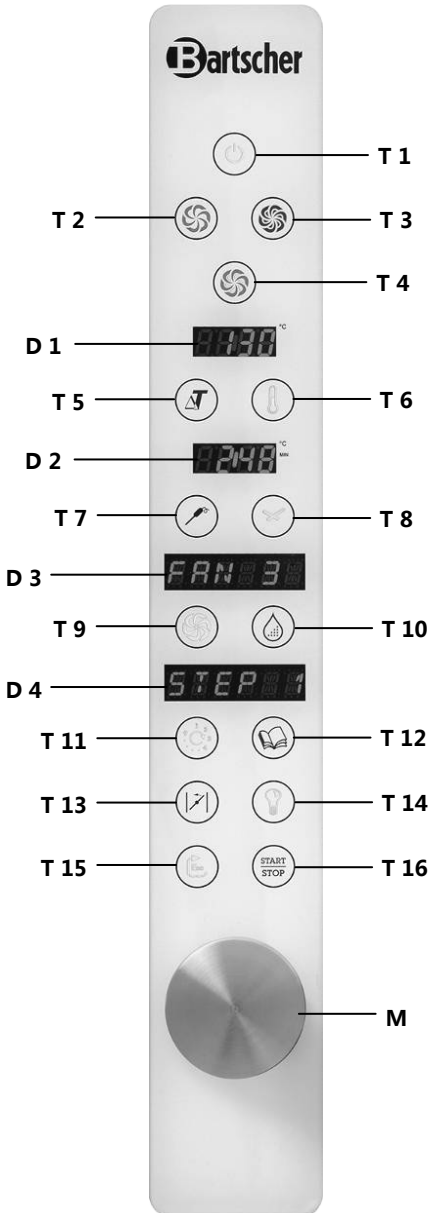


CAUTION!

Preheat the oven before cooking/baking using its preheat mode (see chapter „Preheating“, page 76).

- Once the device is connected to the power supply, it will remain in standby mode.
- The device's control panel is equipped with a dial **M**.
To set the desired parameters, turn the dial **M**; to confirm the values entered, press the dial **M**.

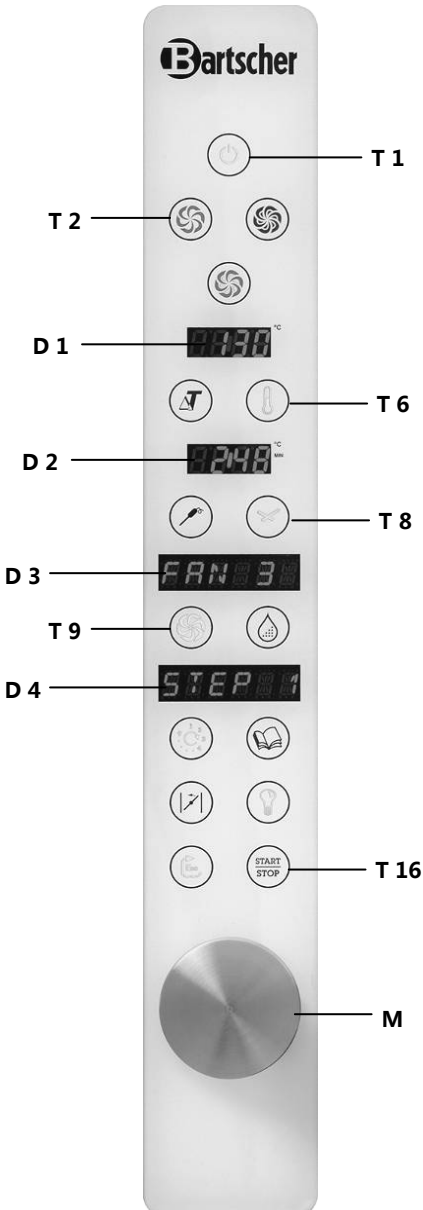
5.2.3 Functions of the control elements and displays



T 1	ON/OFF button
T 2	Convection cooking/baking button
T 3	Steaming button
T 4	Combi steaming button
T 5	Delta-T cooking ΔT
T 6	Temperature setting
T 7	Core temperature sensor setting
T 8	Time setting
T 9	Fan speed setting
T 10	Steam generation setting
T 11	Activate/Deactivate cooking and pre-heating phases
T 12	Programming
T 13	Steam extractor
T 14	Internal light button
T 15	Cancel button/Cleaning
T 16	START/STOP button
D 1	Temperature / Delta T LED display
D 2	Time / core temperature/ LED display
D 3	Fan speed/steam injection LED display
D 4	Cooking mode/program LED display
M	Function dial

5.2.4 Settings

Convection cooking/baking



To turn the device on, press the button **T 1**.

The function buttons **T 2 – T 3 - T 4** will flash, and the device is ready to accept function settings. The LED display **D 4** will read "**MANUAL**".

To set up **CONVECTION** cooking/baking press **T 2** button.

The desired **temperature** is set by pressing **T 6** button.

When **T 6** is flashing, you may the cooking/ baking temperature using **M** dial (50°C - 280°C).

Now confirm your selection by pressing **T 6** button or using **M** dial. The selected temperature is displayed on LED **D 2**.

The device will automatically pass to the **time** setting mode (**T 8** button flashes).

The desired time is set by turning **M** dial and the selection confirmed by pressing **T 8** button or **M** dial.

The selected time is displayed on LED **D 2**.

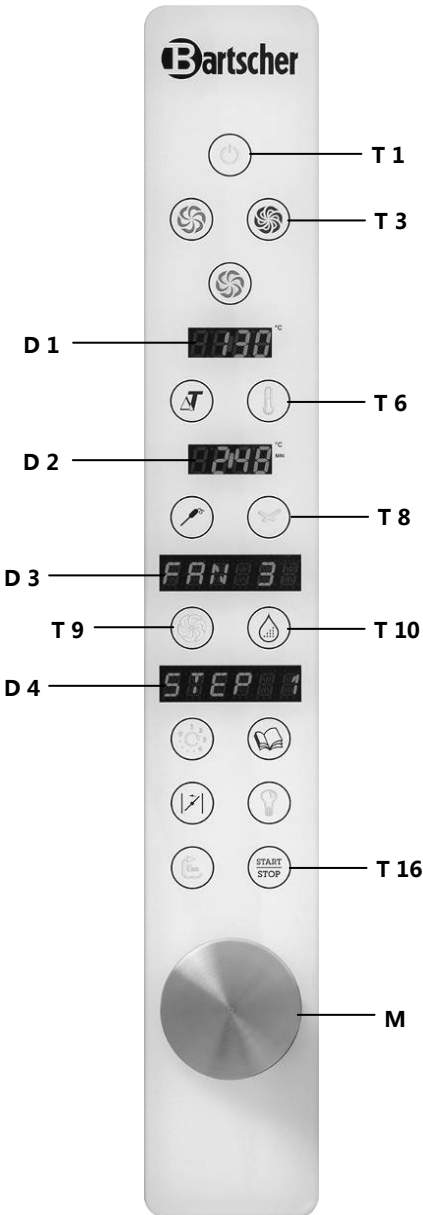
The device will automatically pass to the **fan speed** setting mode (**T 9** button flashes).

Select the desired fan speed with dial **M** (there are 3 speed available) and confirm your selection by pressing button **T 9** or dial **M**.

The selected fan speed is displayed on LED **D 3**.

To start the device, press **T 16**.

Steam cooking/baking



To turn the device on, press the button **T1**.

The function buttons **T2 – T3 – T4** will flash, and the device is ready to accept function settings. The LED display **D4** will read "**MANUAL**".

To set up **STEAM** cooking/baking press **T3** button.

The desired **temperature** is set by pressing **T6** button.

If button **T6** is flashing use dial **M** to set the desired cooking/baking temperature (50 °C - 120 °C).

Now confirm your selection by pressing **T6** button or using **M** dial.

The selected temperature is displayed on LED **D1**.

The device will automatically pass to the **time** setting mode (**T8** button flashes).

Set the desired time turning dial **M** and then confirm your selection pressing button **T8** or dial **M**.

The selected time is displayed on LED **D2**.

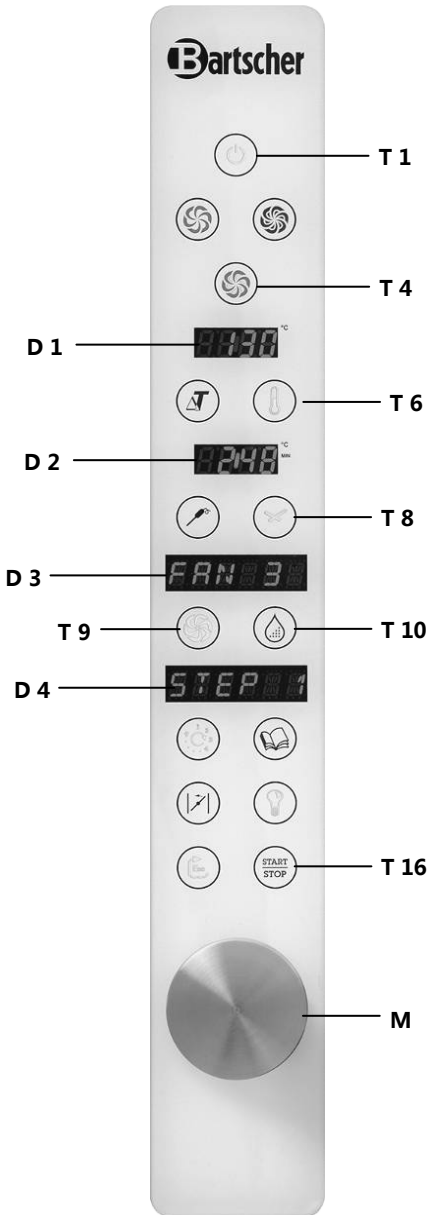
The device will automatically pass to the **fan speed** setting mode (**T9** button flashes).

Select the desired fan speed with dial **M** (there are 3 speed available) and confirm your selection by pressing button **T9** or dial **M**.

The selected fan speed is displayed on LED **D3**.

To start the device, press **T16**.

Combi steam cooking/baking



To turn the device on, press the button **T 1**.

The function buttons **T 2 – T 3 - T 4** will flash, and the device is ready to accept function settings. The LED display **D 4** will read **"MANUAL"**.

To select **COMBI STEAM COOKING** press button **T 4**.

The desired **temperature** is set by pressing **T 6** button. If button **T 6** is flashing use dial **M** to set the desired temperature (50 °C - 270 °C).

Now confirm your selection by pressing **T 6** button or using **M** dial. The selected temperature is displayed on LED **D 1**.

The device will automatically pass to the **time** setting mode (**T 8** button flashes).

Set the desired time turning dial **M** and then confirm your selection pressing button **T 8** or dial **M**.

The selected time is displayed on LED **D 2**.

The device will automatically pass to the **fan speed** setting mode (**T 9** button flashes).

Select the desired fan speed with dial **M** (there are 3 speed available) and confirm your selection by pressing button **T 9** or dial **M**.

The selected fan speed is displayed on LED **D 3**.

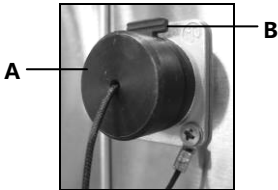
The device will automatically adjust to the **Moisture** setting. Button **T 10** will flash.

Press this button and select the desired moisture setting using the dial **M**: **1-10** in manual mode and **0 - 100** (10 levels) in programmed mode. Confirm your choice using the button **T 10** or dial **M**.

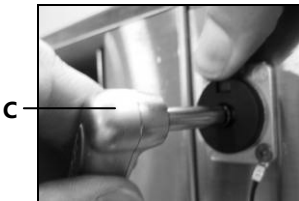
To start the device, press **T 16**.

Cooking/baking with a core temperature sensor

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.



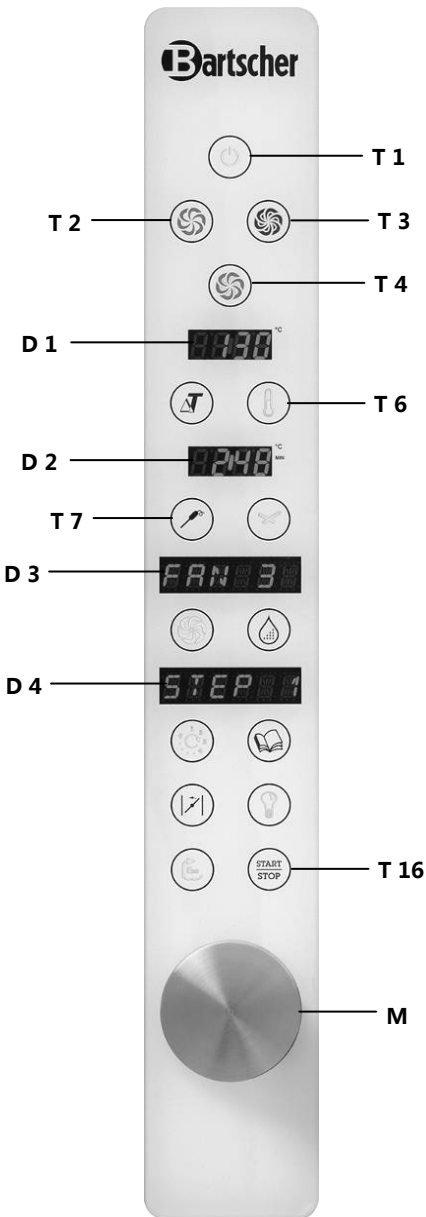
CAUTION!

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



NOTE!

The **core temperature sensor** is placed by inserting it into the product to be cooked so that its tip is located right in the middle of the product (part of greatest thickness).



To turn the device on, press the button **T 1**.

The function buttons **T 2 – T 3 - T 4** will flash, and the device is ready to accept function settings. The LED display **D 4** will read "**MANUAL**".

To select the desired cooking/baking mode press the correct button **T 2** or **T 3** or **T 4**.

To set the desired **temperature** press button **T 6**. If button **T 6** is flashing use dial **M** to set the desired temperature (50 °C - 280 °C).

Now confirm your selection pressing button **T 6** or dial **M**. The selected temperature is displayed on LED **D 1**.

The device will automatically pass to the **time setting mode**. The time set cannot be set now but you have to select cooking/baking with **CORE TEMPERATURE SENSOR** by pressing **T 7** button.

Set the desired **internal temperature** of the product from 20 °C – 110 °C using the dial **M**. **(Important: the temperature inside the oven must be set at least 5 °C higher than the core temperature sensor).**

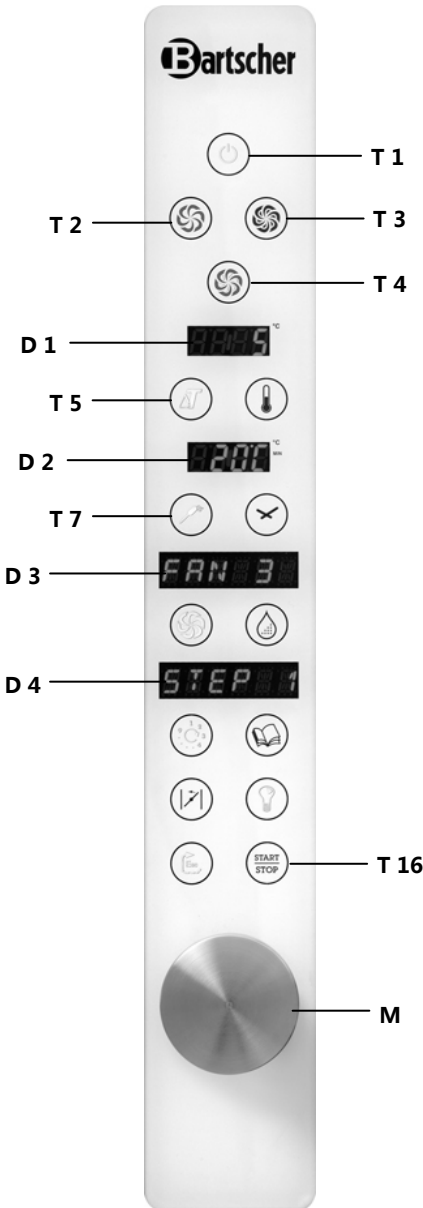
Now confirm your selection pressing button **T 7** or dial **M**.

The selected core temperature is displayed on LED **D 2**.

Set other parameters according to the type of food prepared.

To start the device, press **T 16**.

Delta-T (ΔT) cooking/baking



To turn the device on, press the button **T 1**.

The function buttons **T 2 – T 3 – T 4** will flash, and the device is ready to accept function settings. The LED display **D 4** will read "**MANUAL**".

To select the desired cooking/baking mode press the correct button **T 2** or **T 3** or **T 4**.

Using ΔT cooking/baking mode:

ΔT mode is particularly suitable for making medium/ large size roasts. We recommend to use lower temperature than in conventional cooking/baking. The cooking/baking time is extended in this mode and the food is delicate. At the same time the weight loss of the food is reduced.

To activate **Delta-T (ΔT)** working mode, press button **T 5**. If the button flashes, select the desired **temperature difference** between the cooking temperature and internal temperature of the dish being prepared using the dial **M**.

Recommended ΔT setting: 30 - 40 °C

Confirm your selection with button **T 5** or dial **M**.

The LED display **D 1** will show the temperature difference as set.

The device will automatically proceed to setting the **internal temperature** (button **T 7** flashes).

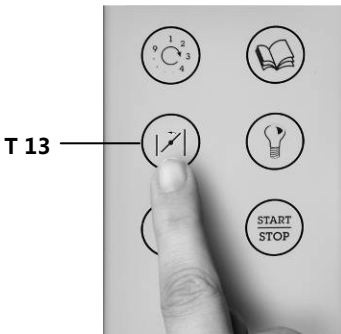
Set it using dial **M**. Confirm your choice with button **T 7** or dial **M**.

The LED display **D 2** will show the internal temperature as set.

Set other parameters according to the type of food prepared.

To start the device, press **T 16**.

Steam extractor



The **steam extractor** removes the moisture that may accumulate during cooking/baking in the oven compartment.

When the oven is turned on the steam extractor is always closed. At the end of cooking/baking time the steam extractor remains in the position in which it finds itself at the very moment.

The steam extractor is opened or closed by pressing **T 13** button.

When the steam extractor aligns itself (**T 13** button flashes), no other task can be executed.

To open the steam extractor change the position of **T 13** button:

ON: STEAM EXTRACTOR OPEN

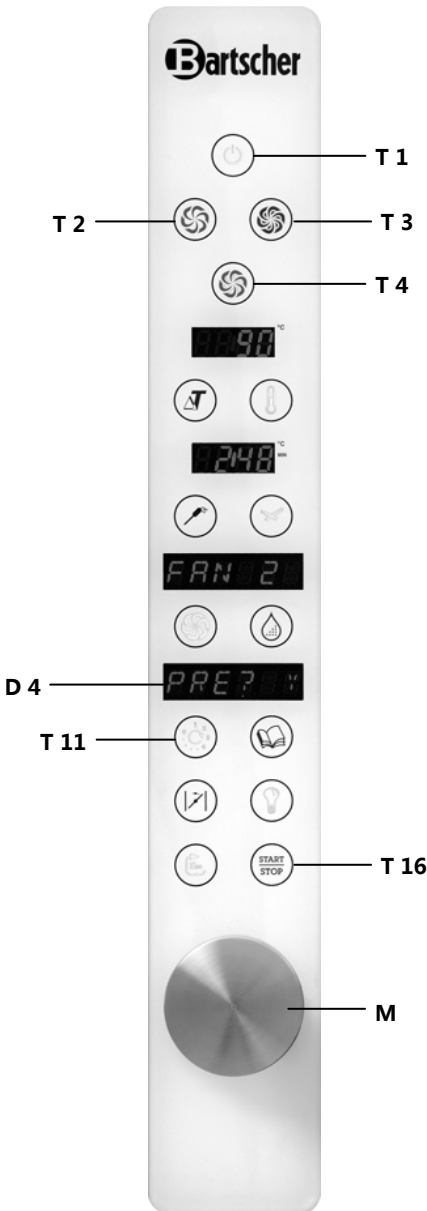
OFF: STEAM EXTRACTOR CLOSED

Even when the steam extractor is closed there is no risk of excessive pressure inside the oven since it always controlled by the exhaust itself

In the **COMBI STEAMING** mode the steam extractor is controlled automatically. But it can be controlled manually.

In the **STEAM** mode the steam extractor is always closed.

Preheating



To turn the device on, press the button **T1**.

The function buttons **T2 – T3 - T4** will flash, and the device is ready to accept function settings. The LED display **D4** will read "**MANUAL**".

To select the desired cooking/baking mode press the corresponding button: **T2** or **T3** or **T4** and set the desired parameters.

Pre-heating is turned off in basic settings.

To activate pre-heating, press button **T11**, and turn dial **M** to the left. The LED display **D4** will read "**PRE? N**" (**N** – no).

Turn dial **M** to the right, until the LED display **D4** reads "**PRE? Y**" (**Y** – yes).

To confirm, press dial **M**. Turn dial **M** to the right in order to return to programming the recipe.

If we activate the cooking programme by pressing button **T16**, the LED displays **D3** and **D4** will read "**PRE**" and "**HEAT**".

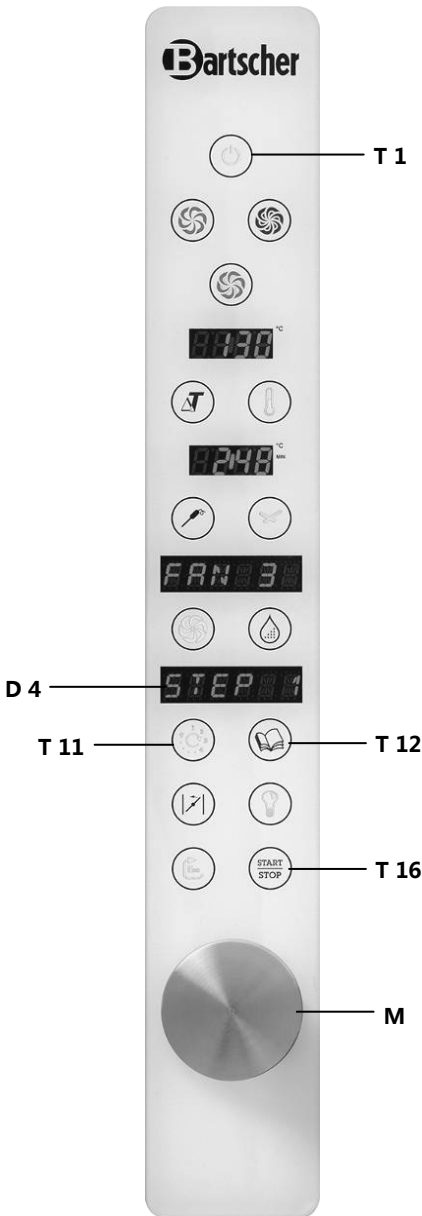
After pressing **T16** button the oven will automatically begin preheating at a temperature 20% higher than the set for the first phase of cooking. Once the pre-heating process is complete, an acoustic signal sounds. Now the food may be placed in the oven for cooking.

Note:

For best results, the food should always be placed in the oven compartment the when preheating is completed.

In addition, the pre-heating can always be used when the power of the oven is to be increased (with some specific exceptions where the cooking needs to be started at "cold").

Navigation between the stored programs



To select a stored program, use **T 12** button and select the desired program number by turning **M** dial clock or counter-clockwise.

Confirm the selection by pressing **T 12** button when the desired program „**PRG 04**“ is displayed.

When **T 11** button is flashing the settings of this coking/baking phase may be displayed. Set position 1 of the phase ("**STEP 1**") and press **T 16** to start the program.

The cooking process can be also started with any phase after phase 1 by selecting the number of the desired phase and pressing **T16** to start the oven.

In this case, the oven will not pre-heat, even if it is included in the program.

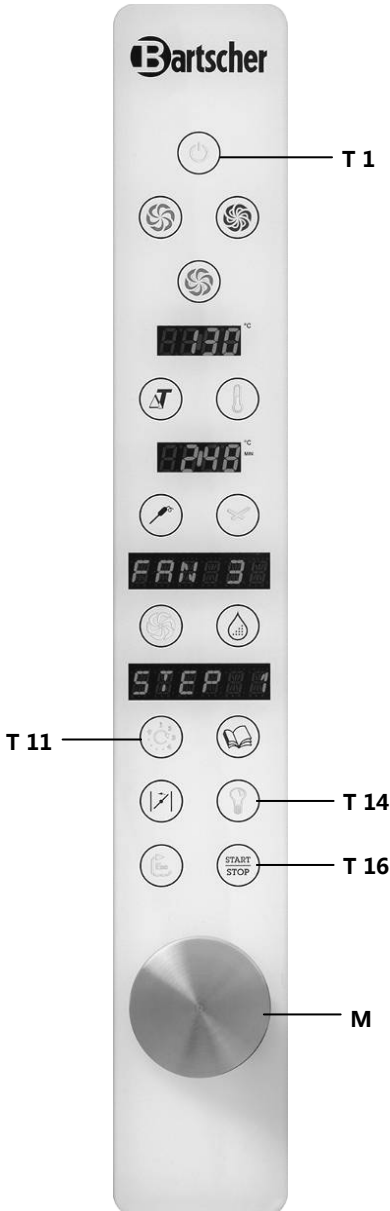
Changing/deleting a cooking/baking program

To introduce changes to a saved programme, select the number of the desired programme (see "**Selecting saved programmes**"). Next, choose the cooking phase to be changed and programme the cooking phase as desired.

After finishing, the changed programme can be saved by pressing and holding button **T 12** for several seconds, until LED display **D 4** reads "**MEM**".

Part or all of a given program can also be deleted.

In order to delete a particular cooking phase from a defined program, set the program information to the phase you wish to delete, then press and hold button **T 11** for several seconds until the LED **D 4** reads "**dEL?N**".



Turn the dial **M** to the left. When the LED **D 4** display reads "**dDEL?Y**", press button **M**.

The LED **D 4** display will read "**dDEL**". Beginning with the cooking phase that the program was set to, all following phases of the given program will be deleted (e.g. choosing cooking phase 3 will remove phases 3, 4, 5, etc.).

It is not possible to remove only one cooking phase from between other phases (e.g. cooking phase 3 cannot be deleted without removing phases 4, 5, etc.).

To remove an entire program, select cooking phase 1 (**STEP1**) then press and hold button **T 11** until the LED **D 4** display reads "**dDEL?N**".

Turn dial **M** to the left. When the LED **D 4** display reads "**dDEL?Y**", press the dial. The LED **D 4** display will read "**dDEL**".

Illumination of the compartment

To turn on the light in the cooking compartment, press **T 14** button.

The light will turn on for 45 seconds. It is also possible to turn off the light before it automatically switches off by pressing **T 14** button again.

Turning off the oven

To end a cooking/baking program set for an unlimited time or before the set time, press **T 16** button.

To turn off the oven, press and hold **T 1** button for a few seconds.

COOLING DOWN function (cooling the baking chamber)

- The device is additionally equipped with a "**COOLING DOWN**" function.
- If it is necessary to cool the device down for lower-temperature cooking after it has operated at a higher temperature, activate this function by pressing button **T 15**, then **T 16**. The LED display **D 4** will read "**COOLING DOWN**".
- To speed up the cooling down process, you can also open the device's door. This will not deactivate the device, and the cooling-down process will continue uninterrupted.
- **In manual mode** this function **is not** automatically deactivated. When the desired lower temperature is reached (the temperature is displayed on LED display **D 1**) press button **T 15** to interrupt the process, or the device will cool down to the factory-set temperature of 50 °C .
- **In programme mode** the device will automatically shut off when the baking chamber cools by approx. 40 °C. If the desired temperature in the baking chamber is still not reached, repeat the entire process.
- The exhaust automatically opens when this function is activated.

Cooking / baking with larger numbers of cooking phases in manual mode

- It is also possible **in manual mode** to execute a programme with a larger number of cooking phases (max. 9 cooking phases).
- To turn the device on, press button **T1**.

Function buttons **T 2 – T 3 - T 4** will flash and the device is ready for setting functions. The LED display **D 4** will read "**MANUAL**".

- Set individual parameters depending on the type of food product to be prepared:
 - cooking / baking mode,
 - temperature or cooking ΔT ,
 - time or internal food temperature,
 - fan speed,
 - moisturising.
- After the desired programme is performed, press and hold for several seconds button **T 12**. The LED display **D 4** will show the number of the first free space in memory (e.g. if 3 programmes are already saved in positions 1, 2 and 3, the first free place in memory will display as "**PRG 04**").

- Now proceed to programming individual cooking phases in the programme by pressing button **T 11**. The LED display **D 4** will show the number of the cooking phase "**STEP 1**". Set the parameters for this cooking phase.
- To enter the next cooking phase, again press button **T 11**. The LED display **D 4** will show the number of the cooking phase "**STEP 2**". Set the desired parameters for this cooking phase as well.
- After entering all cooking phases, press button **T 16** and the selected programme with cooking phases will be performed.



NOTE!

After the programme has finished, the device turns off. After the device has turned off, this programme cannot be activated again as a programme cannot be saved in the device's memory during manual operation.

5.2.5 Instructions and advices



Hot liquid in the tank! Risk of burns!

During preparation of food or liquids in the containers pay attention to the possible spillage, either during cooking or during removing the container from the chamber.

It is not recommended to use to use the higher guides, preventing looking into the container.

- During cooking or baking it is required to put the dripping tray for oil and juices on the chamber bottom.
- For perfect and uniform cooking it is recommended to use GN trays or containers of appropriate height to assure good and sufficient air circulation. There must be distance of minimum 2 cm between the upper tray and food.
- Do not overfill GN trays and containers, place food uniformly to obtain satisfactory results.
- Pay attention to correct use of the internal temperature sensor. Introduce it in the thickest place of food from above until reaching the centre by the sensor tip.
- To balance the heat losses due to door opening for food introduction we recommend the initial heating (**section "Initial heating", page 76**).

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.

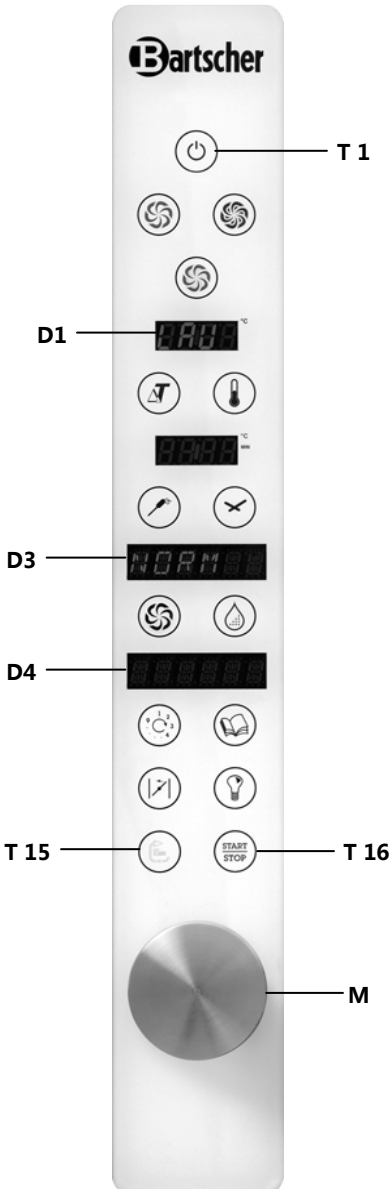
Regular cleaning by the user

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

Automatic cleaning

- The devices are equipped with the automatic cleaning system offering 3 different cleaning programs: "**SOFT**", "**NORMAL**", and "**STARK**", as well as drying program.
- The cleaning agent is pumped to the device chamber with use of permanently connected supply hose. The cleaning agent is pumped with water with use of cleaning nozzle in the upper part of the device chamber.
- Before activating the automatic cleaning:
 - open the door and remove filter from the drain in the chamber bottom;

- check if appropriate hose supplying the cleaning agent has been correctly connected and introduced to the container with appropriate cleaning agent;
- start the device with **T1** button.



- o At the same time press **T15** button (Clean) and knob **M**.
- o The digital display **D3** shows the cleaning type. By turning knob **M** it is possible to select the required program **SOFT** (delicate), **NORMAL** (medium) or **STARK** (intensive), depending on the device chamber contamination level.
- o After selecting the appropriate program press **T16** button (Start). The automatic cleaning begins. Cleaning begins only when the door is closed.
- o During cleaning the digital display **D3** shows the following messages:

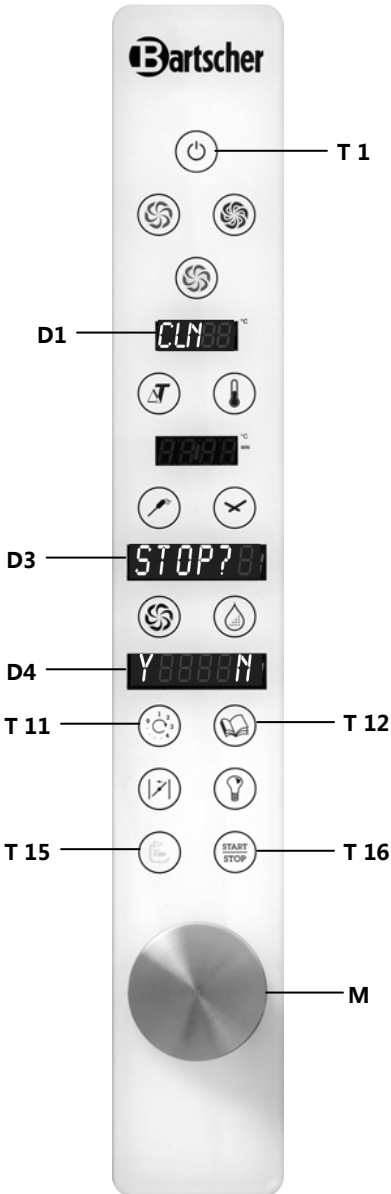
WASCH Initial cleaning - cleaning

SPULEN Rinsing

TROCK Drying

FERTIG Cleaning finished

- o Before new baking cycle rinse the device chamber manually with use of hand shower. It removes residuals of the cleaning agent.
- o Install the drain filter in the chamber bottom.



- To stop the automatic cleaning before the cycle end:
 - Press **T16** button (Stop).
 - The digital display **D3** shows **“STOP?”** and the digital display **D4** shows **“Y---N”**.
 - Press **T11** to stop cleaning or **T12** to continue.
 - When cleaning is to be continued after interrupting the device switches automatically to the previous cleaning phase.
- Before new baking cycle rinse the device chamber manually with use of hand shower. It removes residuals of the cleaning agent.
- Install the drain filter in the chamber bottom.



WARNING

Use only dedicated cleaning agents for the combi steamers.
Use of unsuitable cleaning agent may lead to damages of the cleaning system and device chamber, moreover the warranty will be void.

Cleaning glass door



①

- 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).



②

- 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 provided by the service technician

- Request regularly (**at least once a year**) the device maintenance performed by a qualified expert service technician. Contact the service office to do so.
- Before any maintenance work, disconnect the device from the power supply and close the water supply. Wait to let the device cool down.
- Before moving the device to another place make sure that the power supply and water supply are correctly disconnected.
- If the device is placed on a wheeled base, make sure that the electric wires, pipes or other elements are not damaged.
- After the operation has been performed and the device placed on a new place, make sure the electric and water supplies are connected in accordance with the legal requirements.

7. Possible Malfunctions

In case of a disturbance disconnect the device from the power supply and close the 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 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! 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 (see chapter 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.	

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.



VORSICHT!



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

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

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

FRANÇAIS

Table des matières

1. Sécurité	90
1.1 Explication des symboles	90
1.2 Consignes importantes de sécurité	91
1.3 Utilisation conforme	95
2. Généralités	96
2.1 Responsabilité et garantie	96
2.2 Protection des droits d'auteur	96
2.3 Déclaration de conformité	96
3. Transport, emballage et stockage	97
3.1 Inspection suite au transport	97
3.2 Emballage	97
3.3 Stockage	97
4. Données techniques	98
4.1 Propriétés des fours combi à vapeur	98
4.2 Indications techniques	99
4.3 Aperçu des composants	102
5. Installation et utilisation	103
5.1 Instructions pour l'installateur	103
5.1.1 Remarques sur l'installation	103
5.1.2 Lieu d'installation	104
5.1.3 Préparer l'installation	105
5.1.4 Branchements électrique	106
5.1.5 Raccordement à l'eau	107
5.1.6 Raccordement d'égouttage	107
5.1.7 Raccordement du tuyau d'arrivée d'agent nettoyant	108
5.1.8 Première mise en marche et réception	108
5.2 Instructions pour l'utilisateur	110
5.2.1 Consignes de sécurité	110
5.2.2 Utilisation	111
5.2.3 Fonction des éléments de commande et affichage	112
5.2.4 Réglages	113
5.2.5 Recommandations et conseils	125
6. Nettoyage et maintenance	126
7. Anomalies de fonctionnement	131
8. Elimination des éléments usés	132



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 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.

1.2 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.
- Surveiller les enfants afin d'éviter qu'ils ne jouent avec l'appareil ou qu'ils le mettent en marche.
- **Ne jamais** laisser l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- 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 !**

- 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.
- Le dispositif ne peut être utilisé qu'en parfait état et sans présenter de danger lors de l'exploitation. En cas de défaillance, débrancher immédiatement l'alimentation électrique de l'appareil et contacter le service.
- 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 expresse 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 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,
 - 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 toucher 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 cuisson des aliments ou des liquides contenus dans des récipients, il faut être particulièrement attentif à une fuite possible, aussi bien pendant la cuisson et le retrait du récipient de la chambre du four.
- Le four étant placé sur un autre four combi ou sur une base appropriée, il est recommandé de ne pas utiliser les guides plus élevés, si l'utilisateur n'est pas en mesure de regarder dans le récipient. Pour des raisons de sécurité, placer



l'autocollant « **Liquide chaud dans le récipient !** » sur le four à **1,6 m** du sol.



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.

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

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 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,
- éviter 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 Propriétés des fours combi à vapeur

- Équipement: Acier inoxydable
- Contrôle électronique avec 99 programmes et la possibilité de programmer jusqu'à 9 différentes phases de cuisson.
- Capacité jusqu'à 5 x 1/1 GN ou 7 x 1/1 GN ou plaques de cuisson boulangerie 600 x 400 mm avec rails appropriées
- **Fonctnnalités :** air chaud, mijotement, cuisson à vapeur,
Cuisson Delta-T (capteur de température disponible en option)
système automatique de nettoyage en 3 étapes programme de séchage
- Moteur réversible (à droite / à gauche) pour optimiser la cuisson
- Ventilateur avec commande à 3 vitesses
- Envoi de la vapeur par injection directe
- Envoi de la vapeur réglable
- Eclairage de la chambre de four
- Guide transversal GN pratique
- Ecran LED affichant la température, la durée et la température de cuisson à la vapeur température interne
- Possibilité de placer le capteur de température interne (**116009**).
- Possibilité de placer le pommeau douche (**116005**).
- Double vitrage des portières, portières intérieures faciles à ouvrir pour le nettoyage
- Guides amovibles

Protections

L'appareil est équipé des mécanismes de sécurité et de protection suivantes :

Thermostat dans la chambre du four : si la température à l'intérieur du four atteint 350°C, le thermostat ouvre le circuit d'alimentation de l'unité de chauffage.



ATTENTION !

La réinitialisation de la sécurité est réservée à un personnel qualifié, parce que d'autres éléments nécessitent aussi d'être contrôlés.

L'interrupteur des portières coupe le fonctionnement du four en cas d'ouverture : il désactive à la fois le système de chauffage et de ventilation.

4.2 Indications techniques

Nom	Four combi à vapeur	
Modèle :	E 5110RS	E 7110RS
Code-No. :	116526W	116528W
Contenance :	jusqu'à 5 x 1/1 GN ou 5 x 600 x 400 mm plaque de cuisson boulangerie	jusqu'à 7 x 1/1 GN ou 7 x 600 x 400 mm plaque de cuisson boulangerie
Espacement entre les guides :	74 mm	
Quantité d'aliments cuits par guide :	max. 10 kg	max. 10 kg
Quantité totale d'aliments cuits :	max. 25 kg	max. 35 kg
Plage de température :	50 °C à 280 °C	
Raccordements :	6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC	9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Raccordement d'eau :	3/4"	
Pression d'eau :	max.: 3 bar	
Dimensions :	L 890 x P 815 x H 635 mm	L 890 x P 815 x H 815 mm
Poids :	90,2 kg	103,0 kg
Équipement :	1 grille 1/1 GN, 1 planche 1/1 GN 1 tuyau, 1 tuyau d'évacuation, 1 tuyau d'arrivée d'agent nettoyant	

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: L 130 x P 35 x H 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 mixte à vapeur

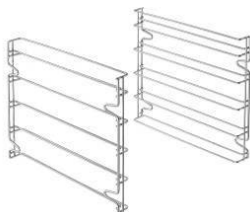
Code-No. : 116005



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



1 paire de guides standardisées pour pâtisseries

pour l'utilisation de 5 plaques de cuisson 600 x 400
pour fours mixtes à vapeur 116526W

Code-No. : 116001



1 paire de guides standardisées pour pâtisseries

pour l'utilisation de 7 plaques de cuisson 600 x 400
pour fours mixtes à vapeur 116528W

Code-No. : 116002



Kit d'humidification pour fours mixtes à vapeur

Une alternative simple: le kit d'humidification permet une humidification même sans raccordement fixe d'eau.

- Le kit se compose:
 - d'un bidon en plastique (5l),
 - d'une pompe,
 - d'éléments d'installation,
 - de 2 flexibles de raccordement:
 - 150 cm (bidon - pompe)
 - 80 cm (pompe – tuyau d'humidification)

Il est adapté aux fours mixtes à vapeur 116526W, 116528W
Code-No. : 116011

Kit d'assemblage pour fours mixtes à vapeur « E »

Une solution économique pour les cuisines professionnelles. Le kit d'assemblage permet de superposer 2 fours mixtes à vapeur électriques GN 1/1

- Matériau: acier inoxydable
- Le kit se compose:

d'un cadre (L 876 x P 622 x H 114 mm),
de 4 pieds,

d'un tube et d'une tôle de fixation à la sortie de vapeur, d'un flexible de raccordement,
de colliers de fixation, de vis

Il est adapté aux fours mixtes à vapeur de série E:
116526W, 116528W

- Possibilité de combiner:
 - 5 x 1/1 GN sur 5 x 1/1 GN
 - 5 x 1/1 GN sur 7 x 1/1 GN

Code-No. : 116012



Soubassement pour fours 1/1 GN

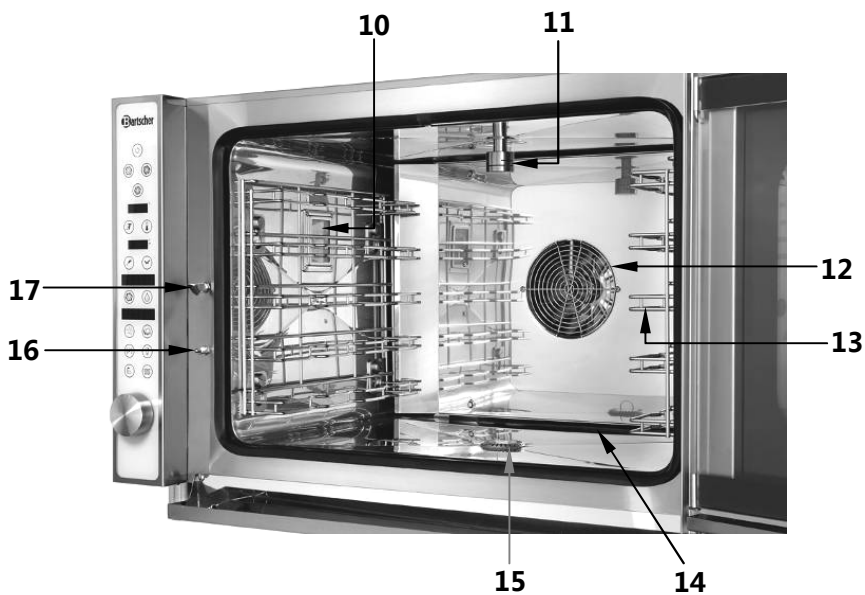
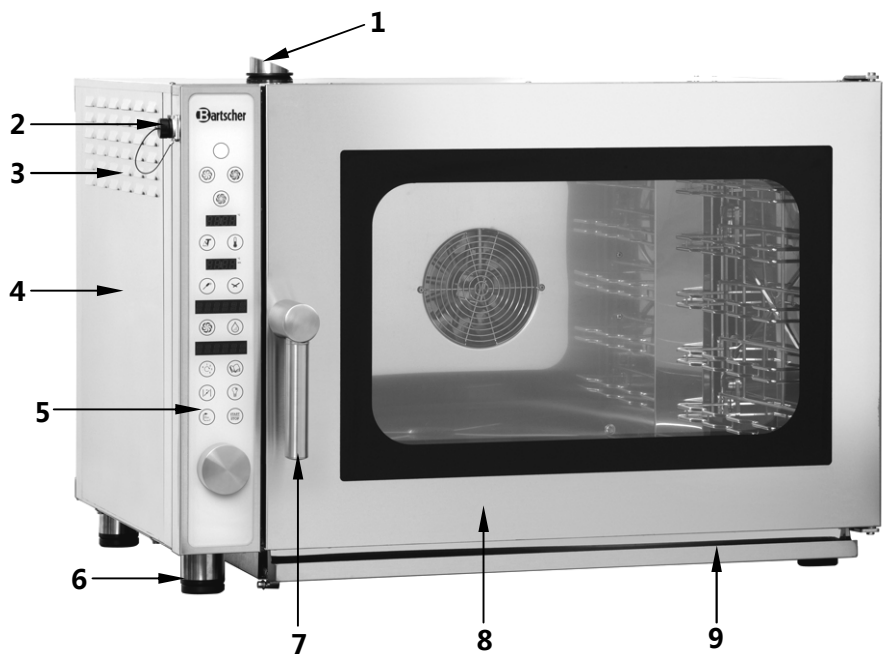
Il est adapté aux articles n° 116526W, 116528W

- Acier inoxydable 18/10
- Capacité: 10 x 1/1 GN
- Dimensions: L 850 x P 700 x H 741 mm
- Poids: 25 kg

Code-No. : 115069



4.3 Aperçu des composants



Description de la fig. page 102

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 Évacuation des vapeurs | 10 Éclairage intérieur |
| 2 Raccordement de la sonde de température | 11 Buse de nettoyage |
| 3 Orifices d'aération | 12 Ventilateur |
| 4 Boîtier | 13 Guides |
| 5 Tableau de commande | 14 Chambre de cuisson |
| 6 Pieds réglables | 15 Évacuation |
| 7 Poignée de la porte | 16 Fermeture de la porte |
| 8 Porte | 17 Interrupteur |
| 9 Gouttière | |

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'ya 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.

Les liaisons équipotentielle

- Les liaisons équipotentielles 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

- Le raccordement à l'eau potable doit être situé près de l'appareil.
- Lors du raccordement d'une nouvelle installation, avant que l'appareil soit connecté à l'eau, vidanger suffisamment d'eau pour qu'aucun contaminant ne pénètre dans l'électrovanne.
- Le tuyau peut être raccordé à un angle de 90 ° par rapport à la connexion (3/4 ") de l'appareil. Position du raccordement : à l'arrière du côté droit de l'appareil. L'autre extrémité du tuyau doit être raccordée au robinet d'arrêt du réseau d'eau froide.



ATTENTION !

La pression de l'eau doit être de 3 bars max.

Pour une pression plus élevée, utiliser un réducteur de pression (page 100).

- Pour garantir un fonctionnement sans problème de la machine, utiliser l'eau potable avec une dureté allant jusqu'à 7°d.H., afin d'éviter le dépôt de calcaire à l'intérieur du four.



ATTENTION !

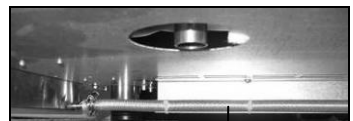
Si la dureté de l'eau est supérieure à 7°d.H, inst aller un adoucisseur d'eau.

5.1.6 Raccordement d'égouttage

- Dans le bassin d'égouttement, à l'avant du four se trouve le tuyau d'évacuation (diamètre intérieur 10 mm) qui sert à évacuer l'excès de liquide et qui est installé sur le dos de l'appareil. (**A** – fig. à droite.).

Afin de se connecter à un système d'évacuation approprié, il faut rallonger le tuyau inclus.

- Le tube d'évacuation (**B**) doit être installé à l'orifice d'évacuation sous la machine pour assurer l'écoulement du liquide de la chambre de cuisson. Le tube d'évacuation doit être raccordé avec un tuyau approprié (Ø 22 mm) et évacuée vers le système de drainage.

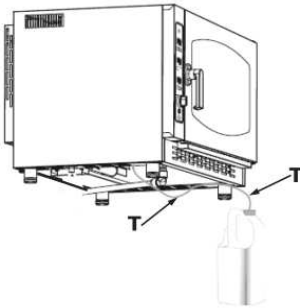


A



B

5.1.7 Raccordement du tuyau d'arrivée d'agent nettoyant



Le tuyau d'arrivée d'agent nettoyant est relié fixement à la pompe dans la partie inférieure du dispositif.

Le tuyau d'arrivée d'agent nettoyant (T) doit être immergé aussi profondément que possible dans un récipient avec un agent de nettoyage approprié (fig. à gauche).

5.1.8 Première mise en marche et réception

Avant la **mise en service** des appareils électriques, tous les tests nécessaires doivent être réalisés, afin d'assurer la compatibilité des appareils avec les normes légales et techniques d'installation, ainsi que les règles de sécurité.

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 le robinet fermant de l'arrivée d'eau situé à proximité de l'appareil doit être ouvert.

A la réception des appareils électriques, effectuer un cycle de cuisson test, afin de vérifier la présence de dommages ou de problèmes éventuels sur l'appareil.

- Appuyer sur la touche **T 1** pour allumer l'appareil.
- Programmer un cycle de cuisson avec les paramètres suivants:

Durée : 10 minutes Température : 150 °C Vapeur : ni veau 1.

Appuyer sur **T 16 START/STOP** pour démarrer l'appareil.

Avant de confirmer la réception de l'appareil, vérifier les points suivants :

- L'éclairage s'allume en appuyant sur la touche d'éclairage et s'éteint automatiquement après 45 secondes si l'on n'appuie pas à nouveau sur la touche.
- L'appareil s'éteint dès que la porte est ouverte et se remet en marche quand on la referme.
- Le thermostat de réglage de la température se met en marche dès lors que la température sélectionnée est atteinte. L' (les) élément(s) de chauffage est (sont) désactivé(s) par intervalles.
- Le moteur du (des) ventilateur(s) change de sens de rotation automatiquement toutes les 3 minutes.
- Dans les appareils équipés de 2 ventilateurs dans l'enceinte du four, les moteurs ont le même sens de rotation.
- Vérifier si le cordon d'eau permet d'évacuer l'humidité par la sortie d'eau (à l'intérieur du four) en direction du ventilateur.
- Un son retentit à la fin du cycle de cuisson pendant env. 15 secondes.

ATTENTION

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



ATTENTION!

Lors de la programmation d'une phase de cuisson, si le processus se bloque ou si le panneau de commande ne répond pas pour une raison inconnue, ce problème peut être résolu en appuyant plusieurs fois sur la touche T 15.

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 à convection.

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 **1,6 m** du sol.

5.2.2 Utilisation

- Nettoyer soigneusement l'appareil et ses accessoires avant toute utilisation (**Chapitre 6 „Nettoyage et maintenance“**).
- Avant de mettre l'appareil en route, vérifier que les éléments suivants sont corrects : l'installation, la stabilité, le nivellement et les raccords électrique et à l'eau froide.

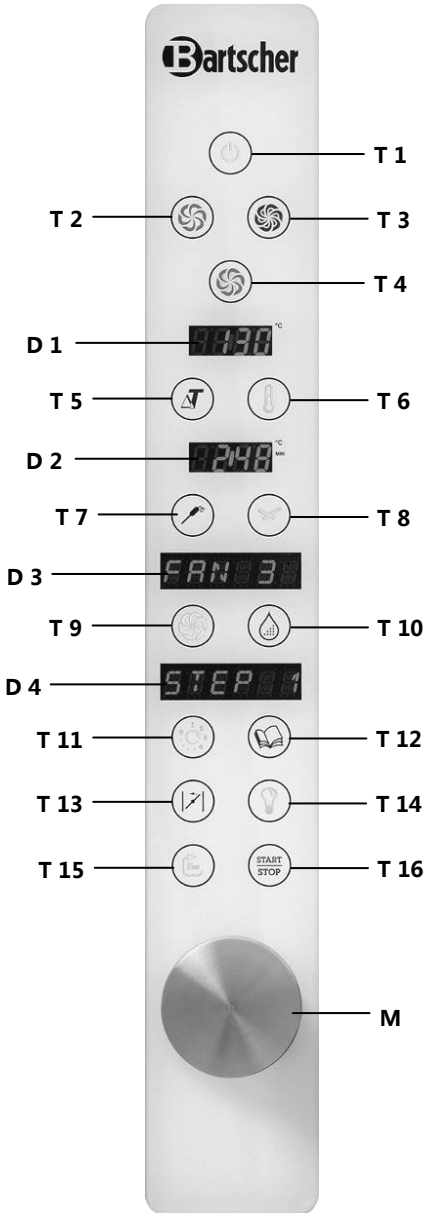


ATTENTION !

Avant de démarrer une cuisson, préchauffer l'appareil en mode préchauffage automatique (Chapitre „Préchauffage“, p. 120).

- Dès lors que l'appareil est raccordé à l'alimentation électrique, il se met en mode veille (« standby »).
- Le panneau de commandes de l'appareil est équipé du bouton **M**.
Afin de régler les paramètres souhaités, tourner le bouton **M**, puis confirmer le réglage en appuyant sur le bouton.

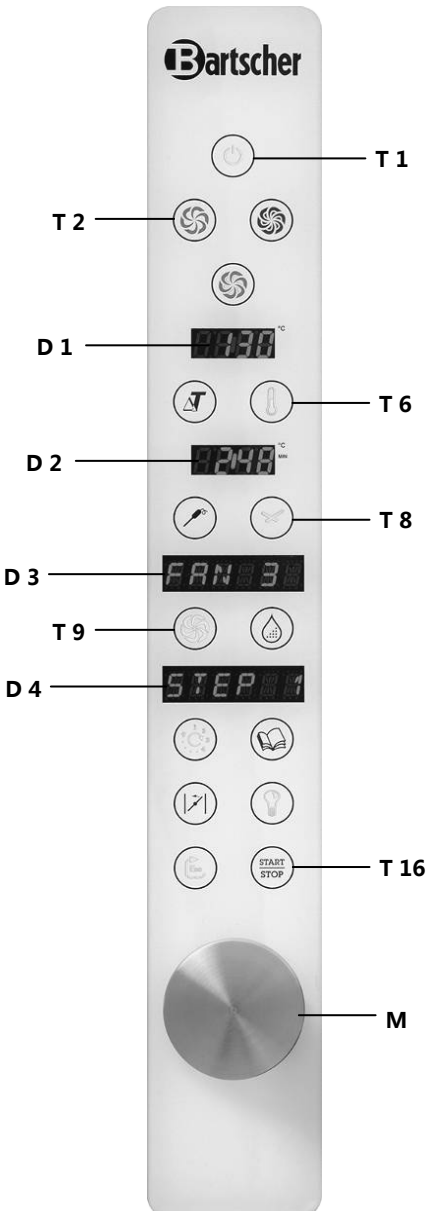
5.2.3 Fonction des éléments de commande et affichage



T 1	Bouton Marche/Arrêt
T 2	Bouton de cuisson à la chaleur tournante
T 3	Bouton de cuisson à la vapeur
T 4	Bouton de cuisson mixte à convection et à vapeur
T 5	Activation de la cuisson Delta-T ΔT
T 6	Activation de la température
T 7	Activation de la sonde de mesure de la température
T 8	Activation du temps de cuisson
T 9	Activation de la vitesse du ventilateur
T 10	Activation de la vapeur
T 11	Activation/Désactivation des phases de cuisson et de préchauffage
T 12	Activation des programmes
T 13	Soupape d'évacuation de la vapeur
T 14	Bouton d'éclairage intérieur
T 15	Bouton « Annuler » / Nettoyage
T 16	Bouton START/STOP
D 1	Voyant DEL d'activation de la température /de cuisson Delta-T
D 2	Voyant DEL du temps de cuisson /de la température intérieure du plat
D 3	Voyant DEL de la vitesse du ventilateur/du niveau de vapeur
D 4	Voyant DEL du mode de cuisson/du programme
M	Régulateur des fonctions rotatif

5.2.4 Réglages

Cuisson à la chaleur tournante



Appuyer sur **T1** pour allumer l'appareil.

Les touches de fonctions **T2 – T3 – T4** clignotent ; les fonctions de l'appareil peuvent être réglées. Le message « **MANUAL** » (*mode manuel*) s'affiche sur l'écran DEL **D4**.

Pour programmer une cuisson à la **CHALEUR TOURNANTE**, appuyer sur **T2**.

Appuyer sur **T6** pour régler la **température** souhaitée.

Quand la touche **T6** clignote, tourner le bouton **M** pour régler la température de cuisson (50 °C - 280 °C).

Confirmer ensuite la sélection en appuyant à nouveau sur **T6** ou avec le bouton **M**.

La température sélectionnée s'affiche sur l'écran lumineux DEL **D1**.

L'appareil passe automatiquement à la sélection de la **durée de cuisson** (la touche **T8** clignote).

Régler le temps de cuisson souhaité avec le bouton **M**, et confirmer la sélection en appuyant sur **T8** ou avec le régulateur rotatif **M**.

Le temps de cuisson s'affiche sur l'écran lumineux DEL **D2**.

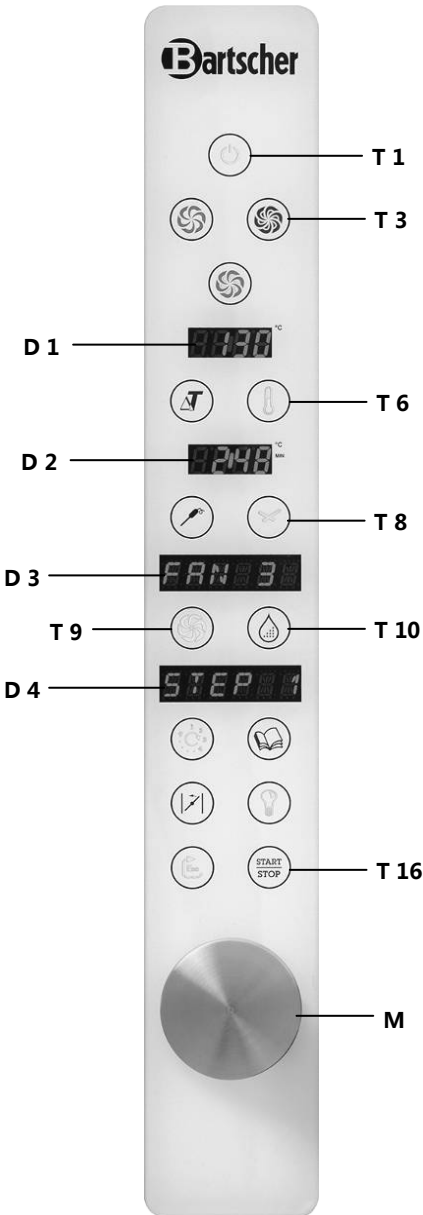
L'appareil passe automatiquement à la sélection de la **vitesse des ventilateurs** (la touche **T9** clignote).

Sélectionner la vitesse du ventilateur avec le bouton **M** (3 niveaux de vitesse existent) et confirmer le choix en appuyant sur **T9** ou avec le bouton **M**.

Le niveau de vitesse sélectionné s'affiche sur l'écran lumineux DEL **D3**.

Appuyer sur la touche **T16** pour lancer la cuisson.

Cuisson à la vapeur



Appuyer sur **T1** pour allumer l'appareil.

Les touches de fonctions **T2 – T3 – T4** clignotent ; les fonctions de l'appareil peuvent être réglées. Le message « **MANUAL** » (*mode manuel*) s'affiche sur l'écran DEL **D4**.

Pour programmer une cuisson à la **VAPEUR**, appuyer sur **T3**.

Appuyer sur **T6** pour régler la **température** souhaitée.

Quand la touche **T6** clignote, tourner le bouton **M** pour régler la température de cuisson (50 °C - 120 °C).

Confirmer ensuite la sélection en appuyant à nouveau sur **T6** ou avec le bouton **M**.

La température sélectionnée s'affiche sur l'écran lumineux DEL **D1**.

L'appareil passe automatiquement à la sélection de la **durée de cuisson** (la touche **T8** clignote).

Régler le temps de cuisson souhaité avec le bouton **M**, et confirmer la sélection en appuyant sur **T8** ou avec le régulateur rotatif **M**.

Le temps de cuisson s'affiche sur l'écran lumineux DEL **D2**.

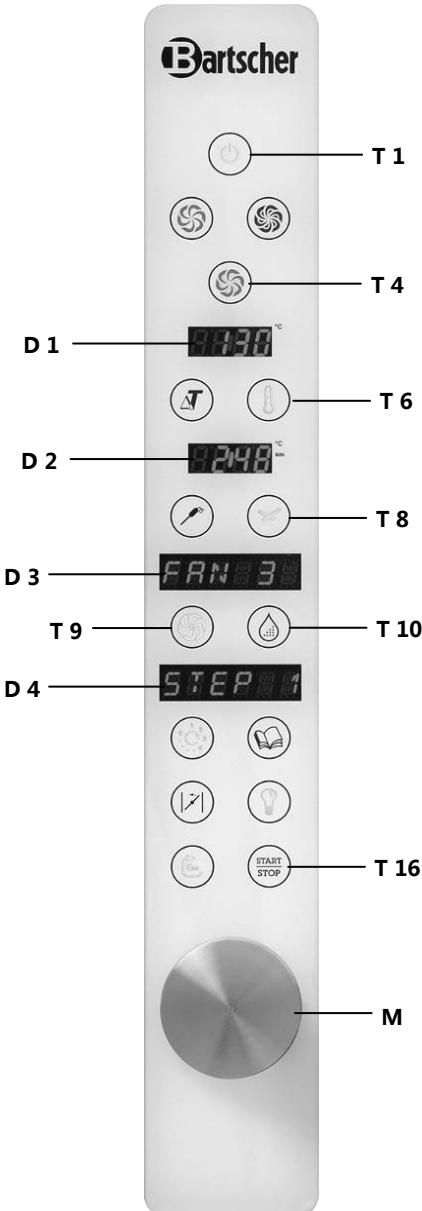
L'appareil passe automatiquement à la sélection de la **vitesse des ventilateurs** (la touche **T9** clignote).

Sélectionner la vitesse du ventilateur (3 niveaux de vitesse existent) et confirmer le choix en appuyant sur **T9** ou avec le bouton **M**.

Le niveau de vitesse sélectionné s'affiche sur l'écran lumineux **D3**.

Appuyer sur la touche **T16** pour lancer la cuisson.

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



Appuyer sur **T 1** pour allumer l'appareil.

Les touches de fonctions **T 2 – T 3 – T 4** clignotent ; les fonctions de l'appareil peuvent être réglées. Le message « **MANUAL** » (**mode manuel**) s'affiche sur l'écran DEL **D 4**.

Pour programmer une cuisson **MIXTE**, appuyer sur **T 4**.

Appuyer sur **T 6** pour régler la **température** souhaitée. Quand la touche **T 6** clignote, tourner le bouton **M** pour régler la température de cuisson (50 °C - 270 °C). Confirmer ensuite la sélection en appuyant à nouveau sur **T 6** ou avec le bouton **M**. La température sélectionnée s'affiche sur l'écran lumineux DEL **D 1**.

L'appareil passe automatiquement à la sélection de la **durée de cuisson** (la touche **T 8** clignote).

Régler le temps de cuisson souhaité avec le bouton **M**, et confirmer la sélection en appuyant sur **T 8** ou avec le régulateur rotatif **M**. Le temps de cuisson s'affiche sur l'écran lumineux DEL **D 2**.

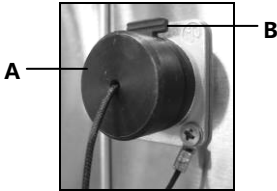
L'appareil passe automatiquement à la sélection de la **vitesse des ventilateurs** (la touche **T 9** clignote). Sélectionner la vitesse du ventilateur (3 niveaux de vitesse existent) et confirmer le choix en appuyant sur **T 9** ou avec le bouton **M**. Le niveau de vitesse sélectionné s'affiche sur l'écran lumineux DEL **D 3**.

L'appareil passe automatiquement en mode **Humidificateur**. La touche **T 10** clignote. Appuyer sur la touche et sélectionner le taux d'humidification souhaité en tournant le bouton **M**: **1-10** en mode manuel et **0 - 100** (en 10 points) en mode programmé. Confirmer la sélection en appuyant sur **T 10** ou avec le bouton **M**.

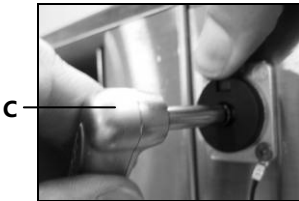
Appuyer sur la touche **T 16** pour lancer la cuisson.

Cuisson avec la sonde de température à cœur

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**.



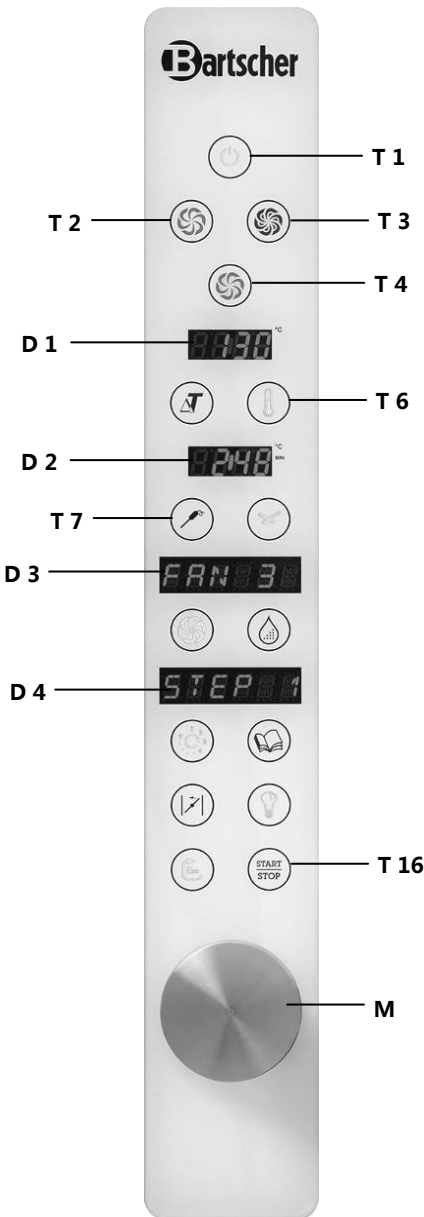
ATTENTION !

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



INDICATION!

La sonde de température à cœur doit être introduite dans le plat à préparer de telle sorte que son extrémité se trouve au cœur du produit (partie la plus épaisse).



Appuyer sur **T1** pour allumer l'appareil.

Les touches de fonctions **T2 – T3 – T4** clignotent ; les fonctions de l'appareil peuvent être réglées. Le message « **MANUAL** » (*mode manuel*) s'affiche sur l'écran **DEL D4**.

Pour programmer le mode de cuisson désiré, appuyer sur la touche **T2 – T3** ou **T4** appropriée.

Appuyer sur **T6** pour régler la **température** souhaitée. Quand la touche **T6** clignote, tourner le bouton **M** pour régler la température de cuisson (50 °C - 280 °C).

Confirmer ensuite la sélection en appuyant à nouveau sur **T6** ou avec le bouton **M**.

La température sélectionnée s'affiche sur l'écran lumineux **DEL D1**.

L'appareil passe automatiquement à la sélection **du temps de cuisson**. Ne pas régler le temps de cuisson à ce moment, mais sélectionner le mode de **cuisson avec la SONDE DE TEMPERATURE A CŒUR** en appuyant sur la touche **T7**.

Régler la **température intérieure** souhaitée du produit entre 20 °C et 110 °C à l'aide du bouton **M**.

(Important : la température du four doit être au moins 5 °C supérieure à la température intérieure du plat).

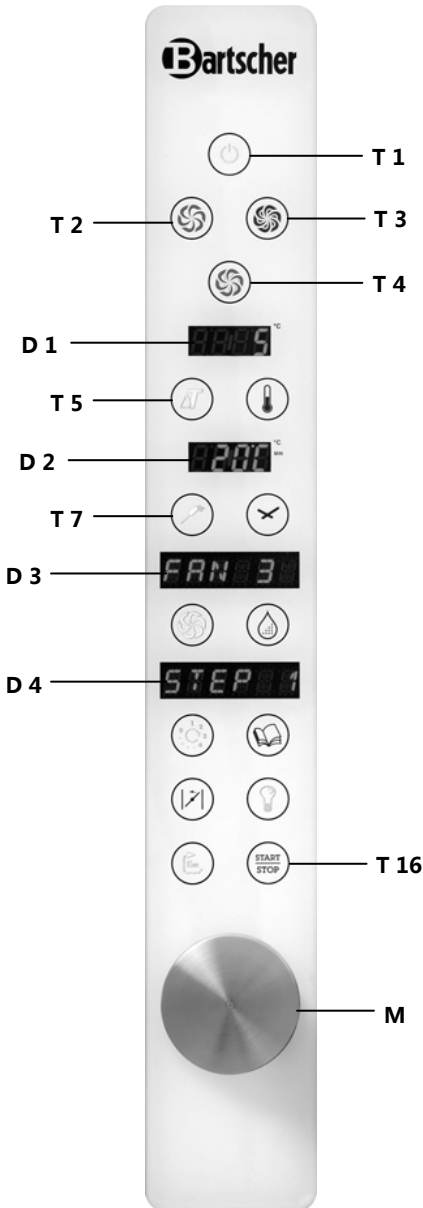
Confirmer la sélection en appuyant sur **T7** ou avec le bouton **M**.

La température du plat sélectionnée s'affiche sur l'écran lumineux **DEL D2**.

Pour la suite de la programmation, procéder aux étapes suivantes requises en fonction du plat.

Appuyer sur la touche **T16** pour lancer la cuisson.

Cuisson avec la fonction Delta-T (ΔT)



Appuyer sur **T1** pour allumer l'appareil.

Les touches de fonctions **T2 – T3 – T4** clignotent ; les fonctions de l'appareil peuvent être réglées. Le message « **MANUAL** » (**mode manuel**) s'affiche sur l'écran DEL **D4**.

Pour programmer le mode de cuisson désiré, appuyer sur la touche **T2 – T3** ou **T4** appropriée.

Utilisation du mode de cuisson ΔT :

Le mode ΔT est particulièrement adapté pour la préparation de rôtis de moyenne/grande taille. Pour ce type de préparation, la température conseillée doit être inférieure à la température utilisée pour une cuisson traditionnelle. Ainsi, le temps de cuisson est plus long, et les plats sont plus tendres. Par ailleurs, ce type de cuisson réduit la perte de poids des aliments.

Pour démarrer le mode **Delta-T (ΔT)**, appuyer sur **T5**. Lorsque la touche clignote, sélectionner **l'écart de température** souhaité entre la température de cuisson et la température intérieure du plat à l'aide du bouton **M**.

Réglage recommandé de ΔT : 30 - 40 °C

Confirmer la sélection en appuyant sur **T5** ou avec le bouton **M**. L'écart de température sélectionné s'affiche sur l'écran DEL **D1**.

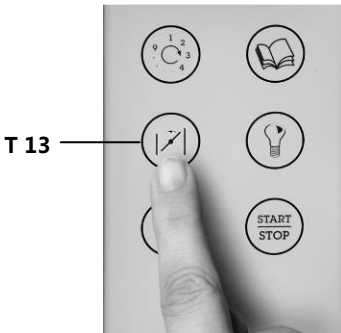
L'appareil passe ensuite automatiquement à la sélection de la **température intérieure (T7)** clignote). Régler la température avec le bouton **M**. Confirmer la sélection en appuyant sur **T7** ou avec le bouton **M**.

La température intérieure sélectionnée s'affiche sur l'écran DEL **D2**.

Pour la suite de la programmation, procéder aux étapes suivantes requises en fonction du plat.

Appuyer sur la touche **T16** pour lancer la cuisson.

Sortie de vapeur



La sortie de vapeur sert à éliminer l'humidité de la cavité du four, formée pendant la cuisson.

Lors du démarrage de l'appareil, la soupape est toujours fermée. A la fin de la cuisson, la soupape reste dans la dernière position utilisée.

Appuyer sur **T 13** pour ouvrir ou fermer la soupape d'évacuation de la vapeur.

Quand la soupape s'active automatiquement (la touche **T 13** clignote), aucune modification manuelle ne peut être effectuée.

Appuyer sur la touche **T 13** pour modifier l'ouverture de la sortie de vapeur :

Allumée : SORTIE DE VAPEUR OUVERTE

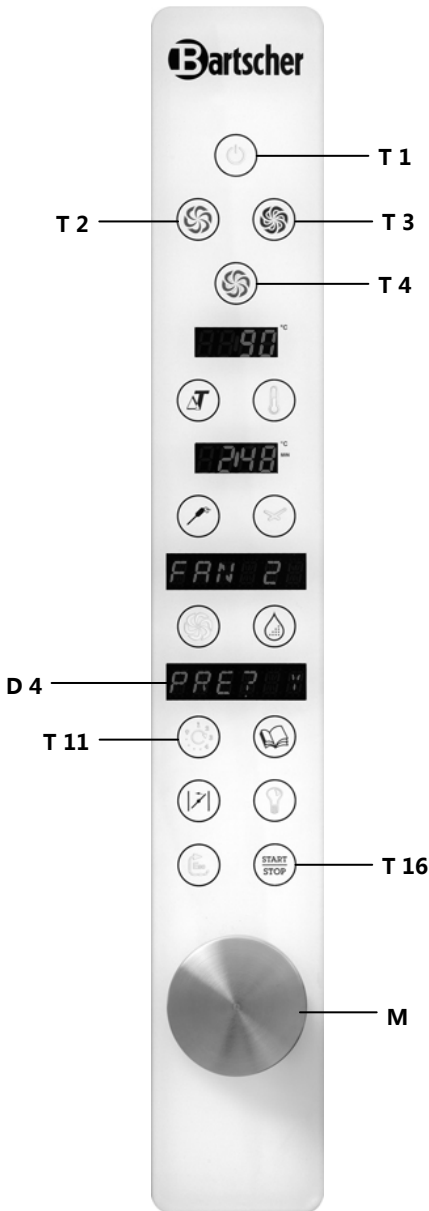
Eteinte : SORTIE DE VAPEUR FERMEE

Lorsque la sortie de vapeur est fermée, il n'y a pas de risque de surpression à l'intérieur du four, dans la mesure où la situation est toujours contrôlée par la soupape.

Lors d'une cuisson en mode **MIXTE**, la sortie de vapeur est toujours opérée en mode automatique. Toutefois, une intervention manuelle est toujours possible.

En mode de cuisson à la **VAPEUR**, la sortie de vapeur est toujours fermée.

Préchauffage



Appuyer sur **T1** pour allumer l'appareil.

Les touches de fonctions **T2 – T3 – T4** clignotent ; les fonctions de l'appareil peuvent être réglées. Le message « **MANUAL** » (*mode manuel*) s'affiche sur l'écran DEL **D4**.

Pour programmer le mode de cuisson désiré, appuyer sur la touche **T2 – T3** ou **T4** appropriée et régler les paramètres désirés.

Le préchauffage n'est pas prévu dans le réglage par défaut. Pour lancer le préchauffage de l'appareil, appuyer sur **T11**, et tourner le bouton **M** vers la gauche. Le message « **PRE? N** » (**N** – non) s'affiche sur l'écran DEL **D4**.

Tourner le bouton **M** vers la droite pour que le message de l'écran **D4** soit : « **PRE? Y** » (**Y** – oui). Pour confirmer le choix, appuyer sur le bouton **M**. Tourner ensuite le bouton **M** vers la droite pour revenir à la programmation de la cuisson.

Démarrer le programme de cuisson en appuyant sur **T16** ; les messages suivants s'affichent sur les écrans DEL **D3** et **D4** « **PRE** » et « **HEAT** ».

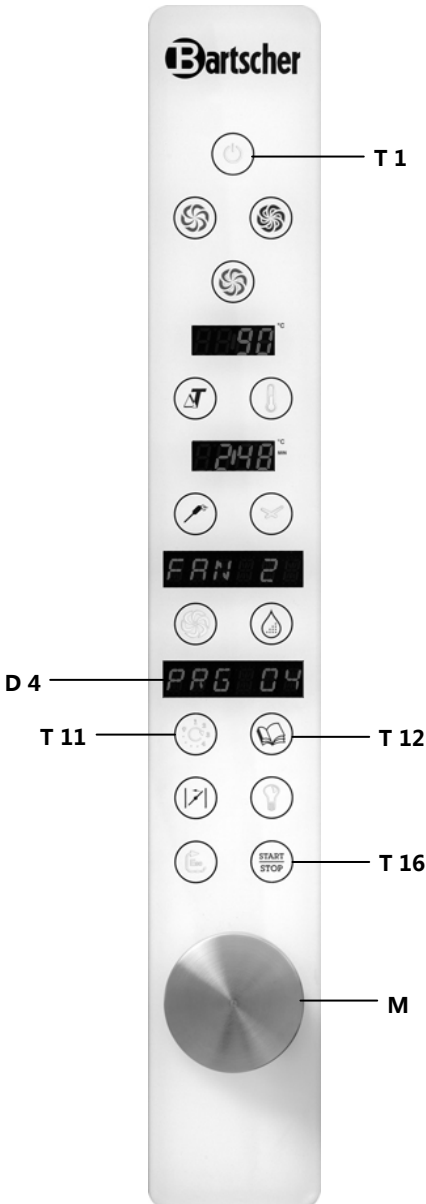
En appuyant sur **T16**, l'appareil commence automatiquement le préchauffage à une température 20% supérieure à celle sélectionnée pour la cuisson. A la fin du préchauffage, un son retentit ; introduire le plat à cuire dans le four à ce moment.

Attention :

Pour de meilleurs résultats, toujours attendre la fin du préchauffage avant d'introduire les aliments dans le four.

Par ailleurs, il est toujours possible d'utiliser le préchauffage si l'on souhaite augmenter la puissance du four (mis à part les cas exceptionnels où la cuisson doit se faire avec départ «à froid»).

Programmation et enregistrement de programmes de cuisson dans la mémoire



Il est possible de programmer et d'enregistrer **99 programmes de cuisson** dans l'appareil, afin de pouvoir les réutiliser ultérieurement. Appuyer sur **T 1** pour allumer l'appareil.

Les touches de fonctions **T 2 – T 3 – T 4** clignotent ; les fonctions de l'appareil peuvent être réglées. Le message « **MANUAL** » (**mode manuel**) s'affiche sur l'écran DEL **D 4**.

Régler les paramètres un à un, en fonction de la cuisson du plat :

- mode de cuisson,
- température ou cuisson ΔT ,
- durée ou température intérieure,
- vitesse du ventilateur, humidification.

Après avoir défini le programme souhaité; appuyer pendant quelques secondes sur **T 12**. Le premier numéro libre des programmes de la mémoire s'affiche sur l'écran DEL **D 4** (ex.: si 3 programmes sont déjà enregistrés dans la mémoire, avec pour numéros respectifs 1, 2 et 3, le premier emplacement libre sera « **PRG 04** »).

Appuyer de nouveau sur **T 12** pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le message « **MEM** » s'affiche à l'écran **D 4**.

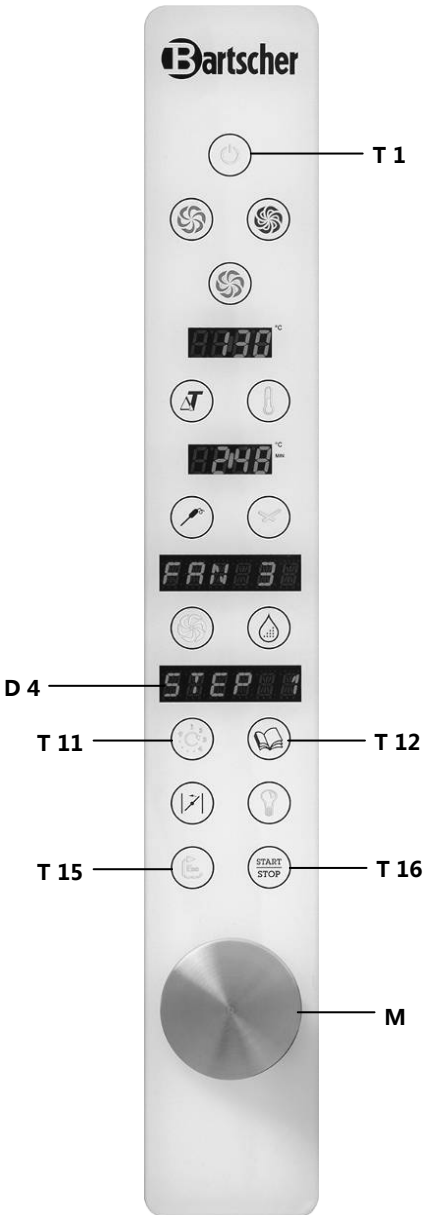
Il est possible de programmer jusqu'à **9 phases de cuisson et un préchauffage** pour chaque programme (recette).

Appuyer sur **T 11** pour programmer les phases de cuisson une à une. Le numéro de la phase de cuisson s'affiche sur l'écran DEL **D 4** :

« **STEP 1** ». Régler les paramètres pour cette phase de cuisson. Appuyer de nouveau sur **T 12** pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le message « **MEM** » s'affiche à l'écran DEL **D 4**.

Pour programmer la phase de cuisson suivante, tourner le bouton **M** vers la droite. Le numéro de la phase de cuisson suivante s'affiche sur l'écran DEL **D 4** : « **STEP 2** ». Il est alors possible de sélectionner les paramètres de la nouvelle phase de cuisson.

Se déplacer entre les programmes enregistrés



Pour sélectionner un programme enregistré, appuyer sur **T 12** et choisir le numéro du programme en tournant le bouton **M** vers la droite ou la gauche. Confirmer le choix en appuyant sur **T 12** dès que le numéro de programme désiré s'affiche.

La touche **T 11** clignote et la phase de cuisson du programme sélectionné s'affiche. Régler le programme en phase 1 (**STEP 1**) et appuyer sur **T 16** pour lancer le programme à partir du début.

Le programme peut être démarré à partir de la phase 1, ou bien après. Pour cela, sélectionner le numéro de départ et appuyer ensuite sur **T16**.

Dans ce cas, l'appareil ne commence pas par un préchauffage, même si celui-ci fait partie du programme entier.

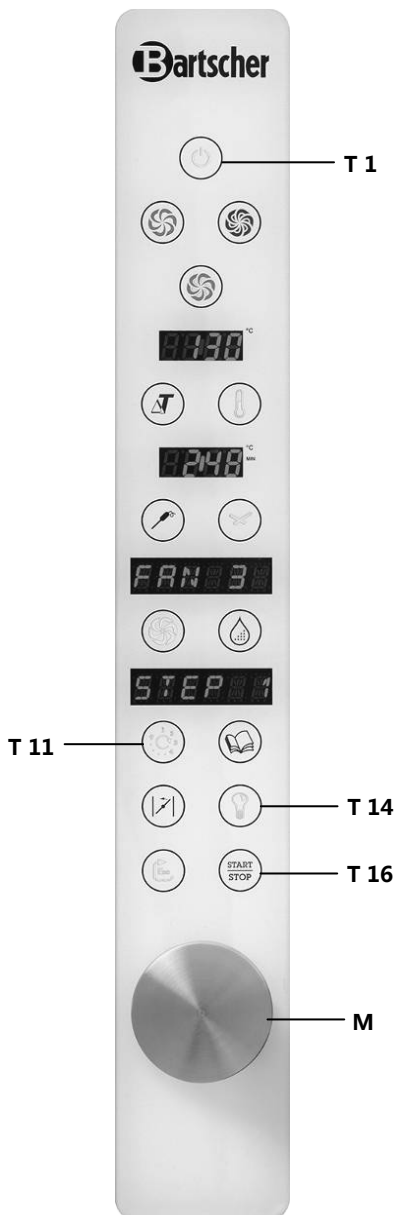
Modification/suppression d'un programme de cuisson

Pour modifier un programme enregistré, sélectionner le numéro du programme souhaité (voir point « **Déplacement entre les programmes enregistrés** »). Sélectionner alors la phase de cuisson à modifier et effectuer la programmation de cette phase de cuisson selon vos besoins.

Une fois le réglage terminé, enregistrer le programme modifié en appuyant sur **T 12** pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le message « **MEM** » s'affiche à l'écran **D 4**.

Il est également possible de supprimer une partie ou la totalité d'un programme.

Pour supprimer une phase de cuisson donnée d'un programme particulier, régler le programme sur la phase devant être supprimée, et maintenir la touche **T 11** enfoncée pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le message « **dEL ?N** » s'affiche sur l'écran **DEL D 4**.



Tourner le bouton **M** vers la gauche. Appuyer sur le bouton **M** dès que le message « **dEL?Y** » s'affiche sur l'écran DEL **D 4**. Le message « **dEL** » s'affiche alors sur l'écran **D 4**.

Les phases du programme suivant la phase de cuisson sélectionnée sont supprimées (ex.: lorsque la phase de cuisson 3 est sélectionnée, les phases 3, 4, 5, etc. seront supprimées).

Il n'est pas possible de supprimer uniquement une phase de cuisson, si celle-ci se trouve entre d'autres phases (ex.: il n'est pas possible de supprimer la phase 3 sans supprimer les phases 4, 5, etc. d'un programme).

Pour supprimer la totalité d'un programme, sélectionner la phase de cuisson 1 (**STEP1**) et maintenir la touche **T 11** enfoncée pendant quelques secondes, jusqu'à ce que le message « **dEL?N** » s'affiche sur l'écran DEL **D 4**. Tourner le bouton **M** vers la gauche. Appuyer sur le bouton **M** dès que le message « **dEL?Y** » s'affiche sur l'écran DEL **D 4**. Le message « **dEL** » s'affiche alors sur l'écran DEL **D 4**.

Eclairage intérieur du four

Appuyer sur la touche **T 14** pour allumer l'éclairage intérieur du four. L'éclairage s'active pendant 45 secondes. Pour éteindre l'éclairage avant son arrêt automatique, appuyer de nouveau sur la touche **T 14**.

Arrêt de l'appareil

Pour arrêter un programme de cuisson avec durée infinie de cuisson, ou avant la fin d'un programme, appuyer sur la touche **T 16**. Pour éteindre l'appareil complètement, maintenir la touche **T 1** enfoncée pendant quelques secondes.

Fonction COOLING DOWN (refroidissement de l'enceinte de cuisson)

- L'appareil est également équipé de la fonction « **COOLING DOWN** ».
- Lorsque l'appareil doit être refroidi rapidement après une phase de cuisson à haute température pour fonctionner à température plus faible, démarrer cette fonction en appuyant sur la touche **T 15**, puis sur **T 16**. Le message « **COOLING DOWN** » s'affiche sur l'écran DEL **D 4**.
- Pour accélérer le refroidissement, ouvrir également la porte du four. Dans ce cas, l'appareil ne s'éteint pas à cause de la porte ouverte et le refroidissement n'est pas interrompu.
- **En mode manuel**, la fonction **ne** se lance **pas** automatiquement. Pour interrompre le refroidissement lorsque la température inférieure désirée est atteinte (la température s'affiche sur l'écran DEL **D 1**), appuyer sur la touche **T 15**, sinon, l'appareil descend à la température minimum pré-réglée de 50 °C.
- **En mode programmé** l'appareil s'éteint automatiquement dès que l'enceinte de cuisson présente une température ayant baissé d'env. 40 °C. Si la température souhaitée dans l'enceinte de cuisson n'est pas encore atteinte, recommencer le processus.
- Lorsque cette fonction est en marche, la valve est automatiquement ouverte.

Cuisson en mode manuel avec davantage de phases de cuisson

- Le **mode manuel** permet également d'exécuter un programme avec davantage de phases de cuisson (jusqu'à 9 phases de cuisson).
- Appuyer sur **T1** pour allumer l'appareil.
- Les touches de fonctions **T 2 – T 3 – T 4** clignotent ; les fonctions de l'appareil peuvent être réglées. Le message « **MANUAL** » (*mode manuel*) s'affiche sur l'écran DEL **D 4**.
- Régler les paramètres un à un, en fonction de la cuisson du plat :
 - mode de cuisson,
 - température ou cuisson **ΔT**,
 - durée ou température intérieure,
 - vitesse du ventilateur,
 - humidification.
- Après avoir défini le programme souhaité, appuyer pendant quelques secondes sur **T 12**. Le premier numéro libre des programmes de la mémoire s'affiche sur l'écran DEL **D 4** (ex. : si 3 programmes sont déjà enregistrés dans la mémoire, avec pour numéros respectifs 1, 2 et 3, le premier emplacement libre sera « **PRG 04** »).

- Passer ensuite à la programmation des phases de cuisson une à une, en appuyant brièvement sur la touche **T 11**. Le numéro de la phase de cuisson s'affiche sur l'écran DEL **D 4** : « **STEP 1** ». Régler les paramètres pour cette phase de cuisson.
- Pour programmer la phase de cuisson suivante, appuyer à nouveau brièvement sur la touche **T 11**. Le numéro de la phase de cuisson suivante s'affiche sur l'écran DEL **D 4** : « **STEP 2** ». Régler également les paramètres souhaités pour cette phase de cuisson.
- Après avoir sélectionné toutes les phases de cuisson, appuyer sur **T 16** pour lancer le programme donné avec toutes les phases de cuisson enregistrées.



REMARQUE !

L'appareil s'éteint une fois que le programme est terminé. Il n'est pas possible de redémarrer ce programme une fois l'appareil éteint, car en mode manuel les programmes ne sont pas enregistrés dans la mémoire de l'appareil.

5.2.5 Recommandations et conseils



Liquide chaud dans le récipient ! Risque de brûlures !
Lors de la cuisson des aliments ou des liquides contenus dans des récipients, il faut être particulièrement attentif à une fuite possible, aussi bien pendant la cuisson et le retrait du récipient de la chambre du four.

Il est recommandé de ne pas utiliser les guides plus élevés, si l'utilisateur n'est pas en mesure de regarder dans le récipient.

- Pendant la cuisson des aliments, il faut placer un récipient, sur le plancher de la chambre du four, pour collecter l'huile et le jus de la cuisson.
- Pour une cuisson parfaite et uniforme, il est conseillé d'utiliser des planches ou des récipients GN de hauteur appropriée, ce qui assure une bonne et suffisante circulation de l'air. Conserver une distance minimale de 2 cm entre la planche supérieure et le plat. Ne pas surcharger la planche et les récipients GN. Répartir uniformément les aliments pour obtenir un résultat satisfaisant.
- Faire attention à l'utilisation correcte de la sonde de température interne : introduction dans la partie la plus épaisse de la nourriture, de haut en bas, jusqu'au milieu.
- Pour compenser la perte de chaleur au moment de l'ouverture de la porte à l'occasion de l'introduction des aliments, nous vous recommandons de préchauffer le four (**Chapitre « préchauffage », page 120**).

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!

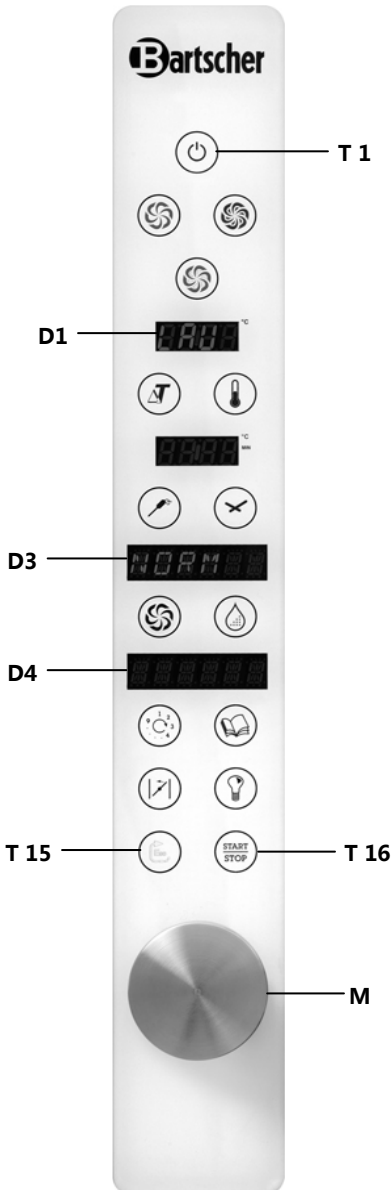
Nettoyage réguliers par l'utilisateur

- 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 et laisser refroidir l'intérieur du four.
- Retirer les guides 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 automatique

- Les appareils sont équipés d'un système de nettoyage automatique avec 3 programmes de nettoyage **SOFT**, **NORMAL** et **STARK** et programme de séchage.
- L'agent nettoyant est pompé dans la chambre du four au moyen de tuyau d'alimentation raccordé en permanence. L'agent est distribué par une buse de nettoyage localisée dans la zone supérieure du four.
- Avant d'activer le nettoyage automatique, procéder comme suit :
 - ouvrir la porte et retirer le filtre du plancher de la chambre du four ;

- vérifier si le tuyau d'arrivée a été connecté correctement et s'il a été placé dans un récipient avec un produit nettoyant approprié;
- allumer l'appareil avec la touche **T1**.



- o En même temps, appuyez sur la touche **T15** (Clean) et le bouton **M**.
- o L'écran numérique **D3** affichera le type de nettoyage. Tourner le bouton rotatif **M** permet de sélectionner le programme **SOFT** (délicat), **NORMAL** (moyen) ou **STARK** (intense), en fonction du degré de contamination de la chambre du four.
- o Après avoir sélectionné le programme approprié, appuyer la touche **T16** (Start). Le nettoyage automatique commencera. Le nettoyage commence uniquement lorsque la porte est fermée.
- o Pendant le nettoyage, l'écran **D3** affichera les communiqués suivants :

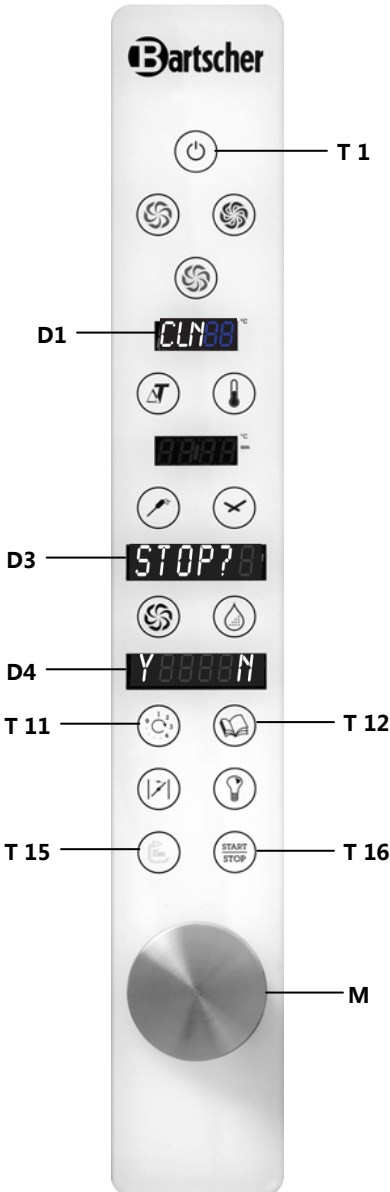
WASCH Pré-nettoyage - nettoyage

SPULEN Rinçage

TROCK Séchage

FERTIG Nettoyage terminé

- o Avant de commencer un nouveau cycle de cuisson, il faut laver manuellement la chambre du four à l'aide du pommeau de douche. Cela permettra d'éliminer les résidus du détergent.
- o Installer le filtre dans le plancher du four.



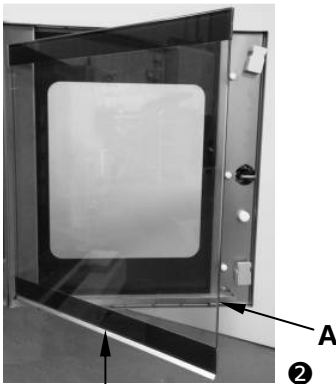
- Pour désactiver le nettoyage automatique avant la fin du cycle, procéder comme suit :
- Appuyer la touche **T16** (Stop).
- L'écran D3 affichera le communiqué „STOP?“ et l'écran D4 affichera le communiqué „Y----N“ .
- Appuyer sur **T11** pour d'arrêter le nettoyage ou **T12** pour continuer le nettoyage.
- Si après l'interruption, le nettoyage doit être poursuivi, l'appareil passera automatiquement à la phase précédente de nettoyage.
- Avant de commencer un nouveau cycle de cuisson, il faut laver manuellement la chambre du four à l'aide du pommeau de douche. Cela permettra d'éliminer les résidus du détergent.
- Installer le filtre dans le plancher du four.

**ATTENTION !**

Utiliser uniquement des agents nettoyants convenables pour nettoyer les fours combi. L'utilisation de produits de nettoyage inappropriés peut causer des dommages au système de nettoyage et de la chambre du four et entraînera l'expiration de la garantie.

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.

B**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 effectuée par le service

- Faire réaliser régulièrement (**au moins une fois par an**) des contrôles de l'appareil par un personnel qualifié et autorisé. Pour ce faire, contacter le service de maintenance.
- Avant tous travaux de maintenance, débrancher l'alimentation électrique et fermer l'arrivée d'eau. Attendre jusqu'à ce que l'appareil refroidisse complètement.
- Avant de déplacer l'appareil vers un autre endroit, s'assurer qu'il a été correctement débranché de l'alimentation électrique et de l'installation d'eau.
- Si l'appareil se trouve sur un support à roulettes, veiller à ne pas endommager les raccords électriques, les tuyaux et autres éléments lors du déplacement.
- Une fois l'opération terminée et l'appareil déplacé, s'assurer que les raccordements électriques 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 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 (Chapitre 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.	

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.....	134
1.1 Explicación de los símbolos	134
1.2 Indicaciones de seguridad importantes	135
1.3 Utilización de acuerdo a su uso previsto	139
2. Informaciones generales	140
2.1 Responsabilidad del fabricante y la garantía.....	140
2.2 Protección de los derechos de autor	140
2.3 Declaración de Compatibilidad	140
3. Transporte, embalaje y almacenaje	141
3.1 Control de entregas.....	141
3.2 Embalaje	141
3.3 Almacenaje.....	141
4. Datos técnicos.....	142
4.1 Propiedades de los hornos de vapor y convección	142
4.2 Datos técnicos.....	143
4.3 Presentación de las partes del dispositivo.....	146
5. Instalación y servicio	147
5.1 Indicaciones para el instalador	147
5.1.1 Indicaciones de instalación.....	147
5.1.2 Lugar de instalación	148
5.1.3 Preparación para la instalación	149
5.1.4 Conexión eléctrica.....	150
5.1.5 Conexión a la red de agua	151
5.1.6 Conexión a la salida	151
5.1.7 Conexión de la manguera de suministro del detergente	152
5.1.8 Primera puesta en funcionamiento y comprobación.....	152
5.2 Indicaciones para el usuario.....	154
5.2.1 Indicaciones de seguridad.....	154
5.2.2 Servicio.....	155
5.2.3 Funciones de los elementos de servicio y los indicadores	156
5.2.4 Ajustes.....	157
5.2.5 Instrucciones y consejos	169
6. Limpieza y conservación.....	170
7. Fallos posibles	175
8. Recuperación	176



¡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 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 ésta caliente durante su funcionamiento. ¡Ignorar esta advertencia conlleva riesgo de quemaduras!



¡Líquido caliente en el tanque! ¡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.

1.2 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 supervisión para que no jueguen con el aparato ni lo arranquen.
- Durante el funcionamiento del dispositivo, **nunca** lo deje sin supervisión.
- 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!**

- El dispositivo debe utilizarse exclusivamente en interiores.
- El dispositivo no está diseñado para ser utilizado con un temporizador externo o por control remoto.
- El aparato puede usarse solo si está en condiciones perfectas y seguras para el uso. En caso de fallos desconecte de inmediato el aparato de la fuente de alimentación y póngase en contacto con el servicio.
- 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 termoaislantes. 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.



¡Líquido caliente en el tanque! ¡Riesgo de quemaduras!

Con el fin de evitar las consecuencias del peligro, siga las siguientes instrucciones de seguridad.

- Al preparar alimentos o líquidos en recipientes, tenga cuidado a eventuales fugas, tanto durante la cocción, como al retirar el recipiente de la cámara del horno.
- Si el horno de vapor y convección se coloca en otro horno de vapor y convección o en un soporte correspondiente, **no es recomendable** el uso de las guías superiores si no es posible que el usuario tenga acceso visual al recipiente.

Por razones de seguridad, una vez colocado el aparato,



la pegatina “¡Líquido caliente en el recipiente!” adjunta debe colocarse en el aparato a la altura de **1,6 m** desde el suelo.



¡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.
Atención: No verter agua sobre el dispositivo cuando esté conectado a la corriente: **¡Peligro de choque eléctrico!**

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 Propiedades de los hornos de vapor y convección

- Accesorios: Acero al cromo-níquel
- Mando electrónico con 99 programas y opción de programar hasta 9 fases diferentes de cocción.
- Capacidad hasta 5 x 1/1 GN o 7 x 1/1 GN o para bandejas para hornear de 600 x 400 mm con rieles correspondientes
- **Funciones:** convección, asado, cocción al vapor,
Cocción Delta-T (sonda de temperatura opcionalmente disponible)
sistema de limpieza automático de 3 niveles con el programa de secado
- Trabajo de motor reversible (a la derecha/izquierda) para un clima óptimo de cocción
- Velocidad del ventilador con 3 niveles ajustables
- Generación de vapor por contacto directo
- Salida de vapor ajustable
- Iluminación de la cámara de cocción
- Guía transversal GN práctica
- Display LED de temperatura, tiempo, cocción al vapor, temperatura interna
- Opción de instalar una sonda de temperatura interna (**116009**).
- Opción de instalar un cabezal de ducha (**116005**).
- Puerta de doble cristal, facilidad de abrir la puerta interior para la limpieza
- Rieles para bandejas extraíbles

Dispositivos de seguridad

El aparato está equipado con los siguientes dispositivos de protección y de seguridad:

Termostato de seguridad en la cámara del horno: si la temperatura en la cámara de cocción llega a 350 °C, el termostato de seguridad abre el circuito de alimentación de los calentadores del aparato.



¡ADVERTENCIA!

Esta seguridad puede ser ajustada de nuevo solo por el personal cualificado, dado que se requieren también controles de otros elementos.

El microinterruptor interrumpe el funcionamiento del aparato durante la apertura de la puerta: se apaga el sistema de calefacción y el ventilador.

4.2 Datos técnicos

Nombre	Horno de vapor y conducción eléctrico	
Modelo:	E 5110RS	E 7110RS
Código:	116526W	116528W
Capacidad:	hasta 5 x 1/1 GN o 5 x 600 x 400 mm bandeja para hornear	hasta 7 x 1/1 GN o 7 x 600 x 400 mm bandeja para hornear
Distancia entre las guías:	74 mm	
Cantidad de alimentos preparados por guía:	máx. 10 kg	máx. 10 kg
Cantidad total de alimentos preparados:	máx. 25 kg	máx. 35 kg
Rango de temperatura:	50 °C – 280 °C	
Potencia y tensión de alimentación:	6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC	9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Toma de agua:	3/4"	
Presión del agua:	máx. 3 bar	
Medidas (mm):	an. 890 x prof. 815 x al. 635	an. 890 x prof. 815 x al. 815
Peso:	90,2 kg	103,8 kg
Incluye:	1 parrilla 1/1 GN, 1 bandeja 1/1 GN 1 manguera, 1 tubo de descarga, 1 manguera para suministrar el detergente	

¡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

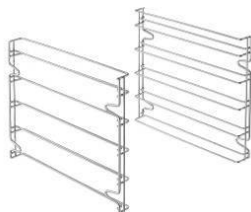
Código: 116005



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



1 par de guías estandarizadas para panadería

para el uso de 5 bandejas 600 x 400
para horno convección y vapor 116526W

Código: 116001



1 par de guías estandarizadas para panadería

para el uso de 7 bandejas 600 x 400
para horno convección y vapor 116528W

Código: 116002

Conjunto de hidratación para los hornos convección y vapor

Una alternativa simple: el conjunto de hidratación permite hidratar incluso en el caso de falta de conexión fija de agua.

- El conjunto incluye:
 - un bidón de plástico (5l),
 - bomba,
 - elementos de montaje,
 - 2 mangueras de conexión:
 - 150 cm (tanque - bomba)
 - 80 cm (bomba – tubo de hidratación)



Adecuado para los hornos convección y vapor 116526W, 116528W

Código: 116011

Conjunto de conexión para los hornos convección y vapor “E”

La solución compacta para cocinas grandes.

El conjunto de conexión permite la colocación en diferentes pisos

2 hornos eléctricos mixtos 1/1 GN

- Material: acero inoxidable
- El conjunto incluye:

marcos (anch. 876 x prof. 622 x alt. 114 mm), 4 patas, tubo y chapa metálica de instalación a la salida de vapor,

manguera de conexión, cintas de fijación, tornillos

Adecuado para los hornos convección y vapor de la serie E: 116526W, 116528W

- Posibles combinaciones:
 - 5 x 1/1 GN na 5 x 1/1 GN
 - 5 x 1/1 GN na 7 x 1/1 GN

Código: 116012



Base para el horno convección y vapor 1/1 GN

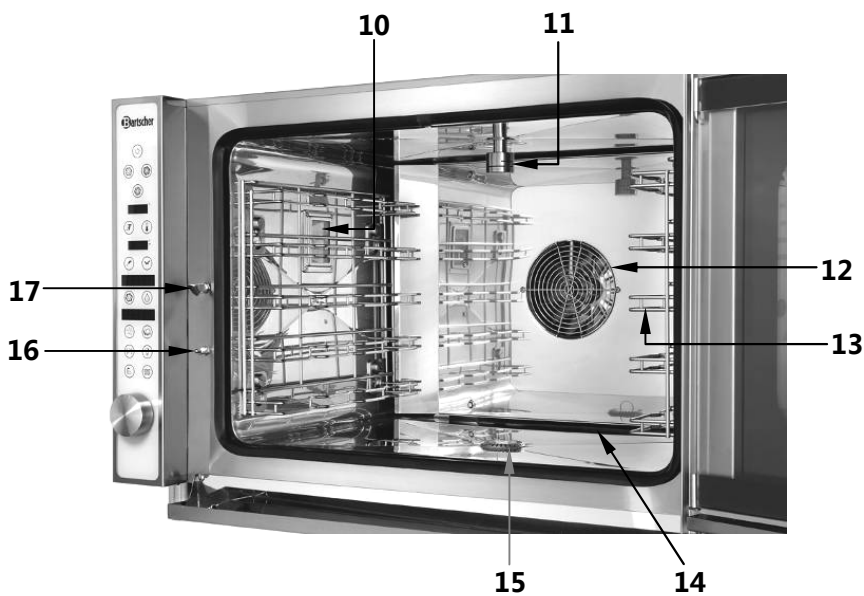
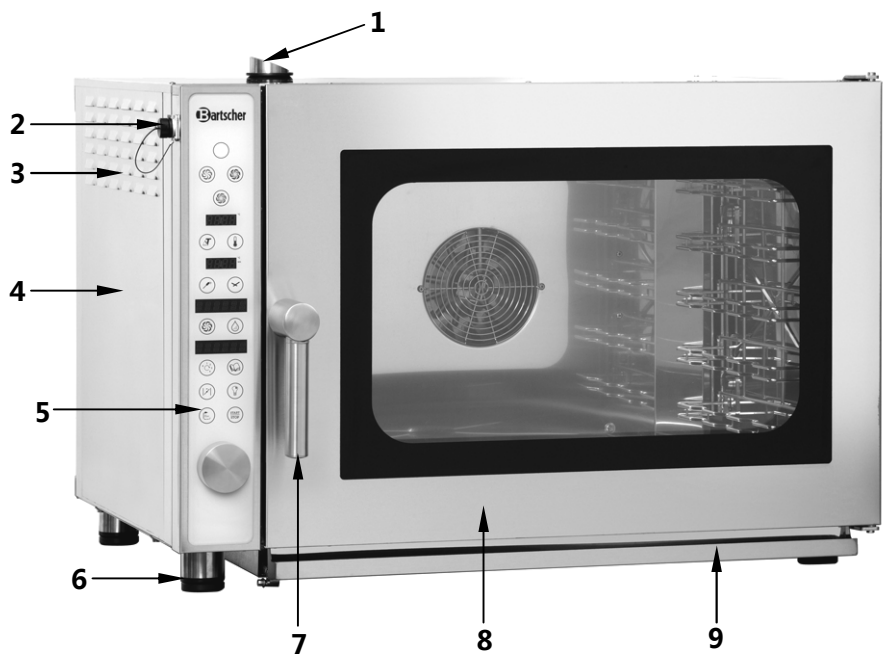
compatible con el art. n.º 116526W, 116528W

- 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



4.3 Presentación de las partes del dispositivo



Descripción fig. en la página 146

- | | |
|--|--------------------------------|
| 1 Extracción de vapores | 10 Iluminación interior |
| 2 Conexión de sonda térmica | 11 Tobera de limpieza |
| 3 Rejillas de ventilación | 12 Ventilador |
| 4 Carcasa | 13 Rieles de soporte |
| 5 Panel de control | 14 Cámara de cocción |
| 6 Pies de nivelación ajustables | 15 Descara |
| 7 Mango de puerta | 16 Cierre de la puerta |
| 8 Puerta | 17 Seccionador |
| 9 Bandeja de goteo | |

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.

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

- Asegúrese de que el suministro de agua potable esté en la proximidad del dispositivo.
- Al conectar una instalación nueva, antes de hacer la conexión a la red de abastecimiento de agua, descargue una cantidad correspondiente de agua para que no entren impurezas en las válvulas magnéticas.
- La manguera adjunta debe conectarse bajo el ángulo de 90° a la acometida (3/4") del aparato. Posición de la acometida: en la parte trasera a la derecha debajo del aparato. El otro extremo de la manguera debe conectarse a la red de agua fría a través de la válvula de corte.



¡ADVERTENCIA!

La presión de agua debe ser de **3 bar como máximo**.

En caso de presiones mayores, debe usarse un reductor de presión (página 144).

- Para garantizar el funcionamiento fiable del aparato, a fin de evitar la acumulación de depósitos de cal en la cámara del horno, use el agua potable de dureza **hasta 7°d.H.**



¡ADVERTENCIA!

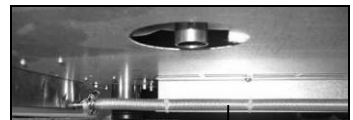
Si la dureza de agua es superior a 7°d.H **es necesá rio** instalar una instalación de descalcificación adecuada.

5.1.6 Conexión a la salida

- En la bandeja de goteo, en la parte frontal del aparato, se encuentra una manguera de descarga (diámetro interior de 10 mm) que sirve para descargar el exceso del líquido de la bandeja de goteo y se instala en la parte trasera debajo del aparato (**A** – fig. a la derecha).

A fin de conectar con un sistema de descarga correspondiente, se debe extender la manguera adjunta.

- El tubo de descarga adjunto (**B**) debe instalarse en el orificio de descarga debajo del aparato a fin de garantizar el flujo del líquido desde la cámara del horno. El tubo de descarga debe conectarse por medio de una manguera correspondiente (\varnothing 22 mm) y conducirse al sistema de descarga.

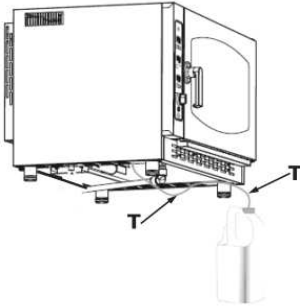


A



B

5.1.7 Conexión de la manguera de suministro del detergente



La manguera de suministro del detergente está conectado para siempre en la zona inferior del aparato con la bomba.

La manguera de suministro del detergente (T) debe sumergirse hasta el máximo posible en el tanque con un detergente apropiado (fig. a la izquierda).

5.1.8 Primera puesta en funcionamiento y comprobación

Antes de **poner en funcionamiento** el equipo eléctrico hay que realizar todos los controles necesarios para confirmar que el equipo y su instalación coincidan con la legislación vigente y los datos técnicos y las normas de seguridad.

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.

La **recepción** de los dispositivos eléctricos debe ser completada con la realización de un ciclo de prueba que permita comprobar si en el dispositivo hay defectos o problemas.

- Encender el dispositivo utilizando el botón **T 1**.
- Ajustar el ciclo de cocción/asado:

tiempo: 10 minutos temperatura: 150 °C producción de vapor: grado 1.

Apretar **T 16** para poner en marcha **START/STOP**.

Al recepcionar el equipo deben cumplirse las siguientes condiciones:

- La iluminación del dispositivo se enciende con ayuda del botón correspondiente y se apaga automáticamente después de 45 segundos, si no es apagada antes utilizando de nuevo el botón.
- El dispositivo se apaga en cuanto se abre la puerta y vuelve a funcionar cuando es cerrada.
- El termostato para ajustar la temperatura en el dispositivo comenzará a funcionar en cuanto alcance la temperatura deseada. El/los elemento/s calentador/s están momentáneamente apagados.
- El motor del ventilador/es cambia la dirección de rotación automáticamente cada 3 segundos.
- En el caso de los dispositivos con 3 ventiladores en la cámara del dispositivo, los motores giran en la misma dirección.
- Comprobar la salida de agua desde la tubería al orificio de entrada de humedad (que se encuentra en la cámara de cocción) en la dirección del ventilador.
- Al finalizar el ciclo de cocción/asado se oye durante unos 15 segundos una señal acústica.

AVISO

Al poner en funcionamiento el equipo puede activarse la señal acústica. Tal situación es normal y después de algunos segundos se apaga automáticamente.



¡ATENCIÓN!

Si el proceso fuera bloqueado durante el ajuste de la fase de cocción/asado o el panel de control no respondiera por otras causas, se puede solucionar este problema utilizando varias veces el botón T 15.

5.2 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 **1,6 m** 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.

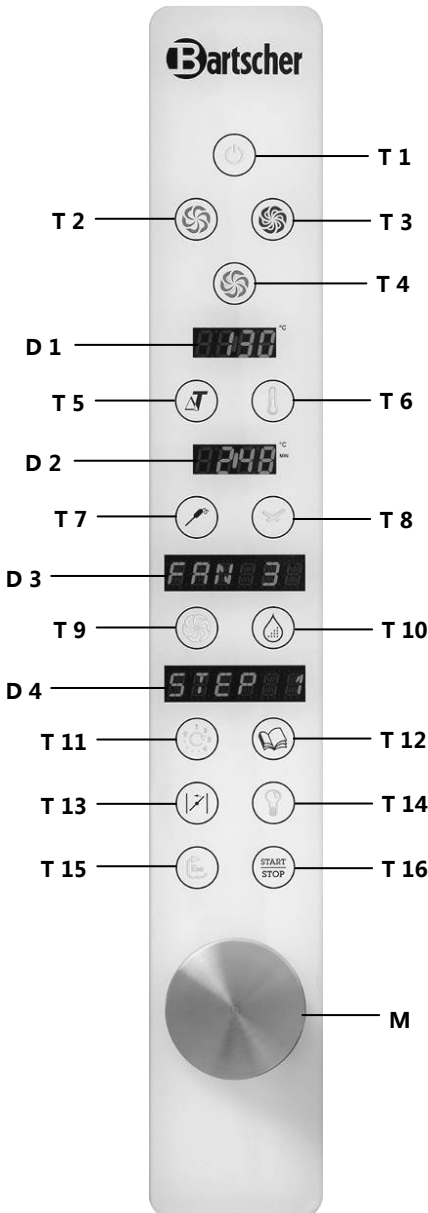


¡ATENCIÓN!

Calentar el dispositivo antes de la cocción/asado con ayuda del módulo automático de precalentamiento (ver capítulo „Precalentamiento“, página 164).

- Cuando se enchufe el dispositivo a la alimentación eléctrica, se encontrará en modo de espera (“standby”).
- El panel de control está equipado con un regulador **M**.
Para ajustar los parámetros deseados, se debe girar el regulador **M**; para confirmar los valores ajustados, se debe apretar el regulador.

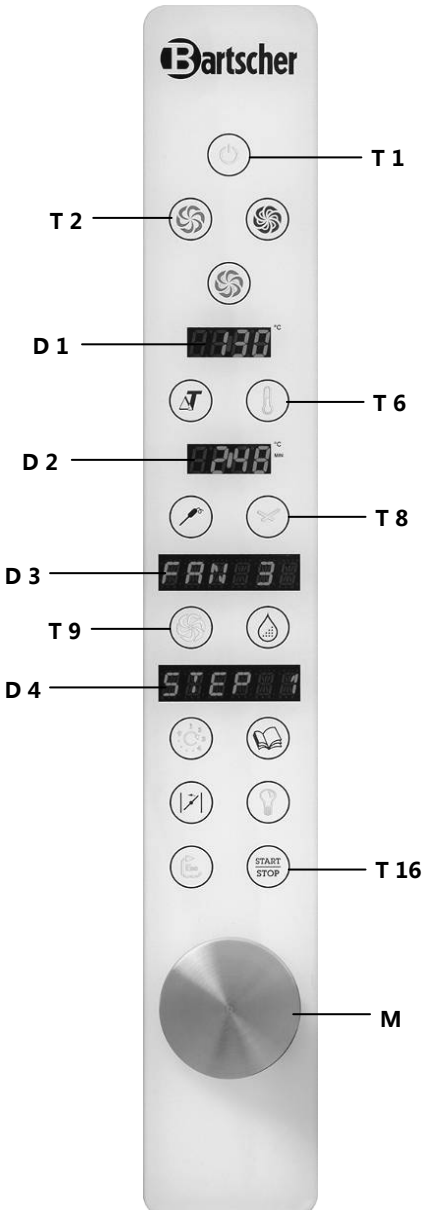
5.2.3 Funciones de los elementos de servicio y los indicadores



T 1	Botón ON / OFF
T 2	Botón de cocción/asado con circulación de aire
T 3	Botón de cocción/asado con producción de vapor
T 4	Botón de cocción a convección al vapor
T 5	Activación de cocción Delta-T ΔT
T 6	Activación de temperatura
T 7	Activación de sonda con bayoneta
T 8	Activación de tiempo
T 9	Activación de velocidad del ventilador
T 10	Activación de producción de vapor
T 11	Activación de fase de cocción/precalentamiento
T 12	Activación/Desactivación de fases de cocción y precalentamiento
T 13	Extractor de vapores
T 14	Botón de iluminación interior
T 15	Botón de anulación / Limpieza
T 16	Botón START/STOP
D 1	Visualizador LED temperatura / de cocción Delta-T
D 2	Visualizador LED de tiempo / de temperatura de alimentos
D 3	Visualizador LED de velocidad del ventilador/vapor adicional
D 4	Visualizador LED de fase de cocción/programas
M	Regulador de funciones

5.2.4 Ajustes

Cocción/asado con circulación de aire



Para encender el dispositivo, se debe apretar el botón **T 1**. Los botones de función **T 2 – T 3 – T 4** parpadean, y el dispositivo está listo para ajustar la función. En el visualizador LED **D 4** aparece **“MANUAL” (modo manual)**.

Para ajustar cocción/asado con **CIRCULACIÓN DE AIRE** se debe utilizar el botón **T 2**.

El ajuste de la **temperatura** deseada requiere el uso del botón **T 6**.

Si el botón **T 6** parpadea, se puede ajustar con el regulador **M** la temperatura de cocción/asado (50 °C - 280 °C).

Después se debe confirmar la selección con el botón **T 6** o el regulador **M**.

La temperatura ajustada aparece en el visualizador LED **D 1**.

El dispositivo pasa automáticamente a ajustar el **tiempo de cocción/asado** (el botón **T 8** parpadea).

Se debe ajustar el tiempo deseado girando el regulador **M** y confirmar el ajuste con el botón **T 8** o el regulador **M**.

El tiempo ajustado aparece en el visualizador LED **D 2**.

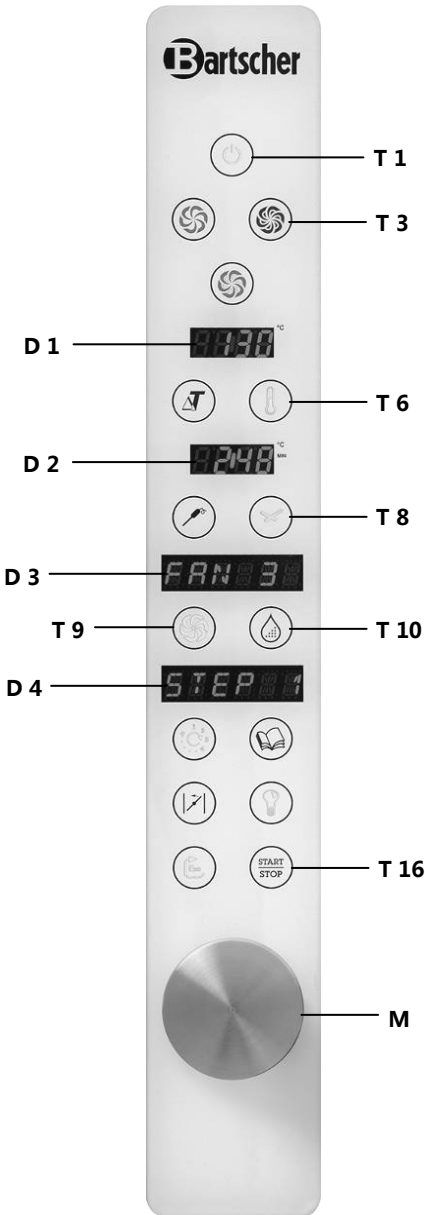
El dispositivo pasa automáticamente a ajustar la **velocidad de los ventiladores** (el botón **T 9** parpadea).

Se debe seleccionar la velocidad del ventilador con ayuda del regulador **M** (hay 3 niveles de velocidad a disposición) y confirmar la selección con el botón **T 9** o el regulador **M**.

El nivel de velocidad ajustado aparece en el visualizador **D 3**.

Para poner en marcha el dispositivo se debe utilizar el botón **T 16**.

Cocción/asado con producción de vapor



Para encender el dispositivo, se debe apretar el botón **T1**. Los botones de función **T2 - T3 - T4** parpadean, y el dispositivo está listo para ajustar la función. En el visualizador LED **D4** aparece "**MANUAL**" (*modo manual*).

Para ajustar cocción/asado con **PRODUCCIÓN DE VAPOR** se debe utilizar el botón **T3**.

El ajuste de la **temperatura** deseada requiere el uso del botón **T6**.

Si el botón **T6** parpadea, se puede ajustar con el regulador **M** la temperatura de cocción/asado (50 °C - 120 °C).

Después se debe confirmar la selección con el botón **T6** o el regulador **M**. La temperatura ajustada aparece en el visualizador LED **D1**.

El dispositivo pasa automáticamente a ajustar el **tiempo de cocción/asado** (el botón **T8** parpadea).

Se debe ajustar el tiempo deseado girando el regulador **M** y confirmar el ajuste con el botón **T8** o el regulador **M**.

El tiempo ajustado aparece en el visualizador LED **D2**.

El dispositivo pasa automáticamente a ajustar la velocidad de los ventiladores (el botón **T9** parpadea).

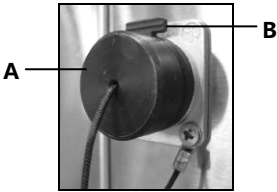
Se debe seleccionar la **velocidad del ventilador** (hay 3 niveles de velocidad a disposición) y confirmar la selección con el botón **T9** o el regulador **M**.

El nivel de velocidad ajustado aparece en el visualizador **D3**.

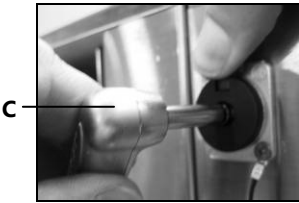
Para poner en marcha el dispositivo se debe utilizar el botón **T16**.

Cocción/asado con sonda con bayoneta

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**.



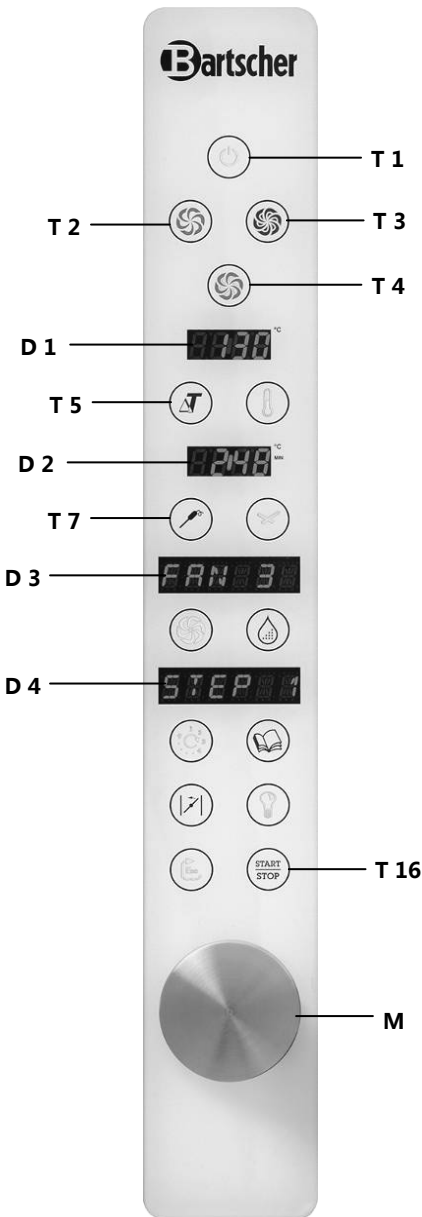
¡ATENCIÓN!

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



¡INDICACIÓN!

La sonda con bayoneta debe ser colocada introduciéndola en el producto preparado de modo que la punta se encuentre en el centro del producto (la parte más gruesa).



Para encender el dispositivo, se debe apretar el botón **T1**. Los botones de función **T2 – T3 – T4** parpadean, y el dispositivo está listo para ajustar la función. En el visualizador LED **D4** aparece “**MANUAL**” (*modo manual*).

Para ajustar el modo de cocción/asado deseado se debe utilizar el botón correspondiente **T2 – T3 – T4**.

El ajuste de la **temperatura** deseada requiere el uso del botón **T6**. Si el botón **T6** parpadea, se puede ajustar con el regulador **M** la temperatura (50 °C - 280 °C).

Después se debe confirmar la selección con el botón **T6** o el regulador **M**. La temperatura ajustada aparece en el visualizador LED **D1**.

El dispositivo pasa automáticamente a ajustar el **tiempo de cocción/asado**. Ahora no se puede ajustar el tiempo, solo hay que seleccionar el modo de **cocción/asado con SONDA CON BAYONETA** utilizando el botón **T7**.

Ajustar la **temperatura interior** deseada en el producto en el margen 20 °C – 110 °C con ayuda del regulador **M**.

(Importante: la temperatura en el dispositivo debe ser por lo menos 5 °C superior a la sonda de temperatura de alimentos).

Se debe confirmar la selección con el botón **T7** o el regulador **M**.

La temperatura del alimento ajustada aparece en el visualizador LED **D2**.

Se debe ajustar los siguientes parámetros dependiendo del tipo de platos preparados.

Para poner en marcha el dispositivo se debe utilizar el botón **T16**.

Cocción/asado con uso de la función Delta-T (ΔT)



Para encender el dispositivo, se debe apretar el botón **T1**. Los botones de función **T 2 – T 3 - T 4** parpadean, y el dispositivo está listo para ajustar la función. En el visualizador LED **D 4** aparece “**MANUAL**” (*modo manual*).

Para ajustar el modo de cocción/ asado deseado se debe utilizar el botón correspondiente **T 2 – T 3 – T 4**.

Uso del modo cocción/asado ΔT :

El modo ΔT sirve especialmente para preparar asados de tamaño medio/grande. Para este tipo de preparación se recomienda utilizar una temperatura inferior a la que se utiliza para la cocción/asado tradicional. Para ello el tiempo de cocción/asado se alarga y el alimento se hace más delicado. Al mismo tiempo se reduce la pérdida de peso del alimento.

Para poner en marcha el modo de operación **Delta-T (ΔT)**, se debe apretar el botón **T 5**.

Si el botón parpadea, se debe seleccionar con el regulador **M** la **diferencia de temperatura** deseada entre la temperatura de cocción y la temperatura interior del alimento.

Ajuste recomendado ΔT : 30 - 40 °C

Confirmar la selección con el botón **T 5** o el regulador **M**. En el visualizador LED **D 1** aparece la diferencia de temperatura ajustada. El dispositivo pasa automáticamente al ajuste de **temperatura interior** (el botón **T 7** parpadea).

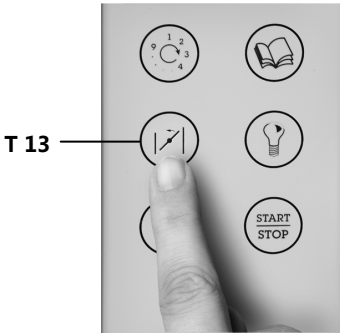
Se debe ajustarla con el regulador **M**. Confirmar la selección con el botón **T 7** o el regulador **M**.

En el visualizador LED **D 2** aparece la temperatura interior ajustada.

Se debe ajustar los siguientes parámetros dependiendo del tipo de platos preparados.

Para poner en marcha el dispositivo se debe utilizar el botón **T 16**.

Extractor de vapores



El extractor de vapores tiene como tarea retirar la humedad que surge durante la cocción/asado en la cámara del dispositivo.

Al encender el dispositivo, el extractor de vapores está siempre cerrado. Al final de la cocción/asado, el extractor de vapores permanece en la misma posición en la que se encuentra en ese momento.

Utilizando el botón **T 13** el extractor de vapores se abre o cierra.

Cuando el extractor se ajusta automáticamente (el botón **T 13** parpadea), no se puede realizar ninguna otra tarea.

La apertura del extractor de vapores se produce cambiando la posición del botón **T 13**:

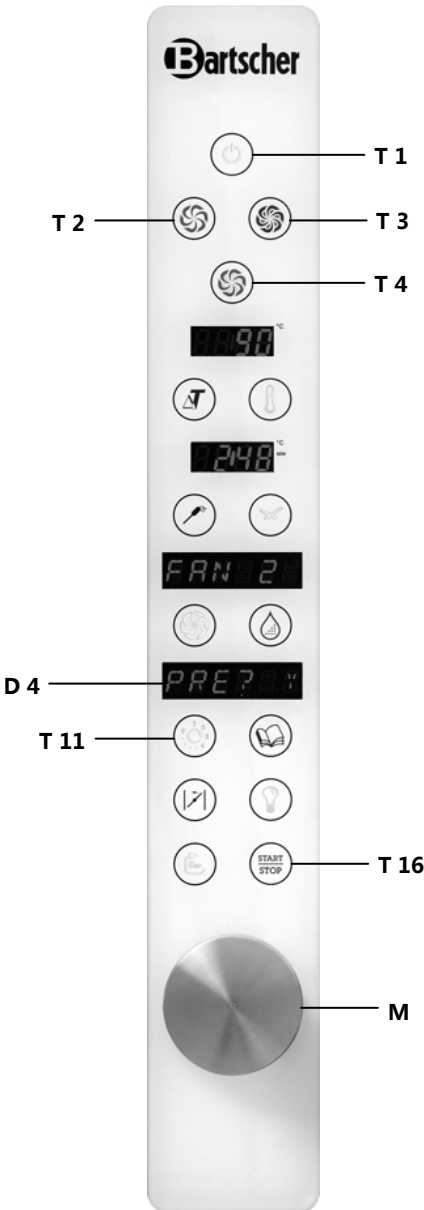
Encendido: EXTRACTOR DE VAPORES ABIERTO
Apagado: EXTRACTOR DE VAPORES CERRADO

Cuando el extractor de vapores está cerrado, tampoco existe el riesgo de exceso de presión en el interior del dispositivo, puesto que esta situación está siempre controlada por el extractor.

En el modo de **COCCIÓN A CONVECCIÓN AL VAPOR** el extractor de vapores está controlado automáticamente. Sin embargo, también se puede intervenir manualmente.

En el modo de cocción/asado con **VAPOR** el extractor de vapores permanece cerrado.

Pre calentamiento



Para encender el dispositivo, se debe apretar el botón **T1**. Los botones de función **T2 – T3 – T4** parpadean, y el dispositivo está listo para ajustar la función. En el visualizador LED **D4** aparece **“MANUAL” (modo manual)**.

Para ajustar el modo de cocción/asado deseado se debe utilizar el botón correspondiente **T2 – T3 – T4** y ajustar los parámetros deseados.

En los ajustes básicos el pre calentamiento está apagado. Para poner en marcha el pre calentamiento del dispositivo, apretar el botón **T11** y girar el regulador **M** a la izquierda. En el visualizador LED **D4** aparece **“PRE? N” (N – no)**. Girar el regulador **M** a la derecha hasta que en el visualizador LED **D4** aparezca **“PRE? Y” (Y – sí)**. Para confirmarlo, apretar el regulador **M**. Girar el regulador **M** a la derecha en este lugar para volver a la programación de la receta.

Si ponemos en marcha el programa de cocción apretando el botón **T16**, en el visualizador LED **D3** y **D4** aparece **“PRE”** y **“HEAT”**.

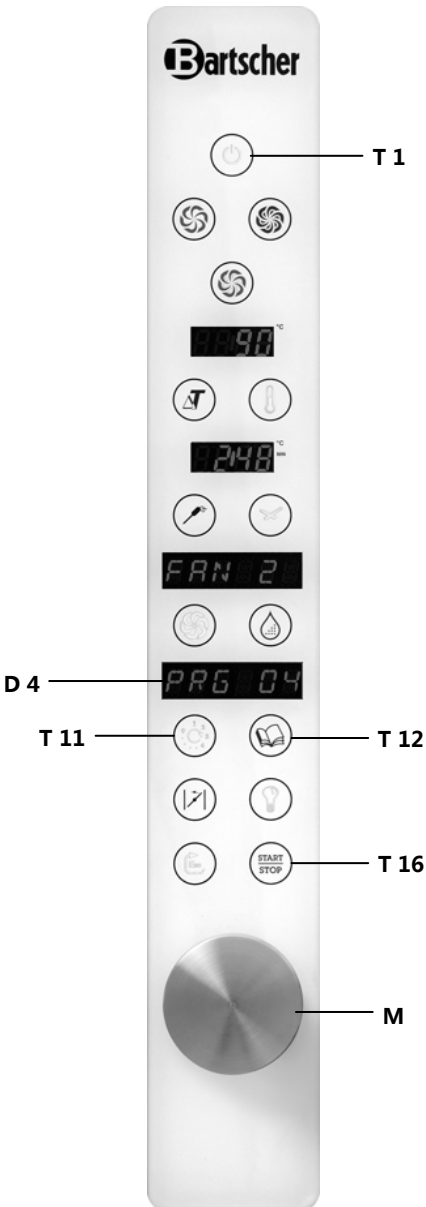
Después de utilizar el botón **T16**, el dispositivo comienza a pre calentarse automáticamente a una temperatura un 20% superior a la ajustada en la primera fase de la receta. Después de finalizar el proceso de pre calentamiento se escuchará una señal acústica. Ahora se puede colocar el plato en la cámara del dispositivo para su preparación.

Atención:

Para obtener un mejor resultado, se debe colocar el plato en la cámara del dispositivo cuando haya finalizado el pre calentamiento.

Además, siempre se puede utilizar el pre calentamiento cuando se vaya a aumentar la potencia del dispositivo (aparte de varias excepciones en las que se debe comenzar la preparación “en frío”).

Programación y grabación en la memoria del programa de cocción / asado



En la memoria del dispositivo se pueden programar y grabar hasta **99 programas de cocción / asado** para volver a ser utilizados.

Para encender el dispositivo, se debe apretar el botón **T 1**. Los botones de función **T 2 – T 3 – T 4** parpadean y el dispositivo está listo para ajustar la función. En el visualizador LED **D 4** aparece **“MANUAL” (modo manual)**.

Ajustar los parámetros individuales dependiendo del tipo de preparación del alimento:

- modo de cocción / asado,
- temperatura o cocción ΔT ,
- tiempo o temperatura interior,
- velocidad del ventilador, humidificación.

Después de crear el programa deseado, apretar durante unos segundos el botón **T 12**. En el visualizador LED **D 4** aparece el número del primer programa libre en la memoria (p.ej. si ya hay 3 programas grabados en la memoria en las posiciones 1, 2 y 3, aparece indicado como primer lugar libre en la memoria **“PRG 04”**).

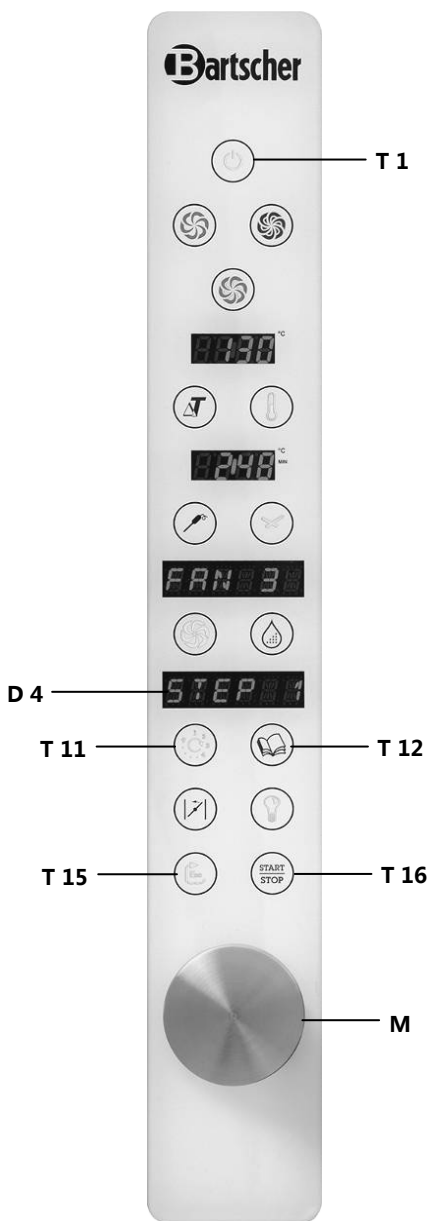
Se debe volver a apretar durante unos segundos el botón **T 12** hasta que en el visualizador LED **D 4** aparezca **“MEM”**.

Se puede programar para cada programa (receta) hasta **9 fases de cocción** y el **precalentamiento**.

Para programar fases de cocción individuales, apretar el botón **T 11**. En el visualizador LED **D 4** aparece el número de la fase de cocción **“STEP 1”**. Ajustar los parámetros para esta fase de cocción. Se debe volver a apretar durante unos segundos el botón **T 12** hasta que en el visualizador LED **D 4** aparezca **“MEM”**.

Para programar la siguiente fase de cocción, girar el regulador **M** a la derecha. En el visualizador LED **D 4** aparece el número de la nueva fase de cocción: **“STEP 2”**. Ahora se puede introducir los parámetros de la nueva fase de cocción.

Desplazamiento entre los programas grabados



Para seleccionar un programa grabado, se debe utilizar el botón **T 12** y ajustar el número de programa girando a la derecha o a la izquierda el regulador **M**. Se debe confirmar la selección utilizando el botón **T 12** cuando esté ajustado en el número del programa deseado.

El botón **T 11** parpadea y se puede visualizar el ajuste de la fase de cocción/asado del programa en cuestión. Se debe ajustar la posición de la fase 1 (**STEP 1**) y apretar el botón **T 16** para poner en marcha el programa.

Este proceso puede ser iniciado en una fase también después de la fase 1, entonces se debe seleccionar el número de la fase deseada y apretar el botón **T 16**.

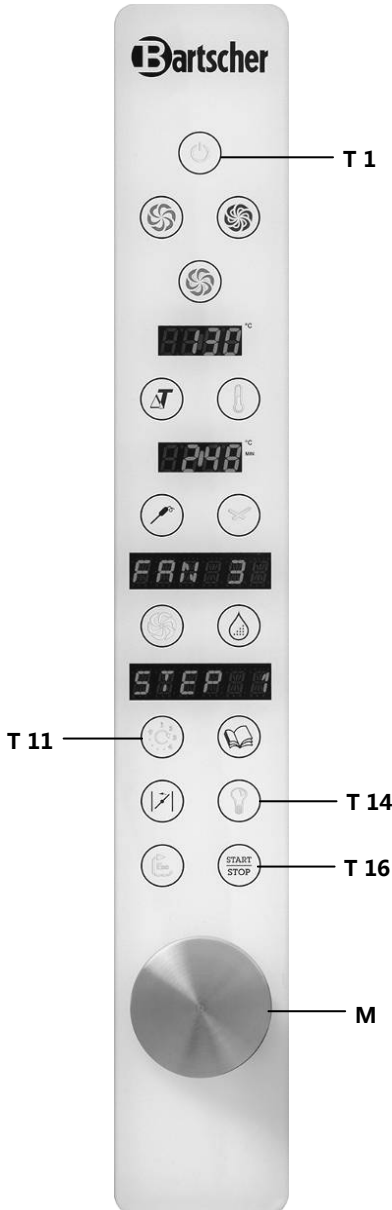
En este caso el dispositivo no pone en marcha el precalentamiento, incluso si está previsto en el programa.

Cambio/eliminación del programa de cocción/asado

Para introducir cambios en el programa grabado, se debe seleccionar el número del programa deseado (punto "**Desplazamiento entre los programas grabados**"). Después se debe seleccionar la fase de cocción que se va a cambiar y programar la fase de cocción según sea necesario.

Después de finalizar el ajuste, se puede grabar el programa cambiado apretando el botón **T 12** durante unos segundos hasta que en el visualizador LED **D 4** aparezca "**MEM**". También se puede anular parcial o totalmente un programa dado.

Para anular una fase de cocción de un programa determinado, ajustar el programa en cuestión en la fase que va a ser anulada y mantener apretado el botón **T 11** unos segundos hasta que en el visualizador LED **D 4** aparezca "**dEL?N**".



Girar el regulador **M** a la izquierda. Cuando en el visualizador LED **D 4** aparezca “**dEL?Y**”, apretar el regulador **M**. En el visualizador LED **D 4** aparece “**dEL**”. Comenzando desde la fase de cocción en la que fue ajustado el programa, se anularán también todas las siguientes fases del programa seleccionado (p.ej. la selección de la fase de cocción 3 hará que sean anuladas las fases 3, 4, 5, etc.).

No se puede anular solo una fase de cocción que se encuentra entre otras fases (p.ej. no se puede anular solo la fase de cocción 3 sin anular las fases 4, 5, etc.).

Para anular un programa entero, seleccionar la fase de cocción 1 (**STEP1**) y mantener apretado el botón **T 11** unos segundos hasta que en el visualizador LED **D 4** aparezca “**dEL?N**”. Girar el regulador **M** a la izquierda. Cuando en el visualizador LED **D 4** aparezca “**dEL?Y**”, apretar el regulador. En el visualizador LED **D 4** aparece “**dEL**”.

Iluminación del interior de la cámara del dispositivo

Para encender la iluminación de la cámara del dispositivo, se debe utilizar el botón **T 14**.

La iluminación se encenderá por 45 segundos. También se puede apagar la iluminación antes de su apagado automático, para ello se debe volver a utilizar el botón **T 14**.

Apagado del dispositivo

Para finalizar el programa de cocción/asado que ha sido ajustado por tiempo ilimitado o antes de transcurrir el tiempo ajustado, se debe utilizar el botón **T 16**.

Para apagar el dispositivo, se debe mantener apretado unos segundos el botón **T 1**.

Función COOLING DOWN (enfriamiento de la cámara de cocción)

- El dispositivo está equipado adicionalmente con la función “**COOLING DOWN**”.
- Si, después de un proceso de cocción a alta temperatura, el dispositivo debe ser rápidamente enfriado hasta el proceso de cocción a una temperatura inferior, se debe poner en marcha esta función apretando el botón **T 15**, y después **T 16**.
En el visualizador LED **D 4** aparece “**COOLING DOWN**”.
- Para acelerar el enfriamiento, también se puede abrir la puerta de cristal. En tal caso el dispositivo no se apagará con la puerta abierta, y el proceso de enfriamiento no será interrumpido.
- En el **modo manual** esta función **no** se apaga automáticamente. Cuando se alcance la temperatura inferior deseada (la temperatura aparece en el visualizador LED **D 1**), para interrumpir el proceso se debe apretar el botón **T 15**, en caso contrario el dispositivo se enfriará hasta la temperatura preajustada de 50 °C.
- En el **modo programado** el dispositivo se apaga en cuanto la cámara de cocción se enfría unos 40 °C. Si la temperatura deseada en la cámara de cocción no ha sido todavía alcanzada, se debe repetir todo el proceso.
- Al poner en marcha esta función, el extractor se abre automáticamente.

Cocción / asado con más fases de cocción en el modo manual

- También en el **modo manual** se puede ejecutar un programa con más fases de cocción (hasta 9 fases de cocción).
- Para encender el dispositivo, se debe apretar el botón **T1**.
Los botones de función **T 2 – T 3 - T 4** parpadean y el dispositivo está listo para ajustar la función. En el visualizador LED **D 4** aparece “**MANUAL**” (**modo manual**).
- Ajustar los parámetros individuales dependiendo del tipo de preparación del alimento:
 - modo de cocción / asado,
 - temperatura o cocción **ΔT**,
 - tiempo o temperatura interior del alimento,
 - velocidad del ventilador,
 - humidificación.
- Después de ejecutar el programa deseado, se debe apretar durante unos segundos el botón **T 12**. En el visualizador LED **D 4** aparece el número del primer programa libre en la memoria (p.ej. si ya hay 3 programas grabados en la memoria en las posiciones 1, 2 y 3, aparece indicado como primer lugar libre en la memoria “**PRG 04**”).

- Ahora se debe pasar a programar las fases de cocción individuales en el programa apretando un momento el botón **T 11**. En el visualizador LED **D 4** aparece el número de la fase de cocción **“STEP 1”**. Ajustar los parámetros para esta fase de cocción.
- Para introducir la siguiente fase de cocción, se debe volver a apretar un momento el botón **T 11**. En el visualizador LED **D 4** aparece el número de la fase de cocción **“STEP 2”**. Ajustar los parámetros deseados también para esta fase de cocción.
- Después de introducir todas las fases de cocción, se debe apretar el botón **T 16** y el programa con las fases de cocción indicado será realizado.



¡INDICACIÓN!

Después de finalizar el programa ajustado, el dispositivo se apagará. Después de apagarse el dispositivo no se podrá utilizar este programa, porque en el modo de operación manual el programa no puede ser grabado en la memoria del dispositivo.

5.2.5 Instrucciones y consejos



¡Líquido caliente en el tanque! ¡Riesgo de quemaduras!

Al preparar alimentos o líquidos en recipientes, tenga cuidado a eventuales fugas, tanto durante la cocción, como al retirar el recipiente de la cámara del horno.

No es recomendable usar las guías superiores si no es posible que el usuario tenga acceso visual al recipiente.

- Durante la cocción o el asado de alimentos es necesario colocar una bandeja de goteo para aceite y jugos en el fondo de la cámara del horno.
- Para obtener una cocción perfecta y uniforme, es recomendable el uso de bandejas o recipientes GN de altura correspondiente que garantice circulación de aire buena y suficiente. Debe haber una distancia de al menos 2 cm entre la bandeja superior y el alimento a preparar.
- No sobrecargue la bandeja ni los recipientes GN. Distribuya los alimentos uniformemente para obtener resultados satisfactorios.
- Preste atención al uso correcto de la sonda de temperatura interna. Se la introduce en el punto más grueso del alimento, desde arriba hacia abajo hasta que la punta de la sonda de temperatura interna se encuentre en el medio.
- Para compensar las pérdidas de calor debidas a la apertura de la puerta para introducir los alimentos, es recomendable el precalentamiento (**Apartado “Precalentamiento”, pág. 164**).

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.

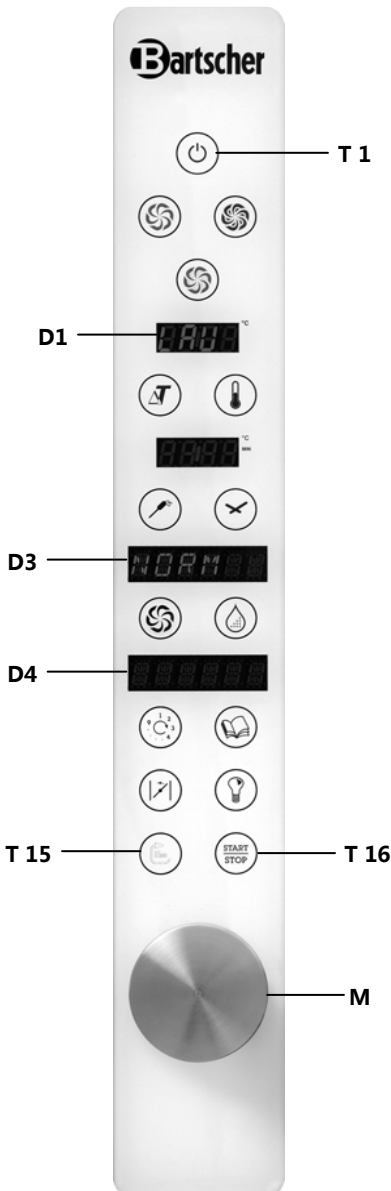
Limpieza regular por el usuario

- 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, 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 automática

- Los aparatos están dotados de un sistema de limpieza automático con 3 programas disponibles: **“SOFT”**, **“NORMAL”** y **“STARK”** más el programa de secado.
- El detergente se bombea a la cámara del horno por medio de la manguera de suministro conectada. El detergente se distribuye junto con agua mediante la tobera de limpieza instalada en la parte superior de la cámara del horno.
- Antes de activar la limpieza automática siga los siguientes pasos:
 - abra la puerta y remueva el filtro de la salida en el fondo de la cámara del horno;

- compruebe si la manguera de suministro del detergente está conectada correctamente y se encuentra en el tanque con el detergente adecuado;
- pulse el botón **T1** para activar.



- o Al mismo tiempo pulse el botón **T15** (Clean) y el selector **M**.
- o En el display digital **D3** se visualizará la modalidad de limpieza. Girando el selector **M** se puede seleccionar el programa deseado **SOFT** (delicado), **NORMAL** (medio) o **STARK** (intenso), en función del grado de contaminación de la cámara del horno.
- o Una vez seleccionado el programa de limpieza deseado pulse el botón **T16** (Inicio). Empezará la limpieza automática. La limpieza se activa solo si la puerta está cerrada.
- o Durante la limpieza, en el display digital **D3** aparecen los siguientes comunicados:

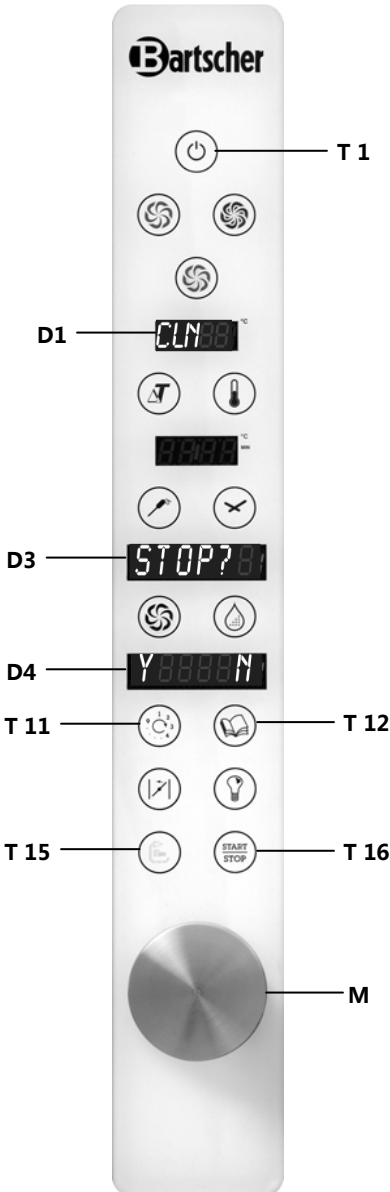
WASCH Limpieza inicial - limpieza

SPULEN Enjuagado

TROCK Secado

FERTIG Limpieza finalizada

- o Antes de empezar un ciclo de cocción nuevo, la cámara del horno debe enjuagarse manualmente usando un cabezal de ducha. De esta forma se eliminarán eventuales restos del detergente.
- o Instale el filtro de descarga cerca de la cámara del horno.



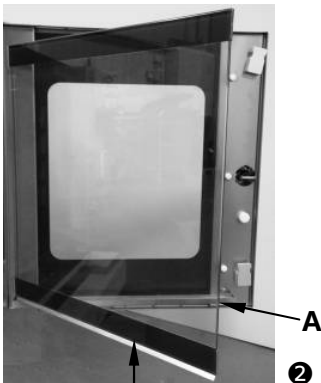
- Para apagar la limpieza automática antes de terminar el ciclo, siga los siguientes pasos:
 - Pulse el botón **T16** (Parada).
 - En el display digital **D3** se visualizará “¿**PARAR?**”, mientras que en el display digital **D4**, “**Y-----N**”.
 - Pulse el botón **T11** a fin de parar la limpieza o **T12** para continuarla.
 - Si una vez parada la limpieza, ésta debe continuarse, el aparato automáticamente se conmutará a la fase anterior de limpieza.
- Antes de empezar un ciclo de cocción nuevo, la cámara del horno debe enjuagarse manualmente usando un cabezal de ducha. De esta forma se eliminarán eventuales restos del detergente.
- Instale el filtro de descarga cerca de la cámara del horno.

**¡ATENCIÓN!**

Para la limpieza de hornos use solo detergentes de limpieza dedicados. El uso de un detergente de limpieza inadecuado podrá causar daños del sistema de limpieza y de la cámara del horno, además expirará la garantía.

Limpieza de la puerta de cristal**1**

- 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. **1**).

**2**

- Levante el cristal interior (fig. **2**).
- 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.

B**¡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

- Se debe realizar periódicamente (**al menos una vez al año**) el mantenimiento del aparato por un técnico cualificado y autorizado. Para ello, póngase en contacto con el servicio técnico.
- Antes de realizar cualquier trabajo de mantenimiento, desconecte la alimentación eléctrica y cierre el suministro de agua. Espere hasta que el aparato se enfríe por completo.
- Antes de transportar el aparato a otro lugar, asegúrese de que se ha desconectado correctamente de la instalación eléctrica y de la red de agua.
- Si el aparato está equipado con una base con ruedas, asegúrese de que durante el transporte no se dañarán los cables eléctricos, tubos u otros elementos.
- Una vez finalizada la operación y colocado el aparato en un sitio nuevo, asegúrese de que la instalación eléctrica y de la red de agua se han conectado de acuerdo con las normas vigentes.

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 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 (Apartado 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.	

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	178
1.1 Symboolverklaring	178
1.2 Belangrijke aanwijzingen voor veilig gebruik	179
1.3 Reglementair gebruik	183
2. Algemeen	184
2.1 Aansprakelijkheid en vrijwaring	184
2.2 Auteursrecht	184
2.3 Verklaring van Conformiteit	184
3. Transport, verpakking en bewaring	185
3.1 Controle bij aflevering	185
3.2 Verpakking	185
3.3 Bewaring	185
4. Specificaties	186
4.1 Kenmerken van de combi-steamer	186
4.2 Technische Gegevens	187
4.3 Overzicht van onderdelen	190
5. Installatie en bediening	191
5.1 Aanwijzingen voor de installateur	191
5.1.1 Aanwijzingen voor de installatie	191
5.1.2 Installatieplaats	192
5.1.3 Voorbereiding van de installatie	193
5.1.4 Elektrische aansluiting	194
5.1.5 Wateraansluiting	195
5.1.6 Aansluiting van de afvoer	195
5.1.7 Aansluiting van de toevoerslang reinigingsmiddel	196
5.1.8 Eerste inbedrijfstelling en ontvangst	196
5.2 Aanwijzingen voor de gebruiker	198
5.2.1 Aanwijzingen voor veilig gebruik	198
5.2.2 Bediening	199
5.2.3 Functies van de bedieningselementen en indicatoren	200
5.2.4 Instellingen	201
5.2.5 Aanwijzingen en raadgevingen	213
6. Reiniging en onderhoud	214
7. Mogelijke storingen	219
8. Afvalverwijdering	220



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 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.

1.2 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 moeten zich onder toezicht bevinden, zodat ze niet met het apparaat kunnen spelen of hem aanzetten.
- Voorkom dat kinderen in contact kunnen komen met verpakkingsmaterialen als plastic zakken en elementen van polystyreen. **Verstikkingsgevaar!**

- 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 worden gebruikt als het in ideale en veilige gebruiksstaat is. In geval van defecten onmiddellijk het apparaat van het lichtnet halen en contact opnemen met de service.
- Onderhoud- en reparatiewerkzaamheden mogen alleen door gekwalificeerde vaklui worden uitgevoerd, onder gebruikmaking van originele reserveonderdelen en accessoires. **Probeert 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 warmteisolatie 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**.
- 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 OPPERVLAKE! Gevaar voor verbranding!

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 bakken, dient men extra voorzichtig te zijn voor eventueel lekken, zowel tijdens het koken als wanneer de bak uit de gaarruimte wordt gehaald.
- Als de combi-steamer op een andere combi-steamer staat of op een gepast onderstel, wordt het **niet aanbevolen** om de bovenste geleiders te gebruiken wanneer in dit geval de gebruiker geen mogelijkheid heeft om in de bak te kijken. Voor de veiligheid dient, na het plaatsen van het apparaat, de



bij de set geleverde sticker „**Hete vloeistof in een bakje! Verbrandingsgevaar!**“ op het apparaat geplakt worden op een hoogte van **1,6 m** vanaf de grond.



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, voordat u passende brandbestrijdende maatregelen neemt.
Opgelet: Besproei het apparaat niet met water als het nog onder spanning staat: **Gevaar voor elektrische schokken!**

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 vorderingen.



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.



Indien u de verpakking wilt weggooien, let dan op de in uw land geldende regels. Lever het verwerkbaar 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 Kenmerken van de combi-steamer

- Uitvoering: CNS
- Elektronische besturing met 99 programma's en de mogelijkheid van 9 verschillende kookfasen.
- Inhoud van 5 x 1/1 GN of 7 x 1/1 GN of bakplaten 600 x 400 mm met geschikte geleiders voor bakplaten
- **Functie:** convectie, stomen, combi-stomen, delta-T koken (kerntemperatuur sensor beschikbaar als optie) automatisch 3-traps reinigingssysteem met droogprogramma
- Omkerende draaiende motor (vooruit/achteruit) voor optimaal kookklimaat
- Ventilatorsnelheid in 3 niveaus instelbaar
- Stoomgeneratie door middel van directe injectie
- Reguleerbare stoomafzuiging
- Verlichting van de gaarruimte
- Praktische schuine geleiders voor GN
- LED display voor de temperatuur, tijd, stomen, kerntemperatuur
- Mogelijkheid voor het plaatsen van de kerntemperatuur sensor (**116009**).
- Mogelijkheid voor het plaatsen van een handdouche (**116005**).
- Deuren van dubbel glas, de binnendeur is gemakkelijk te openen om te reinigen
- Uitneembare geleiders voor de planken

Beveiliging

Het apparaat is uitgerust met de volgende veiligheids- en beveiligingsmechanismen:

Veiligheidsthermostaat in de gaarruimte: als de temperatuur in de gaarruimte 350 °C bereikt, onderbreekt de veiligheidsthermostaat de stroomtoevoer naar de verwarming van het apparaat.



WAARSCHUWING

Deze beveiliging kan alleen worden teruggesteld door gekwalificeerd personeel, omdat hiervoor vereist is dat ook andere elementen worden gecontroleerd.

De deurschakelaar onderbreekt het werk van het apparaat wanneer de deur wordt open gedaan: zowel het verwarmingssysteem als de ventilator wordt uitgeschakeld.

4.2 Technische Gegevens

Benaming	Elektrische combi-steamer	
Model:	E 5110RS	E 7110RS
Nr. art.:	116526W	116528W
Volume:	tot 5 x 1/1 GN of 5 x 600 x 400 mm bakplaten	tot 7 x 1/1 GN of 7 x 600 x 400 mm bakplaten
Afstand tussen de geleiders:	74 mm	
Hoeveelheid voedingsmiddelen per paar geleiders:	max. 10 kg	max. 10 kg
Totale hoeveelheid voedingsmiddelen:	max. 25 kg	max. 35 kg
Temperatuurbereik:	50 °C – 280 °C	
Vermogen:	6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC	9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Wateraansluiting:	3/4"	
Waterdruk:	max.: 3 bar	
Afmetingen:	br. 890 x d. 815 x h. 635 mm	br. 890 x d. 815 x h. 815 mm
Gewicht:	90,2 kg	103,0 kg
Uitrusting:	1 rooster 1/1 GN, 1 bakplaat 1/1 GN 1 slang, 1 afvoerbuis, 1 toevoerslang voor reinigingsmiddel	

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

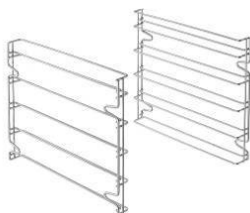
Nr. art.: 116005

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 werkt temperatuur 65 °C

Nr. art.: 533051



1 paar gestandaardiseerde geleiders voor de oven

voor gebruik van 5 bakplaten 600 x 400
voor combi-steamer 116526

Nr. art.: 116001



1 paar gestandaardiseerde geleiders voor de oven

voor gebruik van 7 bakplaten 600 x 400
voor combi-steamer 116528

Nr. art.: 116002

Luchtbevochtigingsset voor combi-steamers

Ongecompliceerd alternatief: de luchtbevochtigingsset maakt het mogelijk de lucht te bevochtigen zelfs als er geen vaste wateraansluiting is.



- De set bestaat uit:
 - Kunststof jerrycan (5 l),
 - pomp,
 - installatie-elementen,
 - 2 aansluitslangen:
 - 150 cm (jerrycan - pomp)
 - 80 cm (pomp – bevochtigingsbuisje)

Geschikt voor combi-steamers
116526W, 116528W

Nr. art.: 116011

Aansluitset voor de combi-steamers “E“

Compacte oplossing voor grote keukens.

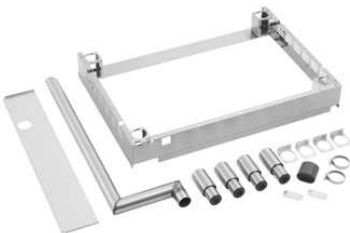
De aansluitset maakt het mogelijk 2 elektrische combi-steamers 1/1 GN te stapelen

- Materiaal: RVS
- De set bestaat uit:
 - frame (B 876 x D 622 x H 114 mm), 4 poten,
 - buizen en plaatwerk bevestigd aan een stoomuitlaat,
 - aansluitslang, bevestigingsring, schroeven

Geschikt voor combi-steamers van de serie E:
116526W, 116528W

- Mogelijke combinaties:
 - 5 x 1/1 GN bij 5 x 1/1 GN
 - 5 x 1/1 GN bij 7 x 1/1 GN

Nr. art.: 116012



Sokkel voor combi-steamer 1/1 GN

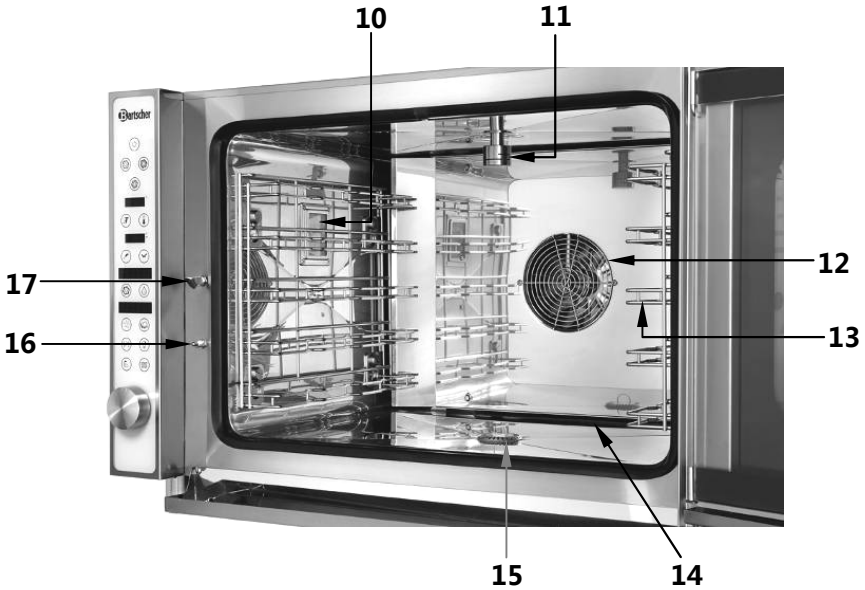
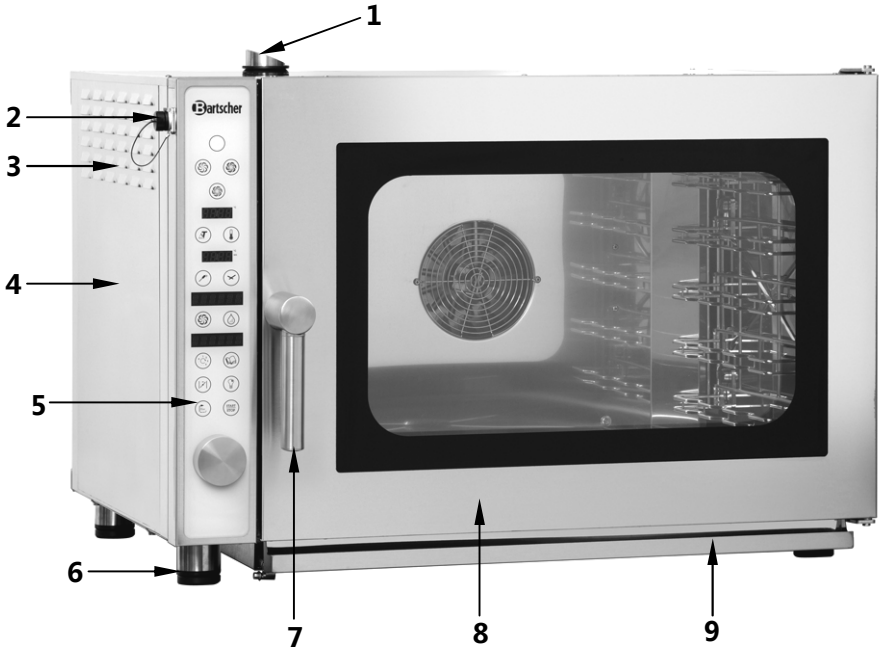
geschikt voor art. nr. 116526W, 116528W

- Chroom-nikkel 18/10
- Mogelijke plaatsing: 10 x 1/1 GN
- Afmetingen:
 - B 850 x D 700 x H 741 mm
- Gewicht: 25 kg

Nr. art.: 115069



4.3 Overzicht van onderdelen



Beschrijving tek. pagina 190

- | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 1 Ventilatiekanaal | 10 Binnenverlichting |
| 2 Kerntermometer aansluiting | 11 Reinigingsmondstuk |
| 3 Ventilatieopeningen | 12 Ventilator |
| 4 Ombouw | 13 Geleiders voor planken |
| 5 Bedieningspaneel | 14 Gaarruimte |
| 6 In hoogte verstelbare poten | 15 Afvoer |
| 7 Handgreep deur | 16 Deurslot |
| 8 Deur | 17 Schakelaar |
| 9 Lekbak | |

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, beschadigen 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 watervaste 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 meerpolige 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.

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

- De aansluiting op het drinkwater moet zich dicht bij het apparaat bevinden.
- Tijdens het aansluiten van de nieuwe installatie, voordat het apparaat wordt aangesloten wordt op de waterleiding, dient een geschikte hoeveelheid water door de installatie te worden gevoerd, zodat er geen verontreiniging in de magneetkleppen kunnen komen.
- De geleverde slang dient in een hoek van 90° te worden aangesloten op de aansluiting (3/4") van het apparaat. Ligging van de aansluiting: aan de achterkant aan de rechterkant onder het apparaat. Het andere eind van de slang dient te worden aangesloten met behulp van een aftapkraan op de waterleiding.



VOORZICHTIG!

De waterdruk mag **max. 3 bar** bedragen. In het geval van een hogere druk, dient een drukreductor te worden gebruikt (pagina 188).

- Om zich van probleemloos functioneren van het apparaat te verzekeren, dient, om kalkafzet te voorkomen in de gaarruimte, drinkwater te worden gebruikt met een hardheid **tot 7° dH**.



VOORZICHTIG!

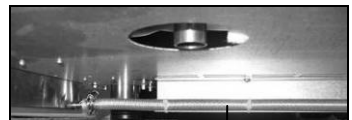
In het geval de waterhardheid groter is dan 7° dH moet een geschikte installatie voor het verzachten van het water worden geïnstalleerd.

5.1.6 Aansluiting van de afvoer

- In de opvangbak voor het water, aan de voorkant van het apparaat, bevindt zich de afvoerslang (diameter aan de binnenkant 10 mm), die dient voor het afvoeren van overtollige hoeveelheid vloeistof van de opvangbak voor het water en wordt geleid naar de achterkant onder het apparaat. (A – tek. rechts).

Voor het aansluiten op een geschikt afvoersysteem, dient de geleverde slang verlengd te worden.

- De bij de set geleverde afvoerbuis (B) dient te worden gemonteerd op de afvoeropening onder het apparaat, om er zich te verzekeren van de doorstroom van vloeistof uit de gaarruimte. De afvoerbuis moet worden geïnstalleerd met behulp van een geschikte slang (Ø 22 mm) en naar het afvoersysteem worden geleid.

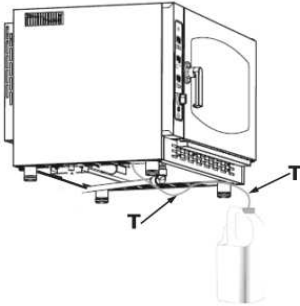


A



B

5.1.7 Aansluiting van de toevoerslang reinigingsmiddel



De toevoerslang voor het reinigingsmiddel is vast aangesloten in het onderste gebied van het apparaat aan de pomp.

De toevoerslang voor het reinigingsmiddel (T) dient zo diep mogelijk in de bak met het geschikte reinigingsmiddel te worden gestoken (tek. links).

5.1.8 Eerste inbedrijfstelling en ontvangst

Voor de **ingebruikname** van een elektrisch apparaat moeten zorgvuldig alle vereiste controles worden uitgevoerd, die de conformiteit van het apparaat en de installatie met de wetsvoorschriften, de technische gegevens en veiligheidsvoorschriften 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 waterkraan die voor het apparaat is geïnstalleerd, moet open zijn.

De **overdracht** van elektrische apparatuur moet worden voltooid met een proefkookcyclus, waardoor u kunt controleren of het apparaat zonder storingen en problemen werkt.

- Zet het apparaat aan en druk de knop **T1**.
- Stel de volgende kook/bakcyclus in:

tijd: 10 minuten temperatuur 150 °C stoominjectie: niveau 1.

Druk op **T 16** om **START/STOP** in te schakelen.

Bij de overdracht moet zijn voldaan aan de volgende punten:

- De verlichting van het apparaat gaat aan met behulp van de betreffende knop en schakelt automatisch na 45 seconden uit, tenzij ze eerder is uitgeschakeld door de knop opnieuw in te drukken.
- Het apparaat schakelt uit zodra de u deur opent en gaat verder met functioneren wanneer u de deur weer sluit.
- De thermostaat voor temperatuurinstelling treedt in werking zodra de gewenste temperatuur is bereikt. Het/de verwarmingselement/en worden tijdelijk uitgeschakeld.
- De motor van de ventilator/en verandert iedere 3 minuten automatisch van draairichting.
- Bij apparaten met twee ventilatoren in de gaarruimte hebben beide motoren dezelfde draairichting.
- Controleer de afvoer van het water uit de leiding naar de bevochtigingopening (bevindt zich in de gaarruimte) in de richting van de ventilator.
- Na afloop van de kook/bakcyclus hoort u gedurende ca. 15 sec. een geluidssignaal.

TIP!

Bij het inschakelen van het apparaat kan een geluidssignaal klinken. Dit is normaal en na enkele seconden stopt het automatisch.



WAARSCHUWING!

Wanneer het kook/bakproces tijdens de instelling van de fase blokkeert of wanneer het bedieningspaneel om andere redenen niet reageert, kunt u dit opheffen door meerdere keren op de knop T 15 te drukken.

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, beschadigingen 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 oppervlaken 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 **1,6 m** 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 stabiel en waterpas staat en controleer tevens de uitvoering van de elektrische aansluiting en de koudwateraansluiting.

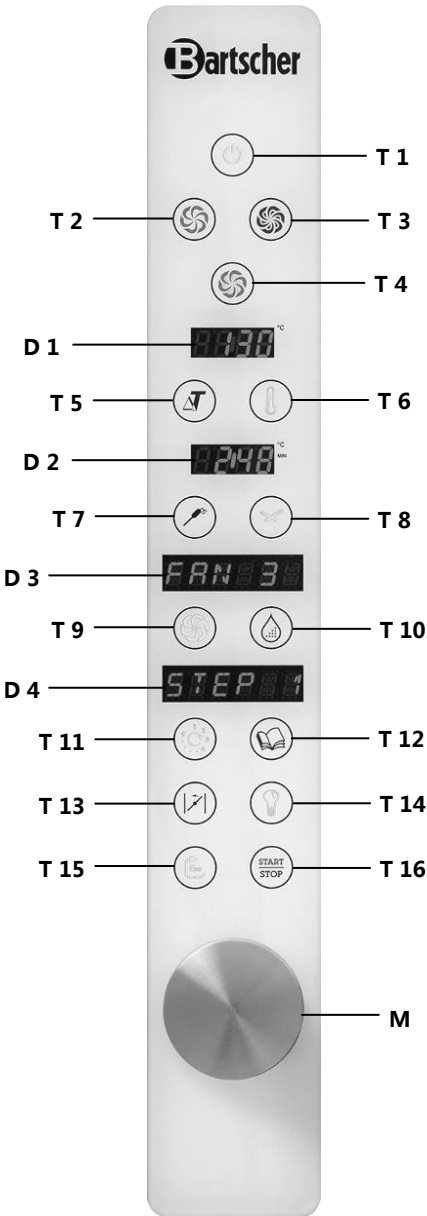


VOORZICHTIG!

Verwarm het apparaat voorafgaand aan het kook/bakproces eerst voor met behulp van de automatische voorverwarmingsfunctie (zie het hoofdstuk „Voorverwarming“, blz. 208).

- Zodra u het apparaat aansluit op het lichtnet bevindt het zich in de stand-by modus.
- Op het bedieningspaneel bevindt zich de draaiknop **M**. Draai aan de draaiknop **M** om de gewenste parameters in te stellen. U bevestigt de ingestelde waarden door op de draaiknop te drukken.

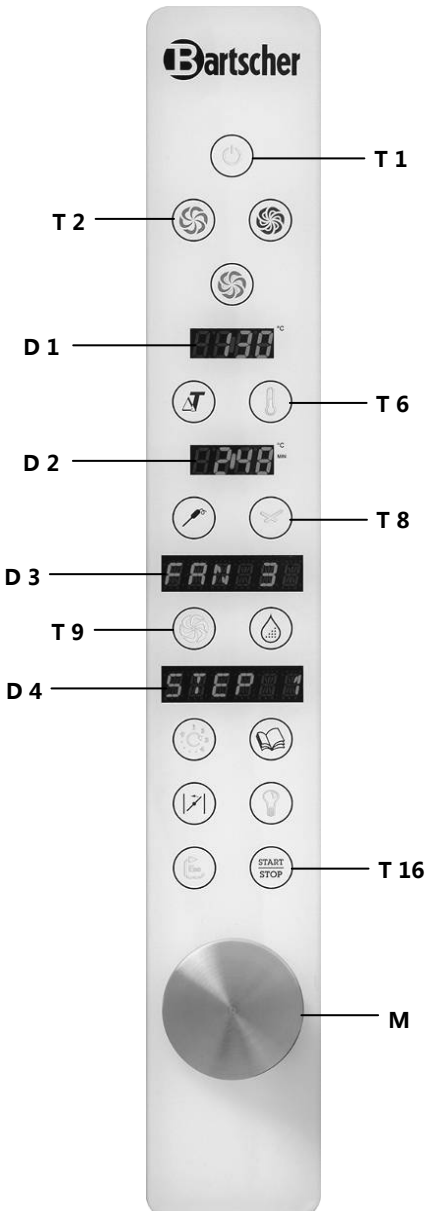
5.2.3 Functies van de bedieningselementen en indicatoren



T 1	AAN/UIT-knop.
T 2	Knop voor koken/bakken met hetelucht
T 3	Knop voor koken/bakken met stoominjectie
T 4	Knop voor combi-stoom
T 5	Activering Delta-T-koken ΔT
T 6	Activering temperatuur
T 7	Activering kerntemperatuurmeter
T 8	Activering tijd
T 9	Activering ventilatorsnelheid
T 10	Activering stoominjectie
T 11	Activeren/deactiveren van de kookfasen en de voorverwarming
T 12	Activering programma's
T 13	Wasemafvoer
T 14	Knop voor binnenverlichting
T 15	Terugschakelknop
T 16	START/STOP-knop / Reiniging
D 1	Led-display voor temperatuur / Delta-T-koken
D 2	Led-display voor tijd /kerntemperatuur
D 3	Led-display voor de ventilatorsnelheid / stoominjectie
D 4	Led-display voor kookfasen / programma's
M	Functiedraaiknop

5.2.4 Instellingen

Koken/bakken met hetelucht



Druk op de knop **T1** om het apparaat in te schakelen. De functieknoppen **T2 - T3 - T4** gaan knipperen en het apparaat is klaar voor de instelling van de functies. Op de led-display **D4** verschijnt: „**MANUAL**“ (handmatige werking).

Voor het instellen van koken/bakken met **HETELUCHT** gebruikt u de knop **T2**.

U stelt de gewenste **temperatuur** in met knop **T6**.

Zodra de knop **T6** knippert, kunt u met de draaiknop **M** de kook/baktemperatuur (50 °C - 280 °C) instellen.

Vervolgens bevestigt u uw keuze met knop **T6** of draaiknop **M**. De ingestelde temperatuur verschijnt op led-display **D1**.

Het apparaat schakelt automatisch door naar de instelling van de **kook/baktijd** (knop **T8** gaat knipperen).

Stel de gewenste tijd in met de draaiknop **M** en bevestig de instelling met de knop **T8** of draaiknop **M**. De ingestelde tijd verschijnt op de led-display **D2**.

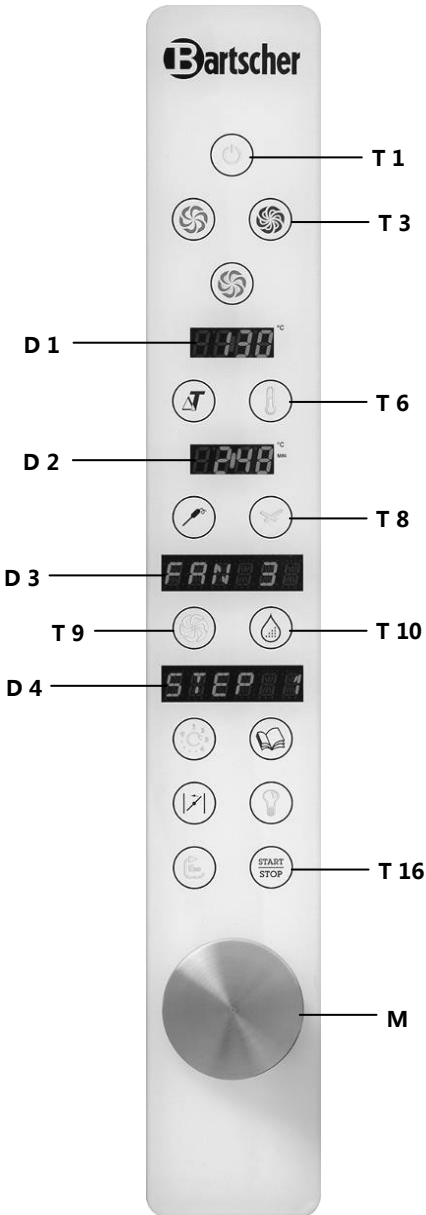
Het apparaat schakelt automatisch door naar de instelling van de **ventilatorsnelheid** (knop **T9** gaat knipperen).

Kies de gewenste ventilatorsnelheid met draaiknop **M** (er zijn 3 snelheden beschikbaar) en bevestig uw keuze met knop **T9** of draaiknop **M**.

De ingestelde ventilatorsnelheid verschijnt op de led-display **D3**.

Gebruik knop **T16** om het apparaat te starten.

Koken/bakken met stoominjectie



Druk op de knop **T 1** om het apparaat in te schakelen. De functieknoppen **T 2 - T 3 - T 4** gaan knipperen en het apparaat is klaar voor de instelling van de functies. Op de led-display **D 4** verschijnt: „**MANUAL**“ (handmatige werking).

Voor het instellen van koken/bakken met **STOOMINJECTIE** gebruikt u de knop **T 3**.

U stelt de gewenste **temperatuur** in met knop **T 6**.

Zodra de knop **T 6** knippert, kunt u met de draaiknop **M** de kook/baktemperatuur (50 °C - 120 °C) instellen.

Vervolgens bevestigt u uw keuze met knop **T 6** of draaiknop **M**. De ingestelde temperatuur verschijnt op led-display **D 2**.

Het apparaat schakelt automatisch door naar de instelling van de **kook/baktijd** (knop **T 8** gaat knipperen).

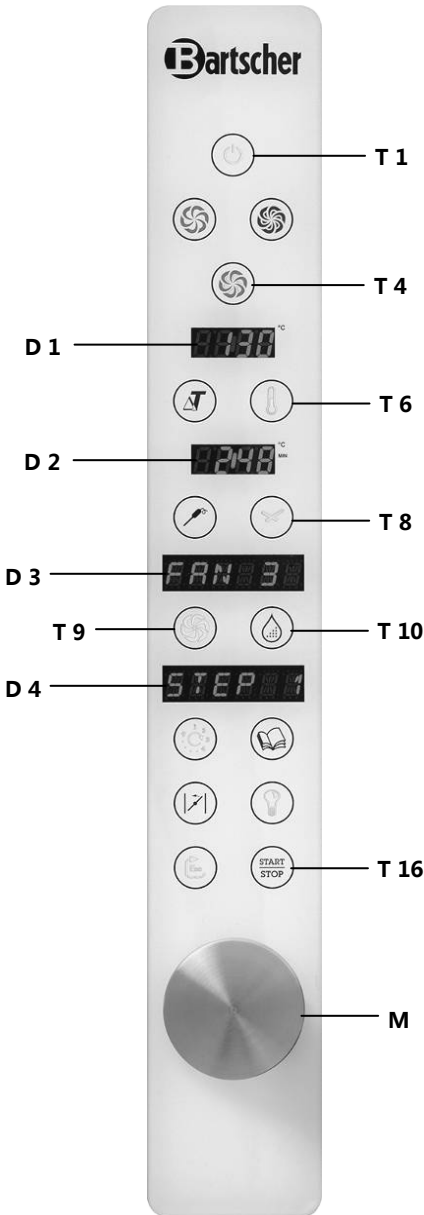
Stel de gewenste tijd in met de draaiknop **M** en bevestig de instelling met de knop **T 8** of draaiknop **M**. De ingestelde tijd verschijnt op de led-display **D 3**.

Het apparaat schakelt automatisch door naar de instelling van de **ventilatorsnelheid** (knop **T 9** gaat knipperen). Kies de gewenste ventilatorsnelheid (er zijn 3 snelheden beschikbaar) en bevestig uw keuze met knop **T 9** of draaiknop **M**.

De ingestelde ventilatorsnelheid verschijnt op de led-display **D 4**.

Gebruik knop **T 16** om het apparaat te starten.

Combi-stomen (koken/bakken met hetelucht/stoominjectie)



Druk op de knop **T 1** om het apparaat in te schakelen. De functieknoppen **T 2 - T 3 - T 4** gaan knipperen en het apparaat is klaar voor de instelling van de functies. Op de led-display **D 4** verschijnt: „**MANUAL**“ (handmatige werking). Voor het instellen van **COMBISTOMEN** gebruikt u de knop **T 4**.

U stelt de gewenste **temperatuur** in met knop **T 6**. Zodra de knop **T 6** knippert, kunt u met de draaiknop **M** de kook/baktemperatuur (50 °C - 270 °C) instellen.

Vervolgens bevestigt u uw keuze met knop **T 6** of draaiknop **M**. De ingestelde temperatuur verschijnt op led-display **D 1**.

Het apparaat schakelt automatisch door naar de instelling van de **kook/baktijd** (knop **T 8** gaat knipperen).

Stel de gewenste tijd in met de draaiknop **M** en bevestig de instelling met de knop **T 8** of draaiknop **M**. De ingestelde tijd verschijnt op de led-display **D 2**.

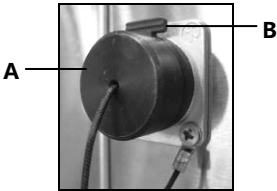
Het apparaat schakelt automatisch door naar de instelling van de ventilatorsnelheid (knop **T 9** gaat knipperen). Kies de gewenste **ventilatorsnelheid** (er zijn 3 snelheden beschikbaar) en bevestig uw keuze met knop **T 9** of draaiknop **M**. De ingestelde ventilatorsnelheid verschijnt op de led-display **D 3**.

Het apparaat schakelt automatisch door naar de instelling van de **bevochtiging**. De knop **T 10** knippert. Druk op deze knop en kies met de draaiknop **M** de gewenste bevochtiging: **1-10** bij handmatige werking en **0 - 100** (in 10 stappen) bij geprogrammeerde werking. Vervolgens bevestigt u uw keuze met knop **T 10** of draaiknop **M**.

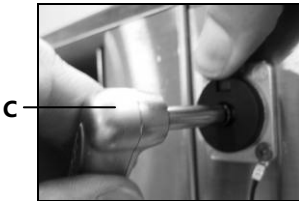
Gebruik knop **T 16** om het apparaat te starten.

Koken/bakken met kerntemperatuurmeter

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**.



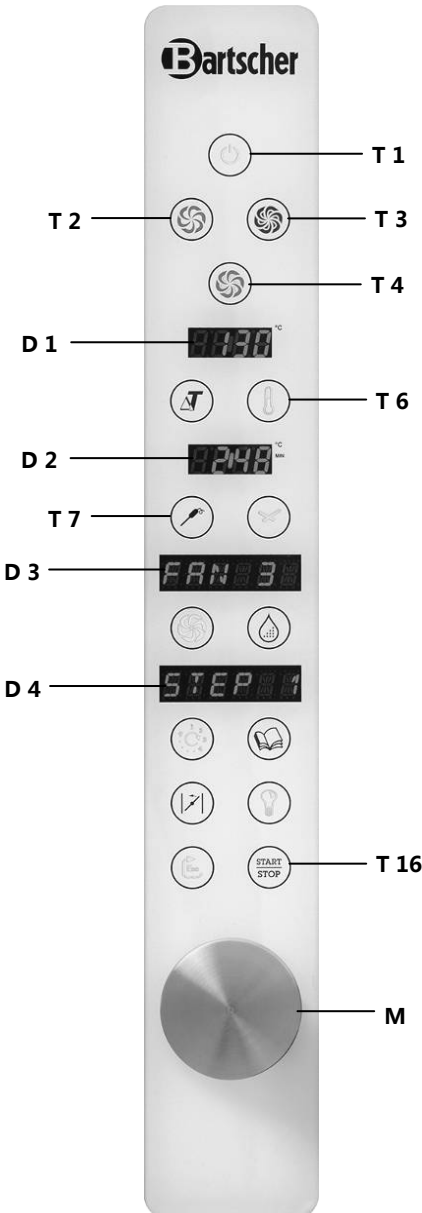
VOORZICHTIG!

Voer de kerntemperatuurmeter alleen boven de glazen deur het apparaat binnen om beschadiging te voorkomen.



TIP!

U plaatst de kerntemperatuurmeter door hem zodanig in het te bereiden gerecht te steken dat de punt zich in het midden van het product bevindt (het dikste gedeelte).



Druk op de knop **T 1** om het apparaat in te schakelen. De functieknoppen **T 2 - T 3 - T 4** gaan knipperen en het apparaat is klaar voor de instelling van de functies. Op de led-display **D 4** verschijnt: „**MANUAL**“ (handmatige werking).

Kies de gewenste kook/bakvariant door het indrukken van de corresponderende knop **T 2 – T 3 – T 4**.

Stel de gewenste **temperatuur** in met knop **T 6**. Zodra de knop **T 6** knippert, kunt u met de draaiknop **M** de kook/baktemperatuur (50 °C - 280 °C) instellen.

Vervolgens bevestigt u uw keuze met knop **T 6** of draaiknop **M**. De ingestelde temperatuur verschijnt op led-display **D 1**.

Het apparaat schakelt automatisch door naar de instelling van de **kook/baktijd**. Nu kiest u niet voor instelling van de tijd maar voor de modus **koken/bakken met KERNTEMPERATUUR-METER** door het indrukken van knop **T 7**.

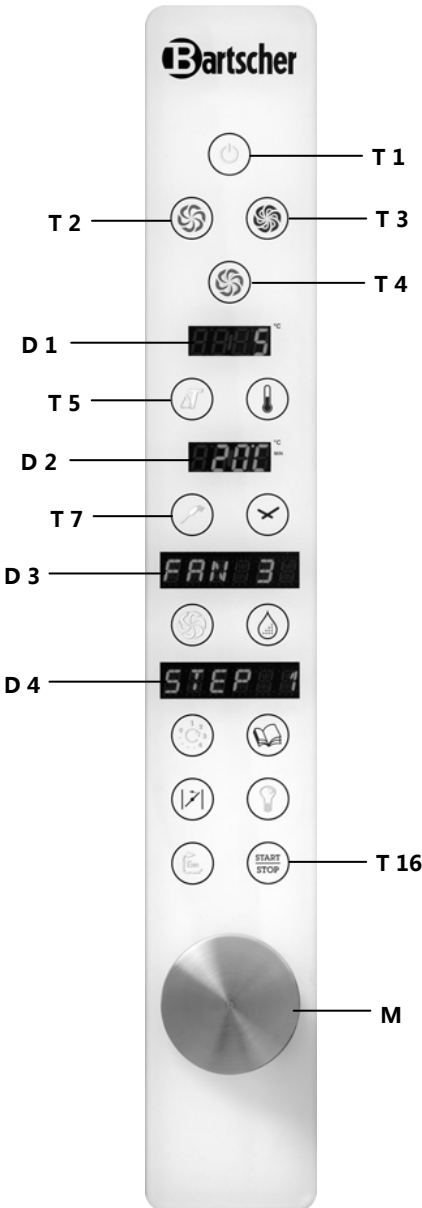
Stel met draaiknop **M** de gewenste **kerntemperatuur** van het product in binnen het bereik van 20 °C – 110 °C. (**Belangrijk: de temperatuur in het apparaat moet minimaal 5 °C hoger zijn dan die van de kerntemperatuurmeter**).

Vervolgens bevestigt u uw keuze met knop **T 7** of draaiknop **M**. De ingestelde temperatuur verschijnt op led-display **D 2**.

Stel vervolgens de verdere parameters in, afhankelijk van de aard van de te bereiden gerechten.

Gebruik knop **T 16** om het apparaat te starten.

Koken/bakken met de functie Delta-T (ΔT)



Druk op de knop **T1** om het apparaat in te schakelen. De functieknoppen **T2 - T3 - T4** gaan knipperen en het apparaat is klaar voor de instelling van de functies. Op de led-display **D4** verschijnt: „**MANUAL**“ (handmatige werking).

Kies de gewenste kook/bakvariant door het indrukken van de corresponderende knop **T2 - T3 - T4**.

Gebruik van de kook-bakmodus ΔT :

De modus ΔT is met name geschikt voor het bereiden van middelgroot tot groot gebrad. Deze bereidingswijze kenmerkt zich door een oventemperatuur die lager ligt dan bij traditionele kook/bakmethoden. Dit vereist een langere kook/baktijd en de gerechten worden mals. Tegelijkertijd vermindert het gewichtsverlies van het gerecht.

Activeer de functie **Delta-T (ΔT)** door op de knop **T5** te drukken. Zodra de knop knippert, kiest u met draaiknop **M** het gewenste **temperatuurverschil** tussen de kooktemperatuur en de kerntemperatuur van het gerecht.

Wij bevelen een ΔT aan van 30 - 40 °C.

Vervolgens bevestigt u uw keuze met knop **T5** of draaiknop **M**. Het ingestelde temperatuurverschil verschijnt op de led-display **D1**.

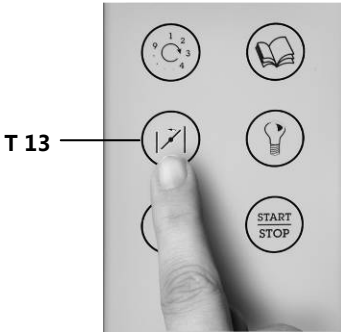
Het apparaat schakelt automatisch door naar de instelling van de **kerntemperatuur** (knop **T7** gaat knipperen). Stel de temperatuur in met draaiknop **M**. Vervolgens bevestigt u uw keuze met knop **T7** of draaiknop **M**.

De ingestelde kerntemperatuur verschijnt op de led-display **D2**.

Stel vervolgens de verdere parameters in, afhankelijk van de aard van de te bereiden gerechten.

Gebruik knop **T16** om het apparaat te starten.

Wasemafvoer



De wasemafvoer heeft als taak om de vochtigheid die tijdens het kook/bakproces in de gaarruimte te verwijderen.

Bij inschakeling van het apparaat is de wasemafvoer altijd gesloten. Aan het einde van de kook/baktijd blijft hij in de positie staan, waarin hij zich op dat moment bevindt.

U opent of sluit de wasemafvoer met de knop **T 13**.

U kunt geen andere opdrachten invoeren terwijl de wasemafvoer zich in de gewenste positie plaatst (knop **T 13** gaat knipperen).

Aan de toestand van de knop **T 13** kunt u zien of de wasemafvoer geopend is:

Ingeschakeld: WASEMAFVOER OPEN

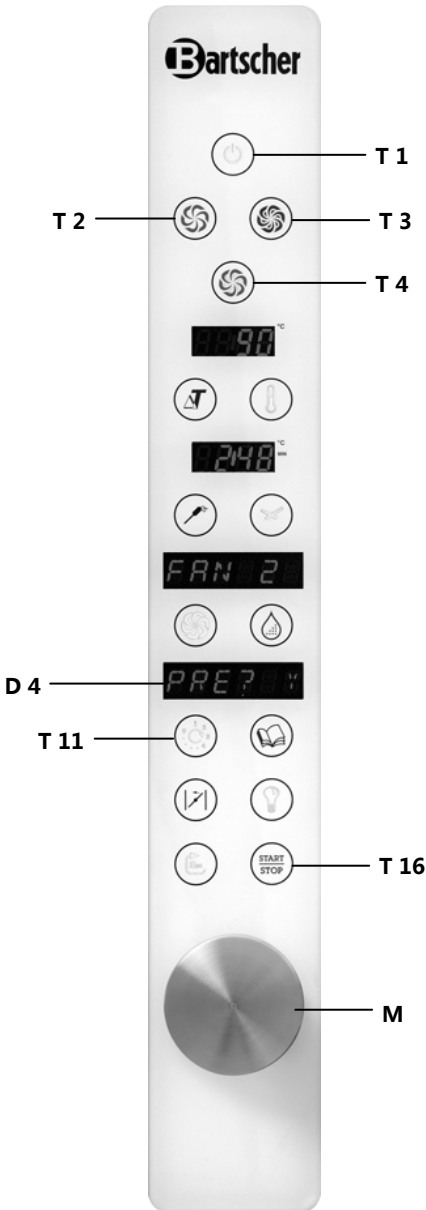
Uitgeschakeld: WASEMAFVOER GESLOTEN

Er bestaat geen gevaar voor het ontstaan van overdruk in de gaarruimte, ook niet wanneer de wasemafvoer is gesloten, omdat deze altijd zelf de binnendruk in de gaten houdt.

In de modus **COMBI-STOMEN** wordt de wasemafvoer automatisch aangestuurd. U kunt echter altijd met de hand ingrijpen.

In de modus koken/bakken met **STOOM** blijft de wasemafvoer gesloten.

Voorverwarming



Druk op de knop **T 1** om het apparaat in te schakelen. De functieknoppen **T 2 - T 3 - T 4** gaan knipperen en het apparaat is klaar voor de instelling van de functies. Op de led-display **D 4** verschijnt: „**MANUAL**“ (handmatige werking). Kies de gewenste kook/bakvariant door het indrukken van de corresponderende knop **T 2 - T 3 - T 4** en stel de gewenste parameters in.

In de basisinstellingen van het apparaat is de voorverwarming uitgeschakeld. Om de voorverwarming van het apparaat te starten drukt u op de knop **T 11** en draait u de draaiknop **M** naar links. Op de led-display **D 4** verschijnt „**PRE? N**“ (**N** – nee). Draai de draaiknop **M** naar rechts totdat op de led-display **D 4** „**PRE? Y**“ verschijnt (**Y** - ja). Om dit te bevestigen drukt u op de draaiknop **M**. Draai vervolgens de draaiknop **M** naar rechts om terug te keren naar het programmeren van het recept.

Wanneer u het kookprogramma start door op de knop **T 16** te drukken, verschijnen op de led-displays **D 3** en **D 4** respectievelijk de boodschappen „**PRE**“ en „**HEAT**“.

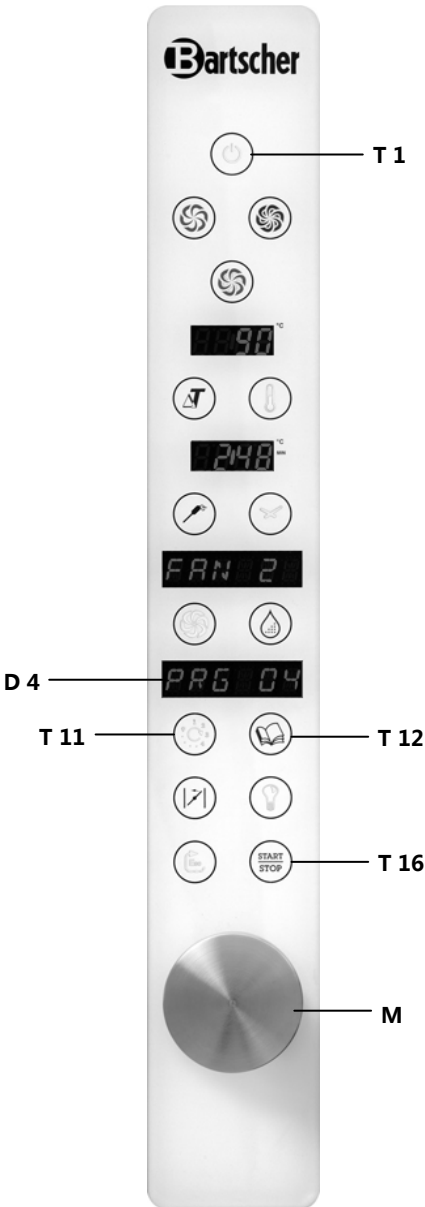
Het apparaat begint automatisch met voorverwarmen op een temperatuur die 20% hoger is dan de temperatuur die is ingesteld voor de eerste fase van het recept. Na afloop van het voorverwarmingsproces hoort u een geluidssignaal. U kunt nu het gerecht dat u wil bereiden in de gaarruimte plaatsen.

Attentie:

Plaats het gerecht altijd pas na afloop van het voorverwarmen in de gaarruimte. Zo bereikt u het beste resultaat.

Daarnaast kunt u altijd gebruik maken van de functie voorverwarmen, wanneer u het vermogen van het apparaat wilt vergroten (afgezien van enkele uitzonderingen waarvoor de bereiding 'koud' moet beginnen).

Programmeren en in het geheugen opslaan van kook/bakprogramma's



U kunt tot **99 kook/bakprogramma's** programmeren en opslaan in het geheugen van het apparaat, zodat u ze later opnieuw kunt gebruiken.

Druk op de knop **T 1** om het apparaat in te schakelen. De functieknoppen **T 2 - T 3 - T 4** gaan knipperen en het apparaat is klaar voor de instelling van de functies. Op de led-display **D 4** verschijnt „**MANUAL**“ (handmatige instelling) Stel vervolgens de afzonderlijke parameters in, afhankelijk van de aard van de te bereiden gerechten.

- kook- en bakmodus,
- temperatuur of koken met ΔT ,
- tijd of kerntemperatuur,
- snelheid van de ventilator,
- bevochtiging.

Druk na het aanmaken van het gewenste programma enkele seconden op knop **T 12**.

Op de led-display **D 4** verschijnt het nummer van het eerste vrije programma in het geheugen (wanneer er bijvoorbeeld al 3 programma's zijn opgeslagen op de posities 1, 2 en 3, dan ziet u „**PRG 04**“ als eerste vrije geheugenpositie).

Houd de knop **T 12** opnieuw enige seconden ingedrukt totdat „**MEM**“ op de led-display **D 4** verschijnt.

U kunt in ieder programma (recept) tot **9 kookfasen** en **voorverwarming** opnemen.

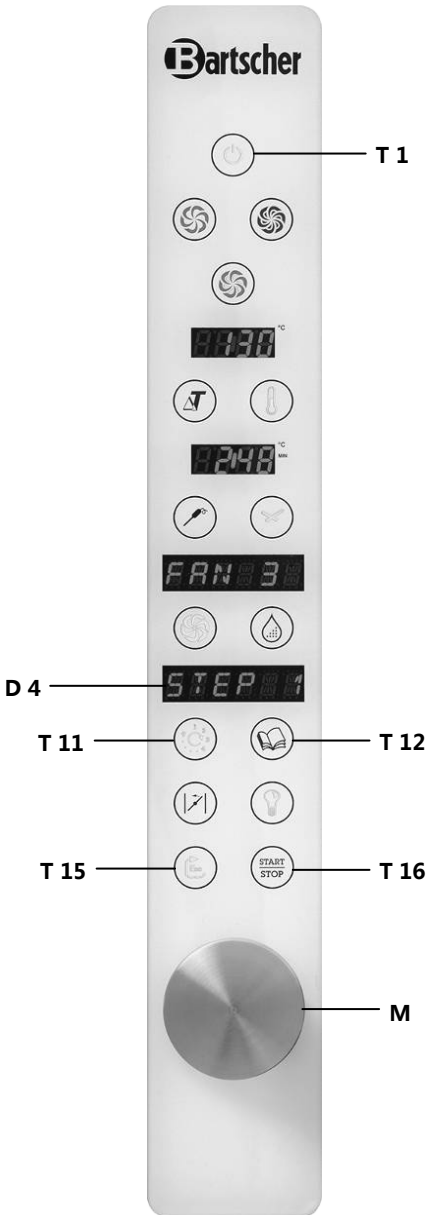
Druk op de knop **T 11** om de afzonderlijke kookfasen te programmeren.

Op de led-display **D 4** verschijnt het nummer van de kookfase „**STEP 1**“. Stel de parameters voor deze kookfase in. Druk opnieuw enige seconden op de knop **T 12** totdat „**MEM**“ op de led-display **D 4** verschijnt.

Draai de draaiknop **M** naar rechts om de volgende kookfase te programmeren.

Op de led-display **D 4** verschijnt het nummer van de nieuwe kookfase „**STEP 2**“. Nu kunt u de parameters van de nieuwe fase invoeren.

Navigeren tussen de opgeslagen programma's



Om een opgeslagen programma te kiezen, drukt u op de knop **T 12** en stelt u het programmanummer in door de draaiknop **M** naar rechts of links te draaien. Bevestig uw keuze met de knop **T 12**, wanneer het gewenste programma zichtbaar is.

De knop **T 11** knippert en de instellingen van de kook/bakfasen kunnen getoond worden. Zet het apparaat op fase 1 (**STEP 1**) en druk op knop **T 16** om het programma te starten.

U kunt het proces ook starten in een latere fase dan fase 1, door het nummer van de gewenste fase te kiezen en op knop **T 16** te drukken.

In dat geval begint het programma niet met voorwarmen, zelf als het programma hierin voorziet.

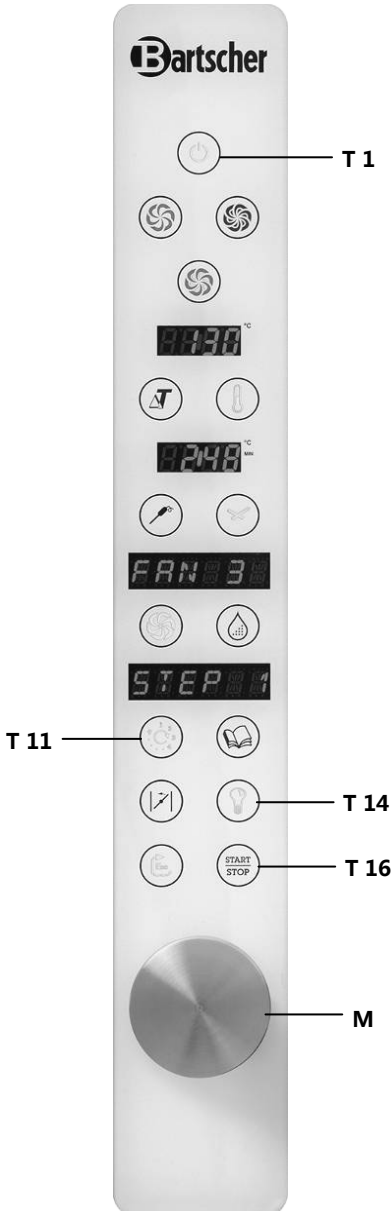
Wijzigen/verwijderen van een kook/bakprogramma

Als u een opgeslagen programma wilt veranderen, kiest u het nummer van het betreffende programma (punt "**Navigeren tussen de opgeslagen programma's**"). Kies vervolgens de kookfase die u wilt veranderen en programmeer de kookfase naar wens.

Na afloop van het wijzigen van de instellingen kunt u het gewijzigde programma opslaan door de knop **T 12** enkele seconden in te drukken, totdat „**MEM**“ op de led-display **D 4** verschijnt.

Het is ook mogelijk om het gegeven programma geheel of gedeeltelijk te verwijderen.

Wanneer u een bepaalde kookfase uit het programma wilt verwijderen, stel het programma dan in op de fase die verwijderd moet worden en houd de knop **T 11** enkele seconden ingedrukt totdat op de led-display **D 4** de boodschap "**dEL ?N**" verschijnt.



Draai de draaiknop **M** naar links. Zodra op de led-display **D 4** de boodschap "**dEL?Y**" verschijnt, drukt u op de draaiknop **M**. Op de led-display **D 4** verschijnt „**dEL**“. Te beginnen vanaf de kookfase waarop het programma was ingesteld, worden alle volgende fasen van het gekozen programma verwijderd (bijv. een keuze voor kookfase 3 veroorzaakt het verwijderen van de fasen 3, 4, 5 etc.).

Het is niet mogelijk om een enkele fase die zich tussen andere fasen bevindt te verwijderen (het is bijv. niet mogelijk om alleen kookfase 3 te verwijderen zonder fase 4, 5, etc. ook te verwijderen).

Wanneer u het hele programma wilt verwijderen, stel het programma dan in op kookfase 1 (**STEP1**) en houd de knop **T 11** enkele seconden ingedrukt totdat op de led-display **D 4** de boodschap "**dEL?N**" verschijnt. Draai de draaiknop **M** naar links. Zodra op de led-display **D 4** de boodschap "**dEL?Y**" verschijnt, drukt u op de draaiknop. Op de led-display **D 4** verschijnt „**dEL**“.

Verlichting van de gaarruimte

Gebruik knop **T 14** om de verlichting van de gaarruimte van het apparaat in te schakelen. De verlichting gaat na 45 seconden uit.

U kunt de verlichting ook uitschakelen voordat dit automatisch gebeurt, druk hiervoor opnieuw op knop **T 14**.

Uitschakelen van het apparaat

Druk op de knop **T 16**, wanneer u een kook/bakprogramma wilt beëindigen dat is ingesteld op onbepaalde duur of voordat de ingestelde tijd is verstreken. Om het apparaat uit te schakelen drukt u enkele seconden op de knop **T 1**.

COOLING DOWN-functie (koeling van de gaarruimte)

- Het apparaat is extra uitgerust met een „**COOLING DOWN**“-functie.
- Wanneer na een kookproces bij hoge temperatuur het apparaat snel moet worden afgekoeld voor een kookproces bij een lagere temperatuur, dan kunt u deze functie inschakelen door eerst op de knop **T 15** en vervolgens op de knop **T 16** te drukken. Op de led-display **D 4** verschijnt: „**COOLING DOWN**“.
- U kunt het afkoelproces versnellen door de glazen deur open te zetten. In dit geval schakelt het apparaat niet uit vanwege de open deur en het afkoelproces wordt niet onderbroken.
- **Bij handmatige werking** wordt deze functie **niet** automatisch uitgeschakeld. Zodra de gewenste lagere temperatuur is bereikt (de temperatuur wordt op de led-display **D 1** getoond), drukt u op de knop **T 15** om het proces te onderbreken, omdat het apparaat anders verder gaat met koelen tot de vooraf ingestelde temperatuur van 50 °C.
- **Bij geprogrammeerde werking** schakelt het apparaat automatisch uit, zodra de temperatuur in de gaarruimte met ca. 40 °C is afgenomen. Wanneer de gewenste temperatuur in de gaarruimte nog niet is bereikt, herhaalt u het hele proces.
- Bij het inschakelen van deze functie gaat de uitlaat automatisch open.

Koken/bakken met meerdere kookfasen bij handmatige werking

- Ook bij **handmatige werking** kunt u een programma uitvoeren met meerdere kookfasen (tot 9 kookfasen).
- Druk op de knop **T1** om het apparaat in te schakelen.

De functieknoppen **T 2 - T 3 - T 4** gaan knipperen en het apparaat is klaar voor de instelling van de functies. Op de led-display **D 4** verschijnt „**MANUAL**“ (**handmatige werking**)

- Stel vervolgens de afzonderlijke parameters in, afhankelijk van de aard van de te bereiden gerechten.
 - kook- en bakmodus,
 - temperatuur of koken met ΔT ,
 - tijd of kerntemperatuur,
 - snelheid van de ventilator,
 - bevochtiging.
- Druk na het aanmaken van het gewenste programma enkele seconden op knop **T 12**. Op de led-display **D 4** verschijnt het nummer van het eerste vrije programma in het geheugen (wanneer er bijvoorbeeld al 3 programma's zijn opgeslagen op de posities 1, 2 en 3, dan ziet u „**PRG 04**“ als eerste vrije geheugenpositie).

- Nu gaat u over tot het programmeren van de verschillende fasen van het programma door kort op de knop **T 11** te drukken. Op de led-display **D 4** verschijnt het nummer van de kookfase „**STEP 1**“. Stel de parameters voor deze kookfase in.
- Voor de invoering van de volgende kookfase drukt u opnieuw kort op de knop **T 11**. Op de led-display **D 4** verschijnt het nummer van de kookfase „**STEP 2**“. Voer ook de gewenste parameters voor deze kookfase in.
- Druk na invoering van alle kookfasen op de knop **T 16** en het ingevoerde programma met de kookfasen wordt uitgevoerd.



TIP!

Het apparaat schakelt zichzelf automatisch uit als het ingestelde programma is afgelopen. Na uitschakeling van het apparaat kunt u dit programma niet meer opstarten omdat het bij handmatige werking niet kan worden opgeslagen in het geheugen.

5.2.5 Aanwijzingen en raadgevingen



Hete vloeistof in een bakje! Verbrandingsgevaar!
Tijdens het bereiden van levensmiddelen en vloeistoffen, dient in het bijzonder te worden gelet op eventueel lekken, zowel tijdens het koken, als wanneer de container uit de ovenruimte wordt gehaald.

Het wordt niet aanbevolen gebruik te maken van de bovenste geleiders, wanneer de gebruiker geen mogelijkheid heeft in de container te kijken.

- Tijdens het koken of bakken van levensmiddelen is het noodzakelijk om op de bodem van de oven een lekbak te plaatsen voor olie en baksappen.
- Voor het perfect en gelijkmatig koken van de voedingsmiddelen, wordt het aanbevolen gebruik te maken van bakplaten of GN-containers met een juiste hoogte, wat garandeert dat de luchtcirculatie goed is. Tussen de bovenste bakplaat en het gerecht moet een afstand worden behouden van minstens 2 cm.
- De bakplaten en GN-containers niet te veel vullen, de voedingsmiddelen gelijkmatig verdelen om een bevredigend resultaat te verkrijgen.
- Men dient zich ervan te verzekeren dat op de juiste manier gebruik wordt gemaakt van de kerntemperatuur sensor: invoeren in het dikste gedeelte van het voedingsmiddel van boven naar beneden, tot de punt van de kerntemperatuur sensor in het midden zit.
- Om de gevolgen van het warmteverlies, door het openen van de deur voor het in de oven zetten van voedingsmiddelen, te verminderen, wordt aanbevolen voor te verwarmen (**Hoofdstuk „voorverwarmen“, pag. 208**).

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.

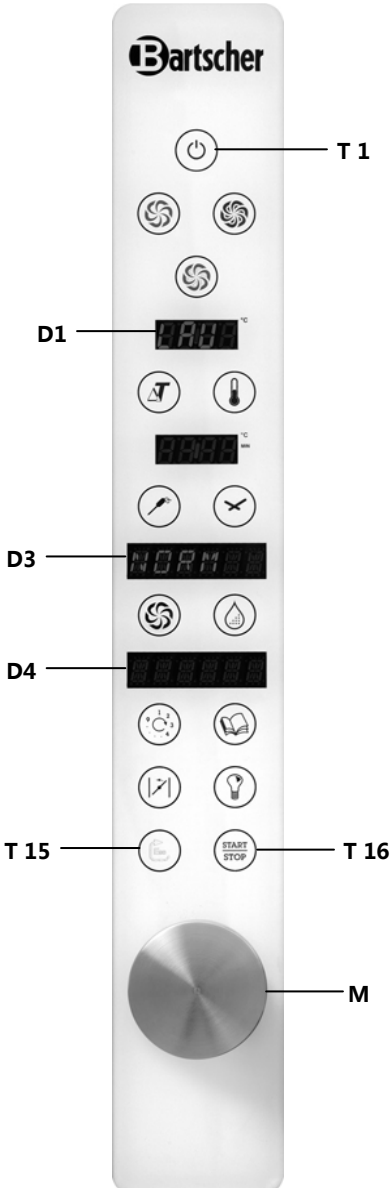
Regelmatig reinigen door de gebruiker

- 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 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.

Automatische reiniging

- Het apparaat is uitgerust met een automatisch reinigingssysteem, dat 3 verschillende reinigingsprogramma's aanbiedt: „**SOFT**“, „**NORMAL**“ en „**STARK**“, en ook een droogprogramma.
- Het reinigingsmiddel wordt in de gaarruimte gepompt met behulp van de vaste aansluiting van de toevoerslang. Het reinigingsmiddel wordt met water verdeeld met behulp van een sproeikop in het bovenste deel van de gaarruimte.
- Voordat de automatische reiniging wordt geactiveerd, dienen de volgende stappen te worden uitgevoerd:
 - Open de deur en verwijder het afvoerfilter van de bodem van de gaarruimte;

- Controleer of de geschikte toevoerslang voor het reinigingsmiddel op de juiste manier is aangesloten en of deze wordt geleid naar de container met het juiste reinigingsmiddel;
- Het apparaat aanzetten met de knop **T1**.



- o Tegelijkertijd de knop **T15** (Clean) indrukken en de draaiknop **M**.
- o Op de digitale display **D3** verschijnt het soort reiniging. Door aan de draaiknop **M** te draaien, kan het gewenste programma worden uitgekozen: **SOFT** (delicaat), **NORMAL** (gemiddeld) of **STARK** (intensief), al naar gelang het verontreinigingsniveau in de gaarruimte.
- o Na het kiezen van het gewenste reinigingsprogramma dient de knop **T16** (Start) te worden ingedrukt. De automatische reiniging start. De reiniging start alleen als de deur dicht is.
- o Tijdens het reinigen verschijnen op de digitale display **D3** te volgende berichten:

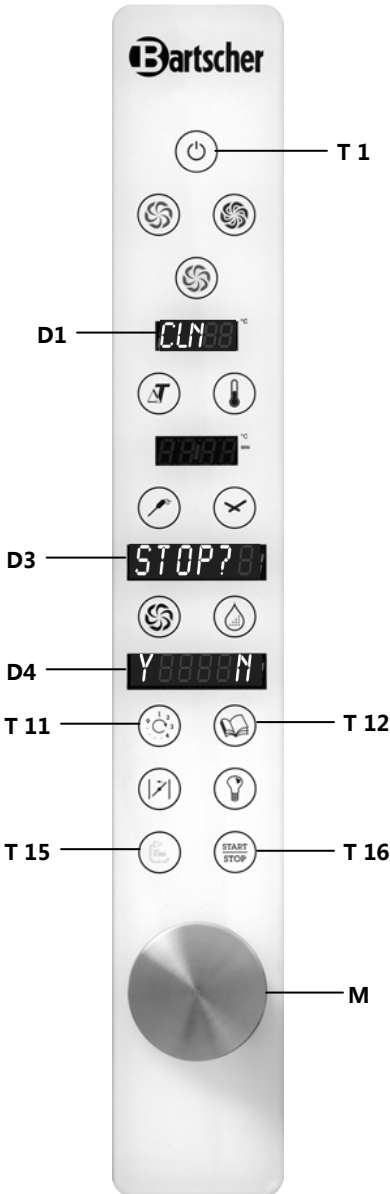
WASCH Vooraf reinigen - reinigen

SPULEN Spoelen

TROCK Drogen

FERTIG Reinigen beëindigd

- o Voordat met een nieuwe bakcyclus kan worden begonnen, dient de gaarruimte met de hand te worden gespoeld met behulp van de sproeikop. Hierdoor worden eventuele resten van het reinigingsmiddel verwijderd.
- o Monteer het afvoerfilter in de bodem van de gaarruimte.



- Om de automatische reiniging uit te zetten voor het einde van de cyclus, dient als volgt te worden gehandeld:
 - Druk de knop **T16** in (**Stop**).
 - Op de digitale display **D3** verschijnt „**STOP?**“ en op de digitale display **D4** „**Y-----N**“.
 - Druk de knop **T11** in om de reiniging te stoppen of **T12** om de reiniging te continueren.
 - Als na het stoppen van de reiniging de reiniging moet worden gecontinueerd, zal het apparaat automatisch inschakelen bij de vorige reinigingsfase.
- Voordat kan worden begonnen aan een nieuwe bakcyclus, dient de gaarruimte handmatig te worden gespoeld met behulp van de sproeikop. Hierdoor verwijderen eventuele restjes van het reinigingsmiddel.
- Monteer het afvoerfilter in de bodem van de gaarruimte.

**VOORZICHTIG!**

Voor combi-steamers uitsluitend reinigingsmiddelen voor combi-steamers gebruiken. Het gebruik van ongeschikte reinigingsmiddelen kan leiden tot beschadiging van het reinigingssysteem en de gaarruimte, bovendien vervalt de garantie.

Reinigen van de glazen deur**1**

- Het dubbele glas zorgt voor vergemakkelijking van het schoon maken 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**).

**2**

- 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-bedrijf

- Regelmatig (**in ieder geval één keer per jaar**) de controle van het apparaat laten uitvoeren door een gekwalificeerd en bevoegd onderhoudsmonteur. Neem hiervoor contact op met uw service-provider.
- Voor het uitvoeren van wat voor onderhoud dan ook dient de stroomtoevoer en de watertoevoer te worden afgesloten. Wacht tot het apparaat is afgekoeld.
- Voor het verplaatsen van het apparaat zich ervan verzekeren of de stroom-, en watertoevoer op de juiste manier zijn afgesloten.
- Als het apparaat op een sokkel met wieltjes is geplaatst, dient men zich ervan te verzekeren of er tijdens het verplaatsen geen beschadiging van elektrische kabels, buizen of andere elementen kan optreden.
- Na het realiseren van de operatie en de plaatsing van het apparaat op een nieuwe plaats, dient men zich ervan te verzekeren dat de stroom-, en watertoevoer volgens de normen zijn aangesloten.

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 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 (Hoofdstuk 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.	

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	222
1.1 Wyjaśnienie symboli.....	222
1.2 Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa.....	223
1.3 Stosowanie zgodnie z przeznaczeniem.....	227
2. Bezpieczeństwo	228
2.1 Odpowiedzialność i gwarancja	228
2.2 Ochrona praw autorskich.....	228
2.3 Deklaracja zgodności	228
3. Transport, opakowanie i magazynowanie.....	229
3.1 Kontrola dostawy	229
3.2 Opakowanie	229
3.3 Magazynowanie	229
4. Parametry techniczne	230
4.1 Właściwości pieców konwekcyjno-parowych.....	230
4.2 Dane techniczne.....	231
4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia.....	234
5. Instalacja i obsługa	235
5.1 Wskazówki dla instalatora	235
5.1.1 Wskazówki dotyczące instalacji.....	235
5.1.2 Miejsce instalacji.....	236
5.1.3 Przygotowanie do instalacji	237
5.1.4 Podłączenie do sieci elektrycznej.....	238
5.1.5 Podłączenie wody.....	239
5.1.6 Podłączenie odpływu.....	239
5.1.7 Podłączenie węża doprowadzającego środek czyszczący.....	240
5.1.8 Pierwsze uruchomienie i odbiór.....	240
5.2 Wskazówki dla użytkownika	242
5.2.1 Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa	242
5.2.2 Obsługa	243
5.2.3 Funkcje elementów obsługi i wskaźników	244
5.2.4 Ustawienia.....	245
5.2.5 Wskazówki i rady.....	257
6. Czyszczenie i konserwacja.....	258
7. Możliwe usterki.....	263
8. Utylizacja.....	264



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 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. Lekkceważenie ostrzeżenia grosie poparzeniem!



Gorąca ciecz w zbiorniku! Ryzyko oparzenia!

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.

1.2 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 opieką, aby nie bawiły się urządzeniem ani go nie uruchamiały.
 - Podczas eksploatacji urządzenia, **nigdy** nie pozostawiać go bez nadzoru.
 - Uniemożliwić dzieciom dostęp do materiałów opakowaniowych takich, jak worki plastikowe i elementy styropianowe.
- Niebezpieczeństwo uduszenia się!**

- Urządzenie należy użytkować wyłącznie w pomieszczeniach zamkniętych.
- Urządzenie nie przewiduje współpracy z zewnętrznym włącznikiem czasowym lub zdalnym sterowaniem.
- Urządzenie może być obsługiwane wyłącznie w idealnym i bezpiecznym dla użytkownika stanie. W razie usterek natychmiast odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i skontaktować się z serwisem.
- 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 zwisać 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.
- W żadnym przypadku nie otwierać obudowy urządzenia. W przypadku naruszenia przyłączy elektrycznych lub przebudowy konstrukcji elektrycznej lub mechanicznej, wystąpi **zagrożenie porażenia prądem elektrycznym**.
- 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 zbiorniku! Ryzyko oparzenia!

W celu uniknięcia skutków zagrożenia należy przestrzegać poniższych wskazówek dotyczących bezpieczeństwa.

- Podczas przygotowywania żywności lub płynów, zawartych w pojemnikach, należy w szczególności uważać na ewentualny wyciek, zarówno podczas gotowania, jak i wyciągania pojemnika z komory pieca.
- Jeżeli piec konwekcyjno-parowy jest umieszczony na innym piecu konwekcyjno-parowym lub odpowiedniej podstawie, **nie zaleca się**, korzystania z wyższych przewodnic, w przypadku których użytkownik nie ma możliwości zajrzenia do pojemnika. Ze względów bezpieczeństwa po ustawieniu urządzenia,

znajdującą się w zestawie naklejkę  „**Gorąca ciecz w pojemniku!**“ należy umieścić na urządzeniu na wysokości **1,6 m** od podłogi.



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!**

1.3 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.

Wylucza 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 pieców konwekcyjno-parowych

- Wyposażenie: Stal chromowo-niklowa
- Elektroniczne sterowanie z 99 programami i możliwością programowaniu do 9 różnych faz gotowania.
- Pojemność do 5 x 1/1 GN lub 7 x 1/1 GN lub blachami piekarniczymi 600 x 400 mm z odpowiednimi szynami do stosowania blach piekarniczych
- **Funkcje:** termoobieg, duszenie, gotowanie na parze, Gotowanie Delta-T (dostępny opcjonalnie czujnik temperatury) automatyczny 3-stopniowy system czyszczenia z programem suszenia
- Rewersyjna praca silnika (w prawo/w lewo) dla optymalizacji klimatu gotowania
- Prędkość wentylatora z 3-stopniową regulacją
- Wytwarzanie pary w oparciu o wtrysk bezpośredni
- Regulowany wylot pary
- Oświetlenie komory pieca
- Praktyczna prowadnica poprzeczna GN
- Wyświetlacz LED temperatury, czasu, gotowania na parze, temperatury wewnętrznej
- Możliwość umieszczenia czujnika temperatury wewnętrznej (**116009**).
- Możliwość umieszczenia słuchawki prysnicowej (**116005**).
- Podwójne przeszklenie drzwi, łatwe otwieranie drzwi wewnętrznych w celu czyszczenia
- Wyjmowane szyny do półek

Zabezpieczenia

Urządzenie jest wyposażone w następujące mechanizmy ochronne i zabezpieczające:

Termostat zabezpieczający w komorze pieca: jeśli temperatura w komorze pieca osiągnie wartość 350 °C, termostat zabezpieczający otwiera obwód zasilania grzałek urządzenia.



OSTRZEŻENIE!

Ponowne ustawienie tego zabezpieczenia jest zarezerwowane dla wykwalifikowanego personelu, ponieważ wymagane są również kontrole innych elementów.

Przełącznik drzwi przerywa pracę urządzenia w przypadku otwarcia drzwi: następuje wyłączenie zarówno systemu grzewczego, jak i dmuchawy.

4.2 Dane techniczne

Nazwa	Elektryczny piec konwekcyjno-parowy	
Model:	E 5110RS	E 7110RS
Nr art.:	116526W	116528W
Pojemność:	do 5 x 1/1 GN lub 5 x 600 x 400 mm blacha piekarnicza	do 7 x 1/1 GN lub 7 x 600 x 400 mm blacha piekarnicza
Odstęp pomiędzy prowadnicami:	74 mm	
Ilość gotowanej żywności na prowadnicę:	max. 10 kg	max. 10 kg
Całkowita ilość gotowanej żywności:	max. 25 kg	max. 35 kg
Zakres temperatury:	50 °C – 280 °C	
Moc przyłączeniowa:	6,3 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC	9,6 kW / 400 V 50 Hz 3 NAC
Przyłącze wody:	3/4"	
Ciśnienie wody:	maks. 3 bar	
Wymiary:	szer. 890 x gł. 815 x wys. 635 mm	szer. 890 x gł. 815 x wys. 815 mm
Waga:	90,2 kg	103,8 kg
W zestawie:	1 ruszt 1/1 GN, 1 blacha 1/1 GN 1 wąż, 1 rura odpływu, 1 wąż doprowadzający środka czyszczącego	

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

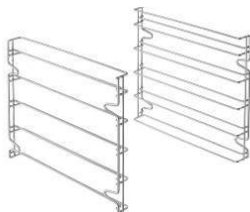
Nr art.: 116005

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



1 para prowadnic znormalizowanych dla piekarni

do korzystania z 5 blach 600 x 400
do pieców konwekcyjno-parowych 116526W

Nr art.: 116001



1 para prowadnic znormalizowanych dla piekarni

do korzystania z 7 blach 600 x 400
do pieców konwekcyjno-parowych 116528W

Nr art.: 116002

Zestaw nawilżający do pieców konwekcyjno-parowych



Nieskomplikowana alternatywa: zestaw nawilżający umożliwia nawilżanie także w przypadku braku stałego przyłącza wody.

- Zestaw składa się z:
 - kanistra z tworzywa sztucznego (5l),
 - pompy,
 - elementów instalacyjnych,
 - 2 węży łączących:
 - 150 cm (kanister - pompa)
 - 80 cm (pompa – rurka do nawilżania)

Pasuje do pieców konwekcyjno-parowych 116526W, 116528W

Nr art.: 116011

Zestaw łączący do pieców konwekcyjno-parowych "E"

Kompaktowe rozwiązanie dla dużych kuchni. Zestaw łączący umożliwia piętrowe ustawienie 2 elektrycznych pieców konwekcyjno-parowych 1/1GN

- Materiał: stal nierdzewna
- Zestaw składa się z:

ramy (szer. 876 x gł. 622 x wys. 114 mm), 4 nóżek, rury i blachy mocującej do wylotu pary, węży łączącego, opasek mocujących, śrub

Pasuje do pieców konwekcyjno-parowych serii E: 116526W, 116528W

- Możliwości kombinacji:
 - 5 x 1/1 GN na 5 x 1/1 GN
 - 5 x 1/1 GN na 7 x 1/1 GN

Nr art.: 116012



Podstawa do pieca konwekcyjno-parowego 1/1 GN

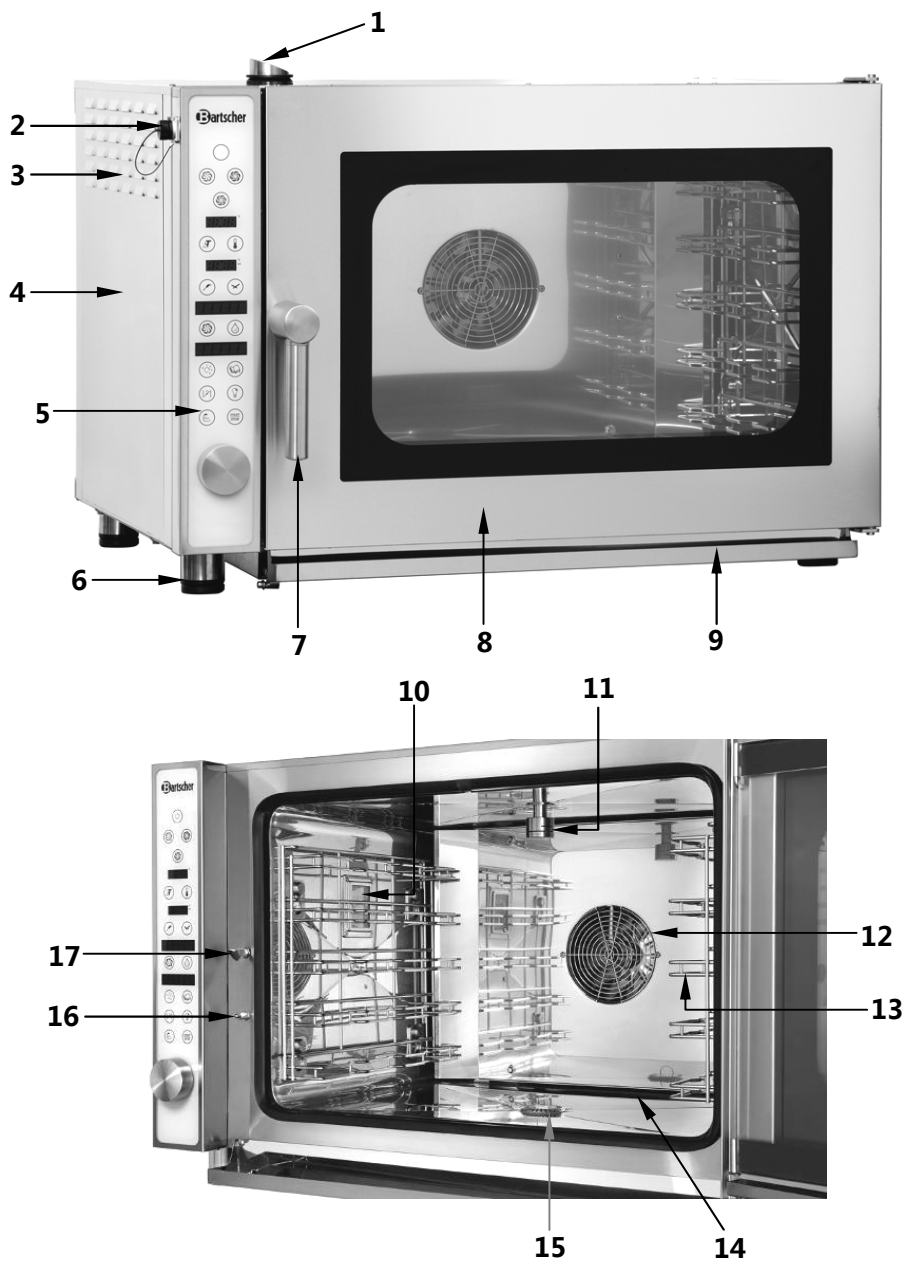
pasuje do art. nr 116526W, 116528W

- 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



4.3 Zestawienie podzespołów urządzenia



Opis rys. strona 234

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1 Odciąg oparów | 10 Oświetlenie wewnętrzne |
| 2 Przyłącze sondy temperatury | 11 Dysza czyszcząca |
| 3 Otwory wentylacyjne | 12 Wentylator |
| 4 Obudowa | 13 Szyny do półek |
| 5 Panel obsługi | 14 Komora gotowania |
| 6 Nóżki o regulowanej wysokości | 15 Odpływ |
| 7 Uchwyt drzwi | 16 Zamknięcie drzwi |
| 8 Drzwi | 17 Przełącznik |
| 9 Rynna ociekowa | |

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 prostopadle 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 zapewnia 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.

Przyłączy 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

- Przyłącze na instalacji wody pitnej musi znajdować się w pobliżu urządzenia.
- Podczas podłączania nowej instalacji, zanim urządzenie zostanie podłączone do sieci wodociągowej, należy spuścić odpowiednią ilość wody, aby żadne zanieczyszczenia nie dostały się do zaworów magnetycznych.
- Znajdujący się w zestawie wąż należy podłączyć pod kątem 90° do przyłącza (3/4") urządzenia. Położenie przyłącza: z tyłu po prawej stronie pod urządzeniem. Drugi koniec węża należy podłączyć przy pomocy kurka odcinającego do sieci zimnej wody.



OSTRZEŻENIE!

Ciśnienie wody powinno wynosić maks. 3 bary. W przypadku wyższego ciśnienia należy zastosować reduktor ciśnienia (Strona 232).

- Aby zapewnić bezawaryjne funkcjonowanie urządzenia, należy w celu uniknięcia odkładania się kamienia w komorze pieca, stosować wodę pitną o twardości **do 7° d.H.**



OSTRZEŻENIE!

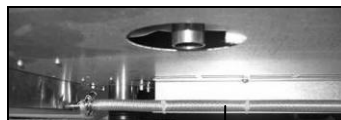
W przypadku twardości wody powyżej 7° d.H należy zainstalować odpowiednią instalację zmiękczenia wody.

5.1.6 Podłączenie odpływu

- W wannie ociekowej wody, z przodu urządzenia, znajduje się wąż odpływu (średnica wewnętrzna 10 mm), który służy do odprowadzenia nadmiaru cieczy z wanny ociekowej wody i instalowany jest z tyłu pod urządzeniem (**A** – rys. po prawej).

W celu połączenia z odpowiednim systemem odpływowym należy odpowiednio przedłużyć znajdujący się w zestawie wąż.

- Znajdującą się w zestawie rurę odpływu (**B**) należy zamontować do otworu odpływowego pod urządzeniem, aby zapewnić przepływ cieczy z komory pieca. Rura odpływu musi zostać połączona przy pomocy odpowiedniego węża (Ø 22 mm) i odprowadzona do systemu odpływowego.

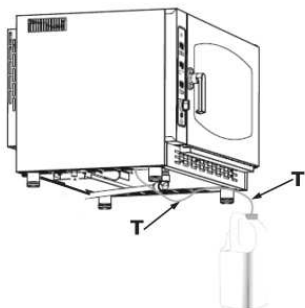


A



B

5.1.7 Podłączenie węża doprowadzającego środek czyszczący



Wąż doprowadzający środek czyszczący został na stałe podłączony w dolnym obszarze urządzenia do pompy.

Wąż doprowadzający środek czyszczący (T) należy zanurzyć tak głęboko jak to możliwe w zbiorniku z odpowiednim środkiem czyszczącym (rys. po lewej).

5.1.8 Pierwsze uruchomienie i odbiór

Przed **uruchomieniem** urządzenia elektrycznego należy starannie przeprowadzić wszystkie konieczne kontrole, które potwierdzą zgodność urządzenia i jego instalacji z przepisami prawnymi i danymi technicznymi oraz przepisami bezpieczeństwa.

Następujące punkty **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 zainstalowany przed urządzeniem kurek zamykający wody musi być otwarty.

Odbiór urządzeń elektrycznych musi zostać uzupełniony o przeprowadzenie cyklu próbnego, który umożliwi sprawdzenie urządzenia pod kątem występowania usterek i problemów.

- Włączyć urządzenie używając przycisku **T 1**.
- Ustawić cykl gotowania/pieczenia:

czas: 10 minut temperatura: 150 °C wytwarzanie pa ry: stopień 1.

Wcisnąć **T 16**, aby uruchomić **START/STOP**.

Przed odbiorem należy spełnić poniższe punkty:

- Oświetlenie urządzenia włączane jest za pomocą odpowiedniego przycisku i wyłącza się automatycznie po upływie 45 sekund, jeżeli nie zostanie wyłączone wcześniej ponownym użyciem przycisku.
- Urządzenie wyłącza się gdy tylko zostaną otwarte drzwi urządzenia i zaczyna ponownie funkcjonować, gdy zostaną one zamknięte.
- Termostat do ustawiania temperatury w urządzeniu zadziała, gdy tylko zostanie osiągnięta zadana temperatura. Element(y) grzewczy(e) jest(są) czasowo wyłączany(e).
- Silnik wentylatora(ów) zmienia kierunek obrotów automatycznie co 3 minuty.
- W przypadku urządzeń z dwoma wentylatorami w komorze urządzenia, silniki mają te same kierunki obrotów.
- Sprawdzić wyprowadzenie wody z przewodu do otworu wejściowego nawilżania (znajdującego się w komorze gotowania) w kierunku wentylatora.
- Na zakończenie cyklu gotowania/pieczenia przez ok. 15 sekund słychać sygnał dźwiękowy.

UWAGA

Przy włączaniu urządzenia można usłyszeć sygnał dźwiękowy. Jest to normalne i wyłączy się automatycznie po kilku sekundach.



OSTROŻNIE!

Jeżeli proces, podczas ustawiania fazy gotowania/pieczenia, jest zablokowany lub panel obsługi z innych przyczyn nie odpowiada, można usunąć ten problem poprzez wielokrotne użycie przycisku T 15.

5.2 Wskazówki dla użytkownika



OSTROŻNIE!

Niniejszą instrukcję użytkownika 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 **1,6 m** od podłogi.

5.2.2 Obsługa

- Należy starannie wyczyścić urządzenie i jego akcesoria przed użyciem (patrz rozdział 6 „Czyszczenie i konserwacja”).
- Należy skontrolować przed oddaniem do eksploatacji poprawną instalację, stabilność, niwelację urządzenia, jak również wykonanie przyłącza elektrycznego i przyłącza wody zimnej.

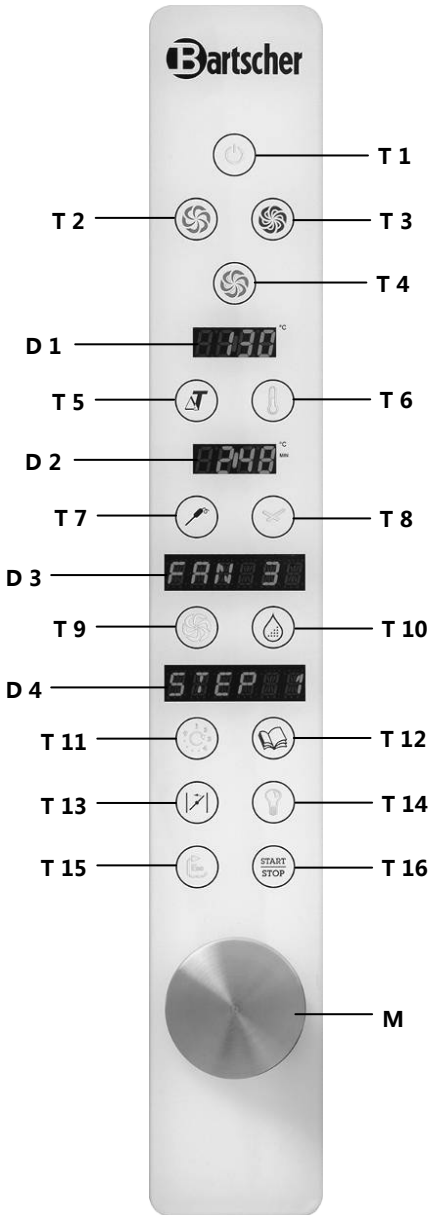


OSTROŻNIE!

Należy podgrzać urządzenie przed gotowaniem/pieczeniem przy pomocy jego automatycznego modułu podgrzewania wstępnego (patrz rozdział „Podgrzewanie wstępne“, str. 252).

- Gdy tylko urządzenie zostanie podłączone do zasilania elektrycznego, znajduje się w trybie czuwania („standby”).
- Pulpit obsługi urządzenia wyposażony jest w pokrętko **M**. Celem ustawienia żądanych parametrów przekręcić pokrętko **M**, aby potwierdzić ustawione wartości wcisnąć pokrętko.

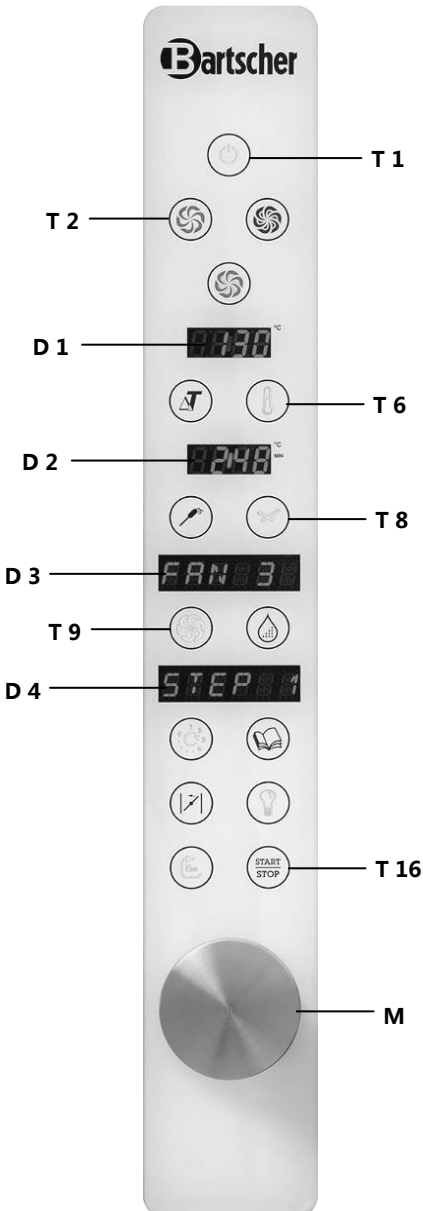
5.2.3 Funkcje elementów obsługi i wskaźników



T 1	Przycisk WŁ.WYŁ.
T 2	Przycisk gotowania/pieczenia z termoobiegiem
T 3	Przycisk gotowania/pieczenia z wytwarzaniem pary
T 4	Przycisk konwekcyjnego gotowania na parze
T 5	Aktywowanie gotowania Delta-T ΔT
T 6	Aktywowanie temperatury
T 7	Aktywowanie sondy temperatury potrawy
T 8	Aktywowanie czasu
T 9	Aktywowanie prędkości wentylatora
T 10	Aktywowanie wytwarzania pary
T 11	Aktywacja/Dezaktywacja faz gotowania i nagrzewania wstępnego
T 12	Aktywowanie programów
T 13	Wyciąg oparów
T 14	Przycisk oświetlenia wewnętrznego
T 15	Przycisk anulujący/ Czyszczenie
T 16	Przycisk START/STOP
D 1	Wyświetlacz LED temperatury / gotowania Delta-T
D 2	Wyświetlacz LED czasu / temperatury potrawy/
D 3	Wyświetlacz LED prędkości wentylatora/dodawania pary
D 4	Wyświetlacz LED fazy gotowania/programów
M	Pokrętko funkcji

5.2.4 Ustawienia

Gotowanie/pieczenie z termoobiegiem



Aby włączyć urządzenie wcisnąć przycisk **T 1**. Przyciski funkcyjne **T 2 – T 3 – T 4** migają, a urządzenie jest gotowe do ustawienia funkcji. Na wskaźniku LED **D 4** pojawia się „**MANUAL**“ (*tryb ręczny*).

W celu ustawienia gotowania/pieczenia z **TERMOOBIEGIEM** należy użyć przycisku **T 2**.

Ustawienie pożądanej **temperatury** wymaga użycia przycisku **T 6**.

Jeżeli przycisk **T 6** miga, wówczas można pokrętkiem **M** ustawić temperaturę gotowania/pieczenia (50 °C - 280 °C).

Następnie należy potwierdzić wybór przyciskiem **T 6** lub pokrętkiem **M**. Ustawiona temperatura wyświetlana jest na wyświetlaczu LED **D 1**.

Urządzenie automatycznie przechodzi do ustawiania **czasu gotowania/pieczenia** (przycisk **T 8** miga).

Żądany czas należy ustawić obracając pokrętkiem **M**, a ustawienie potwierdzić przyciskiem **T 8** lub pokrętkiem **M**. Ustawiony czas wyświetlany jest na wyświetlaczu LED **D 2**.

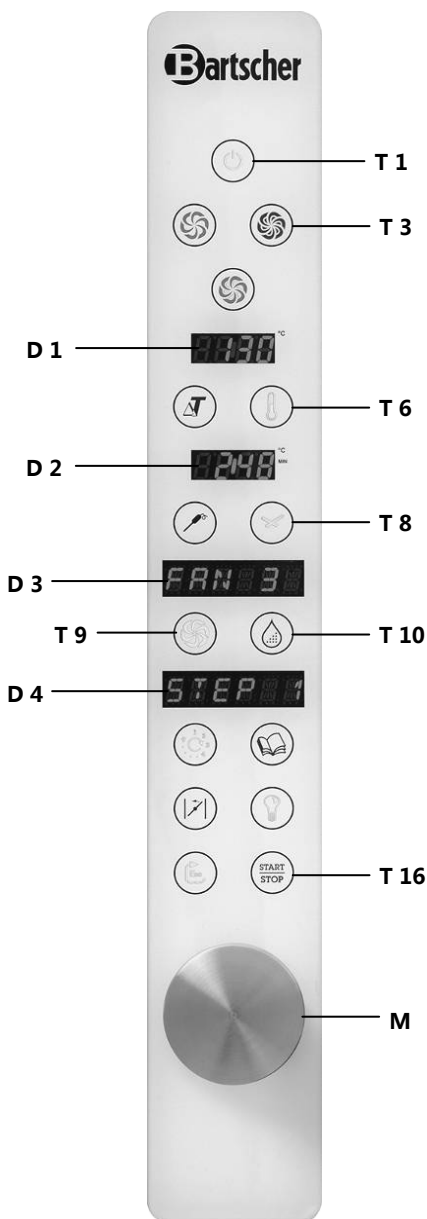
Urządzenie automatycznie przechodzi do ustawienia **prędkości wentylatorów** (przycisk **T 9** miga).

Należy wybrać prędkość wentylatora za pomocą pokrętkła **M** (do dyspozycji są 3 stopnie prędkości) i potwierdzić wybór przyciskiem **T 9** lub pokrętkiem **M**.

Ustawiony stopień prędkości wyświetlony jest na wyświetlaczu **D 3**.

W celu uruchomienia urządzenia należy użyć przycisku **T 16**.

Gotowanie/pieczenie z wytwarzaniem pary



Aby włączyć urządzenie wcisnąć przycisk **T 1**.
Przyciski funkcyjne **T 2 – T 3 – T 4** migają, a urządzenie jest gotowe do ustawienia funkcji. Na wskaźniku LED **D 4** pojawia się „**MANUAL**“ (*tryb ręczny*).

W celu ustawienia gotowania/pieczenia z **WYTWARZANIEM PARY** należy użyć przycisku **T 3**.

Ustawienie żądanej **temperatury** wymaga użycia przycisku **T 6**.

Jeżeli przycisk **T 6** miga, wówczas pokrętkiem **M** można ustawić temperaturę gotowania/pieczenia (50 °C - 120 °C). Następnie należy potwierdzić wybór przyciskiem **T 6** lub pokrętkiem **M**.

Ustawiona temperatura wyświetlana jest na wyświetlaczu LED **D 1**.

Urządzenie automatycznie przechodzi do ustawiania **czasu gotowania/pieczenia** (przycisk **T 8** miga). Żądany czas należy ustawić obracając pokrętko **M**, a ustawienie potwierdzić przyciskiem **T 8** lub pokrętkiem **M**.

Ustawiony czas wyświetlany jest na wyświetlaczu LED **D 2**.

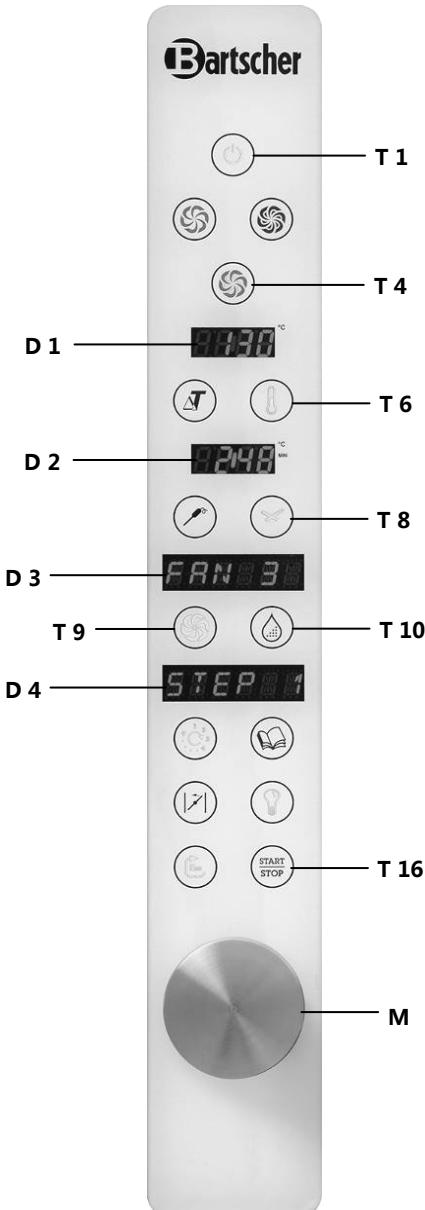
Urządzenie automatycznie przechodzi do ustawienia **prędkości wentylatorów** (przycisk **T 9** miga).

Należy wybrać prędkość wentylatora (do dyspozycji są 3 stopnie prędkości) i potwierdzić wybór przyciskiem **T 9** lub pokrętkiem **M**.

Ustawiony stopień prędkości wyświetlony jest na wyświetlaczu **D 3**.

W celu uruchomienia urządzenia należy użyć przycisku **T 16**.

Konwekcyjne gotowanie na parze (gotowanie/pieczenie z termoobiegiem/ wytwarzaniem pary)



Aby włączyć urządzenie wcisnąć przycisk **T 1**. Przyciski funkcyjne **T 2 – T 3 – T 4** migają, a urządzenie jest gotowe do ustawienia funkcji. Na wskaźniku LED **D 4** pojawia się „**MANUAL**“ (**tryb ręczny**).

W celu ustawienia **KONWEKCYJNEGO GOTOWANIA NA PARZE** należy użyć przycisku **T 4**. Ustawienie żądanej **temperatury** wymaga użycia przycisku **T 6**. Jeżeli przycisk **T 6** miga, wówczas pokrętką **M** można ustawić temperaturę (50 °C - 270 °C). Następnie należy potwierdzić wybór przyciskiem **T 6** lub pokrętką **M**. Ustawiona temperatura wyświetlana jest na wyświetlaczu LED **D 1**.

Urządzenie automatycznie przechodzi do ustawiania **czasu gotowania/pieczenia** (przycisk **T 8** miga). Żądany czas należy ustawić obracając pokrętkę **M**, a ustawienie potwierdzić przyciskiem **T 8** lub pokrętką **M**. Ustawiony czas wyświetlany jest na wyświetlaczu LED **D 2**.

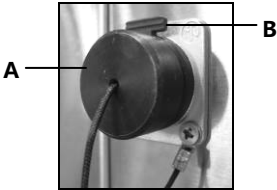
Urządzenie automatycznie przechodzi do ustawienia **prędkości wentylatorów** (przycisk **T 9** miga). Należy wybrać prędkość wentylatora (do dyspozycji są 3 stopnie prędkości) i potwierdzić wybór przyciskiem **T 9** lub pokrętką **M**. Ustawiony stopień prędkości wyświetlony jest na wyświetlaczu **D 3**.

Urządzenie przechodzi automatycznie do ustawienia **nawilżanie**. Przycisk **T 10** miga. Wcisnąć ten przycisk i wybrać pokrętką **M** żądane nawilżanie: **1-10** w trybie ręcznym i **0 - 100** (w 10 krokach) w trybie programowanym. Wybór potwierdzić przyciskiem **T 10** lub pokrętką **M**.

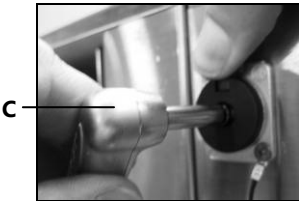
W celu uruchomienia urządzenia należy użyć przycisku **T 16**.

Gotowanie/pieczenie z sondą temperatury potrawy

Mocowanie / usuwanie sondy temperatury potrawy



W celu podłączenia sondy temperatury potrawy 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 potrawy **C** do przewidzianego do tego celu otworu.



Należy puścić zapadkę **B**. W celu usunięcia ponownie wciśnąć zapadkę **B**, wyciągnąć sondę temperatury potrawy **C** i puścić zapadkę **B**.

Ponownie umocować zatyczkę **A**.



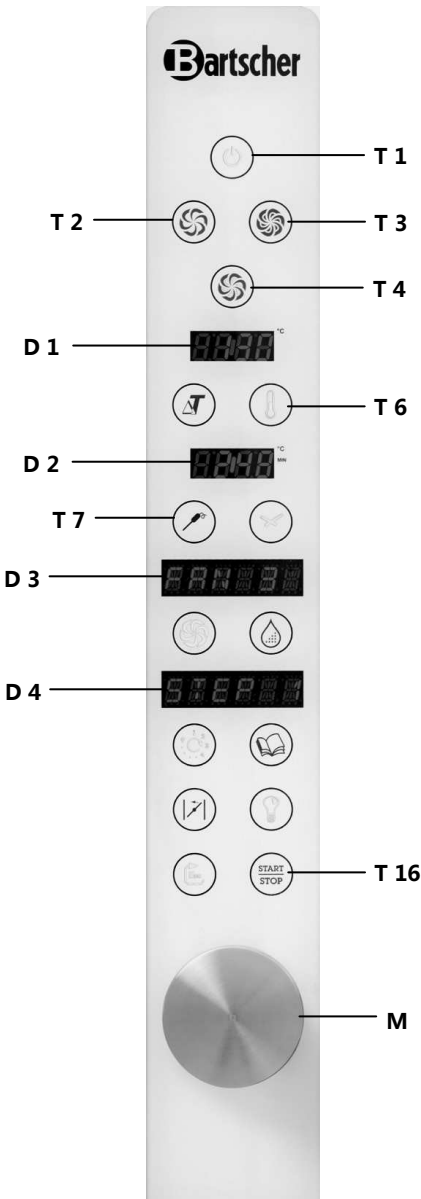
OSTROŻNIE!

Aby uniknąć uszkodzenia sondę temperatury potrawy, wprowadzać ją do urządzenia tylko powyżej szklanych drzwi.



WSKAZÓWKA!

Sondę temperatury potrawy umiejscawiana jest poprzez wprowadzenie jej do przygotowywanego produktu, tak aby jej czubek znajdował w środku produktu (część o największej grubości).



Aby włączyć urządzenie wcisnąć przycisk **T 1**.
Przyciski funkcyjne **T 2 – T 3 – T 4** migają, a urządzenie jest gotowe do ustawienia funkcji. Na wskaźniku LED **D 4** pojawia się „**MANUAL**“ (**tryb ręczny**).

W celu ustawieniażądanego trybu gotowania/ pieczenia należy użyć odpowiedniego przycisku **T 2 – T 3 – T 4**.

Ustawienieżądaney **temperatury** wymaga użycia przycisku **T 6**. Jeżeli przycisk **T 6** miga, wówczas pokrętkę **M** można ustawić temperaturę (50 °C - 280 °C).

Następnie należy potwierdzić wybór przyciskiem **T 6** lub pokrętkę **M**. Ustawiona temperatura wyświetlana jest na wyświetlaczu LED **D 1**.

Urządzenie automatycznie przechodzi do ustawiania **czasu gotowania/pieczenia**.

Teraz nie można ustawić czasu, tylko należy wybrać tryb **gotowania/pieczenia z SONDĄ TEMPERATURY POTRAWY** poprzez użycie przycisku **T 7**.

Ustawićżądaną **temperaturę wewnętrzną** w produkcie w zakresie 20 °C – 110 °C przy pomocy pokrętki **M**.

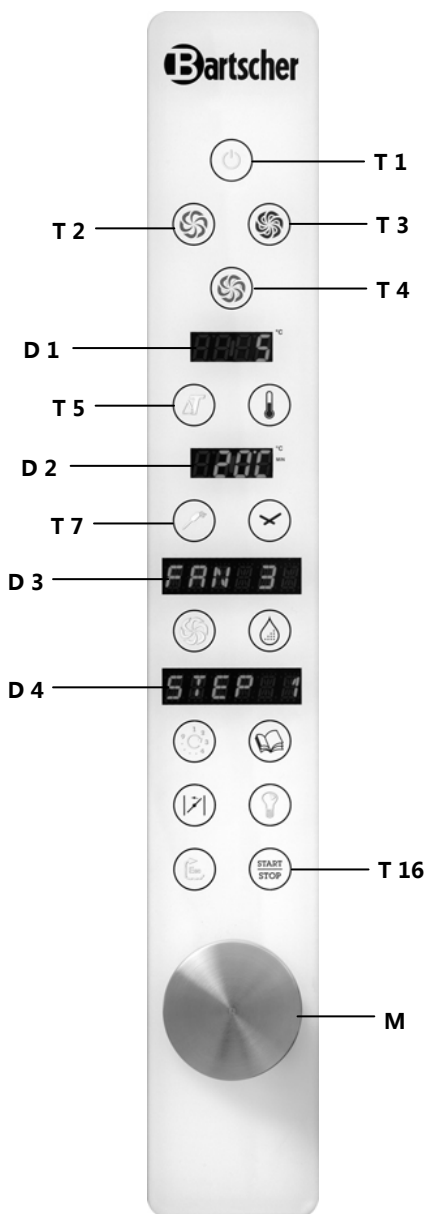
(Ważne: temperatura w urządzeniu musi wynosić przynajmniej 5 °C więcej niż temperatura sondy potrawy).

Ustawienie należy potwierdzić przyciskiem **T 7** lub pokrętkę **M**. Ustawiona temperatura potrawy wyświetlana jest na wyświetlaczu LED **D 2**.

Należy ustawić dalsze parametry zależnie od rodzaju przygotowywanych potraw.

W celu uruchomienia urządzenia należy użyć przycisku **T 16**.

Gotowanie/pieczenie z zastosowaniem funkcji Delta-T (ΔT)



Aby włączyć urządzenie wcisnąć przycisk **T1**.
Przyciski funkcyjne **T2 – T3 – T4** migają, a urządzenie jest gotowe do ustawienia funkcji. Na wskaźniku LED **D4** pojawia się „**MANUAL**“ (*tryb ręczny*).

W celu ustawienia żądanego trybu gotowania/pieczenia należy użyć odpowiedniego przycisku **T2 – T3 – T4**.

Korzystanie z trybu gotowania/pieczenia ΔT :

Tryb ΔT nadaje się szczególnie do przygotowywania pieczeni średniej/znaczej wielkości. Dla tego rodzaju przygotowania wskazana jest temperatura, stosowana poniżej tej, którą wykorzystuje się do tradycyjnego gotowania/pieczenia. W tym celu czas gotowania/pieczenia wydłuża się, a potrawy stają się delikatne. Równocześnie zmniejsza się utrata wagi potrawy.

Aby uruchomić tryb pracy **Delta-T (ΔT)**, wcisnąć przycisk **T5**. Jeżeli przycisk miga, wybrać pokrętką **M** żądaną **różnicę temperatur** między temperaturą gotowania a temperaturą wewnętrzną potrawy.

Zalecane ustawienie ΔT : 30 - 40 °C

Potwierdzić wybór przyciskiem **T5** lub pokrętką **M**. Na wyświetlaczu LED **D1** wyświetlona zostaje ustawiona różnica temperatury.

Urządzenie przechodzi automatycznie do ustawienia **temperatury wewnętrznej** (przycisk **T7** miga). Ustawić ją pokrętką **M**.

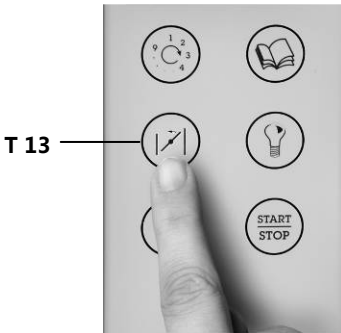
Potwierdzić wybór przyciskiem **T7** lub pokrętką **M**.

Na wyświetlaczu LED **D2** wyświetlona zostaje ustawiona temperatura wewnętrzna.

Należy ustawić dalsze parametry zależnie od rodzaju przygotowywanych potraw.

W celu uruchomienia urządzenia należy użyć przycisku **T16**.

Wyciąg oparów/zawór spustowy



Wyciąg oparów ma za zadanie usuwać wilgoć powstającą podczas gotowania/pieczenia w komorze urządzenia.

Przy włączaniu urządzenia wyciąg oparów jest zawsze zamknięty. Na koniec czasu gotowania/pieczenia wyciąg oparów pozostaje w takiej pozycji, w jakiej się w danym momencie znajduje.

Używając przycisku **T 13** wyciąg oparów jest otwierany bądź zamykany.

Podczas gdy wyciąg ustawia się samoczynnie (przycisk **T 13** miga), nie może być wykonane żadne inne zadanie.

Otwarcie wyciągu oparów następuje poprzez zmianę pozycji przycisku **T 13**:

Włączony: WYCIĄG OPARÓW OTWARTY

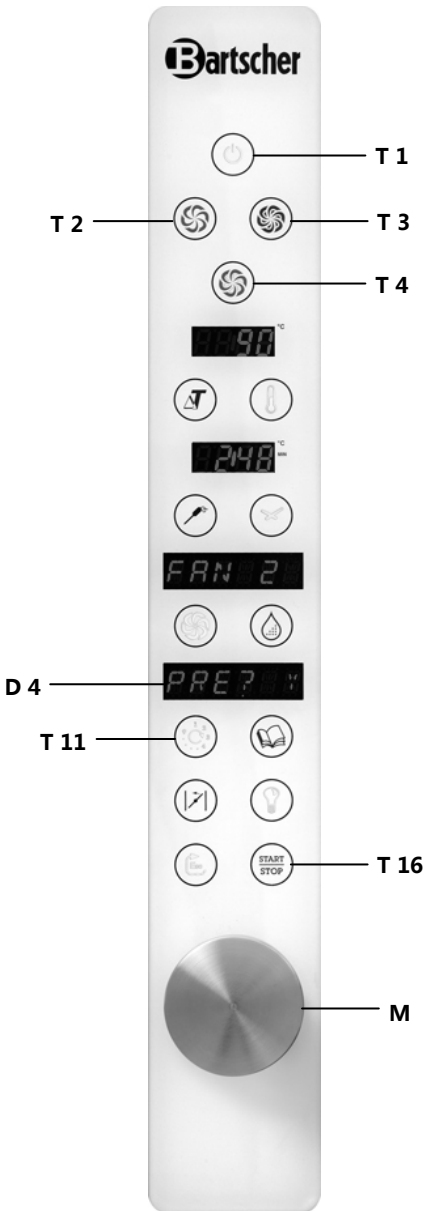
Wyłączony: WYCIĄG OPARÓW ZAMKNIĘTY

Również w przypadku zamkniętego wyciągu oparów nie ma zagrożenia powstania nadciśnienia we wnętrzu urządzenia, gdyż sytuacja taka jest zawsze kontrolowana przez wyciąg.

W trybie **KONWEKCYJNEGO GOTOWANIA NA PARZE** wyciąg oparów sterowany jest automatycznie. Jednak można również ingerować ręcznie.

W trybie gotowania/pieczenia z **PARĄ** wyciąg oparów pozostaje zamknięty.

Podgrzewanie wstępne



Aby włączyć urządzenie wcisnąć przycisk **T1**. Przyciski funkcyjne **T2 – T3 – T4** migają, a urządzenie jest gotowe do ustawienia funkcji. Na wskaźniku LED **D4** pojawia się „**MANUAL**“ (*tryb ręczny*).

W celu ustawienia żądanego trybu gotowania/pieczenia należy użyć odpowiedniego przycisku **T2 – T3 – T4** i ustawić żądane parametry.

W ustawieniach podstawowych nagrzewanie wstępne jest wyłączone. Aby uruchomić nagrzewanie wstępne urządzenia, wcisnąć przycisk **T11**, a pokrętko **M** obrócić w lewo.

Na wyświetlaczu LED **D4** pojawia się „**PRE? N**“ (**N** – nie).

Pokrętko **M** obrócić w prawo, aż na wyświetlaczu LED **D4** pojawi się „**PRE? Y**“ (**Y** – tak). W celu potwierdzenia wcisnąć pokrętko **M**. W tym miejscu pokrętko **M** obrócić w prawo, aby powrócić do programowania przepisu.

Jeżeli uruchamiamy program gotowania przez wciśnięcie przycisku **T16** na wyświetlaczu LED **D3** i **D4** pojawia się „**PRE**“ i „**HEAT**“.

Urządzenie automatycznie rozpocznie podgrzewanie w temperaturze o 20% wyższej niż ustawiona dla pierwszej fazy przepisu.

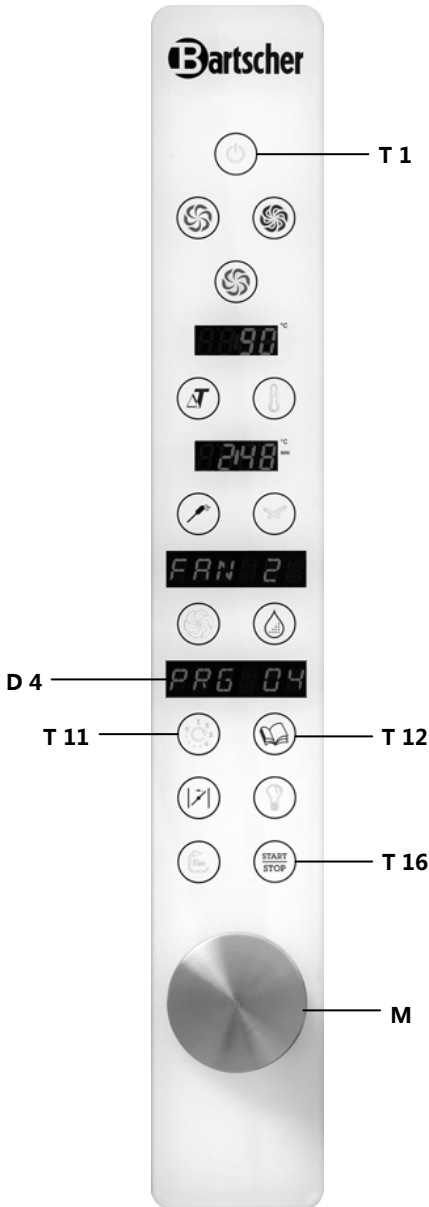
Po zakończeniu procesu podgrzewania będzie słychać sygnał dźwiękowy. Teraz można wstawić potrawę do komory urządzenia w celu jej przygotowania.

Uwaga:

W celu osiągnięcia lepszego wyniku należy potrawy wstawiać do komory urządzenia zawsze wtedy, gdy zakończone zostało podgrzewanie.

Poza tym można zawsze wtedy korzystać z podgrzewania, gdy ma zostać zwiększona moc urządzenia (poza paroma wyjątkami, w przypadku których przygotowywanie należy rozpocząć „na zimno”).

Programowanie i zapisywanie w pamięci programu gotowania / pieczenia



W pamięci urządzenia można zaprogramować i zapisać do **99 programów gotowania/pieczenia**, aby można je było wykorzystać ponownie.

Aby włączyć urządzenie wcisnąć przycisk **T 1**.

Przyciski funkcyjne **T 2 – T 3 - T 4** migają, a urządzenie jest gotowe do ustawiania funkcji.

Na wyświetlaczu LED **D 4** pojawia się „**MANUAL**“ (**ustawianie ręczne**).

Ustawić pojedyncze parametry w zależności od rodzaju przygotowania potrawy:

- tryb gotowania / pieczenia,
- temperatura lub gotowanie ΔT ,
- czas lub temperatura wewnętrzna,
- prędkość wentylatora, nawilżanie.

Po sporządzeniu żądanego programu wcisnąć na kilka sekund przycisk **T 12**. Na wyświetlaczu LED **D 4** pojawia się numer pierwszego wolnego w pamięci programu (np. jeżeli są już zapisane w pamięci 3 programy w pozycjach 1, 2 i 3 jako pierwsze wolne miejsce w pamięci zostanie wskazany „**PRG 04**“).

Na kilka sekund wcisnąć ponownie przycisk **T 12** aż na wyświetlaczu LED **D 4** pojawi się „**MEM**“.

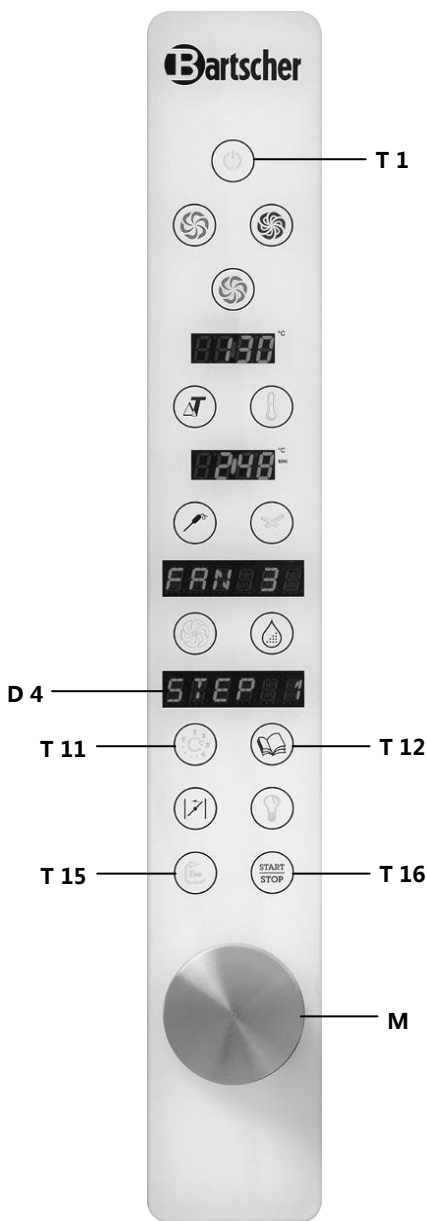
Dla każdego programu (przepisu) można zaprogramować do **9 faz gotowania** oraz **nagrzewanie wstępne**.

Aby zaprogramować pojedyncze fazy gotowania wcisnąć przycisk **T 11**.

Na wyświetlaczu LED **D 4** pojawia się numer fazy gotowania „**STEP 1**“. Ustawić parametry dla tej fazy gotowania. Ponownie wcisnąć na kilka sekund przycisk **T 12**, aż na wyświetlaczu LED **D 4** pojawi się „**MEM**“.

Aby zaprogramować następną fazę gotowania, obrócić pokrętkę **M** w prawą stronę. Na wyświetlaczu LED **D 4** pojawia się numer nowej fazy gotowania: „**STEP 2**“. Teraz można wpisywać parametry nowej fazy gotowania.

Poruszanie się pomiędzy zapisanymi programami



Aby wybrać zapisany program, należy użyć przycisku **T 12** i ustawić obrotem w prawo lub lewo pokrętką **M** numer programu. Wybór należy potwierdzić użyciem przycisku **T 12**, gdy ustawiony on jest na numerze żądanego programu „**PRG 04**“.

Przycisk **T 11** miga i można wyświetlić ustawienia fazy pieczenia/gotowania danego programu. Należy ustawić pozycję fazy 1 (**STEP 1**) i wcisnąć przycisk **T 16**, aby uruchomić program.

Proces może zostać rozpoczęty poprzez fazę również po fazie 1, należy wtedy wybrać numer żądanej fazy i wcisnąć przycisk **T16**.

W tym przypadku urządzenie nie uruchamia podgrzewania wstępnego, nawet jeśli jest to przewidziane przez program.

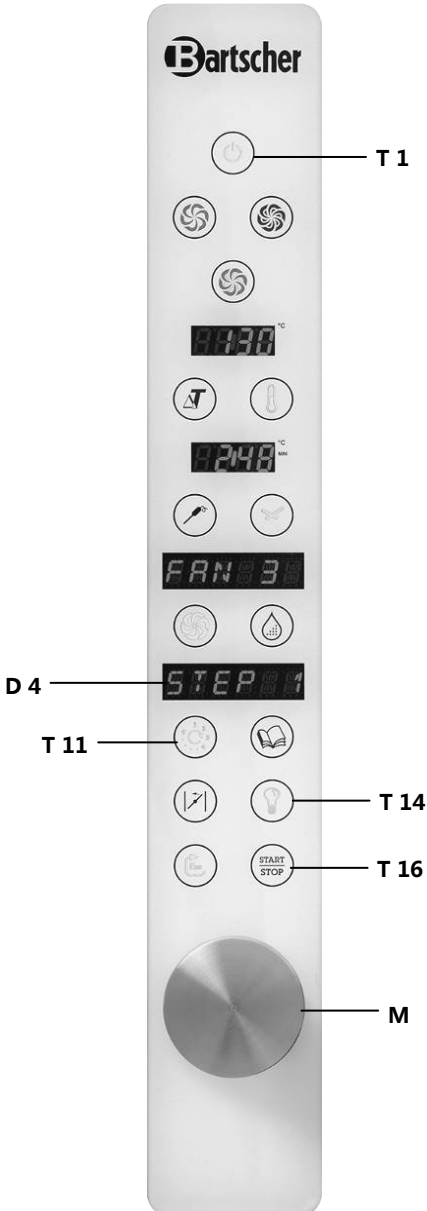
Zmiana/usunięcie programu gotowania/pieczenia

W celu wprowadzenia zmian w zapisanym programie, wybrać numer żądanego programu (punkt „**Poruszanie się pomiędzy zapisanymi programami**“). Następnie wybrać fazę gotowania, która ma zostać zmieniona i przeprowadzić programowanie fazy gotowania wg potrzeb.

Po zakończeniu ustawiania można zapisać zmieniony program, wciskając przycisk **T 12** na kilka sekund, aż na wyświetlaczu LED **D 4** pojawi się „**MEM**“.

Możliwe jest również usunięcie części lub całości danego programu.

Chcąc usunąć pewną fazę gotowania z określonego programu należy ustawić dany program na fazie, która ma zostać usunięta i przez kilka sekund przytrzymać wciśnięty przycisk **T 11**, aż na wyświetlaczu LED **D 4** pojawi się „**dEL?N**“.



Obrócić pokrętko **M** w lewą stronę. Gdy na wyświetlaczu LED **D 4** pojawi się „**DEL?Y**“, wcisnąć pokrętko **M**. Na wyświetlaczu LED **D 4** pojawi się „**DEL**“. Począwszy od fazy gotowania, na której został ustawiony program, usunięte zostaną także wszystkie następne fazy wybranego programu (np. wybór fazy gotowania 3 spowoduje usunięcie faz 3, 4, 5, itd.).

Nie ma możliwości usunięcia tylko jednej fazy gotowania znajdującej się między innymi fazami (np. niemożliwe jest usunięcie jedynie fazy gotowania 3 bez usunięcia faz 4, 5, itd.).

Aby usunąć cały program, należy wybrać fazę gotowania 1 (**STEP1**) i przez kilka sekund przytrzymać wciśnięty przycisk **T 11**, aż na wyświetlaczu LED **D 4** pojawi się „**DEL?N**“.

Obrócić pokrętko **M** w lewą stronę. Gdy na wyświetlaczu LED **D 4** pojawi się „**DEL?Y**“, wcisnąć pokrętko. Na wyświetlaczu LED **D 4** pojawi się „**DEL**“.

Oświetlenie wnętrza komory urządzenia

W celu włączenia oświetlenia komory urządzenia, należy użyć przycisku **T 14**.

Oświetlenie włączy się na 45 sekund. Możliwe jest również wyłączenie oświetlenia przed jego automatycznym wyłączeniem; w tym celu należy użyć ponownie przycisku **T 14**.

Wyłączenie urządzenia

Aby zakończyć program pieczenia/gotowania, który został ustawiony na czas nieograniczony lub przed upłynięciem ustawionego czasu, należy użyć przycisku **T 16**.

W celu wyłączenia urządzenia należy przez kilka sekund przytrzymać przycisk **T 1**.

Funkcja COOLING DOWN (schładzanie komory gotowania)

- Urządzenie jest dodatkowo wyposażone w funkcję „**COOLING DOWN**“.
- Jeżeli po jednym procesie gotowania o wysokiej temperaturze urządzenie musi zostać szybko schłodzone do procesu gotowania o temperaturze niższej, należy uruchomić tę funkcję wciskając w tym celu przycisk **T 15**, a następnie **T 16**.
Na wyświetlaczu LED **D 4** pojawi się „**COOLING DOWN**“.
- Aby przyspieszyć schładzanie, można dodatkowo otworzyć szklane drzwiczki. W takim przypadku urządzenie nie wyłączy się przy otwartych szklanych drzwiach, a proces schładzania nie zostanie przerwany.
- **W ręcznym trybie** funkcja ta **nie** zostaje automatycznie wyłączona. Kiedy osiągnięta zostanie żądana niższa temperatura (temperatura wyświetlana jest na wyświetlaczu LED **D 1**) w celu przerwania procesu wcisnąć przycisk **T 15**, w przeciwnym razie urządzenie schłodzi się do ustawionej wstępnie temperatury 50 °C .
- **W trybie programowym** urządzenie wyłącza się, natychmiast gdy komora gotowania schłodzi się o ok. 40 °C. Jeżeli żądana temperatura w komorze gotowania nie zostanie jeszcze osiągnięta należy powtórzyć cały proces.
- Przy uruchomieniu tej funkcji wyciąg otwiera się automatycznie.

Gotowanie / pieczenie z większą ilością faz gotowania w trybie ręcznym

- Także w **ręcznym trybie** można wykonać program z większą ilością faz gotowania (do 9 faz gotowania).
- Aby włączyć urządzenie wcisnąć przycisk **T1**.

Przyciski funkcyjne **T 2 – T 3 - T 4** migają i urządzenie gotowe jest do ustawiania funkcji. Na wyświetlaczu LED **D 4** pojawia się „**MANUAL**“ (**tryb ręczny**).

- Ustawić pojedyncze parametry w zależności od rodzaju przygotowania potrawy:
 - tryb gotowania / pieczenia,
 - temperatura lub gotowanie ΔT ,
 - czas lub temperatura wewnętrzna potrawy,
 - prędkość wentylatora,
 - nawilżanie.
- Po wykonaniu żadanego programu, wcisnąć na kilka sekund przycisk **T 12**.
a wyświetlaczu LED **D 4** pojawia się numer pierwszego wolnego w pamięci programu (np. jeżeli są już zapisane w pamięci 3 programy w pozycjach 1, 2 i 3 jako pierwsze wolne miejsce w pamięci zostanie wskazany „**PRG 04**“).
- Należy przejść teraz do programowania pojedynczych faz gotowania w programie, wcisnąć na krótko przycisk **T 11**. Na wyświetlaczu LED **D 4** pojawia się numer fazy gotowania „**STEP 1**“. Ustawić parametry dla tej fazy gotowania.

- Aby wpisać następną fazę gotowania, ponownie na krótko wcisnąć przycisk **T 11**. Na wyświetlaczu LED **D 4** pojawi się numer fazy gotowania „**STEP 2**“. Także dla tej fazy gotowania ustawić żądane parametry.
- Po wpisaniu wszystkich faz gotowania wcisnąć przycisk **T 16** i podany program z fazami gotowania zostanie zrealizowany.



WSKAZÓWKA!

Po upływie ustawionego programu urządzenie wyłącza się. Po wyłączeniu urządzenia nie można już uruchomić tego programu, ponieważ w ręcznym trybie pracy program nie może zostać zapisany w pamięci urządzenia.

5.2.5 Wskazówki i rady



Gorąca ciecz w zbiorniku! Ryzyko oparzenia!

Podczas przygotowywania żywności lub płynów, zawartych w pojemnikach, należy w szczególności uważać na ewentualny wyciek, zarówno podczas gotowania, jak i wyciągania pojemnika z komory pieca.

Nie zaleca się, korzystania z wyższych przewodnic, w przypadku których użytkownik nie ma możliwości zajrzenia do pojemnika.

- Podczas gotowania lub pieczenia żywności konieczne jest umieszczenie na podłożu komory pieca pojemnika ociekowego na olej i soki z pieczenia.
- Dla doskonałego i jednolitego gotowania żywności, zaleca się stosowanie blach lub pojemników GN o odpowiedniej wysokości, co gwarantuje dobrą i wystarczającą cyrkulację powietrza. Między górną blachą i potrawą musi być zachowana odległość wynosząca minimum 2 cm.
- Nie przepelniać blachy, pojemników GN, żywność rozprowadzić równomiernie w celu osiągnięcia zadowalającego rezultatu.
- Należy zwrócić uwagę na prawidłowe korzystanie z czujnika temperatury wewnętrznej: Wprowadzenie w najgrubszym punkcie żywności z góry na dół, aż do osiągnięcia środka przez szpic czujnika temperatury wewnętrznej.
- Aby wyrównać skutki utraty ciepła poprzez otwarcie drzwi w celu wprowadzenia żywności, zalecamy podgrzewanie wstępne (**Rozdział „Podgrzewanie wstępne“, str. 252**).

6. Czyszczenie i konserwacja



OSTRZEŻENIE!

Przed czyszczeniem należy odłączyć urządzenie od zasilania elektrycznego i poczekać, aż urządzenie ostygnie.

Nigdy nie oczyszczaj urządzenia strumieniem wody lub pary pod ciśnieniem!

Uważać, aby do urządzenia nie dostała się woda.

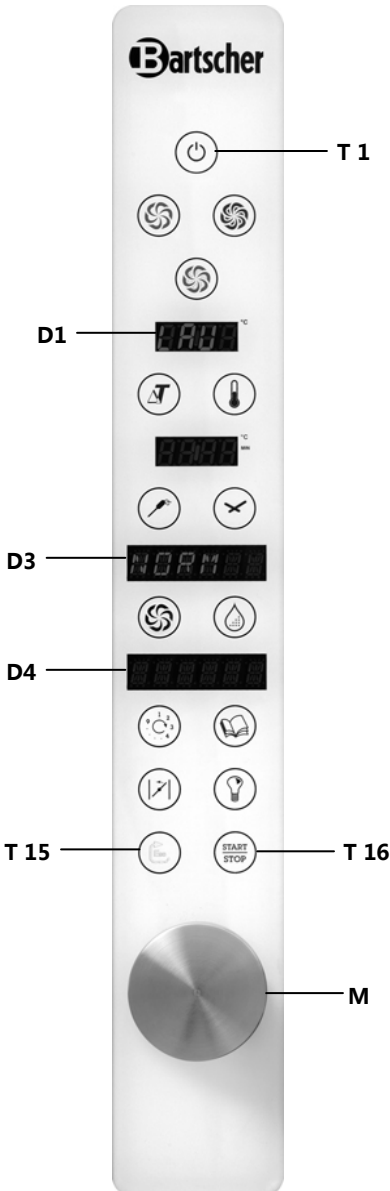
Regularne czyszczenie przez użytkownika

- o Celem zapewnienia prawidłowego sposobu funkcjonowania, higieny i mocy urządzenie myć codziennie na zakończenie dnia pracy.
- o Przed myciem odłączyć dopływ prądu do urządzenia, zakręcić zawór wody, a komorę gotującą zostawić do ostygnięcia.
- o Wyjąć z urządzenia prowadnice i dokładnie umyć je ciepłą wodą i łagodnym środkiem czyszczącym, przemyć czystą wodą i na zakończenie wysuszyć je.
- o 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.
- o Używać wyłącznie specjalnych **środków do czyszczenia stali nierdzewnej**, zastosowanie nieodpowiednich środków czyszczących może spowodować korozję piekarnika.
- o Nie używać środków czyszczących z zawartością chloru (środki wybielające, kwas chlorowodorowy itp.).
- o Po myciu zastosować miękką, suchą ściereczkę do wysuszenia i wypolerowania powierzchni.

Automatyczne czyszczenie

- o Urządzenia wyposażone są w automatyczny system czyszczenia, który oferuje 3 różne programy czyszczące: „**SOFT**“, „**NORMAL**“ i „**STARK**“, a także program suszenia.
- o Środek czyszczący pompowany jest do komory pieca przy pomocy na stałe podłączonego węża doprowadzającego. Środek ten rozprowadzany jest z wodą przy pomocy dyszy czyszczącej w górnym obszarze komory pieca.
- o Przed aktywowaniem automatycznego czyszczenia, należy przeprowadzić następujące kroki:
 - otworzyć drzwi i usunąć filtr z odpływu w podłożu komory pieca;

- sprawdzić, czy odpowiedni wąż doprowadzający środek czyszczący został prawidłowo podłączony i czy został wprowadzony do pojemnika z odpowiednim środkiem czyszczącym;
- włączyć urządzenie przyciskiem **T1**.



- o Równocześnie wcisnąć przycisk **T15** (Clean) i pokrętko **M**.
- o Na wyświetlaczu cyfrowym **D3** wyświetli się rodzaj czyszczenia. Przez przekręcenie pokrętki **M** można wybrać żądany program **SOFT** (delikatny), **NORMAL** (średni) lub **STARK** (intensywny), w zależności od stopnia zabrudzenia komory pieca.
- o Po wyborze odpowiedniego programu czyszczącego należy wcisnąć przycisk **T16** (**Start**). Rozpocznie się automatyczne czyszczenie. Czyszczenie rozpocznie się tylko, jeżeli drzwiczki są zamknięte.
- o Podczas czyszczenia na wyświetlaczu cyfrowym **D3** pojawią się następujące komunikaty:

WASCH

Czyszczenie wstępne -
czyszczenie

SPULEN

Płukanie

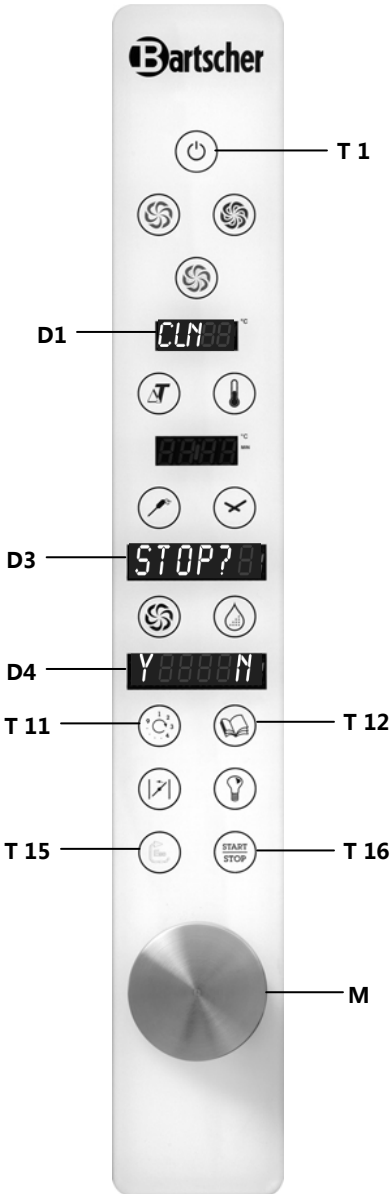
TROCK

Suszenie

FERTIG

Czyszczenie zakończono

- o Przed rozpoczęciem nowego cyklu pieczenia należy ręcznie opłukać komorę pieca przy pomocy słuchawki przysisicowej. Dzięki temu usunie się ewentualnie pozostałości środka czyszczącego.
- o Zamontować filtr odpływu w podłożu komory pieca.



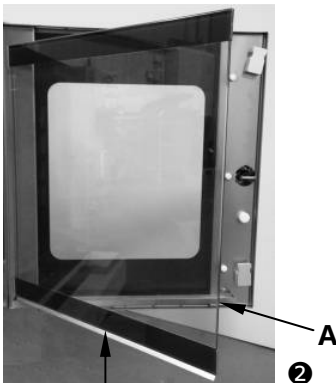
- W celu wyłączenia czyszczenia automatycznego przed zakończeniem cyklu, należy postępować następująco:
 - Wcisnąć przycisk **T16** (Stop).
 - Na wyświetlaczu cyfrowym **D3** pojawi się „**STOP?**“ a na wyświetlaczu cyfrowym **D4** „**Y----N**“.
 - Wcisnąć przycisk **T11**, w celu zatrzymania czyszczenia lub **T12**, w celu kontynuowania czyszczenia.
 - Jeżeli po przerwaniu czyszczenia, czyszczenie ma być kontynuowane, urządzenie przełączy się automatycznie do poprzedniej fazy czyszczenia.
- Przed rozpoczęciem nowego cyklu pieczenia należy ręcznie opłukać komorę pieca przy pomocy słuchawki prysznicowej. Dzięki temu usunie się ewentualnie pozostałości środka czyszczącego.
- Zamontować filtr odpływu w podłożu komory pieca.

**OSTROŻNIE!**

Do pieców konwekcyjno-parowych stosować wyłącznie dedykowane środki czyszczące. Zastosowanie nieodpowiedniego środka czyszczącego może prowadzić do uszkodzenia systemu czyszczącego i komory pieca, ponadto wygaśnie gwarancja.

Czyszczenie szklanych drzwi**1**

- 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. **1**).

**2**

- Odchylić wewnętrzną szybę (il. **2**).
- 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

- Regularnie (**przynajmniej raz w roku**) należy zlecać przeprowadzenie kontroli urządzenia wykwalifikowanemu i uprawnionemu serwisantowi. W tym celu należy kontaktować się z placówką serwisową.
- Przed wykonywaniem jakichkolwiek prac konserwacyjnych należy odłączyć zasilanie elektryczne i zamknąć dopływ wody. Poczekać, aż urządzenie całkowicie ostygnie.
- Przed przemieszczeniem urządzenia w inne miejsce należy się upewnić, że nastąpiło poprawne odłączenie od instalacji elektrycznej 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 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 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 (Rozdział 6 „Czyszczenie i konserwacja“). • Zdjąć szkło ochronne żarówki. • Wymienić żarówkę.
Jeżeli usterka się powtórzy, skontaktować się z serwisem klienta.	
Woda nie dochodzi z węży.	<ul style="list-style-type: none"> • Sprawdzić, czy kurek zamykający dopływ wody jest otwarty.
Jeżeli usterka się powtórzy, 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	266
1.1 Значение символики.....	266
1.2 Меры предосторожности по технике безопасности	267
1.3 Использование по назначению.....	271
2. Общие сведения	272
2.1 Ответственность и гарантийные обязательства	272
2.2 Защита авторских прав	272
2.3 Декларация о нормативном соответствии.....	272
3. Транспортировка, упаковка и хранение	273
3.1 Транспортная инспекция.....	273
3.2 Упаковка	273
3.3 Хранение	273
4. Технические данные	274
4.1 Особенности пароконвектоматов.....	274
4.2 Технические характеристики	275
4.3 Описание частей прибора.....	278
5. Установка и обслуживание.....	279
5.1 Технические инструкции для установщика.....	279
5.1.1 Рекомендации по установке	279
5.1.2 Место установки	280
5.1.3 Подготовка к установке	281
5.1.4 Подключение к электрической сети	282
5.1.5 Подключение воды	283
5.1.6 Подключение стока.....	283
5.1.7 Подсоединение шланга для подачи чистящего средства	284
5.1.8 Введение в эксплуатацию и приёмка	284
5.2 Указания для пользователя.....	286
5.2.1 Рекомендации по технике безопасности	286
5.2.2 Обслуживание.....	287
5.2.3 Функции элементов обслуживания и индикаторов.....	288
5.2.4 Настройки.....	289
5.2.5 Рекомендации и советы.....	301
6. Очистка и техобслуживание.....	302
7. Возможные неисправности.....	307
8. Утилизация	308



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 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.

1.2 Меры предосторожности по технике безопасности

- Этот прибор не предназначен для пользования лицами (вкл. 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 или его включения.
- Во время эксплуатации прибора **никогда** не оставлять его без присмотра.
- Сделать невозможным доступ для детей к упаковочным материалам, таким как полиэтиленовые пакеты или пенополистироловые элементы. **Опасность удушья!**

- Прибор использовать исключительно в закрытых помещениях.
- Конструкция прибора не предусматривает взаимодействия с внешними часами или дистанционным управлением.
- Прибором можно пользоваться исключительно при условии его идеального состояния, безопасного для эксплуатации. В случае неисправностей следует немедленно отсоединить прибор от источника электропитания и обратиться в сервис.
- 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 дозволены изготовителем.



ОПАСНО! Угроза 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 устанавливайте 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 повредился ли сетевой кабель. Прибором нельзя пользоваться при поврежденном сетевом кабеле. Если сетевой кабель поврежден, с целью предотвращения опасности его следует заменить в сервисном пункте или вызвать квалифицированного электрика.
- Ни в коем случае не открывать корпус прибора. В случае нарушения электрических соединений или модификации электрической или механической конструкции, появится **угроза поражения электрическим током**.
- 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,
 - перед очисткой прибора.



ГОРЯЧАЯ ПОВЕРХНОСТЬ! Угроза получения ожогов!

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 гаспространенных еще в течение длительного времени остаются горячими.

- Для изъятия блюд из камеры печи следует пользоваться теплозащитными рукавицами.
- При открытии двери пароконвектомата соблюдайте особую осторожность: из прибора может выходить горячий пар.
- Перед началом очистки прибор должен полностью остыть.



Горячая жидкость в емкости! Угроза получения ожогов!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации на тему безопасности.

- Во время приготовления блюд или жидких продуктов, находящихся в гастроемкостях, следует обращать особое внимание на возможное вытекание их как во время приготовления, так и во время изъятия гастроемкости из прибора.
- Если пароконвектомат устанавливается на другом пароконвектомате или соответствующей подставке, **рекомендуется** пользоваться только теми уровнями, при которых обслуживающий персонал сможет без проблем наблюдать за содержимым ёмкости. В целях обеспечения безопасности после

установки прибора, прилагаемую к комплекту наклейку „**Горячая жидкость в ёмкости!**“ следует поместить на приборе на высоте **1,6 м** от пола.



ОСТОРОЖНО! Опасность пожара или взрыва!

Во избежание последствий угрозы следует соблюдать указанные ниже рекомендации по безопасности.

- Перед началом эксплуатации прибора убедитесь в том, что в камере печи не находятся никакие предметы, как напр. полиэтиленовые пакеты, инструкции по обслуживанию и аксессуары. Во время работы **никогда** не помещать 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 пользуйтесь прибором вблизи горючих и легко воспламеняющихся 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: не удаленные следы жира и остатки приготавливаемых продуктов могут возгораться.
- В случае пожара, перед началом направленных на ликвидацию огня действий отключить прибор от источника электропитания (вынуть вилку!). **Внимание:** Не разбрызгивать воду над прибором, который еще находится под напряжением: **Опасность поражения электрическим током!**

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 нанесенного 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, внимательно прочитайте 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 качества 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 пароконвектоматов

- Исполнение: хромоникелевая сталь
- Возможность программирования электронного управления с 99 программами, на каждую программу приходится до 9 фаз приготовления блюд.
- Объем для 5 x 1/1 GN или 7 x 1/1 GN или противни 600 x 400 мм с соответствующими направляющими для использования противней
- **Функции:** конвекция, приготовление на пару, конвекционное приготовление на пару, приготовление Delta-T (дополнительно доступен температурный щуп), автомат. 3-ступенчатая система очистки с программой сушки
- Реверсивная работа двигателя (по часовой стрелке/против часовой стрелки) для обеспечения оптимальной среды для термической обработки
- Скорость вентилятора с 3-ступенчатым регулированием
- Выработка пара методом непосредственного распыления
- Регулируемый отвод пара
- Освещение камеры приготовления
- Практичная поперечная направляющая GN
- Светодиодный индикатор температуры, времени, выработки пара, температуры блюда
- Возможность установки температурного щупа (**116009**).
- Возможность прикрепления ручного спреера (**116005**).
- Двери с двойным стеклом, удобный доступ к внутренней части двери для очистки
- Съемные 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	Электрический пароконвектомат	
Модель:	E 5110RS	E 7110RS
Артикул:	116526W	116528W
Объем:	до 5 x 1/1 GN или 5 x 600 x 400 мм противень	до 7 x 1/1 GN или 7 x 600 x 400 мм противень
Расстояние между направляющими:	74 мм	
Загрузка приготавливаемых продуктов на направляющую:	макс. 10 кг	макс. 10 кг
Общая загрузка приготавливаемых продуктов:	макс. 25 кг	макс. 35 кг
Диапазон температур:	50 °C – 280 °C	
Параметры присоединения:	6,3 кВт / 400 В 50 Гц 3 NAC	9,6 кВт / 400 В 50 Гц 3 NAC
Присоединение воды:	3/4"	
Давление воды:	макс. 3 бара	
Размеры:	Ш 890 x Г 815 x В 635 мм	Ш 890 x Г 815 x В 815 мм
Вес:	90,2 кг	103,8 кг
Комплектация:	1 решетка 1/1 GN, 1 противень 1/1 GN 1 шланг, 1 сливная трубка, 1 шланг для отвода чистящего средства	

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

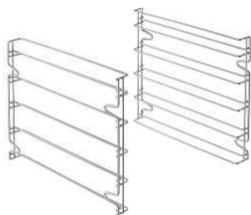
Артикул: 116005



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



1 пара направляющих, стандартизованных для пекарни

для использования с 5 противнями 600 x 400 для пароконвектоматов 116526W

Артикул: 116001



1 пара направляющих, стандартизованных для пекарни

для использования с 7 противнями 600 x 400 для пароконвектоматов 116528W

Артикул: 116002

Увлажняющий комплект для пароконвектоматов



Несложная альтернатива: увлажняющий комплект дает возможность увлажнения также в случае отсутствия постоянного присоединения воды.

- Комплект состоит из:
 - канистры из пластмассы (5л),
 - помпы,
 - монтажных элементов,
 - 2 соединительных шланга:
 - 150 см (канистра - помпа)
 - 80 см (помпа – трубка для увлажнения)

Подходит к пароконвектоматам 116526W, 116528W

Артикул: 116011

Соединительный комплект для пароконвектоматов E

Компактное решение для больших кухонных помещений. Соединительный комплект даёт возможность штабелирования 2 пароконвектомата 1/1 GN

- Материал: нержавеющая сталь
- Комплект состоит из:
 - рамы (Ш 876 x Г 622 x В 114 мм), 4 ножки,
 - трубы и крепящей пластины для выхода пара,
 - соединительного шланга,
 - закрепительных манжет, болтов

Подходит к пароконвектоматам серии E: 116526W, 116528W

- Варианты комбинаций:
 - 5 x 1/1 GN на 5 x 1/1 GN
 - 5 x 1/1 GN на 7 x 1/1 GN

Артикул: 116012



Основание для пароконвектомата 1/1 GN

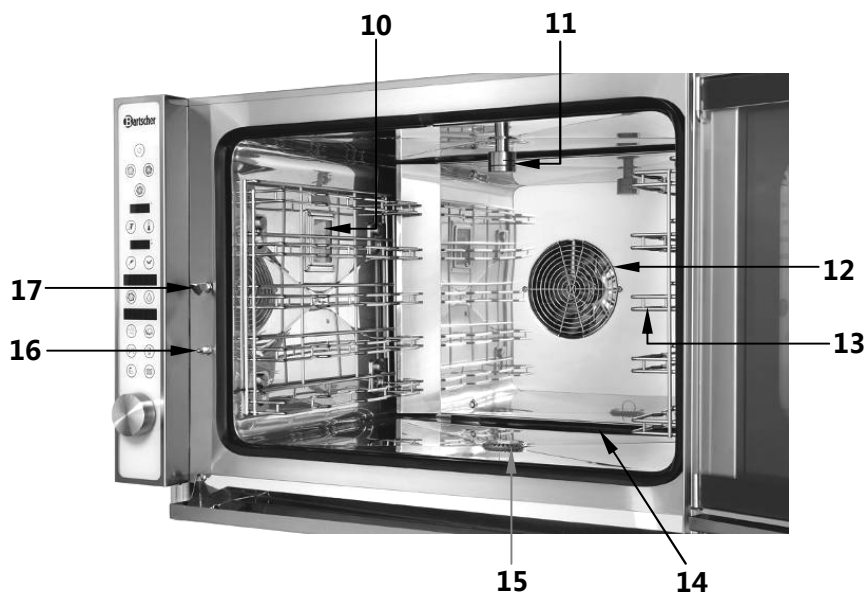
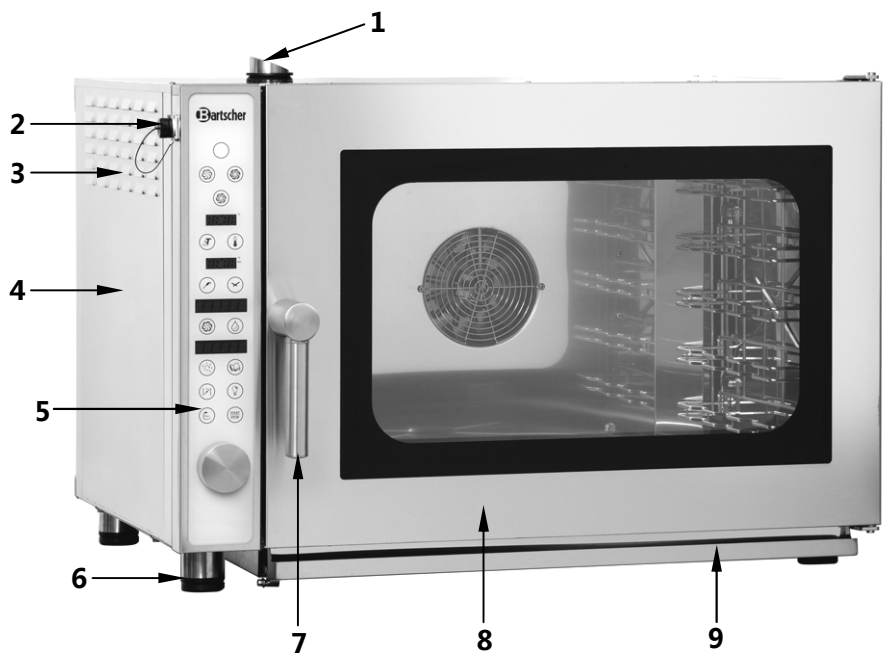
подходит к арт. 116526W, 116528W

- 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



4.3 Описание частей прибора



Описание рис. на странице 278

- | | |
|--|----------------------------------|
| 1 Вытяжка испарений | 10 Внутреннее освещение |
| 2 Подключение температурного щупа | 11 Сопло мощного шланга |
| 3 Вентиляционные отверстия | 12 Вентилятор |
| 4 Корпус | 13 Направляющие |
| 5 Панель обслуживания | 14 Камера приготовления |
| 6 Ножки, регулируемые по высоте | 15 Сток |
| 7 Ручка двери | 16 Замок двери |
| 8 Дверь | 17 Контактный выключатель |
| 9 Желоб для стекающей жидкости | |

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. Услы 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




**ОПАСНО! Угроза поражения электрическим током!
Неправильная установка прибора может стать причиной телесных повреждений!**

Перед установкой прибора следует 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.

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 **редукционный клапан** (см. стр. 276).

- Для обеспечения правильной работы прибора и во избежание накопления осадков кальция в камере приготовления твердость воды не должна превышать **7° dH**.

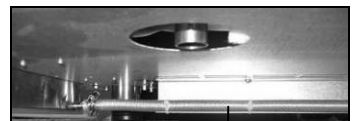


ВНИМАНИЕ!

Если параметр твердости воды выше, чем **7° dH** следует установить устройство для смягчения воды.

5.1.6 Подключение стока

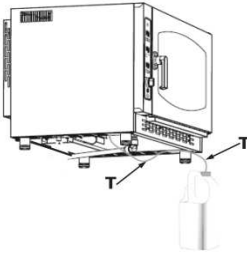
- При лотке для конденсата, расположенного в передней части прибора, находится сливной шланг (внутренний диаметр 10 мм). Этот шланг проходит в задней нижней части прибора и предназначен для удаления излишнего количества жидкости из лотка для конденсата (см. **A** – рис. справа). С целью удаления воды 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 Подсоединение шланга для подачи чистящего средства



Шланг для подачи чистящего средства прикреплен в нижней части прибора для насоса.

Шланг для подачи чистящего средства (Т) следует погрузить на максимально возможную глубину в резервуар с соответствующим чистящим средством (рис. слева).

5.1.8 Введение в эксплуатацию и приёмка

Перед **введением** электрического прибора в эксплуатацию следует старательно выполнить все необходимые контрольные действия, подтверждающие соответствие прибора и его установки юридическим предписаниям и техническим данным, а также правилам по технике безопасности.

Должны быть выполнены следующие пункты:

- Температура в месте установки должна быть выше, чем + 4 °С.
- 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 установленный перед прибором краник для воды должен быть открыт.

Приемка электрических приборов должна предусматривать проведение пробного цикла, который даст возможность проверить прибор на предмет неисправностей и проблем.

- Включить прибор с помощью кнопки **Т 1**.
- Установить цикл приготовления/печения:

время: 10 минут температура: 150 °С выработка пара: уровень 1.

Нажать **Т 16**, чтобы включить **START/STOP**.

Перед приемкой следует проверить следующие пункты:

- Освещение прибора включается с помощью соответствующей кнопки и отключается автоматически по истечении 45 секунд, если не будет выключено ранее повторным нажатием кнопки.
- Прибор отключается, как только двери прибора будут открыты и начинает повторно функционировать, когда двери будут закрыты.
- Термостат для настройки температуры в приборе включается, как только будет достигнута установленная температура. Обогревательный(-ые) элемент(-ы) будут временно выключены.
- Двигатель вентилятора / вентиляторов изменяет направление оборотов автоматически каждые 3 минуты.
- В случае приборов с двумя вентиляторами в камере прибора, двигатели имеют одинаковое направление вращения.
- Проверить сток воды из шланга в входное отверстие влажности (в камере приготовления) в направлении вентилятора.
- В завершение цикла приготовления/печения на ок. 15 сек.включается зуммер.

ВАЖНО:

При включении прибора можно услышать звуковой сигнал. Это нормальное явление, сигнал отключится автоматически по истечении нескольких секунд.



ВНИМАНИЕ:

Если во время установки фазы приготовления/печения процесс заблокируется или панель обслуживания по другим причинам не действует, эту проблему можно устранить путем многократного нажатия кнопки T 15.

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 соления 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 гастроремкопей.



- 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 **1,6 м** от пола.

5.2.2 Обслуживание

- Перед использованием прибор и его аксессуары следует старательно очистить (см. 6 **„Очистка и техобслуживание“**).
- Перед введением в эксплуатацию следует проверить правильность монтажа, стабильность, нивелирование положения прибора, а также выполнение подключения электричества и холодной воды.

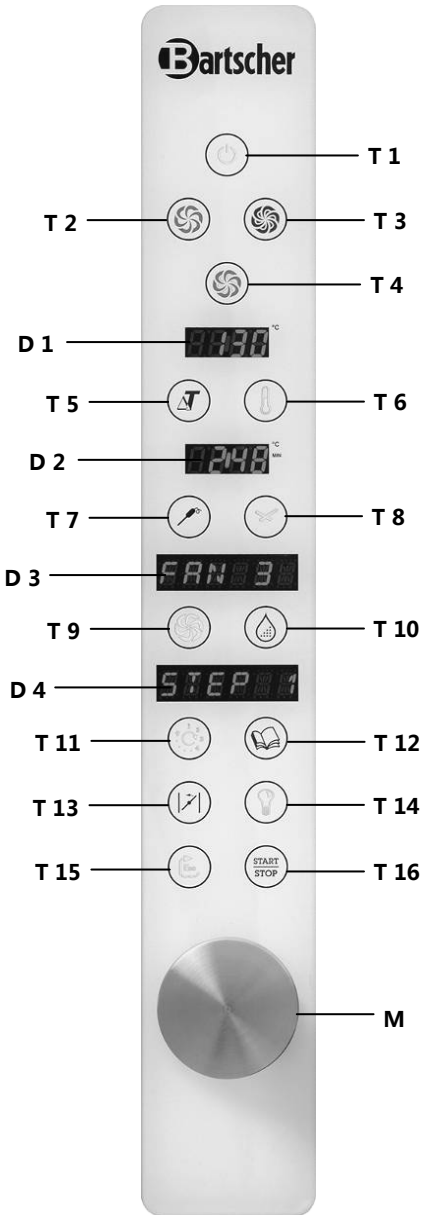


ВНИМАНИЕ!

Перед началом приготовления/печения прибор следует подогреть с помощью автоматического модуля предварительного подогрева (см. раздел „Предварительный подогрев“, стр. 294).

- Как только прибор будет подключен к источнику электропитания, включится режим ожидания („standby“).
- Панель обслуживания прибора оснащена поворотным регулятором **M**. С целью установки требуемых параметров повернуть поворотный регулятор **M**, для подтверждения установленных величин нажать поворотный регулятор.

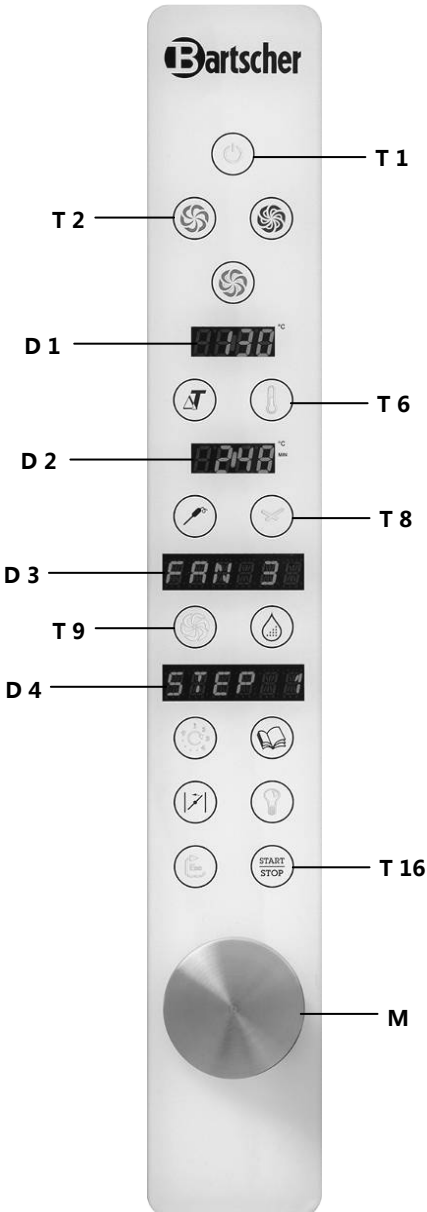
5.2.3 Функции элементов обслуживания и индикаторов



T 1	Кнопка ВКЛ./ВЫКЛ.
T 2	Кнопка приготовления/печения с конвекцией
T 3	Кнопка приготовления/печения с выработкой пара
T 4	Кнопка конвекционного приготовления на пару
T 5	Активация приготовления Delta-T ΔT
T 6	Активация температуры
T 7	Активация температурного щупа
T 8	Активация времени
T 9	Активация скорости вентилятора
T 10	Активация выработки пара
T 11	Активация/Деактивация фаз приготовления и предварительного нагревания
T 12	Активация программ
T 13	Удаление испарений
T 14	Кнопка внутреннего освещения
T 15	Кнопка аннулирования / Очистка
T 16	Кнопка START/STOP
D 1	Жидкокристаллический индикатор температуры / приготовления Delta-T
D 2	Жидкокристаллический индикатор времени /температуры блюда
D 3	Жидкокристаллический индикатор скорости вентилятора/добавления пара
D 4	Жидкокристаллический индикатор фазы приготовления/программ
M	Поворотный регулятор функций

5.2.4 Настройки

Приготовление/печение с конвекцией



Для включения прибора следует нажать кнопку **T1**. Функциональные кнопки **T2 – T3 – T4** мигают, а прибор готов к установке функции. На ЖК дисплее **D4** появится „**MANUAL**“ (*ручной режим*).

С целью установки приготовления/печения с **КОНВЕКЦИЕЙ** следует нажать кнопку **T2**.

Для установки желаемой **температуры** нажмите кнопку **T6**. Если кнопка **T6** мигает, установите с помощью поворотного регулятора **M** температуру приготовления/печения (50 °C - 280 °C).

Подтвердите выбор с помощью кнопки **T6** или поворотного регулятора **M**.

Установленная температура будет показана на ЖК дисплее **D1**.

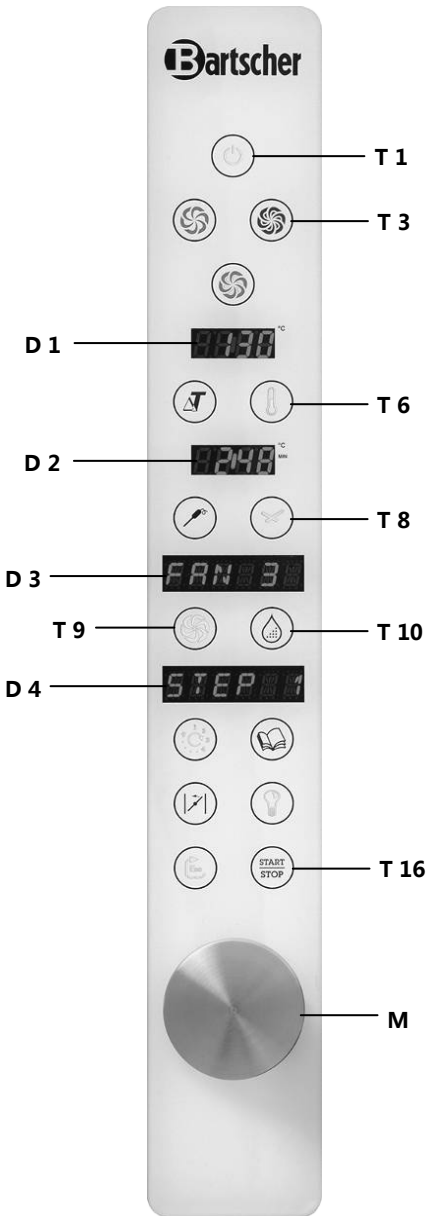
Прибор автоматически переходит к установке **времени приготовления/печения** (кнопка **T8** мигает).

Требуемое время следует установить, повернув регулятор **M** и подтвердить выбор с помощью кнопки **T8** или поворотного регулятора **M**. Установленное время будет показано на ЖК дисплее **D2**.

Прибор автоматически переходит к установке **скорости вентиляторов** (кнопка **T9** мигает).

Следует выбрать скорость вентилятора с помощью поворотного регулятора **M** (доступны 3 уровня скорости) и подтвердить выбор с помощью кнопки **T9** или поворотного регулятора **M**. Установленный уровень скорости будет показан на ЖК дисплее **D3**. Для введения прибора в действие следует нажать кнопку **T16**.

Приготовление/печение с выработкой пара



Для включения прибора следует нажать кнопку **T 1**. Функциональные кнопки **T 2 – T 3 – T 4** мигают, а прибор готов к установке функции. На ЖК дисплее **D 4** появится „**MANUAL**“ (*ручной режим*).

С целью установки приготовления/печения с **ВЫРАБОТКОЙ ПАРА** следует нажать кнопку **T 3**.

Установка желаемой **температуры** осуществляется с помощью кнопки **T 6**.

Если кнопка **T 6** мигает, с помощью поворотного регулятора **M** можно установить температуру приготовления/печения (50 °C - 120 °C).

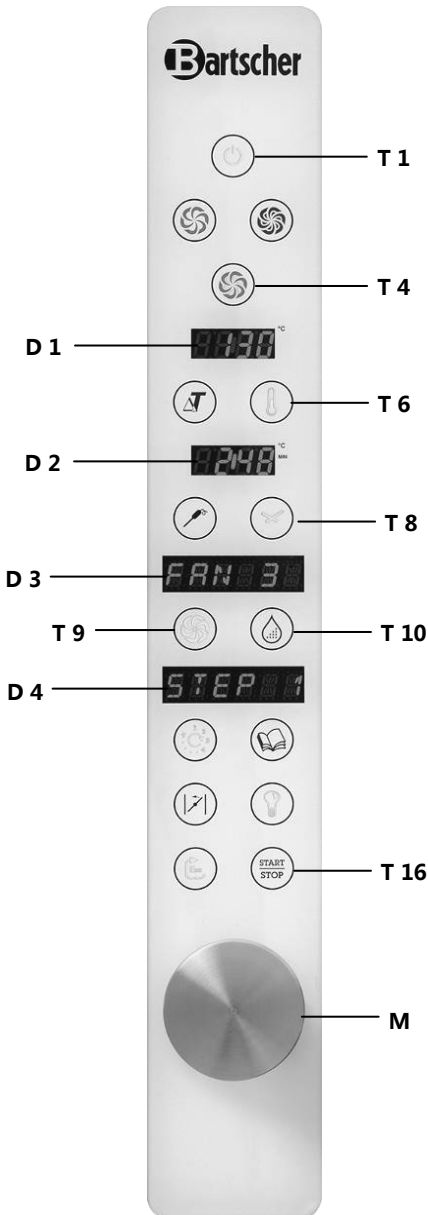
Далее следует подтвердить выбор с помощью кнопки **T 6** или поворотного регулятора **M**. Установленная температура будет показана на ЖК дисплее **D 1**.

Прибор автоматически переходит к установке **времени приготовления/печения** (кнопка **T 8** мигает). Установить требуемое время, поворачивая регулятор **M** и подтвердить выбор с помощью кнопки **T 8** или поворотного регулятора **M**. Установленное время будет показано на ЖК дисплее **D 2**.

Прибор автоматически переходит к установке **скорости вентилятора** (кнопка **T 9** мигает). Следует выбрать скорость вентилятора (доступны 3 уровня скорости) и подтвердить выбор с помощью кнопки **T 9** или поворотного регулятора **M**. Установленный уровень скорости будет показан на ЖК дисплее **D 3**.

Для введения прибора в действие следует нажать кнопку **T 16**.

Конвекционное приготовление на пару (приготовление/печение с конвекцией/выработкой пара)



Для включения прибора следует нажать кнопку **T 1**. Функциональные кнопки **T 2 – T 3 – T 4** мигают, а прибор готов к установке функции. На ЖК дисплее **D 4** появится „**MANUAL**“ (*ручной режим*).

Для установки **КОНВЕКЦИОННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ** следует нажать кнопку **T 4**. Установка желаемой **температуры** осуществляется с помощью кнопки **T 6**. Если кнопка **T 6** мигает, с помощью поворотного регулятора **M** можно установить температуру (50 °C - 270 °C). Далее следует подтвердить выбор с помощью кнопки **T 6** или поворотного регулятора **M**. Установленная температура будет показана на ЖК дисплее **D 1**.

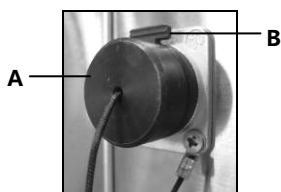
Прибор автоматически переходит к установке **времени приготовления/печения** (кнопка **T 8** мигает). Требуемое время следует установить с помощью регулятора **M** и подтвердить выбор с помощью кнопки **T 8** или поворотного регулятора **M**. Установленное время будет показано на ЖК дисплее **D 2**.

Прибор автоматически переходит к установке **скорости вентилятора** (кнопка **T 9** мигает). Выбрать скорость вентилятора (доступны 3 уровня скорости) и подтвердить выбор с помощью кнопки **T 9** или регулятора **M**. Установленный уровень скорости будет показан на ЖК дисплее **D 3**.

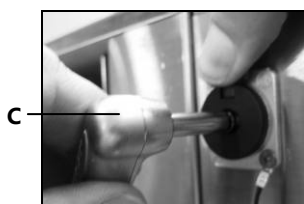
Прибор автоматически переходит к установке **увлажнения**. Кнопка **T 10** мигает. Нажать эту кнопку и с помощью поворотного регулятора **M** выбрать требуемый режим увлажнения: **1-10** в ручном режиме и **0 - 100** (в 10 шагах) в программном режиме. Выбор подтвердить кнопкой **T 10** или поворотным регулятором **M**. Для введения прибора в действие следует нажать кнопку **T 16**.

Приготовление/печение с температурным щупом

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.



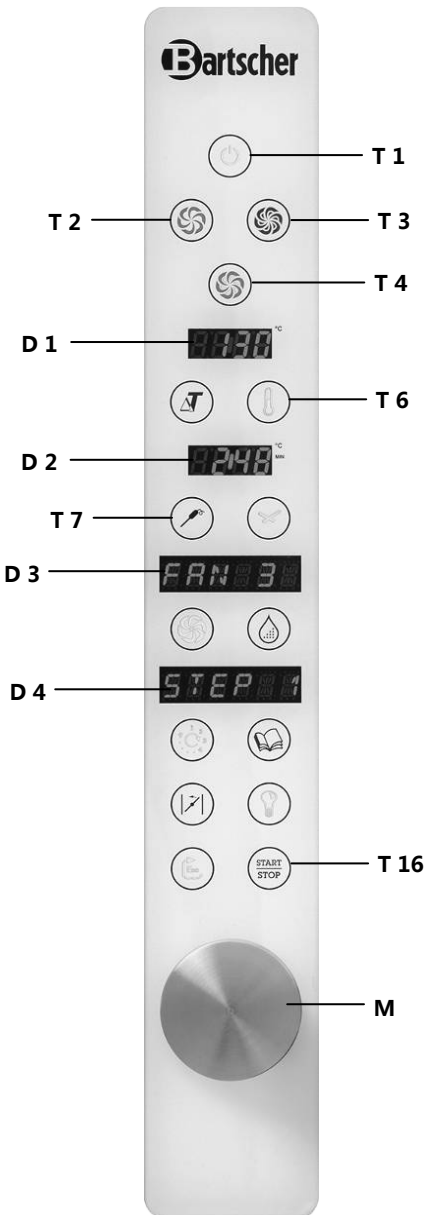
ВНИМАНИЕ!

Во избежание повреждения температурного щупа, его следует вкладывать в прибор только над стеклянными дверьми.



УКАЗАНИЕ!

Температурный щуп вставляется путем введения его в приготавливаемый продукт так, чтобы конец щупа находился в середине продукта (в самой широкой части продукта).



Для включения прибора следует нажать кнопку **T1**. Функциональные кнопки **T2 – T3 – T4** мигают, а прибор готов к установке функции. На ЖК дисплее **D4** появится „**MANUAL**“ (*ручной режим*).

Для установки требуемого режима приготовления/печения следует воспользоваться соответствующей кнопкой **T2 – T3 – T4**.

Установка желаемой **температуры** осуществляется с помощью кнопки **T6**. Если кнопка **T6** мигает, с помощью поворотного регулятора **M** установить температуру (50 °C - 280°C). Подтвердить выбор с помощью кнопки **T6** или поворотного регулятора **M**. Установленная температура показана на ЖК дисплее **D1**.

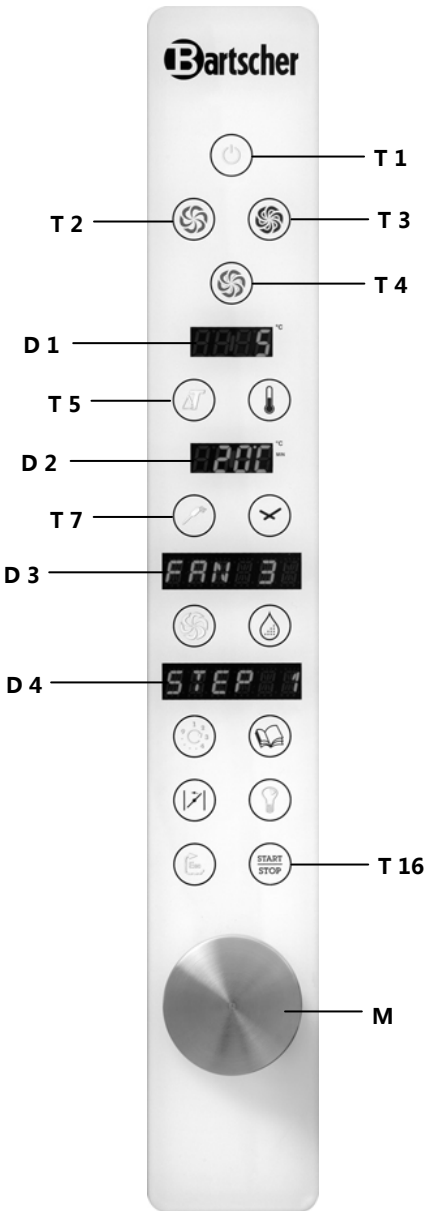
Прибор автоматически переходит к установке **времени приготовления/печения**. Теперь невозможно установить время, можно только выбрать режим **приготовления/печения с ТЕМПЕРАТУРНЫМ ЩУПОМ** путем использования кнопки **T7**.

Установить требуемую **внутреннюю температуру** продукта в диапазоне 20 °C – 110 °C с помощью поворотного регулятора **M** (**Важно: температура в приборе должна быть как минимум на 5 °C выше, чем температура щупа**).

Установку следует подтвердить с помощью кнопки **T7** или поворотного регулятора **M**. Установленная температура блюда будет показана на ЖК дисплее **D2**.

Следует установить остальные параметры в зависимости от вида приготавливаемых блюд. Для введения прибора в действие следует нажать кнопку **T16**.

Приготовление/печение с применением функции Delta-T (ΔT)



Для включения прибора следует нажать кнопку **T1**. Функциональные кнопки **T2 – T3 – T4** мигают, а прибор готов к установке функции. На ЖК дисплее **D4** появится „**MANUAL**“ (*ручной режим*). С целью установки требуемого режима приготовления/печения следует воспользоваться соответствующей кнопкой **T2 - T3 - T4**..

Использование режима приготовления/печения ΔT :

Режим **ΔT** особенно подходит для приготовления жаркого средней величины/значительной величины. Для такого вида блюд рекомендуется температура ниже, чем в случае традиционного приготовления/печения. Для этого время приготовления/печения увеличивается, а блюда становятся более мягкими. Одновременно сокращается потеря веса блюда.

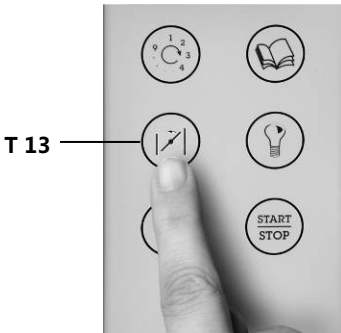
Для выбора режима работы **Delta-T (ΔT)** нажать кнопку **T5**. Если кнопка мигает, с помощью регулятора **M** выбрать нужную **разницу температур** между температурой приготовления и внутренней температурой продукта.

Рекомендуемый диапазон ΔT : 30 - 40 °C

Выбор подтвердить нажатием кнопки **T5** или с помощью поворотного регулятора **M**. На ЖК дисплее **D1** появится установленная разница температур.

Прибор автоматически переходит установке **внутренней температуры** (кнопка **T7** мигает). Установить внутреннюю температуру с помощью поворотного регулятора **M**. Выбор подтвердить нажатием кнопки **T7** или с помощью регулятора **M**. На ЖК дисплее **D2** появится установленная внутренняя температура. Следует установить остальные параметры в зависимости от вида приготавливаемых блюд. Для введения прибора в действие следует нажать кнопку **T16**.

Отвод пара



Заданием функции „отвод пара” является устранение влаги, которая образуется во время приготовления/печения в камере прибора.

При включении прибора отвод пара всегда закрыт. В конце времени приготовления/печения отвод пара остается в таком положении, в котором оно находится в данный момент.

С помощью кнопки **T 13** отвод пара можно открывать или закрывать.

В то время, когда отвод пара осуществляет самоустановку (кнопка **T 13** мигает), не может выполняться никакое другое задание.

Открытие отвода пара происходит путем изменения положения кнопки **T 13**:

Включена: ОТВОД ПАРА ОТКРЫТ

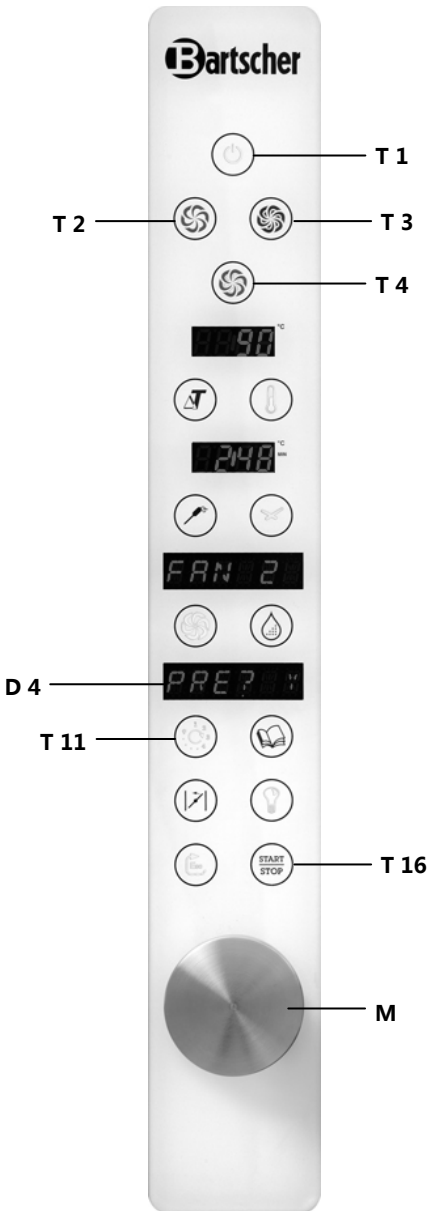
Выключена: ОТВОД ПАРА ЗАКРЫТ

Также в случае закрытого отвода пара нет угрозы возникновения избыточного давления внутри прибора, поскольку такая ситуация всегда контролируется посредством отвода пара.

В режиме **КОНВЕКЦИОННОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ** отвода пара управляется автоматически. Однако можно также управлять им вручную.

В режиме приготовления/печения с **ПАРОМ** отвода пара остается закрытым.

Предварительный подогрев



Для включения прибора нажмите кнопку **T1**. Функциональные кнопки **T2 – T3 – T4** мигают, а прибор готов к установке функции. На ЖК дисплее **D4** появится „**MANUAL**“ (*ручной режим*).

С целью установки требуемого режима приготовления/печения следует воспользоваться соответствующей кнопкой **T2 – T3 – T4** и установить требуемые параметры.

В основных настройках предварительное нагревание выключено. Для введения в действие предварительного нагревания прибора следует нажать кнопку **T11**, а поворотный регулятор **M** повернуть влево. На ЖК дисплее **D4** появится „**PRE? N**“ (*N – нет*).

Регулятор **M** повернуть вправо, на ЖК дисплее **D4** появится „**PRE? Y**“ (*Y – да*). Для подтверждения нажать **M**. В этом месте поворотный регулятор **M** повернуть вправо, чтобы вернуться к программированию рецепта. Если включаем программу приготовления путем нажатия кнопки **T16** на ЖК дисплее **D3** и **D4** появится „**PRE**“ и „**HEAT**“.

Прибор автоматически начнет подогрев на температуру на 20% выше, чем температура, установленная для первой фазы рецепта.

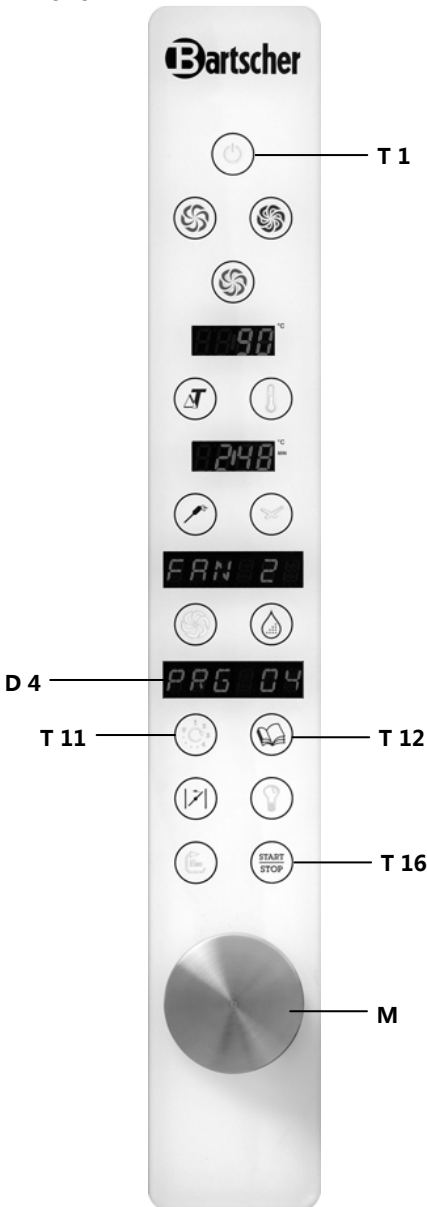
После завершения процесса подогрева раздастся звуковой сигнал. Вставить блюдо с целью его приготовления в камеру прибора.

Примечание:

Для достижения лучшего результата блюда следует вставлять в камеру прибора после завершения процесса подогрева.

Кроме того подогревом можно пользоваться всегда, когда необходимо увеличить мощность прибора (кроме нескольких исключений, в случае которых приготовление следует начать „в холодном состоянии“).

Программирование и сохранение в памяти программы приготовления / печения



В памяти прибора можно запрограммировать и сохранить до **99 программ приготовления / печения**, для их дальнейшего удобного использования.

Для того чтобы включить прибор, нажмите кнопку **T1**. Функциональные кнопки **T2 – T3 – T4** мигают, а прибор готов к установке функции. На ЖК дисплее **D4** появится „**MANUAL**“.

Установить отдельные параметры в зависимости от вида приготавливаемых блюд:

режим приготовления/печения,
температура или приготовление **DT**,
время или внутренняя температура,
скорость вентилятора, увлажнение.

После введения программы на несколько секунд нажать кнопку **T12**. На ЖК дисплее **D4** появится номер первого свободного места в памяти программы (напр.: если в памяти уже записаны 3 программы на позициях 1, 2 и 3, первым свободным местом для следующей программы будет „**PRG 04**“). Повторно на несколько секунд нажать кнопку **T12** пока на ЖК дисплее **D4** не появится „**MEM**“.

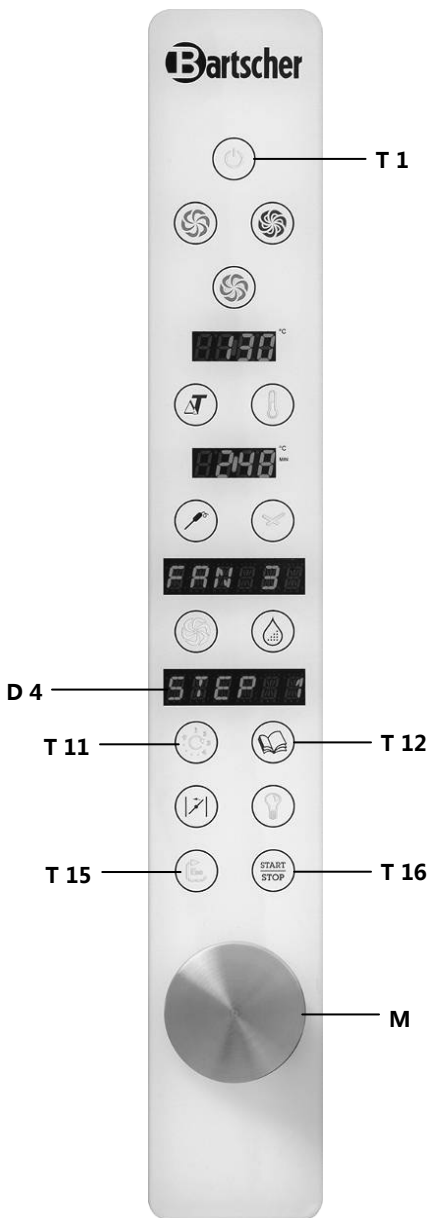
Для каждой программы (рецепта) можно запрограммировать до **9 фаз приготовления**, а также **предварительное нагревание**.

Для того чтобы запрограммировать отдельные фазы приготовления следует нажать кнопку **T11**. На ЖК дисплее **D4** появится номер фазы приготовления „**STEP 1**“.

Установить параметры для данной фазы приготовления. Повторно на несколько секунд нажать кнопку **T12** пока на ЖК дисплее **D4** не появится „**MEM**“.

Для того чтобы запрограммировать следующую фазу приготовления регулятор **M** повернуть вправо. На ЖК дисплее **D4** появится номер новой фазы „**STEP 2**“. Введите параметры этой фазы приготовления

Обслуживание сохраненных программ



Для того чтобы выбрать сохраненную программу, следует использовать кнопку **T 12** и установить номер программы, поворачивая регулятор **M** вправо или влево. Выбор следует подтвердить с помощью кнопки **T 12**, когда она установлена на номере требуемой программы „**PRG 04**“.

Кнопка **T 11** мигает и можно просмотреть установки фазы печения/приготовления данной программы. Следует установить позицию фазы 1 (**STEP 1**) и нажать кнопку **T 16**, чтобы ввести программу в действие.

Процесс может быть начат посредством фазы также после фазы 1, тогда следует выбрать номер требуемой фазы и нажать кнопку **T 16**. В этом случае прибор не вводит в действие предварительный подогрев, даже если это предусмотрено в программе.

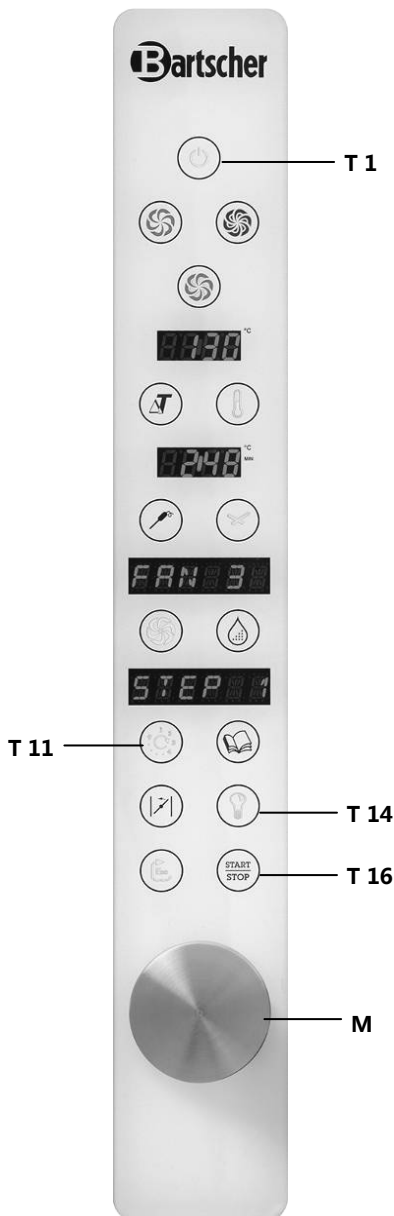
Изменение/удаление программы приготовления/печения

С целью введения изменений в сохраненной программе следует выбрать номер требуемой программы (пункт „**Обслуживание сохраненных программ**“). Далее выбрать фазу приготовления, которая будет изменена и выполнить программирование фазы приготовления в соответствии с потребностями.

По окончании настроек измененную программу можно сохранить, нажимая кнопку **T 12** на несколько секунд, пока на ЖК дисплее **D 4** не появится „**MEM**“.

Возможно также частичное или полное удаление данной программы.

Для того чтобы удалить фазу приготовления из определенной программы, данную программу следует установить на фазе, предназначенной для удаления и в течение нескольких секунд нажимать кнопку **T 11** до момента когда на светодиодном дисплее **D 4** появится „**dEL ?N**“.



Поворотный регулятор **M** повернуть влево. Как только на светодиодном дисплее **D 4** появится „dEL?Y“, нажать поворотный регулятор **M**. На светодиодном дисплее **D 4** появится „dEL“. Начиная от фазы приготовления, на которой была установлена программа, будут удалены также все следующие фазы выбранной программы (например, выбор фазы приготовления 3 дает удаление фаз 3, 4, 5 и т.д.). Нет возможности удаления только одной фазы приготовления между другими фазами (например, нельзя удалить только фазу приготовления 3 без удаления фаз 4, 5 и т.д.). Для удаления всей программы следует выбрать фазу приготовления 1 (**STEP1**) и в течение нескольких секунд нажимать кнопку **T 11**, пока на светодиодном дисплее **D 4** не появится „dEL?N“. Поворотный регулятор **M** повернуть влево. Как только на светодиодном дисплее **D 4** появится „dEL?Y“, нажать поворотный регулятор. На светодиодном дисплее **D 4** появится „dEL“.

Освещение внутри камеры прибора

Для включения освещения камеры прибора следует воспользоваться кнопкой **T 14**. Освещение включится на 45 секунд. Возможно также выключение освещения перед его автоматическим выключением; для этого следует повторно нажать кнопку **T 14**.

Выключение прибора

Для того чтобы закончить программу печения/приготовления, которая была установлена на неограниченное время или перед истечением установленного времени, следует нажать кнопку **T 16**.

С целью выключения прибора следует в течение нескольких секунд держать нажатой кнопку **T 1**.

Функция COOLING DOWN (охлаждение камеры приготовления)

- Прибор дополнительно оснащен функцией „**COOLING DOWN**“.
- Если после одного процесса приготовления в высокой температуре прибор необходимо быстро охладить для дальнейшего приготовления в более низкой температуре, следует включить функцию „**COOLING DOWN**“, нажимая кнопку **T 15**, а далее **T 16**. На ЖК дисплее **D 4** появится „**COOLING DOWN**“.
- Для того чтобы ускорить процесс охлаждения можно дополнительно открыть стеклянные дверцы. В этом случае прибор не выключится при открытых дверцах, а процесс охлаждения будет продолжаться.
- В **ручном режиме** эта функция **не** будет автоматически выключена. По достижении требуемой температуры (температура высвечивается на ЖК дисплее **D 1**) для того чтобы остановить процесс охлаждения следует нажать кнопку **T 15**, в противном случае прибор будет охлаждаться до предварительно установленной температуры 50 °C .
- В **программном режиме** прибор выключится, как только температура в камере приготовления снизится на ок. 40 °C. Если требуемая температура в камере приготовления не будет достигнута, процесс охлаждения следует повторить.
- При включении этой функции отвод пара открывается автоматически.

Приготовление / печение с несколькими фазами приготовления в ручном режиме

- В **ручном режиме** также можно выполнить программу с большим числом фаз приготовления (до 9 фаз приготовления).
- Для того чтобы включить прибор, следует нажать кнопку **T1**. Функциональные кнопки **T 2 – T 3 - T 4** мигают, а прибор готов к установке функции. На ЖК дисплее **D 4** появится „**MANUAL**“ (*ручной режим*).
- Установить отдельные параметры в зависимости от вида приготавливаемых блюд:
 - режим приготовления / печения,
 - температура или приготовление **ΔT**,
 - время или внутренняя температура блюда,
 - скорость вентилятора,
 - увлажнение.
- После введения соответствующей программы на несколько секунд нажать кнопку **T 12**. На ЖК дисплее **D 4** появится номер первого свободного места в памяти программы (например, если в памяти уже записаны 3 программы в позициях 1, 2 и 3 первым свободным местом для следующей программы будет „**PRG 04**“).

- Теперь следует перейти к программированию отдельных фаз приготовления в программе, нажать кнопку **T 11**. На ЖК дисплее **D 4** появится номер фазы приготовления „**STEP 1**“. Установить параметры для данной фазы приготовления.
- Для того чтобы записать следующую фазу приготовления следует повторно нажать кнопку **T 11**. На ЖК дисплее **D 4** появится номер фазы приготовления „**STEP 2**“. Установить для этой фазы приготовления требуемые параметры.
- После введения всех фаз приготовления нажать кнопку **T 16**, данная программа с фазами приготовления будет выполняться.



УКАЗАНИЕ!

После завершения установленной программы прибор выключается. После выключения прибора программу уже нельзя ввести в действие, так как в ручном режиме работы программа не может быть сохранена в памяти прибора.

5.2.5 Рекомендации и советы



Горячая жидкость в ёмкости! Угроза получения ожогов! Во время приготовления блюд или жидких продуктов, находящихся в гастроёмкостях, помнить об их возможном закипании или разбрызгивании, как во время приготовления, так и во время изъятия гастроёмкостей из камеры печи.

Рекомендуем использовать такие уровни, на которых пользователь может видеть внутреннюю часть емкостей.

- Во время приготовления или запекания пищевых продуктов на дне камеры печи необходимо установить ёмкость, чтобы в нее могли стекать жиры или соки.
- С целью достижения оптимального и равномерного запекания продуктов рекомендуем применять не очень высокие противни или гастроёмкости 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/гастроёмкости 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 нем пищевых продуктов, рекомендуем предварительно разогреть прибор (**Раздел „Предварительный подогрев“, стр. 294**).

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.

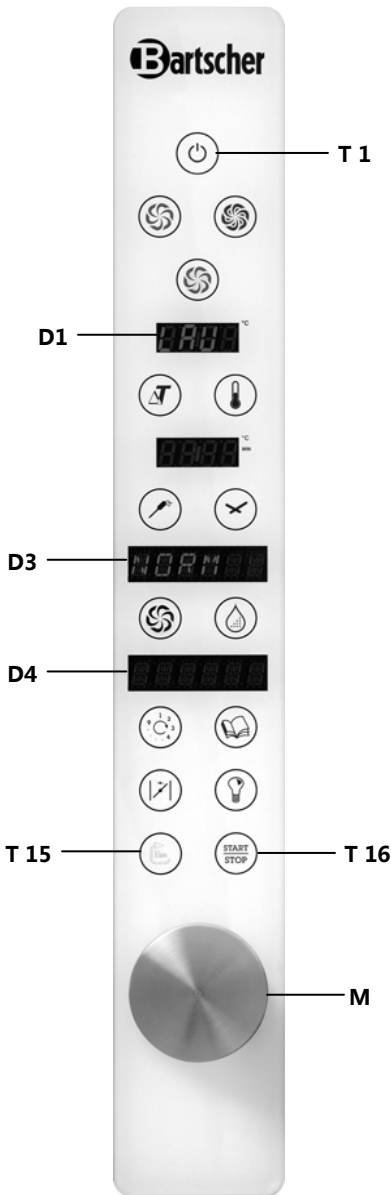
Регулярная очистка пользователем

- 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, 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.

Автоматическая очистка

- Прибор оснащен автоматической системой очистки, которая предлагает 3 разные программы очистки: „**SOFT**“, „**NORMAL**“ и „**STARK**“, а также программу сушки.
- Чистящее средство накачивается в камеру печи с помощью прикрепленного к прибору шланга для подачи чистящего средства. Это средство распределяется вместе с водой с помощью сопла моющего шланга в верхней области камеры печи.
- Перед активированием автоматической очистки следует выполнить следующие шаги:
 - открыть двери и удалить фильтр из спуска на дне камеры печи;
 - проверить, правильно ли подсоединен соответствующий шланг для подачи чистящего средства, и был ли он введен в емкость с чистящим средством;

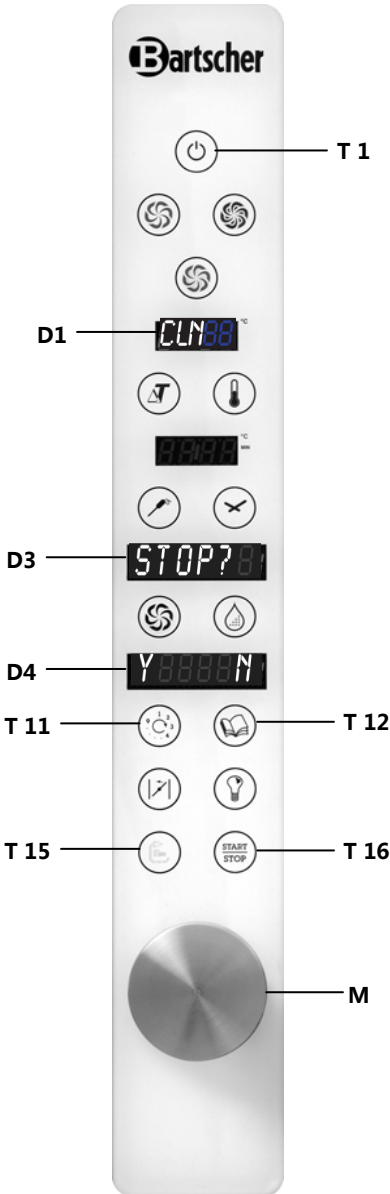
- включить прибор с помощью кнопки **T1**.



- Одновременно нажать кнопку **T15** (Clean) и поворотный регулятор **M**.
- На цифровом дисплее **D3** будет отображен вид очистки. Поворачивая поворотный регулятор **M**, можно выбрать требуемую программу **SOFT** (мягкая), **NORMAL** (средняя) или **STARK** (интенсивная), в зависимости от степени загрязнения камеры печи.
- После выбора соответствующей программы очистки следует нажать кнопку **T16** (Start). Начнется автоматическая очистка. Очистка начнется только в случае, если дверь будет закрыта.
- Во время очистки на цифровом дисплее **D3** появятся следующие сообщения:

WASCH	Предварительная очистка - очистка
SPULEN	Полоскание
TROCK	Сушка
FERTIG	Очистка завершена

- Перед началом нового цикла запекания следует вручную сполоснуть камеру печи с помощью ручного спреера. Благодаря этому будут удалены возможные остатки чистящего средства.
- Установить фильтр на спуске на дне камеры печи.



- С целью выключения автоматической очистки перед окончанием цикла следует действовать следующим образом:
 - Нажать кнопку **T16** (Stop).
 - На цифровом дисплее **D3** появится „**STOP?**“, а на цифровом дисплее **D4** „**Y----N**“.
 - Нажать кнопку **T11** с целью остановки очистки или **T12** для продолжения очистки.
 - Если после приостановки очистки Вы захотите ее продолжить, прибор автоматически переключится на предыдущую фазу очистки.
- Перед началом нового цикла печения следует вручную сполоснуть камеру печи с помощью ручного спреера. Благодаря этому будут удалены возможные остатки чистящего средства.
- Установить фильтр на спуске на дне камеры печи.

„0”

**ВНИМАНИЕ!**

Для пароконвектоматов следует использовать только специально предназначенные чистящие средства.

Использование несоответствующего чистящего средства может привести к повреждению системы очистки и камеры печи, кроме того, будут аннулированы гарантийные права.

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 (A) конденсата 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.

B**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

- Регулярно (**как минимум раз в году**) следует поручать проверку исправности прибора квалифицированному и уполномоченному сотруднику сервисной службы. С этой целью следует обратиться в пункт сервисного обслуживания.
- Перед выполнением каких-либо работ по техобслуживанию отсоединить электропитание и перекрыть подачу воды. Подождать, пока прибор полностью остынет.
- Перед перемещением прибора в другое место необходимо убедиться в том, что имело место правильное отключение от системы электропитания и подачи 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 и водопроводная инсталляция 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, 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 (раздел 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.	

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.