



KOMBIDÄMPFER
FOURS À CONVECTION

INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG
INSTRUCTIONS D'INSTALLATION ET D'UTILISATION



STMB E, EL, G, GL



A1. Sicherheitshinweise



Wenn die nachfolgenden Vorschriften nicht beachtet werden, kann dies zu Schäden, Verletzungen oder Todesfällen führen. Zudem verfällt in diesem Fall die Garantie und der Hersteller wird von jeglicher Haftung entbunden.



Bevor Sie das Gerät installieren und warten, **lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf**, damit sie von den verschiedenen Bedienern später eingesehen werden kann.



Arbeiten oder Änderungen, die nicht genehmigt wurden und nicht in dieser Anleitung aufgeführt werden, führen zum Verfall der Garantie.



Im Fall der Veräußerung des Ofens immer das Handbuch beilegen; falls erforderlich ein neues Exemplar beim Vertragshändler oder direkt beim Hersteller anfordern.



Beim Transport des Gerätes geeignete persönliche Schutzausrüstung (PSA) sowie Vorrichtungen verwenden, die dem Gewicht des Gerätes angemessen sind. Vor dem Bewegen des Gerätes sicherstellen, im Vollbesitz der körperlichen und geistigen Fähigkeiten zu sein; außerdem sicherstellen, dass der Manöverbereich frei von Gegenständen und Personen ist.



Nach der Entfernung der Verpackung sicherstellen, dass das Gerät unversehrt ist und keine Transportschäden erlitten hat. Ein beschädigtes Gerät in keinem Fall installieren und in Betrieb nehmen; im Zweifelsfall an den technischen Kundendienst oder an den Händler Ihres Vertrauens wenden.



Wenn nicht alle Informationen in dieser Anleitung für Sie verständlich sind, wenden Sie sich bitte rechtzeitig an den Hersteller.



Alle Installations- und außerordentlichen Wartungsarbeiten dürfen **nur von qualifiziertem und durch den Hersteller**

A1. Mises en garde de sécurité



Le non-respect de ces normes peut entraîner des dommages et des lésions, voire mortels et annule la garantie en dégageant l'entreprise de toutes responsabilités.



Avant l'installation et l'entretien de l'appareil, **lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin** pour d'ultérieures consultations de la part des divers opérateurs.



Toute intervention, altération ou modification non expressément autorisée et contraire aux indications de ce manuel, entraîneront l'annulation de la garantie.



Joignez toujours le manuel en cas de cession du four. Si nécessaire, une nouvelle copie du manuel pourra être demandée au revendeur autorisé ou directement à l'entreprise de construction.



Pour le transport de l'appareil, utilisez des équipements de protection personnelle (EPI) appropriés et des moyens adaptés au poids et à l'encombrement de l'appareil. Avant de déplacer l'appareil, assurez-vous d'avoir toutes vos capacités physiques et mentales, et que la zone de manœuvre soit libérée de tout objet et toute personne.



Une fois l'emballage retiré, contrôlez que l'appareil soit intègre et qu'il ne présente pas de dommages causés par le transport. Dans tous les cas, un appareil endommagé ne devra jamais être installé ni mis en marche ; en cas de doute, contactez immédiatement l'assistance technique ou votre revendeur.



Si le contenu du présent manuel n'est pas clair, contactez préalablement le fabricant.



Toutes les opérations d'installation et d'entretien extraordinaire **doivent être effectuées par un personnel qualifié et autorisé par le fabricant**, en respectant les normes en vigueur dans le pays d'utilisation en matière d'installations et de sécurité sur le poste de travail.

befugtem Fachpersonal gemäß den im Verwendungsland geltenden Normen zur Anlage und Sicherheit am Arbeitsplatz durchgeführt werden.



Bevor Sie das Gerät montieren, stellen Sie sicher, dass alle Anlagen den im Nutzerland geltenden Normen und den Normen auf dem Typenschild entsprechen.



Vor Installations- und regelmäßigen oder außergewöhnlichen Wartungsarbeiten muss das Gerät vom Strom- und Wasser-Netz getrennt und der Gas-Sperrhahn (nur bei Gasgeräten) geschlossen werden.



Arbeiten oder Änderungen, die nicht genehmigt wurden und nicht in dieser Anleitung aufgeführt werden, führen zum Verfall der Garantie.



Installations- oder Wartungsarbeiten, die nicht in dieser Anleitung angegeben sind, können zu Verletzungen oder Todesfällen führen.



Während der Montage des Geräts ist der Durchgang oder der Aufenthalt von nicht qualifiziertem Personal im Arbeitsbereich verboten.



Das Gerät muss bei außerordentlichen Wartungsarbeiten leicht zu bewegen sein: Achten Sie darauf, dass das gegebenenfalls nach der Installation errichtete Mauerwerk (z. B. Wände, neue schmalere Türen, Renovierungen usw.) das Gerät nicht behindern.



Das Gerät muss mit Vorrichtungen transportiert werden, die sich für dessen Gewicht und Abmessungen eignen. Darüber hinaus ist persönliche Schutzausrüstung (PSA - Schutzhandschuhe, Sicherheitsschuhe etc.) zu verwenden.



Positionieren Sie das Gerät nicht umgedreht oder auf einer Seite, wenn Sie Wartungsarbeiten daran vornehmen oder die Stellfüße und/oder Räder befestigen.



Das Versorgungskabel darf nur von einem qualifizierten und autorisierten Techniker ausgetauscht werden. Ersetzen Sie das Kabel bei Bedarf ausschließlich durch ein Kabel mit gleichwertigen Eigenschaften



Avant d'installer l'appareil, vérifiez que les installations soient conformes aux normes en vigueur dans le Pays d'utilisation et aux indications fournies sur la plaque signalétique.



Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique et fermez le robinet d'arrêt du gaz (uniquement pour les modèles au gaz) avant d'effectuer toute intervention d'installation ou d'entretien ordinaire ou extraordinaire.



Toute intervention, altération ou modification non expressément autorisée et contraire aux indications de ce manuel, entraîneront l'annulation de la garantie.



Une installation ou un entretien différents de ceux indiqués dans le manuel peuvent causer des dommages, des lésions ou des accidents mortels.



Lors du montage de l'appareil, les personnes non préposées à l'installation ne sont pas autorisées à passer ou à s'attarder à proximité de l'espace de travail.



L'appareil doit être facilement déplaçable pour d'éventuels entretiens extraordinaires : faites attention que les éventuels travaux de maçonnerie successifs à l'installation (par ex. construction de murs, remplacement des portes avec d'autres plus étroites, restructurations, etc...) n'empêchent pas les déplacements.



Le transport de l'appareil doit être effectué avec des moyens appropriés au poids et à l'encombrement de celui-ci et dotés de protections personnelles (EPI - gants, chaussures de sécurité, etc.).



Ne pas retourner ou basculer l'appareil sur un côté pour l'entretien ou la fixation des pieds et/ou des roues.



Le remplacement du câble d'alimentation ne doit être effectué que par un technicien qualifié et autorisé. Le câble peut être uniquement remplacé par un autre ayant les mêmes caractéristiques avec un câble de mise à la terre de couleur jaune verte.

-  mit einem gelb-grünen Erdungskabel.
-  Das Typenschild liefert wichtige Daten: Diese sind grundlegend bei einer Anfrage auf einen Wartungs- oder Reparaturingriff des Geräts: Entfernen Sie das Schild, beschädigen oder verändern es nicht.
-  Das Verpackungsmaterial, das eventuell gefährlich sein kann, muss von Kindern oder Tieren ferngehalten und richtig gemäß den lokalen Normen entsorgt werden.
-  Keine Gegenstände (z. B. Handbücher, Küchenhandschuhe usw.) zwischen den Ofen und die Auflagefläche einführen.
-  Das Gerät muss sicher und stabil auf der vorgesehenen Aufstellfläche aufgestellt werden, um alle möglichen Bewegungen oder ein Kippen desselben zu vermeiden; der Unterbau muss geeignet sein, das Gewicht des Gerätes bei Volllast ohne Verformungen oder Nachgeben zu tragen und er muss aus feuerfestem und hitzebeständigem Material bestehen.

Nur für Gasgeräte

-  Die Geräte müssen in Räumen installiert werden, die den Sicherheitsanforderungen der geltenden Vorschriften entsprechen und über eine ausreichende Belüftung verfügen. Achten Sie auf einen kontinuierlichen Luftaustausch mit Frischluft, um die einwandfreie Verbrennung zu gewährleisten und die Bildung von gesundheitsschädlichen flüchtigen Stoffen zu verhindern (Erstickungsgefahr!)
-  Vergewissern Sie sich, dass:
- die Installation unter Berücksichtigung der Sicherheitsvorschriften des Verwendungslandes und des Gasversorgungsunternehmens durchgeführt wird;
 - die Lüftungsöffnungen und der Auslass des Gerätes nicht (z.B. durch Gegenstände oder Wände) behindert werden;
 - dass die verfügbare Gasart der auf dem Typenschild angegebenen entspricht;
 - dass die Gasanschlussleitungen den angegebenen Durchmessern entsprechen;
 - dass die für die Installation verwendeten, nicht vom Hersteller gelieferten Komponenten den im Einsatzland geltenden

-  La plaque signalétique fournit des informations techniques importantes : elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil. Il est donc recommandé de ne pas l'enlever, l'endommager ou la modifier.
-  Considérant son danger potentiel, le matériel d'emballage doit être conservé hors de la portée des enfants ou des animaux, et opportunément éliminé selon les normes locales.
-  Ne pas insérer d'objets (ex. manuels, gants de cuisine, etc.) entre le four et le plan d'appui.
-  L'appareil doit être positionné de manière stable et sûre sur le support fourni afin d'empêcher tout éventuel déplacement ou renversement de ce dernier. Le meuble d'appui doit être en mesure de supporter le poids de l'appareil à pleine charge sans se déformer ni céder et doit être en matériau ignifuge et non sensible à la chaleur.

Uniquement pour les appareils à gaz

-  L'équipement doit être installé dans des locaux qui répondent aux exigences de sécurité requises par les normes en vigueur et qui disposent d'une ventilation adéquate. Veillez à ce qu'il y ait un échange continu d'air de l'extérieur pour assurer une combustion correcte et prévenir la formation de substances volatiles nocives pour la santé (risque d'étouffement !)
-  Assurez-vous :
- de réaliser l'installation en tenant compte des normes de sécurité du pays d'utilisation et de l'entreprise de distribution du gaz ;
 - que les ouvertures de ventilation et l'évacuation de l'appareil ne soient pas obstruées (par ex. par des objets ou des murs) ;
 - que le type de gaz disponible correspond à celui indiqué sur la plaque signalétique ;
 - que les tuyaux de raccordement de gaz correspondent aux diamètres indiqués ;
 - que les composants, non fournis par le fabricant, utilisés pour l'installation soient

Vorschriften entsprechen;

- dass der Netzeingangsdruck nicht mehr als 55 mbar beträgt; ein höherer Druck ist nicht zulässig.



Überprüfen Sie nach dem Gasanschluss die einwandfreie Dichtheit der Komponenten, vorzugsweise mit nicht korrosiven Schaumstoffen. Die Verwendung von Flammen ist strengstens verboten!



Bei der ersten Inbetriebnahme muss ein vom Hersteller zugelassener Fachtechniker eine Analyse der Brennerabgase (CO, CO₂) durchführen und die am Gerät gemessenen Werte verzeichnen.

Wasserdruck am Einlass

1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)

conformes aux normes en vigueur dans le pays d'utilisation ;

- que la pression d'entrée du réseau soit de 55 mbar au maximum ; des pressions supérieures ne sont pas admises.



Après le raccordement du gaz, vérifiez l'étanchéité des composants préférablement avec des substances moussantes non corrosives. Évitez à tout prix l'utilisation de flammes !



Lors de la première mise en service, un technicien qualifié et agréé par le fabricant doit effectuer une analyse des gaz d'échappement du brûleur (CO, CO₂) et documenter les valeurs mesurées sur l'appareil.

Pression de l'eau entrante

1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)

A2. Erklärung der Piktogramme

Die Installationsanleitung ist für alle Modelle gültig, sofern nicht anders durch die folgenden Piktogramme angegeben:



Gefahr! Sofortige Gefahr oder gefährliche Situation, die zu Verletzungen oder zum Tod führen kann.



Gefahr! Heiße Oberflächen – Gefahr von Verbrennungen und Schäden an hitzeempfindlichen Gegenständen durch Kontakt (5041 - IEC 60417).



Empfehlungen und nützliche Informationen



Erdungssymbol



Potentialausgleichssymbol



Die Gebrauchsanleitung lesen

A2. Explication des pictogrammes

Les instructions d'installation sont valables pour tous les modèles sauf en cas de spécification différente des pictogrammes suivants :



Danger ! Situation de danger immédiat ou situation dangereuse qui pourrait causer des lésions ou un décès.



Danger ! Surfaces chaudes, danger de brûlure et endommagement d'objets sensibles à la chaleur par contact (5041 - IEC 60417)



Conseils et informations utiles



Symbole de mise à la terre



Symbole d'équipotentiel



Lisez le manuel d'instructions

Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit ohne Vorankündigung Änderungen zwecks Verbesserung der Geräte oder des Zubehörs vorzunehmen. Die Vervielfältigung der vorliegenden Anleitung oder Teilen hiervon ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten. Die angegebenen Maße sind Richtwerte und lediglich unverbindliche Angaben. Bei Streitfällen gilt die Sprache der Originalanleitung (Italienisch). Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Übersetzungs-/Interpretationsfehler.

L'entreprise de production se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans préavis, des modifications visant à l'amélioration des appareils ou des accessoires. La reproduction totale ou partielle du présent manuel est interdite sans l'autorisation du fabricant. Les mesures sont fournies à titre indicatif et ne sont pas contractuelles. En cas de litige, la langue de rédaction originale du manuel est l'italien. Le fabricant n'est pas retenu responsable des éventuelles erreurs de traduction /interprétation.

INHALTSVERZEICHNIS – ABSCHNITT B

S. 8	B1. Aufstellung
S. 10	B2. Vorbereitende Arbeiten
S. 16	B3. Elektrische Anschlüsse
S. 22	B4. Gasanschluss (nur bei Gasgeräten)
S. 26	B5. Wasseranschluss
S. 29	B6. Anschluss des Dampfabzugs
S. 30	B7. Interpretation des Typenschilds
S. 31	B8. WLAN-Verbindung

B1. Aufstellung

Transport in den Installationsraum

- 1 ► Verwenden Sie Schutzkleidung und bringen Sie das Gerät mit Hilfe eines Gabelstaplers in den Raum, in dem es installiert wird: Für einen korrekten Transport müssen die Gabeln von links oder von hinten, AUF KEINEN FALL von vorne eingefahren werden. Es wird empfohlen, das Gerät stets mit Palette zu transportieren.

Technische Daten des Montageraums

- 2 ► Der Raum, in dem das Gerät positioniert wird, muss:
- gut belüftet und nicht den Witterungseinflüssen ausgesetzt sein;
 - einen glatten Boden haben, der perfekt nivelliert ist und das voll beladene Gerät trägt;
 - eine Temperatur von mehr als +5°C aufweisen;
 - eine relative Luftfeuchtigkeit von maximal 70% besitzen;
 - den Vorschriften für die Arbeitssicherheit und Anlagensicherheit entsprechen;
 - keine explosionsgefährdeten Materialien oder Stoffe enthalten;
 - für die Zubereitung von Gargut geeignet sein.

Den gesetzlichen Vorschriften entsprechend, müssen Gasgeräte in einem für die Leistung des Ofens ausreichend großen und belüfteten Raum, in dem eine Rauchgasableitung vorgesehen ist, eingesetzt werden.



Das eingeschaltete Gerät erzeugt starke Wärme, die auch an die Umgebung abgegeben wird.

Beachten Sie daher Folgendes:

- 3 ►
- Lassen Sie AUF KEINEN FALL brennbare, explosionsgefährdete oder hitzeempfindliche Gegenstände (z. B. Dekorationsgegenstände aus Kunststoff, Feuerzeuge etc.) in der Nähe des Geräts;
 - Kommen Sie AUF KEINEN FALL mit explosionsgefährdeten Komponenten (z. B. Gasflaschen oder Druckflaschen) in die Nähe des Geräts, da anderenfalls Deflagrationsgefahr besteht.
 - KEINE Gegenstände (z. B. Handbücher, Küchenhandschuhe usw.) zwischen dem Ofen und die Auflagefläche einführen.
 - Stellen Sie das Gerät AUF KEINEN FALL in der Nähe von brennbaren oder hitzeempfindlichen Wänden (z. B. aus Holz) auf: Wenn dies nicht verhindert werden kann, sehen Sie zwischen der Wand und dem Gerät wärmeisolierendes, nicht brennbares und nicht hitzeempfindliches Material vor.

INDEX SECTION B

p. 8	B1. Positionnement
p. 10	B2. Opérations préliminaires
p. 16	B3. Branchements électriques
p. 22	B4. Raccordement au gaz (uniquement pour les modèles à gaz)
p. 26	B5. Raccordements hydriques
p. 29	B6. Raccordement des fumées
p. 30	B7. Lecture de la plaque signalétique
p. 31	B8. Connexion WIFI

B1. Positionnement

Transport dans le lieu d'installation

- 1 ► Une fois dotés des équipements de protection, amenez l'appareil dans le lieu d'installation à l'aide d'un chariot à fourches : pour un transport correct, enfillez les fourches du côté gauche ou par l'arrière, JAMAIS frontalement. Il est conseillé de déplacer toujours l'appareil avec la palette.

Caractéristiques du lieu d'installation

- 2 ► Le lieu d'installation de l'appareil doit :
- être bien aéré et non exposé aux agents atmosphériques ;
 - avoir un sol plat sans aspérités, bien nivelé et en mesure de supporter l'appareil à pleine charge.
 - avoir une température supérieure à +5 °C ;
 - avoir une humidité non supérieure à 70% ;
 - être conforme aux normes en vigueur en matière de sécurité sur le travail et sur les installations ;
 - ne pas contenir des matériaux ou substances potentiellement explosives ;
 - être destiné à la préparation des aliments.

Un appareil alimenté au gaz, selon la loi, nécessite également des locaux d'une surface et d'une ventilation adaptées à la puissance du four et prévus pour l'évacuation externe des gaz de combustion.

Une fois allumé, l'appareil dégage beaucoup de chaleur qui irradie dans le milieu environnant.

Pour cette raison :

- 3 ►
- NE PAS approcher d'objets combustibles, potentiellement explosifs ou sensibles à la chaleur (ex. éléments décoratifs en plastique, briquets, etc.), de l'appareil.
 - NE PAS approcher de composants potentiellement explosifs (ex. bouteilles de gaz ou sous pression) de l'appareil, danger de déflagration.
 - Ne pas insérer d'objets (ex. manuels, gants de cuisine, etc.) entre le four et le plan d'appui.
 - NE PAS le positionner à proximité de parois combustibles ou en matériau sensible à la chaleur (ex. bois) : si nécessaire, interposez un matériau isolant non combustible et insensible à la chaleur entre la paroi et l'appareil.



B2. Vorbereitende Arbeiten

Kontrolle der Komponenten in der Verpackung

Überprüfen Sie vor der Installation, ob alle für die Montage erforderlichen Komponenten vorhanden und unversehrt sind.



Wenn ein Bauteil fehlt oder beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder den Händler.

Entfernen der Schutzfolien



Lösen Sie langsam die Schutzfolie des Geräts: Entfernen Sie die eventuelle Klebstoffrückstände mit geeignetem Lösemittel, ohne die Oberfläche mit Werkzeugen oder aggressiven oder ätzenden Reinigungsmitteln zu beschädigen.



Die entfernten, potenziell gefährlichen Schutzfolien müssen von Kindern oder Tieren ferngehalten und korrekt gemäß den lokalen Normen entsorgt werden.

Kontrolle auf Vorhandensein des Aufklebers „Verbrennungsgefahr“



Stellen Sie sicher, dass an der Vorderseite der gelbe Aufkleber „Verbrennungsgefahr“ angebracht ist. Dieser Aufkleber weist darauf hin, beim Herausziehen der Backformen aus dem Ofen vorsichtig zu sein, da heiße Garflüssigkeit daraus auslaufen kann. Wenn der Aufkleber nicht vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

Entfernen von nicht konformen Objekten aus dem Ofenraum

Entfernen Sie alle nicht konformen Objekte (z. B. Anleitungen, Plastikbeutel etc.) aus dem Ofenraum.



Legen Sie während der Installation keine Gegenstände (z. B. Schraubendreher) im Ofen ab.

Aufstellung des Gerätes

AUFSTELLUNG DER ÖFEN



Um die korrekte Höhe für den Gebrauch sicherzustellen, positionieren Sie das Gerät auf:

- einem entsprechenden **Zubehörteil**;
- einem **vom Hersteller bereitgestellten Sockel**;
- einem anderen **Ofen** der gleichen Serie (mit Hilfe des zugehörigen optionalen Aufbau-Sets);
- einem **Tisch** oder einem **neutralen Schrank**: Diese Vorrichtungen müssen in jedem Fall perfekt nivelliert und stabil sein und müssen sich für das voll beladene Gerät eignen. Ihre Oberfläche muss feuerfest und gegenüber hohen Temperaturen beständig sein.



Es wird empfohlen, das Gerät direkt auf den Boden zu stellen.



Wenn das Gerät auf ein anderes gestellt werden soll, darf dessen Oberfläche nicht wärmer als 35°C sein.



Falls erforderlich ist es an den Füßchen des Gerätes möglich, die Nivellierung vorzunehmen; dabei darauf achten, dass sie nicht vollständig heraus gedreht werden.

B2. Opérations préliminaires

Contrôle des composants de l'emballage

Avant de commencer l'installation, vérifier la présence et l'intégrité de tous les composants nécessaires pour l'installation.



Si un composant est absent ou endommagé, contactez le fabricant ou le Revendeur.

Retrait des pellicules de protection



Retirez lentement les pellicules protectrices de l'appareil : nettoyez les éventuels résidus de colle avec un solvant approprié sans utiliser d'outils qui pourraient abîmer les surfaces ou de détergents abrasifs ou acides.



Les pellicules de protection, une fois enlevées, doivent être conservées hors de la portée des enfants ou des animaux, car elles sont potentiellement dangereuses et opportunément éliminées selon les normes locales.

Contrôle de la présence de l'autocollant « danger de brûlures »



Vérifiez que l'autocollant jaune « danger de brûlures » soit présent sur le devant. Il vous rappelle de faire attention lors de l'extraction des plaques du four car les liquides de cuisson contenus à l'intérieur risqueraient de vous brûler. Si l'autocollant n'est pas présent, contactez le fabricant.

Retrait d'objets non conformes dans la chambre du four

Retirez de la chambre du four tout objet non conforme (livrets, sacs plastique etc.)



Durant l'installation, ne pas poser d'objets à l'intérieur du four (ex. tournevis)

Positionnement de l'appareil

POSITIONNEMENT DES FOURS À POSER



Pour obtenir une hauteur appropriée à l'utilisation, positionnez les appareils sur :

- un **accessoire** ;
- un **support du fabricant** ;
- un autre **four** de la même série (avec le kit de superposition optionnel spécifique) ;
- une **table** ou un **placard neutre** : ils doivent être parfaitement nivelés, stables et doit supporter le poids de l'appareil à pleine charge. Leur surface doit être ignifuge et résistante aux hautes températures. L'appui direct au sol de l'appareil est déconseillé.



Si l'appareil doit être placé au-dessus d'un autre, la surface de ce dernier ne doit pas dépasser 35°C.



Si nécessaire, il est possible d'agir sur les pieds de l'appareil pour régler la mise à niveau, en faisant attention à ne pas les dévisser complètement.

AUFSTELLUNG DER ÖFEN AUF WAGEN

- 8-9** Die Öfen auf Wagen werden ausschließlich auf dem Boden aufgestellt. Falls erforderlich ist es an den Füßchen des Gerätes möglich, die Nivellierung vorzunehmen; dabei darauf achten, dass sie nicht vollständig heraus gedreht werden und, dass der Wagen vollständig in die Kammer des Ofen eintritt.
- 10** Außerdem muss sichergestellt werden, dass die Scheibe der Tür **(A)** nach dem Einführen des Wagens und dem Schließen der Tür wie auf der Abbildung gezeigt positioniert ist (überlagert von der Hälfte der frontalen Wand des Wagens).

Zur größeren Sicherheit und Stabilität ist es möglich, die Öfen mit Wagen mit den mitgelieferten Bügeln am Boden zu befestigen.

Dazu wie folgt vorgehen:

- 11** sicherstellen, dass sich der Ofen in der korrekten Installationsposition befindet und die Position der Bohrungen auf dem Boden anzeichnen. Die angezeichnet Bohrungen bohren und einen Dübel einsetzen, der für den Bodentyp geeignet ist, auf dem die Befestigung vorgenommen wird.

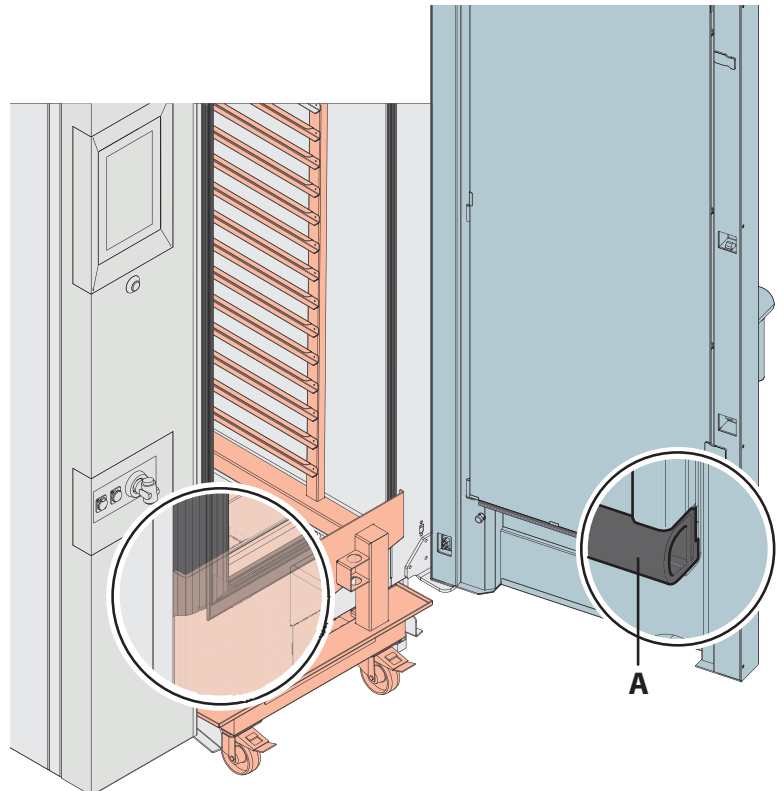
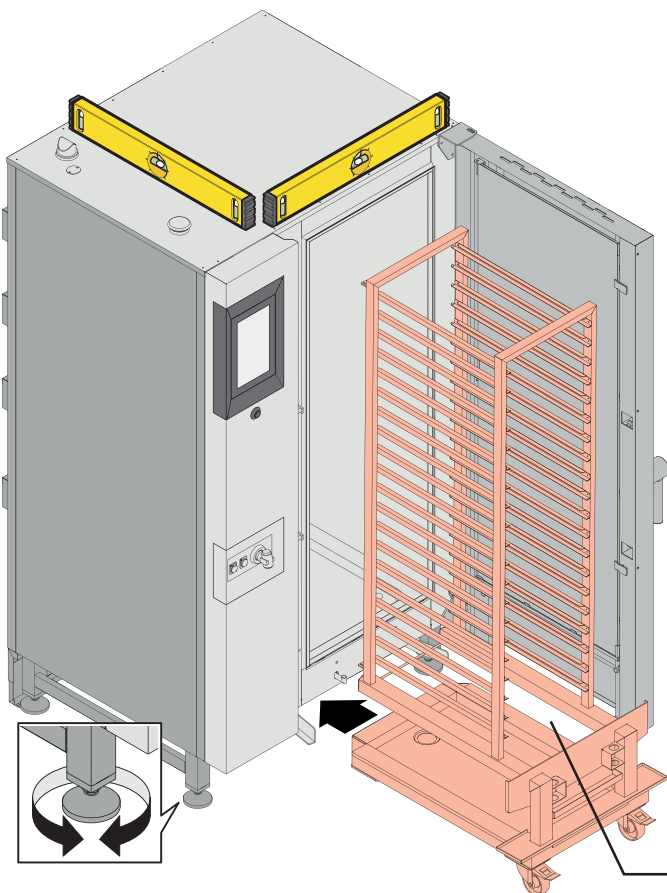
POSITIONNEMENT DES FOURS À CHARIOT

- 8-9** Les fours à chariot sont posés exclusivement au sol. Si nécessaire, il est possible d'agir sur les pieds de l'appareil pour régler la mise à niveau, en faisant attention à ne pas les dévisser complètement et en vérifiant que le chariot entre facilement dans la chambre du four.
- 10** Vérifiez également que le joint du verre de la porte **(A)**, après avoir inséré le chariot et fermé la porte, soit positionné comme sur la figure (superposé à la moitié de la paroi frontale du chariot).

Pour une sécurité et stabilité majeures, il est possible de fixer les fours à chariot au sol en utilisant les étriers fournis.

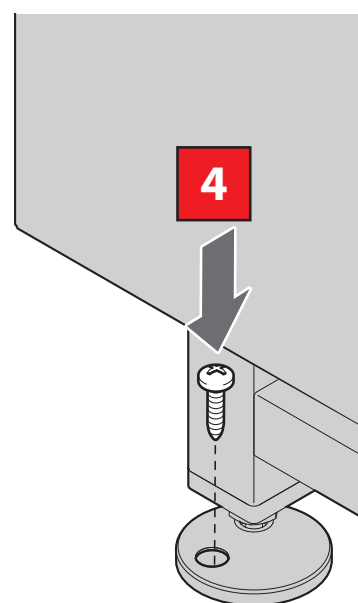
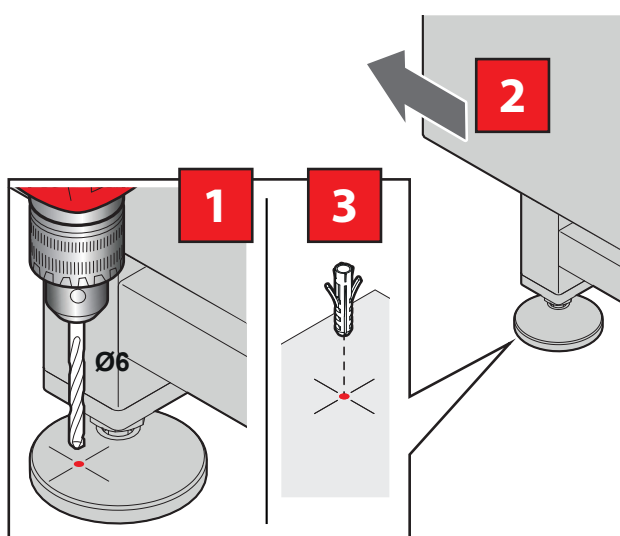
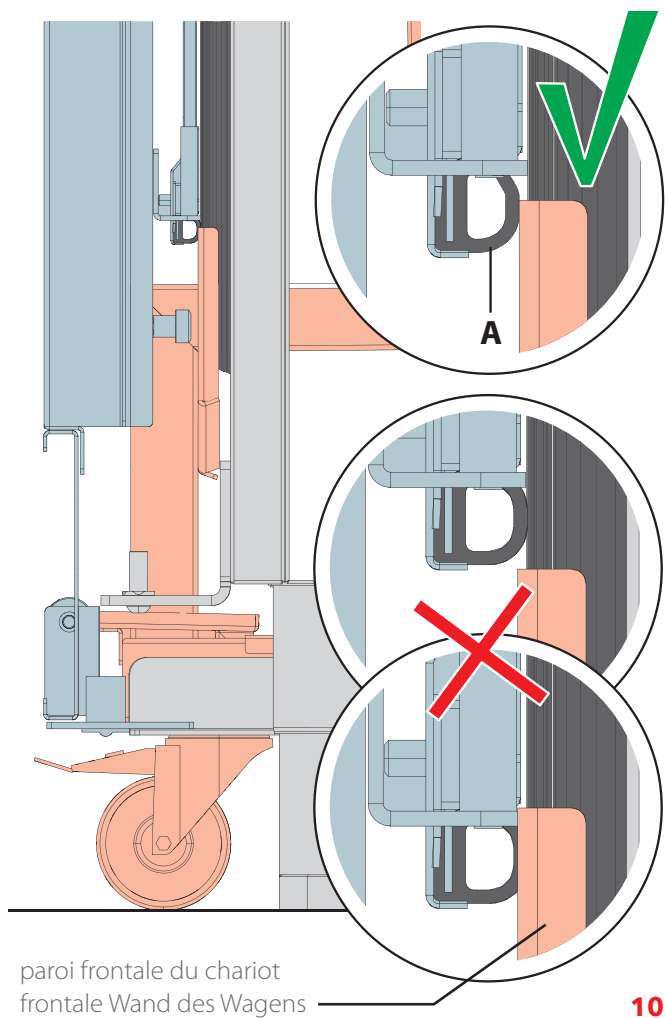
Pour accomplir cette opération :

- 11** Assurez-vous que le four se trouve dans la bonne position d'installation, tracez la position des trous au sol. Percez aux endroits marqués et insérez une cheville appropriée au type de sol sur lequel le four sera fixé.



8 9

paroi frontale du chariot
frontale Wand des Wagens



EINZUHALTENDE ABSTÄNDE

- 16-17** ▶ Installieren Sie das Gerät nur:
- unter einer Abzugshaube mit ausreichender Leistung;
 - so dass Sie Zugang zu den Wasser- und Stromanschlüssen haben;
 - mit einem Freiraum von mindestens 5 cm an den Seiten und hinter dem Gerät;
 - in einem Abstand von 50 cm seitlich von und 70 cm hinter Friteusen oder anderen heißen Geräten.



Die Geräte, gleich ob aufgestellt oder mit Wagen, müssen für eventuelle außerordentliche Wartungsarbeiten einfach zu bewegen sein. Achten Sie darauf, dass das gegebenenfalls nach der Installation errichtete Mauerwerk (z. B. Wände, neue schmalere Türen, Renovierungen usw.) das Gerät nicht behindern.



Die Geräte, sowohl die aufgestellten, als auch die mit Wagen, sind nicht für den Einbau gestattet.

Abschließende Überprüfungen nach dem Aufstellen

Nachdem der Ofen am Installationsort korrekt aufgestellt worden ist, **den Verschluss der die Dichtigkeit der Türdichtung an der Kammer des Ofens überprüfen.**

Die **Scharniere der Tür müssen so eingestellt werden**, dass sie die maximale Dichtigkeit der Tür des Ofens während seines Betriebs gewährleisten. Es ist möglich, sowohl das obere, als auch das untere Scharnier einzustellen.

Zur Einstellung der Dichtigkeit der Tür falls erforderlich wie folgt vorgehen:

- 14** ▶ die Schraube (A) lösen und die Tür in die gewünschte Position bringen;
- 15** ▶ nur bei den aufgestellten Öfen den Schließbolzen (B) der Tür einstellen, um das eventuelle Austreten von Dämpfen während des Garens zu eliminieren (wird Einschrauben des Bolzens wird der Druck erhöht, den die Tür auf die Dichtung ausübt, durch Herausschrauben wird er verringert).
Nach Abschluss der Einstellung die Schraube wieder festziehen.

DISTANCES DE RESPECT

- 16-17** ▶ Installez l'appareil :
- sous une hotte aspirante de puissance appropriée ;
 - de manière à pouvoir accéder aux raccordements hydrauliques et électriques ;
 - en laissant un espace d'au moins 5 cm sur les côtés et à l'arrière de l'appareil ;
 - latéralement à une distance de 50 cm et à l'arrière de 70 cm de friteuses ou autres appareils chauds.



Les appareils à poser ou à chariot doivent être facilement déplaçables pour d'éventuels entretiens extraordinaires. Faites attention que les éventuels travaux de maçonnerie successifs à l'installation (par ex. construction de murs, remplacement des portes avec d'autres plus étroites, restructurations, etc...) n'empêchent pas les déplacements.



Les appareils à poser ou à chariot ne sont pas appropriés pour être encastrés.

Vérifications finales après le positionnement

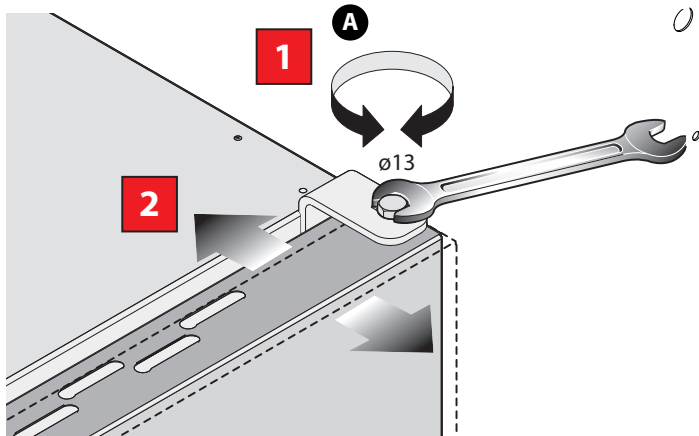
Une fois que le four a été correctement positionné sur le lieu d'installation, **vérifiez la fermeture et l'étanchéité du joint de porte sur la chambre du four.**

Les **charnières de la porte doivent être réglées** de manière à assurer une étanchéité maximale de la porte du four pendant son fonctionnement. Il est possible de régler la charnière supérieure et celle inférieure.

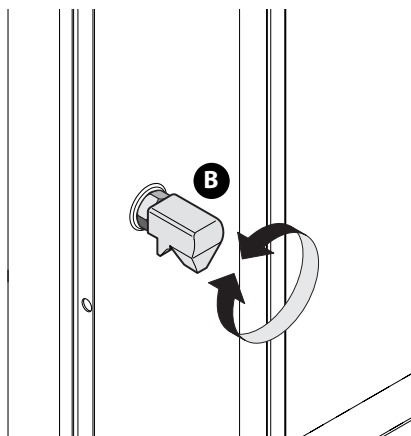
Pour régler l'étanchéité de la porte, si nécessaire :

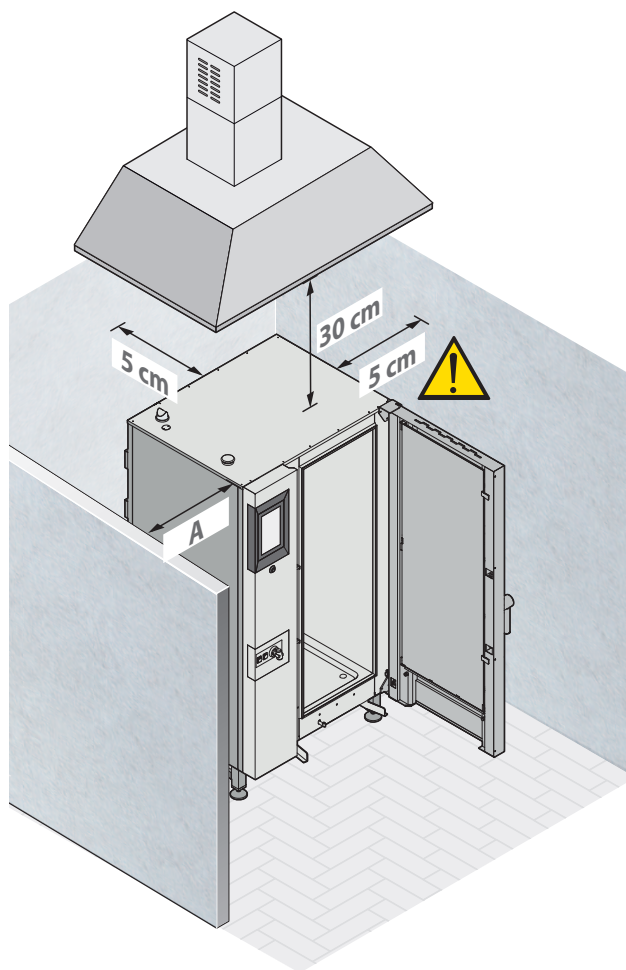
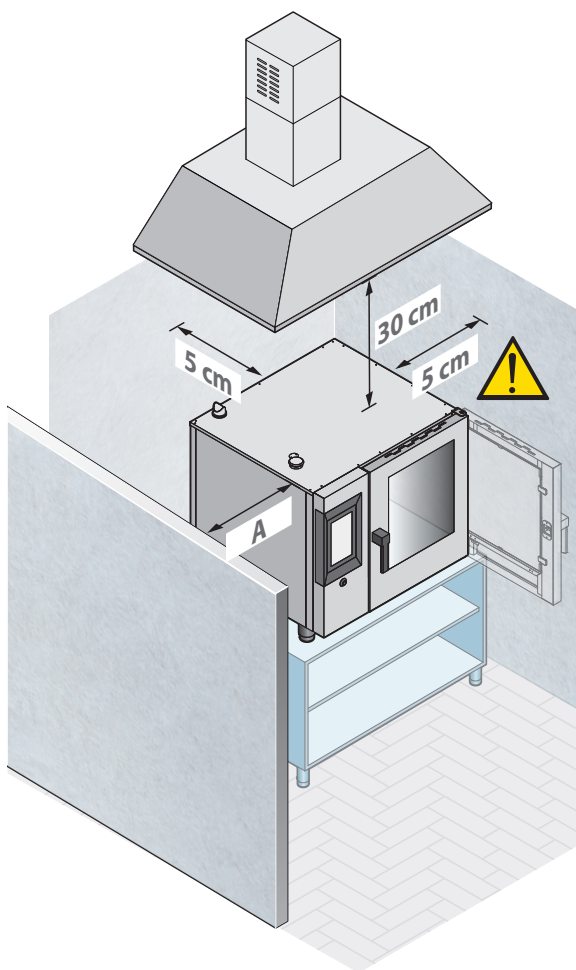
- 14** ▶ desserrez le boulon (A) et déplacez la porte dans la position souhaitée ;
- 15** ▶ sur les fours à poser, réglez le gond de fermeture (B) de la porte pour éliminer les éventuelles fuites de vapeur durant la cuisson (en vissant le gond, la pression exercée par la porte sur le joint augmente ; en le dévissant, elle diminue).
Une fois réglé, serrez à nouveau le boulon.

13



14



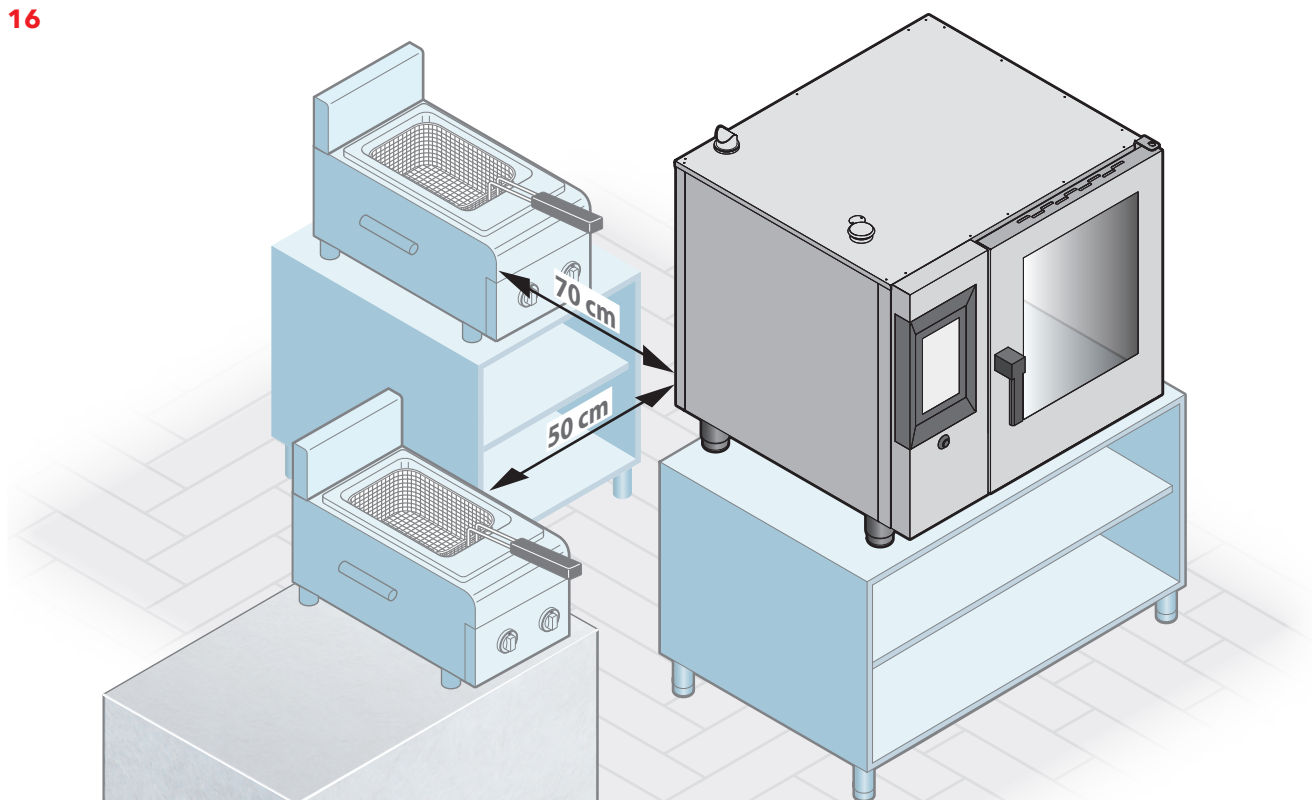


A - 50 cm installation - entretien / 5 cm utilisation

A - 50 cm Installation – Wartung / 5 cm Betrieb

15

16



B3. Elektrische Anschlüsse

Sicherheitshinweise

-  Lesen Sie vor der Inbetriebnahme des elektrischen Anschlusses die Sicherheitshinweise auf den ersten Seiten dieser Anleitung sorgfältig durch und vergleichen Sie die Anlagendaten immer mit denen auf dem Typenschild.
-  Der Anschluss an das Stromnetz muss den Vorschriften des Landes entsprechen, in dem das Gerät installiert wurde, und muss von qualifiziertem, vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden: Wenn diese Vorschriften nicht eingehalten werden, können Schäden und Verletzungen entstehen, die Garantie verfällt und der Hersteller ist von jeglicher Haftung befreit.
-  Das Gerät muss direkt an das Stromnetz angeschlossen und mit einem leicht zugänglichen vorgeschalteten Schalter ausgestattet sein, der gemäß den geltenden Vorschriften des Landes, in dem das Gerät installiert ist, an das System angeschlossen ist. Dieser Schalter muss eine allpolige Kontakttrennung aufweisen, um eine vollständige Trennung unter der Überspannungskategorie III zu gewährleisten.
-  Ein korrekter Erdungsanschluss ist zwingend erforderlich; das Erdungskabel darf keine Verbindungsstellen aufweisen und auch nicht durch den Schutzschalter unterbrochen werden. Das **gelb-grüne Erdungskabel** muss mindestens 3 cm länger sein als die anderen Leiter.
-  Jedes Gerät muss in ein effizientes **Potentialausgleichssystem** integriert sein, das den im Installationsland geltenden Vorschriften entspricht.
-  Bei Betrieb des Geräts darf der Wert der Versorgungsspannung nicht um +/-10% von dem auf dem Typenschild angegebenen Wert abweichen.

B3. Branchements électriques

Mises en garde de sécurité

-  Avant de procéder au branchement électrique lire attentivement les recommandations de sécurité des premières pages de ce manuel et vérifier toujours les données de l'installation avec celles reportées sur la plaque signalétique.
-  Le branchement au secteur d'alimentation électrique doit être conforme aux normes en vigueur dans le Pays d'installation de l'appareil et doit être effectué par un personnel qualifié et autorisé par le fabricant : le non-respect de ces normes peut entraîner des dommages et des lésions, voire mortels et annule la garantie en dégageant l'entreprise de toutes responsabilités.
-  L'appareil doit être branché directement au réseau électrique et doit être équipé en amont d'un interrupteur facile d'accès et installé dans le système conformément à la réglementation en vigueur dans le Pays d'installation de l'appareil. Cet interrupteur doit avoir une séparation des contacts omnipolaire afin de garantir la déconnexion complète sous la catégorie de surtension III.
-  Une mise à la terre correcte avec un câble unique, sans jonctions, non interrompu, même par l'interrupteur de protection, est obligatoire. Le **conducteur de terre jaune/vert** doit être plus long d'au moins 3 cm par rapport aux autres conducteurs.
-  Chaque appareil doit être inclus dans un efficace **système équipotentiel** qui répond aux normes en vigueur dans le Pays d'installation.
-  Lorsque l'appareil est en marche, la valeur de la tension d'alimentation ne doit pas différer de +/-10% de la valeur reportée sur la plaque signalétique.

Montage des Stromversorgungskabels

Die Geräte sind werksseitig **NICHT mit einem bereits installierten Netzkabel ausgerüstet.**

Bei der Montage des Kabels s' die Anweisungen der Abbildungen **18** und **19** sowie der Tabelle auf dieser Seite befolgen.

18 Öffnen Sie die seitliche Abdeckung durch Lösen der Befestigungsschrauben.

19 Schrauben Sie hierzu die zugehörigen Befestigungsschrauben ab. Das Kabel muss aus Polychloropren oder synthetischem Elastomer mit einer ölbeständigen Mantelung bestehen und einen Querschnitt aufweisen, der der Leistungsaufnahme des Gerätes angemessen ist (siehe folgende Tabelle).

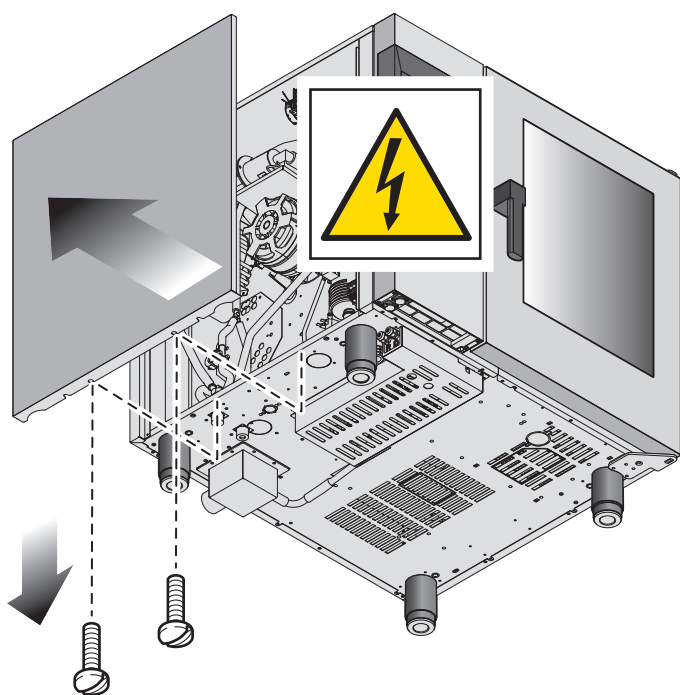
Montage du câble d'alimentation

Les appareils quittent l'usine **avec le câble d'alimentation NON monté.**

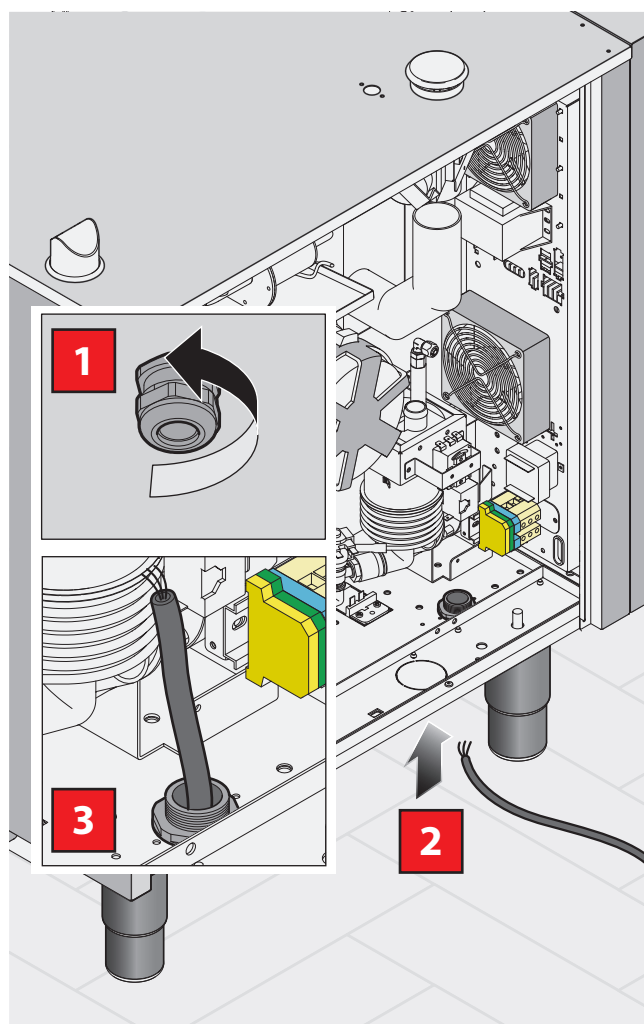
Pour monter le câble, suivez les instructions des figures **18** et **19** et le tableau de cette page.

18 Ouvrez le couvercle latéral en dévissant les vis qui le fixent.

19 Desserrez le passe-câble et faites passer le câble d'alimentation dans celui-ci. Le câble doit être en polychloroprène ou élastomère synthétique sous une gaine équivalente résistante à l'huile et avoir une section adaptée à la charge correspondant à chaque appareil (voir le tableau ci-dessous).



17



18

Modell	Spannung	Freq. (Hz)	Axialleistung (kW)	Kabel-schnitt	Wärme-Nenn-durchsatz	Gasverbrauch			Leeres Gewicht	Max. Ladung
	V	m³/h	kW	mm²	kW	G30 kg/h	G20 m³/h	G25 m³/h	Kg	kg
SNHG 061	1N 230V	50 (60 optional)	1,4	3x1,5	12	0,95	1,27	1,48	135	30
SNHG 101	1N 230V	50 (60 optional)	1,5	3x1,5	19	1,5	2,01	2,35	165	50
SNHG 062	1N 230V	50 (60 optional)	1,4	3x1,5	19	1,5	2,01	2,35	190	48
SNHG 102	1N 230V	50 (60 optional)	3,3	3X2,5	27	2,13	2,86	3,32	211	80
SNHG 201	1N 230V	50 (60 optional)	3,3	3X2,5	36	2,84	3,81	4,43	280	100
SNHG 202	1N 230V	50 (60 optional)	4,1	3X2,5	54	4,26	5,71	6,65	380	160
SNHE 061	3N 400V	50 (60 optional)	11,4	5x2,5	//	//	//	//	107	30
SNHE 101	3N 400V	50 (60 optional)	16,5	5X4	//	//	//	//	140	50
SNHE 062	3N 400V	50 (60 optional)	21,4	5X6	//	//	//	//	170	48
SNHE 102	3N 400V	50 (60 optional)	28,3	5X10	//	//	//	//	190	80
SNHE 201	3N 400V	50 (60 optional)	33,3	5X10	//	//	//	//	260	100
SNHE 202	3N 400V	50 (60 optional)	54,1	5X25	//	//	//	//	340	160

Modèle	Tension	Fréq. (Hz)	Puiss. abs. (kW)	Sect. câble	Débit thermique nominal	Consommation de gaz			Poids vide	Charge max
	V	m³/h	kW	mm²	kW	G30 kg/h	G20 m³/h	G25 m³/h	Kg	kg
SNHG 061	1N 230V	50 (60 optional)	1,4	3x1,5	12	0,95	1,27	1,48	135	30
SNHG 101	1N 230V	50 (60 optional)	1,5	3x1,5	19	1,5	2,01	2,35	165	50
SNHG 062	1N 230V	50 (60 optional)	1,4	3x1,5	19	1,5	2,01	2,35	190	48
SNHG 102	1N 230V	50 (60 optional)	3,3	3X2,5	27	2,13	2,86	3,32	211	80
SNHG 201	1N 230V	50 (60 optional)	3,3	3X2,5	36	2,84	3,81	4,43	280	100
SNHG 202	1N 230V	50 (60 optional)	4,1	3X2,5	54	4,26	5,71	6,65	380	160
SNHE 061	3N 400V	50 (60 optional)	11,4	5x2,5	//	//	//	//	107	30
SNHE 101	3N 400V	50 (60 optional)	16,5	5X4	//	//	//	//	140	50
SNHE 062	3N 400V	50 (60 optional)	21,4	5X6	//	//	//	//	170	48
SNHE 102	3N 400V	50 (60 optional)	28,3	5X10	//	//	//	//	190	80
SNHE 201	3N 400V	50 (60 optional)	33,3	5X10	//	//	//	//	260	100
SNHE 202	3N 400V	50 (60 optional)	54,1	5X25	//	//	//	//	340	160

21-22 ▶ Lösen Sie den Kabeldurchlass und führen Sie das Versorgungskabel hindurch.

Kontrollieren Sie nach dem Anschluss mit einem Multimeter, dass zum einen keine elektrische Streuung zwischen den Phasen und dem Erdungskabel und zum anderen die elektrische Kontinuität zwischen der Kiste und dem Erdungskabel des Netzes vorliegen.

Schließen Sie die seitliche Abdeckung mit den Schrauben und sichern Sie das Kabel durch Anziehen der Mutter des Kabeldurchlasses.

Wir empfehlen, den Anschluss über einen Schaltschrank vorzunehmen, dem ein leicht zugänglicher Schalter vorgeschaltet ist und der gemäß den im Installationsland geltenden Vorschriften in die Anlage integriert wurde. Alternativ dazu kann ein geeigneter Stecker installiert werden.



Beachten Sie beim Anschluss an den Schaltschrank **die Polarität der Kabel**. Um zu überprüfen, ob der Anschluss ordnungsgemäß vorgenommen wurde, überprüfen Sie, ob zwischen dem Ofengehäuse (Erde ) und dem Leiter 230V Spannung vorliegt. Ein nicht ordnungsgemäßer Anschluss kann dazu führen, dass die Klemmenleiste überhitzt und schmilzt, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.



Das Kabel muss von einem qualifizierten und autorisierten Techniker durch ein Kabel mit gleichwertigen Eigenschaften und gleicher Länge ersetzt werden.



Das Erdungskabel muss immer gelb-grün sein.

20 ▶ Jedes Gerät muss in ein effizientes Potentialausgleichssystem integriert sein, das den im Installationsland geltenden Vorschriften entspricht. Schließen Sie das Potentialausgleichskabel an die Klemme mit dem Symbol  an.

21-22 ▶ Raccordez les conducteurs du câble en suivant les indications fournies sur la figure.

Après le raccordement avec un multimètre, vérifiez l'absence de dispersion électrique entre les phases et la terre et la continuité électrique entre la carcasse externe et le fil de terre du secteur.

Refermez le couvercle latéral avec les vis et bloquez le câble en vissant l'écrou du presse-étoupe.

Il est conseillé de raccorder l'appareil à un tableau électrique situé en amont d'un interrupteur facile d'accès et installé dans le système conformément aux normes en vigueur dans le pays d'installation de l'appareil. Il est également possible d'installer un connecteur avec des caractéristiques adéquates.



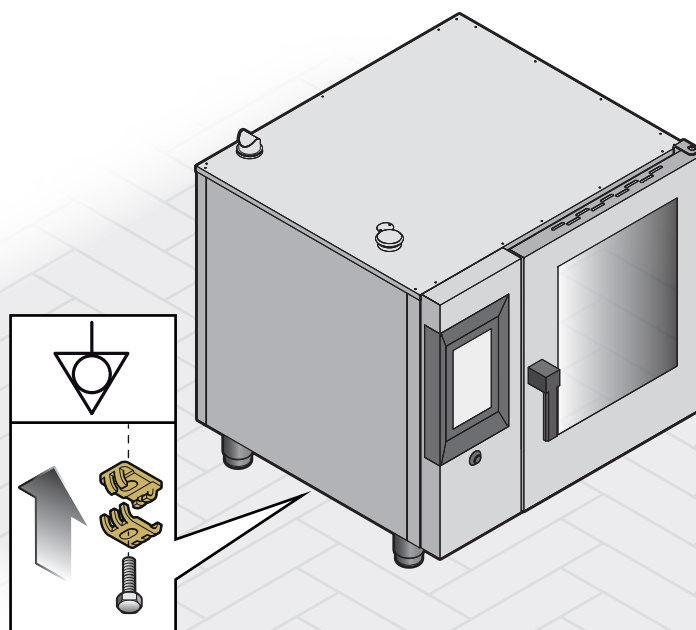
Lors du raccordement au tableau, **veillez à respecter la polarité des câbles**. Pour vérifier si le raccordement effectué est correct, vérifiez qu'il y ait une tension de 230V entre le corps du four (terre ) et la phase. Une mauvaise connexion pourrait provoquer la surchauffe du bornier jusqu'à le faire fondre avec des risques de décharge électriques.



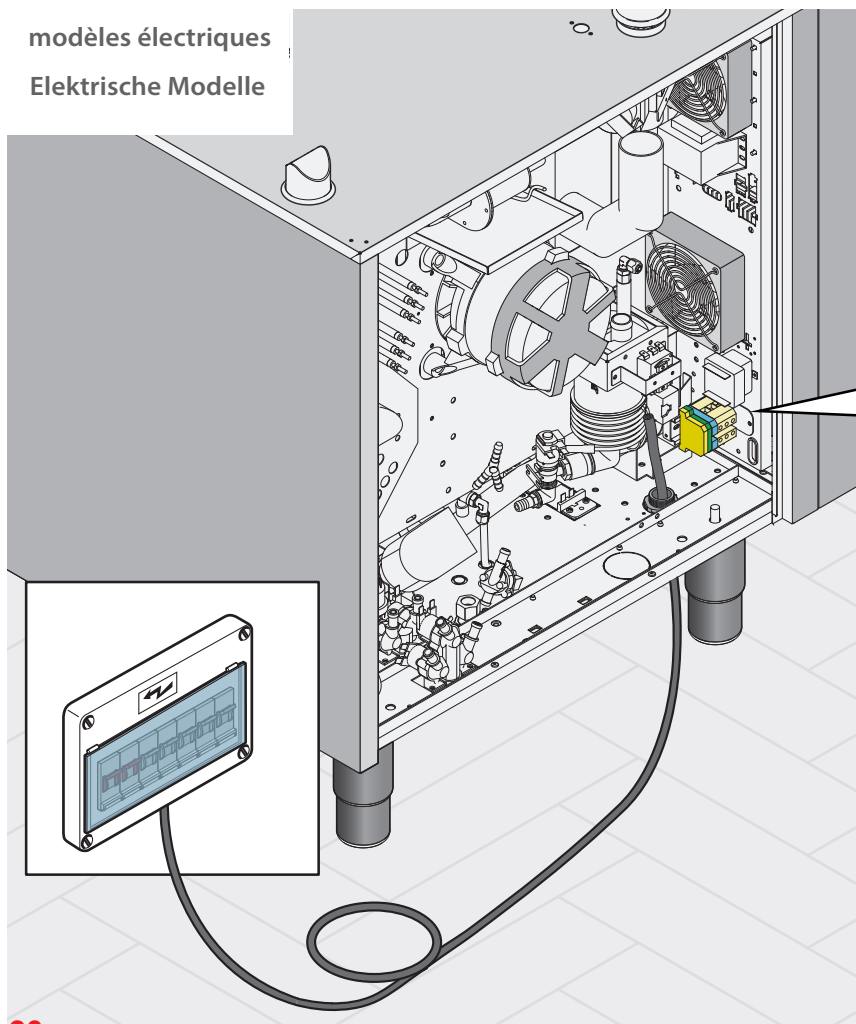
Le câble peut être uniquement monté ou remplacé par un technicien qualifié et agréé, avec un autre câble de mêmes caractéristiques et même longueur. Le câble de mise à la terre doit toujours être de couleur jaune verte.



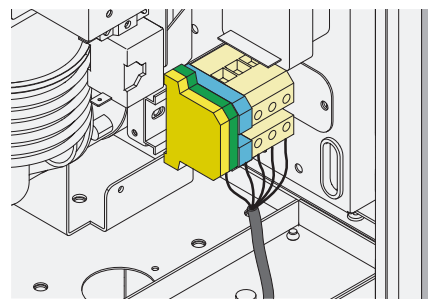
20 ▶ Chaque appareil doit être inclus dans un efficace système équipotentiel qui répond aux normes en vigueur dans le Pays d'installation. Raccordez le câble équipotentiel à la borne indiquée par le symbole .



modèles électriques
Elektrische Modelle



- L1** Fasi
Phasen
- L2** Fasi
Phasen
- L3** Fasi
Phasen
- N** Neutro
Neutral
- Giallo/verde: terra
Gelb/grün: Erdungskabel



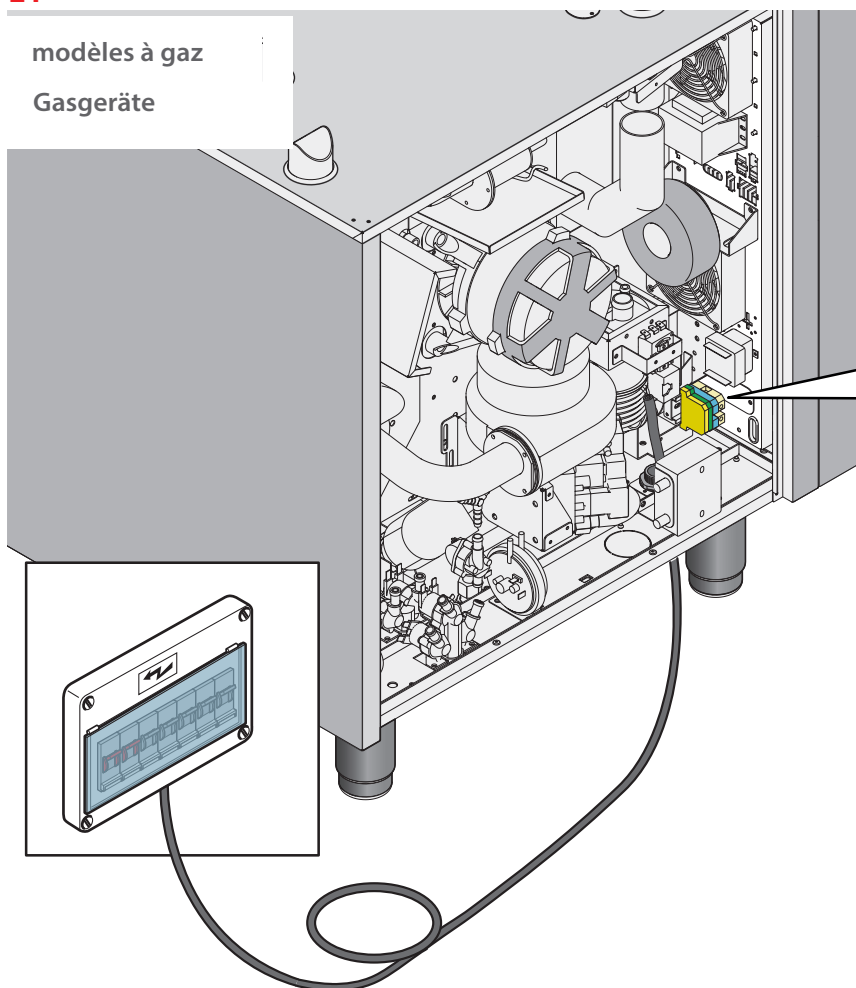
Il conduttore di terra giallo/verde deve essere più lungo di almeno 3 cm rispetto agli altri conduttori.

Das gelb-grüne Erdungskabel muss mindestens 3 cm länger sein als die anderen Leiter.

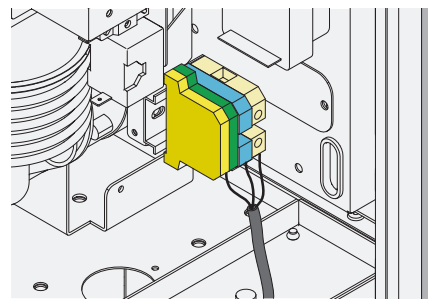
20

21

modèles à gaz
Gasgeräte



- L** Fasi
Phasen
- N** Neutro
Neutral
- Giallo/verde: terra
Gelb/grün: Erdungskabel



Il conduttore di terra giallo/verde deve essere più lungo di almeno 3 cm rispetto agli altri conduttori.

Das gelb-grüne Erdungskabel muss mindestens 3 cm länger sein als die anderen Leiter.

B4. Gasanschluss (nur bei Gasgeräten)



Lesen Sie, bevor Sie die Gasversorgung anschließen, die auf den ersten Seiten dieser Anleitung enthaltenen Sicherheitshinweise sorgfältig durch.



Der Anschluss an das Gasnetz und die Anschlusssysteme muss entsprechend den im Installationsland geltenden Vorschriften erfolgen und von vom Hersteller zugelassenen Fachtechnikern durchgeführt werden. Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften kann Schäden und Verletzungen zur Folge haben, die Garantie erlischt und der Hersteller wird von jeglicher Haftung befreit.



Es ist zwingend erforderlich, zwischen dem Gasnetz und dem Ofen einen schnellen Sperrhahn, der den geltenden Vorschriften entspricht, vorzusehen.

Anschluss an das Gasnetz

Das Gerät wird werkseitig für den Betrieb mit der im Installations- und Verwendungsland verfügbaren Gasart eingestellt, vorbereitet und getestet.

Überprüfen Sie vor dem Anschluss, ob das verfügbare Gas und der verfügbare Druck mit dem Typenschild auf der Rückseite des Gerätes übereinstimmen.



Der Anschluss für den Anschluss an das Gasnetz befindet sich auf der Seite des Ofens: Das Gerät wird mit einem Gasschlauch zu 3/4" mit Innendurchmesser von mindestens 20 mm angeschlossen werden zudem muss vor dem Ofen ein Sperrhahn vorgesehen werden (ist nicht im Lieferumfang enthalten).



Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch nicht in der Nähe von heißen Bereichen verläuft oder angezogen, verdreht oder gequetscht wird.



Das Gasnetz und alle verwendeten Anschlusskomponenten müssen zugelassen sein und den im Installationsland geltenden Vorschriften entsprechen.



Bei Einsatz in großer Höhe muss das Gerät entsprechend angepasst werden, diese Änderungen dürfen nur von einem Fachtechniker, dem die technische Anleitung des Ofens vorliegt, durchgeführt werden.



Die Gaszuleitung (Rohr oder Schlauch) muss den geltenden nationalen Vorschriften entsprechen, regelmäßig überprüft und gegebenenfalls ausgetauscht werden.

Endabnahme

Nach dem Gasanschluss folgende Prüfungen vornehmen:



Überprüfen Sie die einwandfreie Dichtheit der Komponenten mit nicht korrosiven Schaumstoffen. Wenn Blasen auftreten wurde der Anschluss nicht ordnungsgemäß vorgenommen. Keine Flammen verwenden!



Den Versorgungsdruck (am Eingang des Gasventils) mit einem Manometer für Flüssigkeiten (z.B. einem elektronischen Manometer) überprüfen und einstellen. Wenn die Werte nicht den min. und max. Druckwerten entsprechen, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Gasnetzbetreiber oder verwenden Sie den installierten Druckregler.

B4. Raccordement au gaz (uniquement pour les modèles à gaz)



Avant de raccorder le gaz, lisez attentivement les consignes de sécurité figurant aux premières pages de ce manuel.



Le raccordement au réseau d'alimentation en gaz et les systèmes de raccordement doivent être conformes aux normes en vigueur dans le pays où l'appareil est installé et doivent être effectués par du personnel qualifié et autorisé par le fabricant. Le non-respect de ces normes peut entraîner des dommages et des lésions, voire mortels et annule la garantie en dégageant l'entreprise de toutes responsabilités.



Il est obligatoire d'interposer un robinet d'arrêt rapide (homologué par les normes en vigueur) entre le réseau du gaz et le four.

Raccordement au réseau du gaz

L'appareil est réglé, préparé et testé en usine pour fonctionner avec le type de gaz disponible dans le pays d'installation et d'utilisation.

Avant le raccordement, vérifiez toutefois que le gaz et la pression disponibles soient conformes à ce qui est reporté sur la plaque signalétique figurant à l'arrière de l'appareil.



Le raccord prévu pour le raccordement au réseau d'alimentation en gaz est situé sur le côté du four : le raccordement doit être effectué moyennant un tuyau flexible de 3/4" avec une section interne non inférieure à 20 mm, et en interposant un robinet d'arrêt en amont de l'appareil (non fourni).



Assurez-vous que le tuyau du gaz ne passe pas à proximité de zones chaudes ou ne soit pas soumis à des tractions, torsions ou écrasements.



L'installation de gaz et tous les composants de raccordement utilisés doivent être homologués et conformes aux normes en vigueur dans le pays d'installation.



L'utilisation de l'appareil en haute altitude nécessite de réglages spéciaux qui ne peuvent être effectués que par un technicien spécialisé, en possession du manuel technique du four.



Le tuyau d'alimentation en gaz (rigide ou flexible) doit être conforme aux normes en vigueur, doit être contrôlé périodiquement et remplacé si nécessaire.

Vérifications finales

Après le raccordement au gaz, vérifiez :

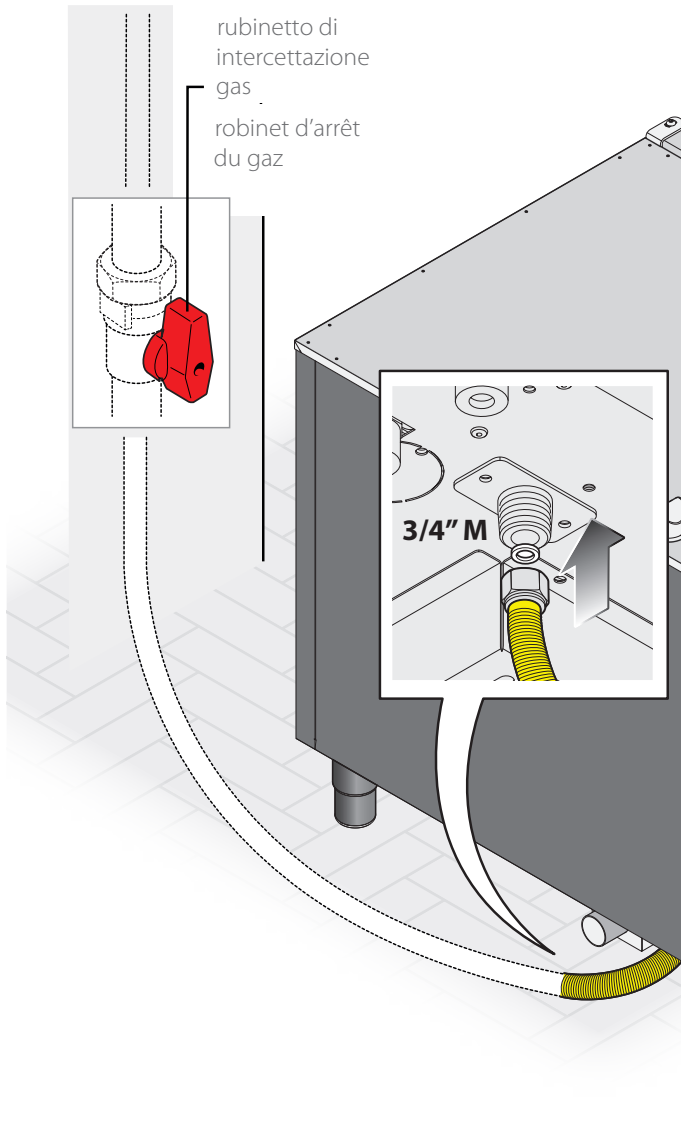


Vérifier l'étanchéité parfaite des composants avec des substances moussantes non corrosives. L'apparition de bulle indique que le raccordement n'a pas été correctement effectué. Ne pas utiliser de flammes !

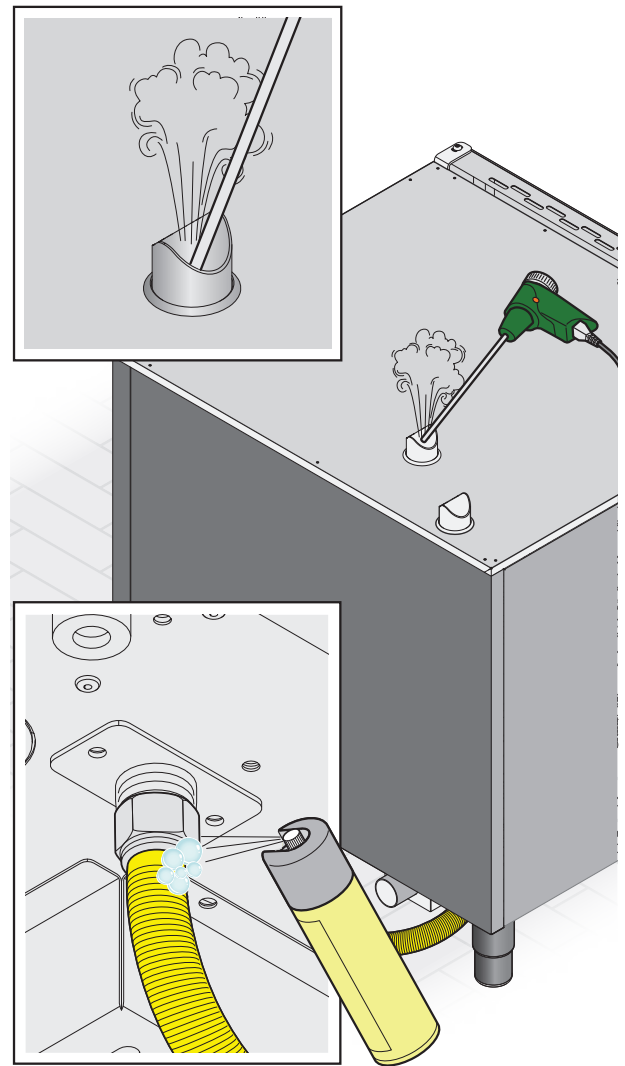


Vérifiez et réglez la pression nominale du réseau d'alimentation (à l'entrée de la vanne gaz) à l'aide d'un mesureur de pression pour fluides (par ex. un manomètre électronique). Si les valeurs sont en dehors des valeurs de pression min. et max., contactez votre opérateur de réseau de gaz local ou utilisez le régulateur de pression installé.

22



23



Equipement gaz : valeur des produits de combustion

Pression gaz dynamique : _____mbar

CO₂ /CO valeurs dans les tolérances (imprimer résultat et agraffer ou utiliser tableau ci-dessous)

OUI

NON

Brûleur	Valeurs puissance min.		Valeurs puissance max.	
	CO ₂	CO	CO ₂	CO
Supérieur	_____ %	_____ ppm	_____ %	_____ ppm
Inférieur	_____ %	_____ ppm	_____ %	_____ ppm

Gasbetriebener Apparat: Messung der Verbrennungsprodukte

Dynamischer Gasdruck: _____mbar

CO₂ /CO innerhalb der Toleranzgrenzen (Ergebnis ausdrucken und beilegen oder die nachstehende Tabelle ausfüllen)

JA

NEIN

Brenner	Min. Leistungswert		Max. Leistungswert	
	CO ₂	CO	CO ₂	CO
Oben	_____ %	_____ ppm	_____ %	_____ ppm
Unten	_____ %	_____ ppm	_____ %	_____ ppm

3 Überprüfen Sie die Werte CO - CO₂ der Abgase und verzeichnen Sie die Messwerte in der „CHECK LIST“ der Installation. Die Brennereinstellung darf nur von einem Fachtechniker, dem die technische Anleitung des Ofens vorliegt, überprüft und geändert werden.

4 Den Ausgangsdruck des Gasventils mit einem digitalen Manometer überprüfen und einstellen.

Nach erfolgreichem Abschluss der Prüfungen den Bediener anhand dieser Anleitung in die korrekte und sichere Verwendung des Gases einweisen.

Zurücksetzen bei Gasausfallalarm

Nach drei fehlgeschlagenen Zündversuchen des Brenners, öffnet sich am Display ein Alarmbildschirm.

25 ▶ Wenn der Bildschirm erscheint, drücken Sie „RESET“ eine Sekunde lang, und setzen den Ofen zurück.

Nach dem Zurücksetzen versucht das Gerät noch drei weitere Zündversuche; liegt der Gasmangel weiterhin vor, öffnet sich der Alarmbildschirm erneut.

Überprüfen Sie in diesem Fall, ob der Gas-Sperrhahn vor dem Ofen offen und aktiv ist.

Wenn diese Versuche erfolglos bleiben, wenden Sie sich an ein spezialisiertes Wartungszentrum.

3 Vérifiez les valeurs de CO - CO₂ des gaz d'échappement et documentez les valeurs mesurées dans la fiche d'installation « CHECK LIST ». Le réglage du brûleur doit être vérifié et modifié par un technicien qualifié, qui est en possession du manuel technique du four.

4 Vérifiez et réglez la pression de sortie de la vanne du gaz à l'aide d'un manomètre numérique.

Si les vérifications ont été effectuées avec succès, informez l'opérateur de l'utilisation correcte et sûre du gaz en vous référant à ce manuel.

Réinitialisation en cas d'alarme d'absence de gaz

Après trois tentatives infructueuses d'allumage du brûleur, une page-écran d'alarme apparaît sur l'écran.

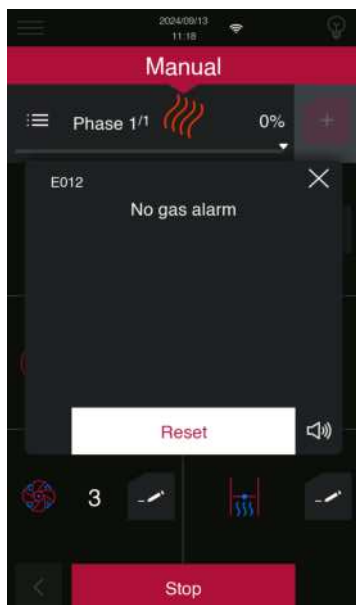
25 ▶ Lorsque la page-écran apparaît, appuyez simplement sur « RESET » pendant une seconde pour réinitialiser le four.

Après la réinitialisation, l'appareil effectuera trois autres tentatives d'allumage ; si le manque de gaz est toujours détecté, la page-écran d'alarme réapparaîtra.

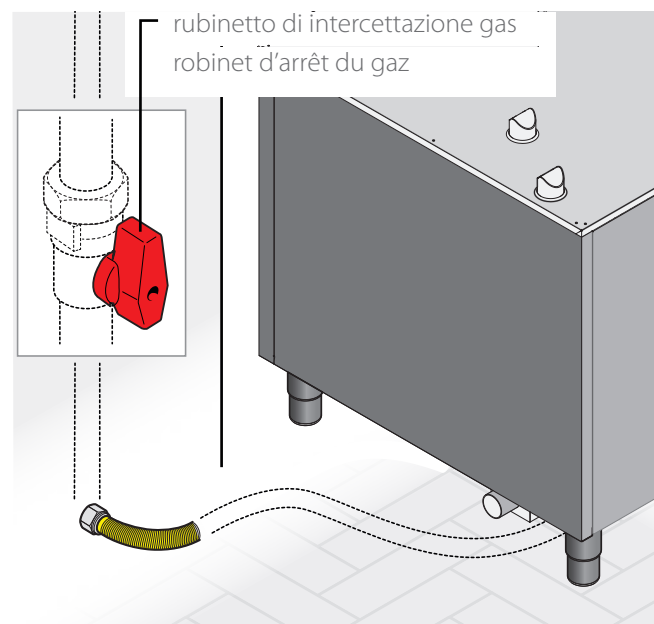
Dans ce cas, vérifiez que le robinet d'arrêt du gaz en amont du four soit ouverte et active.

Si ces tentatives échouent, contactez un centre d'assistance spécialisé.

24



25



B5. Wasseranschluss



Lesen Sie vor dem Anschluss an die Wasserversorgung die Sicherheitshinweise auf den ersten Seiten dieser Anleitung aufmerksam.

Zulaufwasser

27 Das Gerät ist für den **permanenten** Anschluss an das Wasserversorgungsnetz (nicht über einen Satz trennbarer Verbindungselemente) ausgelegt.

Das Zulaufwasser wird für die **Befeuchtung des Garraums und für Reinigungsvorgänge verwendet**. Verwenden Sie für den Anschluss ausschließlich **einen lebensmitteltauglichen 3/4" Schlauch**; andere Schläuche dürfen nicht verwendet oder wiederverwendet werden. Lassen Sie vor dem Anschluss an das Gerät Wasser durch den Schlauch laufen, um eventuelle Unreinheiten in der Wasserleitung zu entfernen.



Bei zwei übereinander gestellten Öfen ist ein einziger Zulauf möglich. Verwenden Sie in diesem Fall ein (nicht mitgeliefertes) „T“-Verbindungsstück, um das Wasser zu den beiden Geräten zu leiten.



Es wird empfohlen:

- ein (nicht mitgeliefertes) **Absperrventil a** zwischen das Wassernetz und das Gerät zu installieren, um das Gerät bei Bedarf von der Wasserversorgung trennen zu können;
- einen **Schmutzfilter b** (optional) im Zulauf des Geräts vorzusehen (z. B. 168 Mikron);
- einen **Enthärter und/oder ein Wasseraufbereitungssystem c** (beide Vorrichtungen sind nicht im Lieferumfang enthalten) zu verwenden, um den Mindestanforderungen für das Wasser zu entsprechen (siehe nachstehende Tabelle).

Bei Bedarf kann der **Filter d**, der bereits im Zulaufanschluss montiert ist, durch das optionale **Rückschlagventil e** ersetzt werden (siehe die vor Ort geltenden gesetzlichen Bestimmungen).

EIGENSCHAFTEN FÜR DAS ZULAUFWASSER

Das Zulaufwasser muss die folgenden Eigenschaften besitzen:

Trinkwasserqualität	
Maximale Temperatur	15°C ± 5 (kaltes Wasser)
Härte (CaCO ₃)	3°F - 9°F (30 - 90ppm; 1,5-5°d)
Druck	1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)
pH	7,0 - 8,5
TDS (feste Rückstände)	40 - 150 mg/l
Langelier-Index	> 0,5

Salz- und Metallionengehalt

Chlor	< 20 mg/l
Sulfate + Nitrate	< 20 mg/l
Freies Chlor	< 0,1 mg/l
Chloramin	< 0,5 mg/l
Eisen	< 0,1 mg/l
Kieselsäure insgesamt	< 10 mg/l

Wenn das vom örtlichen Wasserversorgungsnetz zugeführte Wasser nicht die oben aufgeführten Eigenschaften besitzt, sind geeignete Maßnahmen zu treffen, um den aufgelisteten Werten zu entsprechen (z. B. Enthärtungsfilter, Druckminderer etc.).

B5. Raccordements hydriques



Avant de procéder au raccordement hydrique, lisez attentivement les consignes de sécurité se trouvant dans les premières pages de ce manuel.

Eau entrante

27 L'appareil est destiné à être raccordé de **façon permanente** au réseau hydrique (et non au moyen d'un set de jonctions séparables).

L'eau entrante sera utilisée pour l'**humidification de la chambre de cuisson et pour les lavages**.

Pour le raccordement, utilisez uniquement un **tuyau de 3/4" approprié à l'usage alimentaire**; ne pas utiliser ou réutiliser d'autres tuyaux. Avant de le raccorder à l'appareil, faites couler de l'eau pour éliminer toute éventuelle impureté présente dans le réseau hydrique.



En cas de deux fours superposés, il est possible d'avoir une entrée unique et utilisez un raccord en « T » (non fourni) pour distribuer l'eau aux deux appareils.



Il est conseillé de :

- interposer un **robinet d'arrêt a** (non fourni) entre le réseau hydrique et l'appareil pour pouvoir déconnecter ce dernier de l'alimentation hydrique, au besoin ;
- un **filtre anti-impuretés b** optionnel à l'entrée de l'appareil (ex. 168 microns) ;
- utiliser un **système adoucisseur et/ou un système de traitement de l'eau c** (tous deux non fournis) afin d'obtenir les exigences minimales de qualité de l'eau (voir le tableau ci-dessous).

Au besoin, il est possible de remplacer le **filtre d**, déjà présent dans le raccord d'entrée, avec le **clapet de non-retour e** optionnel (voir la réglementation locale).

CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU ENTRANTE

L'eau entrante doit avoir les caractéristiques suivantes :

Potabilité	
Température maximale	15°C ± 5 (eau froide)
Dureté (CaCO ₃)	3°F - 9°F (30 - 90ppm; 1,5-5°d)
Pression	1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)
PH	7.0 - 8.5
TDS (Résidu fixe)	40 - 150 mg/L
Indice de Langelier	> 0,5

Contenus de Sels et d'ions métalliques

Chlorures	< 20 mg/L
Sulphates + Nitrates	< 20 mg/L
Chlore libre	< 0.1 mg/L
Chloramines	< 0.5 mg/L
Fer	< 0,1 mg/L
Silice totale	< 10 mg/L

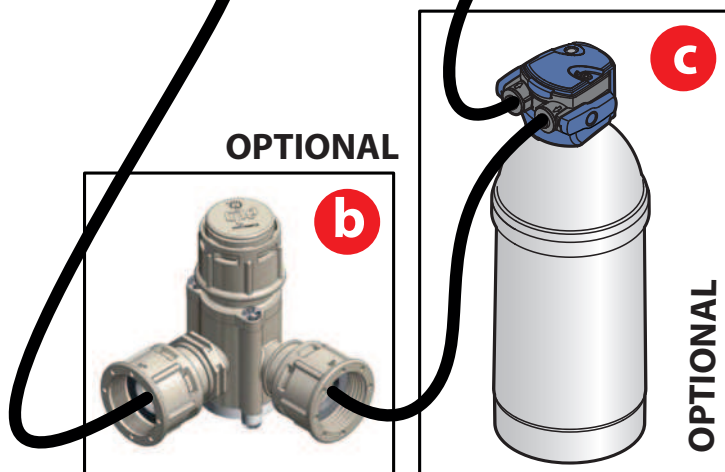
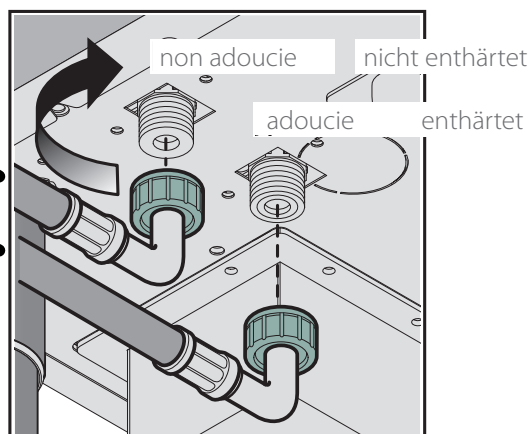
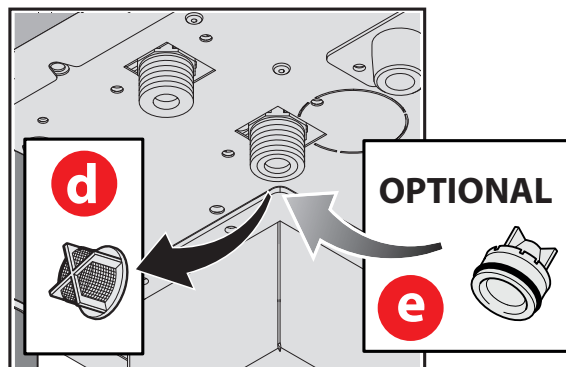
Si l'eau distribuée par le réseau hydrique local ne présente pas les caractéristiques susmentionnées, équipez-vous des systèmes appropriés de manière à respecter les valeurs indiquées (par exemple, adoucisseurs d'eau, réducteurs de pression, etc.).

EAU ADOUCIE
(circuit vapeur)

ENTHÄRTETES WASSER
(Dampfkreislauf)

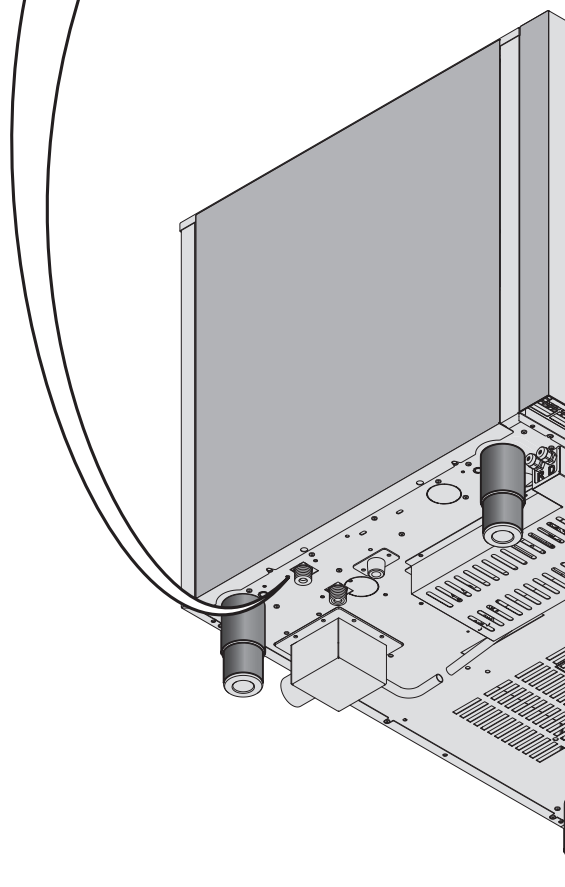
EAU NON ADOUCIE
(lavages)

NICHT ENTHÄRTETES
WASSER (Spülungen)



Filtro antipurità (optional)
Filtre anti-impuretés (option)

Addolcitore (non fornito)
Adoucisseur (non fourni)



Anschluss des Geräts an einen Abfluss

Über den Abfluss wird zur Befeuchtung oder Reinigung verwendetes Wasser aus dem Garraum abgeleitet, das gelegentlich auch Fette enthalten kann, die aus dem Gargut tropfen, insbesondere wenn oft fette Lebensmittel (z. B. Geflügel) gegart werden.

28 ▶ a Im Ofen **befindet sich bereits ein Siphon**, daher ist es für den Bodenlauf ausreichend, den externen Stutzen mit Metallschellen an das Rohr und an den Winkelanschluss (die nicht im Lieferumfang enthalten sind) anzubringen.

Schließen Sie dann ein **hitzebeständiges** Rohr an den Winkelanschluss an, um in das im Montageaum vorhandene Gitter abzuleiten.

28 ▶ b Alternativ hierzu kann auch in die Wand abgeleitet werden. In diesem Fall ist eine Entlüftung nach oben vorzusehen.

+ Im Ofen **befindet sich ein Magnetventil**, das der Kühlung des Wassers und der Fette dient, die aus dem Abfluss fließen. Es wird in jedem Fall empfohlen, hitzebeständige Rohre bzw. Schläuche zu verwenden und nicht mit den Flüssigkeiten in Berührung zu kommen, die bei eingeschaltetem Ofen abgeleitet werden.

! Der Abfluss muss zwingend außerhalb des Ofenumfangs angeordnet sein.

! Es wird empfohlen, zwischen dem Abflussrohr und dem Gitter mindestens 4 cm Abstand zu halten, um zu verhindern, dass gefährliche Bakterien zurück in das Abflussrohr gelangen können.

27

Raccorder l'appareil à une évacuation

L'eau d'humidification ou de lavage de la chambre de cuisson s'écoule par l'évacuation ; parfois, elle peut être mélangée avec les graisses de cuisson qui s'écoulent des aliments, surtout si vous cuisinez souvent des aliments gras (comme la volaille).

28 ▶ a À l'intérieur du four **se trouve déjà un siphon**, donc, pour évacuer au sol, il suffit de raccorder le manchon externe au tuyau rigide et au raccord coudé fournis au moyen de colliers métalliques (non fournis).

Successivement, raccordez au coude un tuyau rigide **résistant aux hautes températures** pour évacuer à travers la grille déjà présente dans le lieu d'installation.

28 ▶ b En alternative, il est possible d'installer une évacuation murale en prenant soin de prédisposer un évent vers le haut.

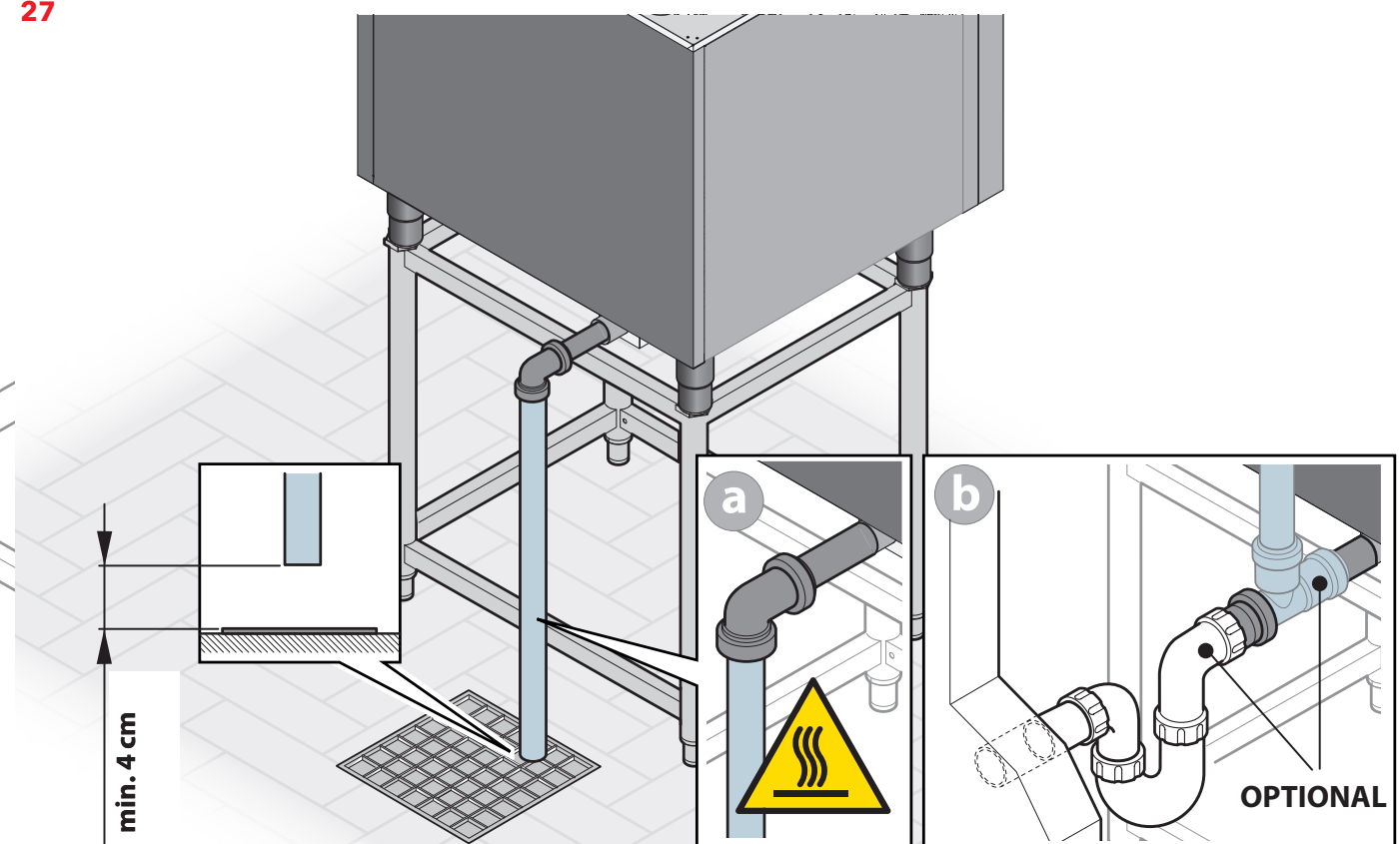
+ À l'intérieur du four **se trouve une électrovanne qui refroidit** l'eau et les graisses qui sortent de l'évacuation. Il est toutefois conseillé d'utiliser un tuyau résistant aux hautes températures et de ne pas toucher les liquides qui s'écoulent durant le fonctionnement du four.



L'évacuation doit être absolument située à l'extérieur du périmètre du four.



Il est conseillé de maintenir au moins 4 cm de distance entre le tuyau d'évacuation et la grille pour éviter la remontée des bactéries dangereuses le long du tuyau d'évacuation.



B6. Anschluss des Dampfabzugs

29 Im hinteren Teil des Geräts befinden sich modellabhängig ein/zwei Schornsteine und ein Rohr:

A: Abzugsschacht für Dämpfe/Feuchtigkeit, die bei Garvorgängen normalerweise entstehen;

B: Lufteintrittsventil für die Abführung von Feuchtigkeit. Dieses Rohr ist mit einem manuellen oder automatischen Öffnungs-/Schließsystem ausgestattet (abhängig vom gewählten Garverfahren).

C: (nur gasbetriebene Modelle) Kamin für die Rauchgasableitung.

Das Gerät muss unbedingt unter einer Dunstabzugshaube mit ausreichender Kapazität aufgestellt werden.



Achtung: Die austretenden Dämpfe sind sehr heiß, daher besteht hier Verbrennungsgefahr!



Stellen Sie stets sicher, dass der Dampfabzug durch nichts behindert wird. Lassen Sie keine entzündlichen oder hitzeempfindlichen Materialien in der Nähe der Abflussrohre.

B6. Raccordement des fumées

29 À l'arrière de l'appareil, il y a une/deux cheminées et un tuyau selon le modèle acheté :

A : conduit d'évacuation des fumées / humidité normalement produites durant la cuisson ;

B : vanne d'arrivée d'air pour système d'évacuation de l'humidité. Ce tuyau est équipé d'un système d'ouverture/fermeture manuel ou automatique (selon le mode de cuisson choisi).

C : (uniquement modèles à gaz) cheminée évacuation des gaz de combustion.

Il est obligatoire de positionner l'appareil sous une hotte de capacité adéquate.

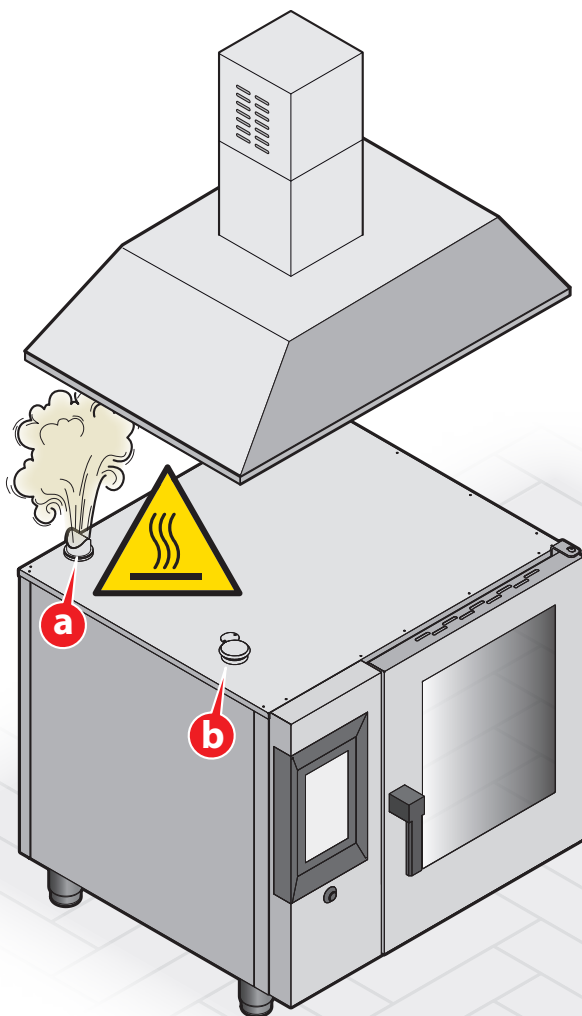


Attention, les fumées qui sortent sont très chaudes : risque de brûlures !

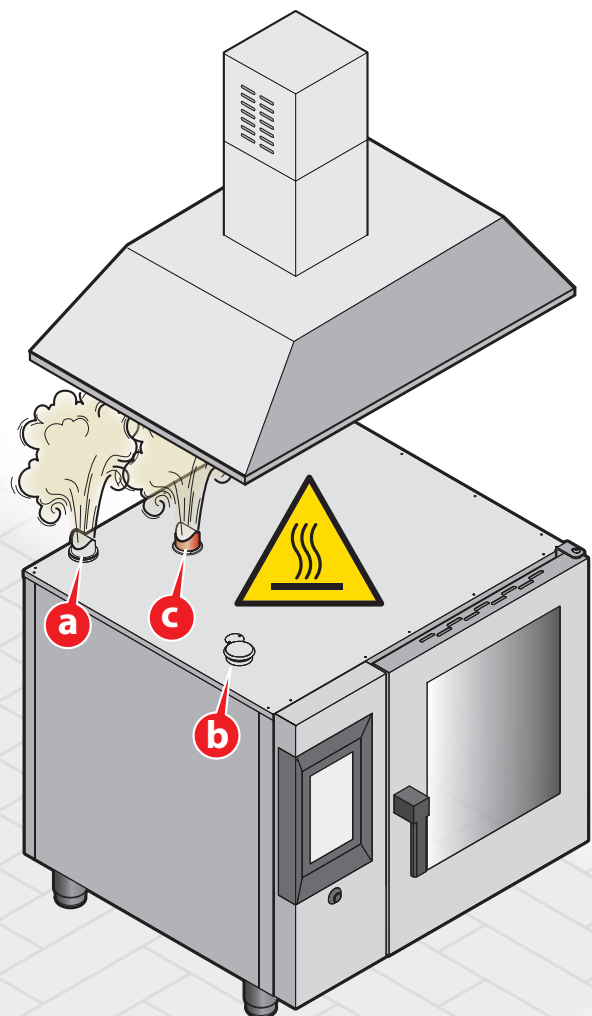


Assurez-vous qu'aucun obstacle ne puisse obstruer le dégagement des fumées. Ne pas laisser de matériaux inflammables ou sensibles à la chaleur à proximité du tuyau d'évacuation.

28



modèles électriques Elektrische Modelle



modèles à gaz Gasgeräte

B7. Interpretation des Typenschildes

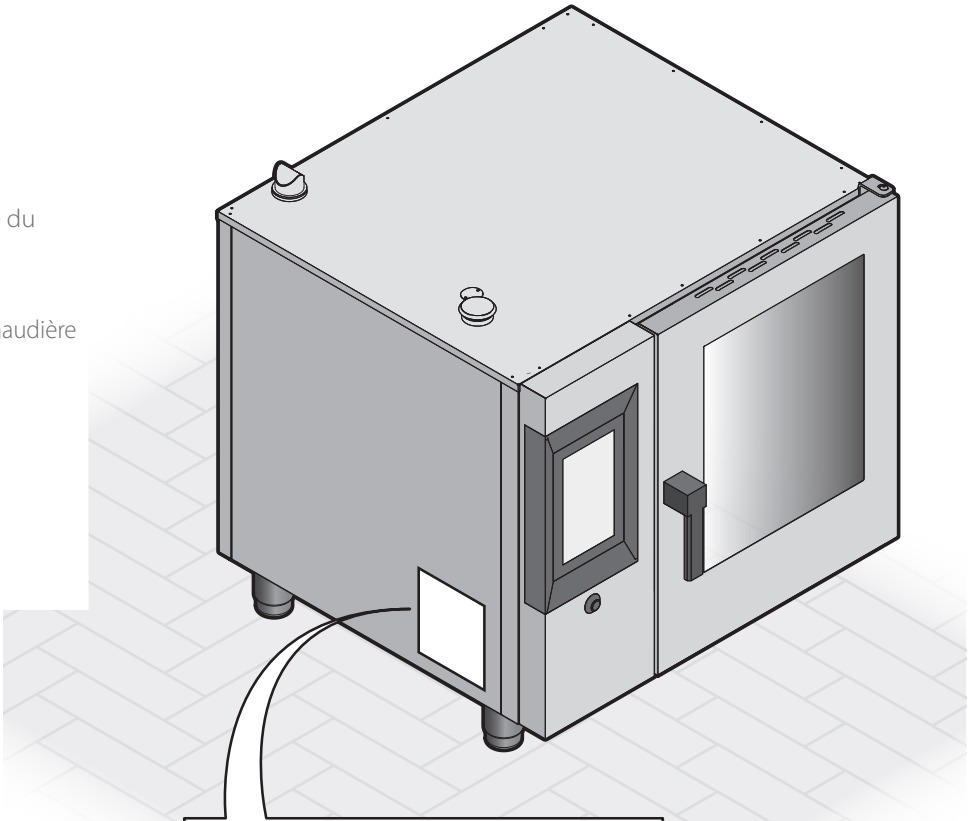
30 Das Typenschild befindet sich seitlich am Gerät und liefert wichtige Daten: Diese sind grundlegend bei einer Anfrage auf einen Wartungs- oder Reparaturreingriff des Geräts. Entfernen Sie das Schild, beschädigen oder verändern es nicht.

- A Modèle
- B Alimentation
- C Puissance électrique de la chambre de cuisson
- D Puissance électrique totale du four
- E Numéro de série
- F Puissance électrique de la chaudière
- G Marquage CE
- H Degré de protection
- I Préparation du gaz
- L Consommation de gaz
- M Puissance du gaz du four
- N Préparation du gaz

- A Modell
- B Spannungsversorgung
- C Stromleistung des Garraums
- D Gesamtstromleistung des Ofens
- E Seriennummer
- F Stromleistung Boiler
- G CE-Kennzeichnung
- H Schutzart
- I Vorbereitet für den Gastyp
- L Gasverbrauch
- M Gasleistung des Ofens
- N Vorbereitet für den Gastyp

B7. Lecture de la plaque signalétique

30 La plaque signalétique se trouve sur le côté de l'appareil et fournit des informations techniques importantes : elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil. Il est donc recommandé de ne pas l'enlever, ne pas l'endommager ni de la modifier.



A	MOD	XXXXX	NR	XXXXXX/XX/XX	E
B	POWER SUPPLY	400V 3N 50 Hz			
C	OVEN POWER kW	6,6	BOILER POWER kW	1,0	F
D	TOT POWER kW	7,9	CE	IP X4	G H
G	CE	XXXX	II 2H3P	P mbar 30 30 20 ;	
A	TYPE	XXXXX	II 2E+1+	P mbar 28-30 37 20 25	
E	MOD	XXXXX	II 2H3P	P mbar 50 50 20 ;	AT-CH
M	NR	XXXXX	II 2E3P	P mbar 50 50 20 20	DE
L	Σ Qn	36,0 kW	II 2E3+	P mbar 28-30 37 20 ;	LU
I	G30 G20 G25	30 30 30 ;	P mbar 28-30 37 20 ;	MT-IS-HU-CY	
B	2,83 3,80 4,43	3+ 3+ 3+ ;	P mbar 28-30 37 ; ;	CY	
D	kg/h m³/h m³/h	2E 2E 2E	P mbar ; ; 20 ;	PL	
H	PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUESTO A GAS - PRECINSTO A GAS				
	G20 20 mbar				
	230V	50 Hz	1,5 kW	IP X4	EN 203-1
	MADE IN ITALY				

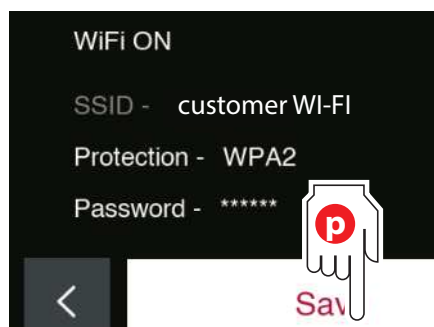
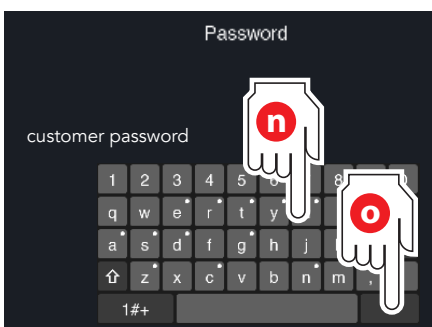
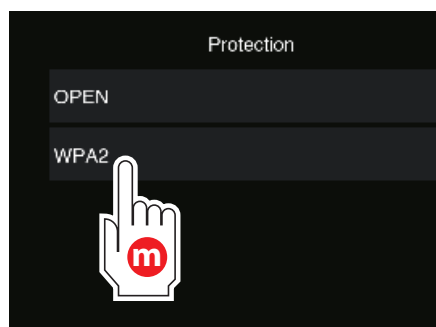
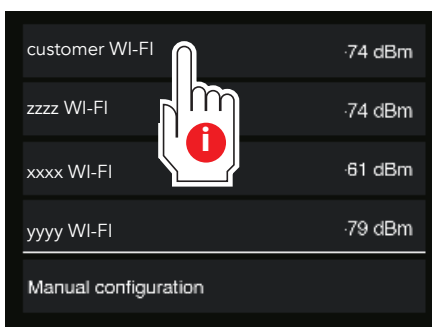
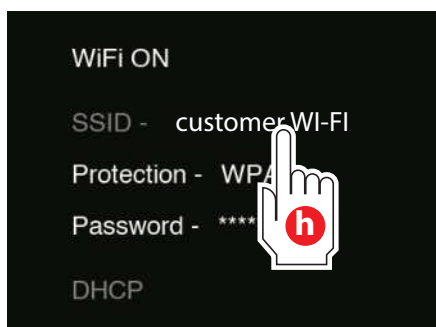
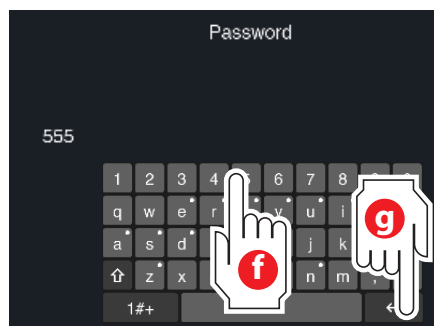
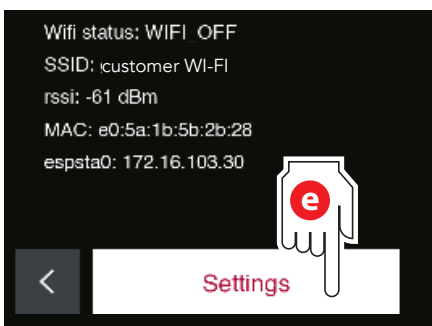
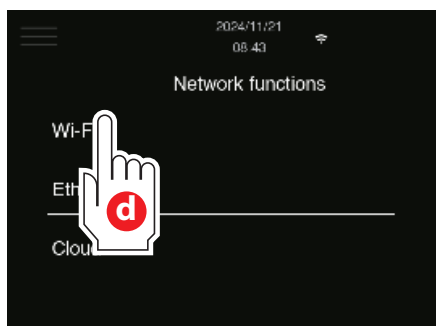
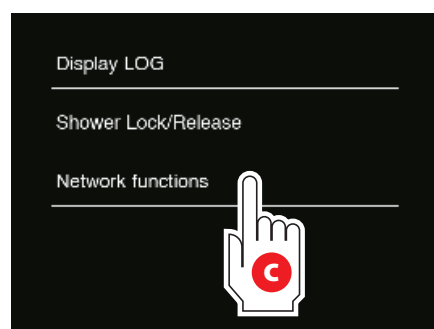
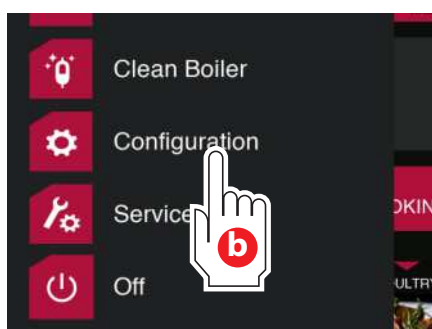
B8. WLAN-Verbindung

- 31** Die WLAN-Verbindung des Backofens hat verschiedene Funktionen.
Damit kann der Hersteller:
- die Garantie aktivieren;
 - prüfen, ob der Ofen ordnungsgemäß verwendet wird;
 - prüfen, ob die Wartung pünktlich und sorgfältig durchgeführt wird;
 - die Waschzyklen überwachen;
 - ggf. Störungen über Fernzugriff beheben;
 - die Software über Fernzugriff aktualisieren

B8. Connexion WIFI

- 31** La procédure de connexion au WIFI du four a de multiples fonctions.
En effet elle permet au fabricant de :
- activer la garantie ;
 - vérifier que le four soit utilisé de manière correcte ;
 - vérifier que l'entretien soit effectué de manière ponctuelle et diligente ;
 - contrôler les cycles de lavage ;
 - résoudre à distance d'éventuels dysfonctionnements;
 - mettre à jour le logiciel à distance

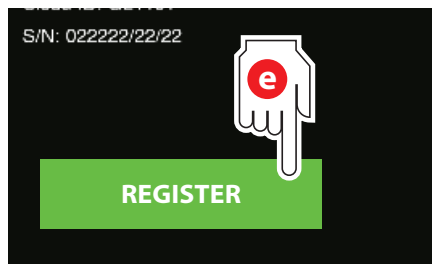
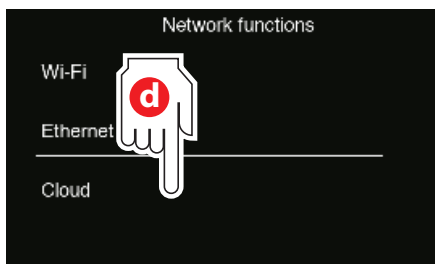
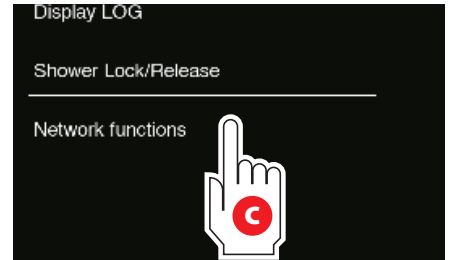
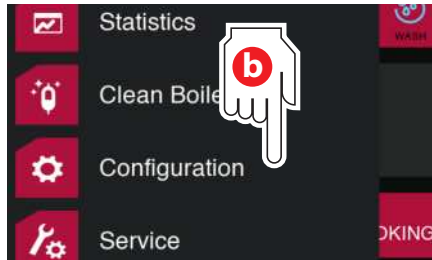
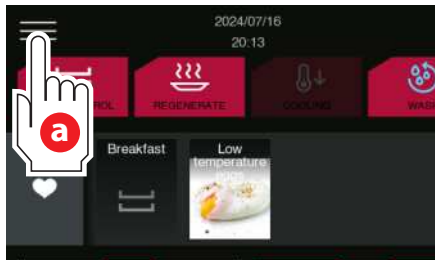
30



B9. Registrierung und Aktivierung des Gerätes

B10. Enregistrement et activation de l'appareil

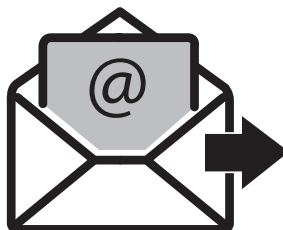
31



Inserisci l'indirizzo email dell'utente finale nel riquadro sottostante per effettuare la prima attivazione!

Email utente finale

Lingua

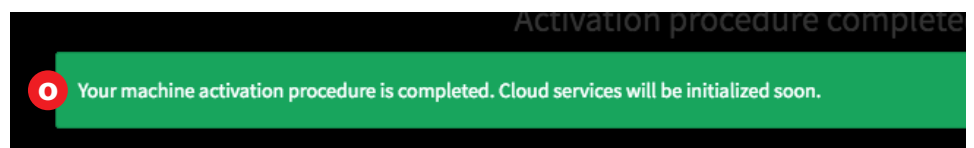


personal
e-mail



Remote Analysis

Activate a new machine



Avec l'autorisation du client, le four est activé et connecté au Cloud du fabricant. Le compte master du fabricant permet de surveiller les nouveaux fours connectés au Cloud. Le revendeur et le client peuvent demander des identifiants au fabricant pour accéder au Cloud et voir leur(s) propre(s) four(s).

Der Ofen wird über die Kundenautorisierung aktiviert und mit der Cloud des Herstellers verbunden. Über das Hauptkonto des Herstellers kann dieser die neu mit der Cloud verbundenen Öfen überwachen. Händler und Kunde können beim Hersteller Anmeldeinformationen anfordern, um auf die Cloud zuzugreifen und ihren Ofen, oder mehrere, anzusehen.

Informieren Sie den Anwender nach abgeschlossener Installation über Folgendes:

- Wie das Gerät sicher und optimale verwendet wird;
- Wie die ordentliche Wartung und die Reinigung durchzuführen sind.



Bei der ersten Verwendung des Geräts werden durch Verdampfung der Feuchtigkeit aus dem Isoliermaterial Dämpfe und unangenehme Gerüche erzeugt, die mit den anschließenden Betriebszyklen verschwinden.



Sollten Alarme angezeigt werden, überprüfen Sie diese mit Hilfe der „Gebrauchs- und Wartungsanleitung“. Wenn es nicht möglich sein sollte, die betreffende Störung zu beheben, wenden Sie sich umgehend an den Hersteller und trennen Sie das Gerät bis zur Reparatur von der Strom- und Wasserversorgung (sofern vorhanden).

Wenn Sie zusätzliche Informationen benötigen oder wenn Sie Zweifel in Bezug auf die Installation haben, steht Ihnen der Hersteller gern zur Beantwortung Ihrer Fragen zur Verfügung.

Terminieren Sie die Installation, indem Sie den Benutzer über Folgendes informieren:

- wie das Gerät optimal und sicher zu verwenden ist;
- wie die ordentliche Wartung und die Reinigung durchzuführen sind.



Lors des premières utilisations, à cause de l'évaporation de l'humidité, l'appareil produira des fumées et des odeurs désagréables qui disparaîtront progressivement au cours des cycles de fonctionnement suivants.



Si des alarmes apparaissent, vérifiez leur typologie dans le manuel d'« utilisation et d'entretien » : si la résolution n'est pas possible, contactez immédiatement le fabricant et, dans l'attente de la réparation, débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique (si présente).

Si des informations supplémentaires sont nécessaires ou si vous avez des doutes sur l'installation, le fabricant est à votre entière disposition pour répondre à tout type de questions.

A1. Sicherheitshinweise



Wenn die nachfolgenden Vorschriften nicht beachtet werden, kann dies zu Schäden, Verletzungen oder Todesfällen führen. Zudem verfällt in diesem Fall die Garantie und der Hersteller wird von jeglicher Haftung entbunden.



Bevor Sie das Gerät verwenden und warten, lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch und bewahren Sie sie an einem sicheren Ort auf, damit sie von den verschiedenen Bedienern später eingesehen werden kann. Wenn einige Abschnitte nicht verständlich sind, wenden Sie sich an den Hersteller.



Arbeiten oder Änderungen, die nicht genehmigt wurden und nicht in dieser Anleitung aufgeführt werden, führen zum Verfall der Garantie.



Im Fall der Veräußerung des Ofens immer das Handbuch beilegen; falls erforderlich ein neues Exemplar beim Vertragshändler oder direkt beim Hersteller anfordern.



Wenn nicht alle Informationen in dieser Anleitung für Sie verständlich sind, wenden Sie sich bitte rechtzeitig an den Hersteller.



Andere als die in dieser Anleitung angegebenen Verwendungszwecke sowie Reinigungs- und Wartungseingriffe gelten als unsachgemäß und können Sachschäden und Verletzungen auch tödlicher Art führen. In diesen Fällen verfällt die Garantie und der Hersteller wird von jeglicher Haftung entbunden.



Vor Installations- und regelmäßigen oder außergewöhnlichen Wartungsarbeiten muss das Gerät vom Strom- und Wassernetz getrennt und der Gas-Sperrhahn (nur bei Gasgeräten) geschlossen werden.



Das Gerät wurde zum Garen von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen entwickelt und es darf ausschließlich für diese Funktion eingesetzt werden: Alle anderen Verwendungsweisen gelten als gefährliche Zweckentfremdung.

A1. Mises en garde de sécurité



Le non-respect de ces normes peut entraîner des dommages et des lésions, voire mortels et annule la garantie en dégageant l'entreprise de toutes responsabilités.



Avant l'installation et l'entretien ordinaire de l'appareil, lisez attentivement ce manuel et conservez-le avec soin pour d'ultérieures consultations de la part des divers opérateurs. Si certaines parties ne sont pas compréhensibles, contactez le Fabricant.



Toute intervention, altération ou modification non expressément autorisée et contraire aux indications de ce manuel, entraîneront l'annulation de la garantie.



Joignez toujours le manuel en cas de cession du four. Si nécessaire, une nouvelle copie du manuel pourra être demandée au revendeur autorisé ou directement à l'entreprise de construction.



Si le contenu du présent manuel n'est pas clair, contactez préalablement le fabricant.



Une utilisation, un nettoyage et un entretien différents de ceux indiqués dans ce manuel sont considérés comme impropres et peuvent provoquer des dommages, lésions ou accidents mortels ; ils annulent la garantie et dégagent le fabricant de toutes responsabilités.



Débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique et fermez le robinet d'arrêt du gaz (uniquement pour les modèles au gaz) avant d'effectuer toute intervention d'installation ou d'entretien ordinaire ou extraordinaire.



L'appareil a été conçu pour cuire des aliments dans des environnements fermés et doit être exclusivement utilisé pour cette fonction : toute utilisation différente doit donc être évitée puisque considérée inappropriée et dangereuse.



Cet appareil peut uniquement être utilisé pour la cuisson d'aliments dans les cuisines



Dieses Gerät darf ausschließlich zum Garen von Gargut in industriellen und professionellen Küchen von Fachpersonal verwendet werden: Jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß und daher gefährlich.



Für den kommerziellen Einsatz vorgesehenes Gerät (zum Beispiel in Restaurantküchen) und nicht vorgesehen für die kontinuierliche Massenproduktion von Lebensmitteln.



Anweisung auf Anfrage beim Hersteller verfügbar, auch in alternativen Formaten (z.B. auf Web Site).



Der Hersteller hat dieses Gerät in Übereinstimmung mit den geltenden Richtlinien und mit modernsten Sicherheitssystemen gebaut, um sämtliche Gefährdungen zu minimieren. Es obliegt dem Anwender, die dennoch verbleibenden Restrisiken auf ein Minimum zu reduzieren und hierzu die in dieser Gebrauchs- und Wartungsanleitung enthaltenen Vorschriften zu befolgen.



Wenn das Gerät nicht funktioniert, Sie funktionale oder strukturelle Veränderungen feststellen oder wenn die Strom- und Wasserversorgung unterbrochen ist, kontaktieren Sie den vom Hersteller autorisierten Kundendienst und versuchen Sie sich nicht selbst an der Reparatur. Bei einer eventuellen Reparatur müssen Original-Ersatzteile verwendet werden.



Eventuelle Lüftungsschlitze dürfen durch nichts behindert werden. Das Gerät muss bei außerordentlichen Wartungsarbeiten leicht zu bewegen sein: Achten Sie darauf, dass das gegebenenfalls nach der Installation errichtete Mauerwerk (z. B. Wände, neue schmalere Türen, Renovierungen usw.) das Gerät nicht behindern.



Kinder unter 8 Jahren, Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen eingeschränkten Fähigkeiten bzw. mit fehlender Erfahrung oder fehlendem Wissen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen oder nachdem sie die nötigen Hinweise und Erklärungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit zusammenhängenden Gefahren erkannt und verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Nutzer durchzuführen sind, dürfen nicht

professionnelles de la part de personnel qualifié : tout autre emploi n'est pas conforme à l'usage prévu et donc dangereux.



Équipements destinés à un usage commercial (par exemple, cuisines de restaurants) et non destinés à la production de masse continue d'aliments.



Instructions disponibles sur demande auprès du fabricant, également dans d'autres formats (ex. sur le site Web)



Le fabricant a conçu et construit cet appareil selon les réglementations en vigueur et avec les meilleurs systèmes de sécurité dans le but de réduire les risques. Toutefois un risque résiduel subsiste, l'utilisateur devra pourvoir à sa diminution en respectant les normes indiquées sur le présent manuel d'utilisation et d'entretien.



Si l'appareil ne fonctionne pas ou si vous remarquez des altérations fonctionnelles ou structurelles, débranchez-le de la source d'alimentation électrique et contactez un Centre d'Assistance Agréé par le fabricant, sans tenter de le réparer vous-même. Pour toute réparation, demandez des pièces de rechange d'origine.



Ne bouchez pas les éventuelles prises d'air. L'appareil doit être facilement déplaçable pour d'éventuels entretiens extraordinaires : faites attention que les éventuels travaux de maçonnerie successifs à l'installation (par ex. construction de murs, remplacement des portes avec d'autres plus étroites, restructurations, etc...) n'empêchent pas les déplacements.



L'appareil peut être utilisé par des enfants de plus de 8 ans et des personnes avec des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou sans expérience ou connaissance nécessaire, à condition que ceux-ci soient surveillés ou qu'ils aient reçu les instructions relatives à l'utilisation sûre de l'appareil et à la compréhension des dangers qui lui sont inhérents. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien doivent être effectués par l'utilisateur et non par des enfants sans surveillance.

von unbeaufsichtigten Kindern vorgenommen werden.



Avec la cuisson sur gril d'aliments particulièrement gras (par exemple rôtis ou volailles), placez un plat sur le fond de la chambre de cuisson pour récupérer la graisse.



Beim Garen von besonders fetthaltigem Gargut (z. B. Braten oder Geflügel) mit einem Gitter stellen Sie für das austretende Fett eine Backform mit hohen Kanten auf den Boden des Garraums.



Avant l'utilisation, assurez-vous qu'aucun objet non conforme (manuels d'instructions, sachets en plastique ou autre) ou résidu de détergent ne soit présent à l'intérieur de la chambre ; assurez-vous également que le système d'extraction des fumées ne soit pas obstrué et qu'aucun matériau inflammable ne se trouve à proximité.



Vor dem Gebrauch versichern Sie sich, dass im Ofenraum keine nicht konformen Objekte (Gebrauchsanleitung, Plastikbeutel oder ähnliches) oder Rückstände von Reinigungsmitteln sind. Vergewissern Sie sich, dass der Dampfabzug frei und nicht verstopft ist und dass sich keine entflammenden Stoffe in der Nähe befinden.



À la première utilisation, faites fonctionner l'appareil à vide pendant 30 à 40 min à 200°C de façon à éliminer les résidus de traitement ; attendez que la chambre se refroidisse et démarrez un lavage SOFT. Avant toute utilisation, lavez et essuyez avec soin également les accessoires et les plaques.



Lassen Sie das Gerät beim ersten Gebrauch 30-40 Min. bei 200 °C leer laufen, um Rückstände aus der Verarbeitung zu entfernen. Warten Sie anschließend, bis sich der Garraum abgekühlt hat und führen Sie dann eine SOFT-Reinigung durch. Reinigen und trocknen Sie auch Zubehörteile und Backformen vor jedem Gebrauch gründlich.



Durant les opérations de nettoyage, équipez-vous avec des équipements de protection personnel adéquats. L'utilisation de gants et des lunettes de protection est indispensable lors des nettoyages manuels impliquant l'utilisation directe de détergents, car ils pourraient provoquer des blessures et des brûlures par contact et par inhalation.



Verwenden Sie bei allen Reinigungsarbeiten stets die passende persönliche Schutzausrüstung. Die Verwendung von Schutzhandschuhen und einer Schutzbrille ist zwingend geboten, wenn manuelle Reinigungsvorgänge mit direkter Verwendung von Reinigungsmitteln durchgeführt werden, da diese Verletzungen und Verbrennungen durch Kontakt und Einatmen verursachen können.



Pour le nettoyage de tout composant ou accessoire NE PAS utiliser de nettoyants abrasifs ou en poudre, agressifs ou corrosifs (ex. acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soda caustique, etc...), d'outils abrasifs ou pointus (par ex., éponges abrasives, racloirs, brosses métalliques, etc...), de jets d'eau de vapeur ou sous pression. Attention ! N'utilisez jamais de tels outils et de telles substances, même pour nettoyer le socle/le sol sous-jacent de l'appareil.



Verwenden Sie für die Reinigung von Komponenten oder Zubehörteilen AUF KEINEN FALL abrasive oder pulverförmige, aggressive oder korrosive Reinigungsmittel (z. B. Chlorwasserstoffsäure/Salzsäure oder Schwefelsäure, Natronlauge etc.), abrasive oder spitze Werkzeuge (z. B. Schleifschwämme, Schaber, Stahlbürsten etc.), Dampf- oder Druckwasserstrahlen. Achtung! Verwenden Sie diese Werkzeuge und Stoffe auch nicht zum Reinigen der Unterstruktur / des Bodens unter dem Gerät.



L'appareil doit être positionné de manière stable et sûre sur le support fourni afin d'empêcher tout éventuel déplacement ou renversement de ce dernier. Le meuble d'appui doit être en mesure de supporter le poids de l'appareil à pleine charge sans se déformer ni céder et doit être en matériau ignifuge et non sensible à la chaleur.



Das Gerät muss sicher und stabil auf der vorgesehenen Aufstellfläche aufgestellt werden, um alle möglichen Bewegungen oder ein Kippen desselben zu vermeiden; der Unterbau muss geeignet sein, das Gewicht des Gerätes bei Vollast ohne Verformungen oder Nachgeben



Pour déplacer des récipients, des accessoires et autres objets à l'intérieur de la chambre

zu tragen und er muss aus feuerfestem und hitzebeständigem Material bestehen.



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



Um Verbrühungen zu vermeiden, verwenden Sie keine mit Flüssigkeiten oder Gargut, das beim Garvorgang flüssig wird, gefüllten Behälter auf einer höheren als der sichtbaren Ebene.



Während des Garens und bis zum Abkühlen können die äußeren und inneren Teile des Ofens sehr heiß sein (Temperatur über 60°C / 140°F). Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie die mit diesem Symbol gekennzeichneten Bereiche nicht berühren.



Seien Sie sehr vorsichtig beim Herausziehen der Backformen aus dem Ofenraum, insbesondere, wenn diese Flüssigkeiten enthalten.



Seien Sie beim Öffnen der Ofentür während eines Garvorgangs und danach sehr vorsichtig, insbesondere beim Dampfgaren, da hier die Gefahr von Verbrühungen besteht.



Salzen Sie die Gargut nicht im Ofenraum.



Verwenden Sie keine leicht entflammaren Flüssigkeiten oder Gargut (z. B. Alkohol).



Halten Sie den Garraum immer sauber und reinigen Sie ihn regelmäßig nach jedem Garen: Fette oder Lebensmittelrückstände, die nicht entfernt werden, könnten sich entzünden!



Falls eine Kernsonde verwendet wird, muss diese aus dem Gargut entfernt werden, bevor die Backformen aus dem Ofen gezogen werden. Bevor Sie die Backformen herausziehen, kontrollieren Sie das Kabel des Nadelfühlers. Es darf beim Herausziehen nicht blockiert sein. Seien Sie sehr vorsichtig bei der Verwendung des Fühlers, da dieser sehr spitz ist und hohe Temperaturen erreicht.



Öffnen Sie während der Reinigung nicht die Ofentür: Hier besteht Verletzungsgefahr durch die heißen Dämpfe und die aggressiven Reinigungsmittel.



Verwenden Sie bei der Erstinstallation oder

de cuisson, portez toujours des vêtements thermiques de protection (EPI) adaptés à l'usage en question (ex. gants thermiques). Pour éviter les brûlures, ne pas utiliser de récipients contenant des liquides ou des aliments qui, en cours de cuisson, deviennent fluides, à des niveaux supérieurs à ceux observés.



Pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement les parties internes et externes du four sont très chaudes (température supérieure à 60°C / 140°F). Pour éviter toute brûlure, il est conseillé de ne pas toucher les zones où a été appliqué ce symbole.



Faites extrêmement attention lors de l'extraction des plaques de la chambre du four, surtout si celles-ci contiennent des liquides. Faites particulièrement attention à l'ouverture de la porte durant et après une cuisson, surtout si elle est à vapeur : danger de brûlures.



N'effectuez pas le salage à l'intérieur de la chambre du four.



Ne utilisez pas d'aliments ou de liquides facilement inflammables pendant la cuisson (par ex., alcool).



Maintenez la chambre de cuisson toujours propre, en effectuant un nettoyage quotidien après chaque cuisson : les graisses ou les résidus alimentaires pourraient prendre feu s'ils ne sont pas éliminés à l'intérieur.



Si vous utilisez la sonde à cœur, il faut l'extraire des aliments avant d'extraire les plats du four. Avant d'extraire les plats, contrôlez que le câble de la sonde n'entrave pas l'opération. Manipulez attentivement la sonde car elle est très pointue et après l'utilisation elle atteint des températures élevées.



Durant le lavage, ne pas ouvrir la porte du four considérant le risque de lésions causées par les vapeurs chaudes et par l'agressivité des détergents chimiques utilisés.



Durant les opérations de première installation ou de changement du bidon de détergent ou du liquide de rinçage, utilisez des équipements de protection individuelle (ex. lunettes de protection et gants).

beim Auswechseln des Reinigungsmittel- oder Klarspülmittelbehälters persönliche Schutzausrüstung (z. B. Schutzbrille und Schutzhandschuhe). Berühren Sie das Reinigungsmittel nicht mit bloßen Händen. Bei Berührung mit der Haut oder den Augen gründlich mit fließendem Wasser abspülen und sofort einen Arzt aufsuchen.



Bewahren Sie keine Hitzequellen (zum Beispiel Grill, Fritteusen usw.), leicht entflammbare Stoffe oder brennbare Stoffe in der Nähe des Geräts auf (z. B. Benzin, Treibstoff, Alkoholflaschen, usw.).



Verwenden Sie nur die vom Hersteller mitgelieferten Kernsonde.



Aus Sicherheitsgründen wird empfohlen, die letzte Backform NICHT in einer Höhe von über 160 cm zu positionieren, da eventuelle heiße Garflüssigkeiten beim Herausziehen überschwappen und den Bediener schwer verletzen können.



Der gelbe Aufkleber „Verbrennungsgefahr“ an der Vorderseite weist auf diese

Sicherheitsvorkehrung hin.



Wenn die Glasscheibe des Geräts angeschlagen oder beschädigt ist, fordern Sie sofort den Ersatz bei einer autorisierten Kundendienststelle an. Verwenden Sie den Ofen dann nicht: Es besteht die Gefahr, dass die Scheibe explodiert!



Legen Sie keine Gegenstände (z. B. Anleitungen, Kochhandschuhe etc.) zwischen den Ofen und die Auflagefläche, um die Flügelräder und damit den Luftstrom unter dem Ofen nicht zu behindern.



Wenn Sie das Gerät selbst oder andere Geräte in unmittelbarer Nähe bewegen, stellen Sie sicher, dass die Wasser-, Strom- und Gasversorgungsleitung (nur bei Gasmodellen) nicht versehentlich durch die Handhabung gequetscht, gezogen, getrennt oder beschädigt werden.



Das eingeschaltete Gerät erzeugt starke Wärme, die auch an die Umgebung abgegeben wird. Beachten Sie daher Folgendes:

- Legen Sie NIEMALS brennbare oder hitzeempfindliche Gegenstände (z. B. Dekorationen aus Kunststoff, Feuerzeuge usw.) in der Nähe des Geräts ab;

Ne touchez jamais le détergent à mains nues. En cas de contact avec la peau et les yeux, rincez abondamment à l'eau courante et contactez immédiatement un médecin.



Ne placez pas l'appareil à proximité de sources de chaleur (par ex., grilles, friteuses, etc.), des substances inflammables ou combustibles (par ex. gasoil, essence, bouteilles d'alcool, etc.).



Utilisez uniquement la sonde à cœur fournie par le Fabricant.



Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de NE PAS placer la dernière plaque à une hauteur supérieure à 160 cm car en l'extrayant, les liquides de cuisson brûlants pourraient couler et brûler gravement l'opérateur.



L'autocollant jaune « danger de brûlures » appliqué sur le devant rappelle cette précaution de sécurité.



Si le verre de l'appareil est brisé ou abîmé, demandez son remplacement immédiat en contactant un Centre d'Assistance Autorisé. Ne pas utiliser le four : risque d'explosion du verre !



Ne pas insérer d'objets (ex. manuels, gants de cuisine, etc.) entre le four et le plan d'appui pour éviter d'obstruer les ventilateurs d'aération qui se trouvent sous le four.



Lors du déplacement de l'appareil ou d'autres appareils à proximité immédiate, veillez à ce que le tuyau d'alimentation en eau, le câble d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en gaz (uniquement modèles à gaz) ne soient pas écrasés, tirés, débranchés ou endommagés par inadvertance par l'opération.



Une fois allumé, l'appareil dégage beaucoup de chaleur qui irradie dans le milieu environnant. Pour cette raison :

- N'approchez PAS d'objets combustibles ou sensibles à la chaleur (ex. éléments décoratifs en plastique, briquets, etc.) de l'appareil ;
- N'approchez PAS de composants potentiellement explosifs (ex. bouteilles de gaz ou sous pression) de l'appareil, danger de déflagration.



Le remplacement du câble d'alimentation ne doit être effectué que par un technicien

- Bringen Sie NIEMALS potenziell explosive Komponenten (z. B. Gasflaschen oder Druckflaschen) in die Nähe des Geräts, da dies eine Explosion verursachen kann.



Das Versorgungskabel darf nur von einem qualifizierten und autorisierten Techniker ausgetauscht werden. Ersetzen Sie das Kabel bei Bedarf ausschließlich durch ein Kabel mit gleichwertigen Eigenschaften mit einem gelb-grünen Erdungskabel.



Das Typenschild liefert wichtige Daten: Diese sind grundlegend bei einer Anfrage auf einen Wartungs- oder Reparaturingriff des Geräts: Entfernen Sie das Schild, beschädigen oder verändern es nicht.



Das Gerät darf ausschließlich von Personal benutzt werden, das in angemessener Weise in seine Benutzung eingewiesen worden ist. Zur Vermeidung des Brandrisikos oder von Beschädigungen des Gerätes ist es außerdem von wesentlicher Bedeutung, dass das Personal präzise Anweisungen zur Sicherheit erhält.



Das Gerät muss in einem Raum mit angemessener Belüftung aufgestellt werden, um die übermäßige Ansammlung von gesundheitsschädlichen Substanzen im Installationsraum zu vermeiden.



Während des Betriebs muss in besonderer Weise auf die heißen Bereiche der externen Oberflächen des Gerätes geachtet werden, die während des Betrieb auch 60 °C überschreiten können.



Es ist nicht erforderlich, dass die Benutzer Gehörschutz tragen, da der Schalldruckpegel des Ofens unter 70 dB(A) liegt.



Im Fall von defekten oder Funktionsstörungen muss das Gerät deaktiviert werden; für seine eventuelle Reparatur ausschließlich an den technischen Kundendienst des Herstellers wenden und die Verwendung von Originalersatzteilen fordern.



VERBRENNUNGSGEFAHR! Beim Entnehmen der Bleche oder Gitter aus dem heißen Ofen müssen die Hände mit temperaturbeständigen Handschuhen geschützt werden.



ACHTUNG: Der Boden in der Nähe des Ofens könnte rutschig sein.



ACHTUNG! Während und nach dem Garen

qualifiziert und autorisiert. Le câble peut être uniquement remplacé par un autre ayant les mêmes caractéristiques avec un câble de mise à la terre de couleur jaune verte.



La plaquette d'identification fournit des informations techniques importantes : elles sont indispensables en cas de demande d'intervention pour un entretien ou une réparation de l'appareil. Il est donc recommandé de ne pas l'enlever, l'endommager ou la modifier.



L'appareil doit être utilisé uniquement par du personnel dûment formé à son utilisation. Pour éviter tout risque d'accident ou d'endommagement de l'appareil, il est également essentiel que le personnel reçoive régulièrement des consignes précises concernant la sécurité.



L'appareil doit être placé dans un lieu suffisamment aéré pour éviter une accumulation excessive de substances nocives à la santé dans l'air de la pièce d'installation.



Pendant le fonctionnement, il est nécessaire de faire attention aux zones chaudes de la surface externe de l'appareil qui, dans des conditions de fonctionnement, peuvent même dépasser 60 °C.



L'utilisation de protections auditives par l'utilisateur n'est pas nécessaire car le niveau de pression acoustique du four est inférieur à 70 dB (A).



En cas de panne ou de dysfonctionnement, l'appareil doit être désactivé ; pour toute réparation, adressez-vous uniquement à un centre d'assistance technique autorisé par le Fabricant et demandez des pièces de rechange originales.



DANGER DE BRÛLURE !! L'extraction des plats ou des grilles du four chaud doit être effectuée avec des gants spéciaux résistants à la chaleur, pour la protection des mains.



ATTENTION : le sol à proximité du four peut être glissant.



ATTENTION ! Faites particulièrement attention lors de l'ouverture de la porte, durant et après une cuisson : risque de brûlure en raison de l'échappement de vapeurs chaudes.



ATTENTION ! Avant d'effectuer tout nettoyage ou remplacement de pièces, il est

beim Öffnen der Tür mit besonderer Vorsicht vorgehen: Verbrennungsgefahr aufgrund des Austretens heißer Dämpfe.



ACHTUNG! Vor sämtlichen Eingriffen zur Reinigung und zum Auswechseln von Bauteilen muss die Stromversorgung des Gerätes unterbrochen werden.



Der Bediener darf ausschließlich die Arbeiten zur ordentlichen Reinigung des Gerätes ausführen. Wir empfehlen eine jährliche Kontrolle durch den Vertragskundendienst des Händlers oder des Herstellers, damit sich der Ofen stets in einwandfreiem Zustand befindet.



Die Gasversion des Ofens entsprechen den wesentlichen Anforderungen des europäischen Reglements GAR (2016/426 CE).



Das Gerät entspricht den wesentlichen Anforderungen der EU-Maschinenrichtlinie 2006/42. Das Gerät entspricht den wesentlichen Anforderungen der EU-Richtlinie zur elektromagnetischen Kompatibilität 2014/30.



Das Gerät entspricht den wesentlichen Anforderungen der EU-Niederspannungsrichtlinie 2014/35.

Wasserdruck am Einlass

1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)

Nur für Gasgeräte



Die Lüftungsöffnungen und der Auslass des Ofens dürfen nicht durch Gegenstände oder Wände behindert werden.



Beim Betrieb des Ofens muss die Dunstabzugshaube immer eingeschaltet sein.



Das Gerät darf nicht in der Nähe von Zugluft oder Wind aufgestellt werden - Brandgefahr!



Achten Sie darauf, dass die Lüftungsöffnungen und die Unterseite des Ofens sauber und frei von Hindernissen sind (z.B. durch Gegenstände, die in der Nähe oder unter dem Ofen liegen).



Achten Sie auf die ausreichende Belüftung im Aufstellungsraum. Achten Sie auf einen kontinuierlichen Luftaustausch mit Frischluft, um die einwandfreie Verbrennung zu gewährleisten und die Bildung von gesundheitsschädlichen flüchtigen Stoffen zu verhindern (Erstickungsgefahr!)



Wenn Sie das Gerät selbst oder andere Geräte

nécessaire de débrancher l'appareil du courant électrique.



L'opérateur doit uniquement effectuer des opérations de nettoyage ordinaire sur l'appareil. Pour que le four soit en parfait état d'utilisation, il est conseillé de le faire contrôler annuellement par un Centre d'Assistance Autorisé par le Revendeur ou par le Fabricant.



Les versions à gaz du four sont conformes aux exigences essentielles prévues par le Règlement Européen GAR (2016/426 CE).



L'appareil est conforme aux exigences essentielles de la Directive Machines 2006/42 / CE. L'appareil est conforme aux exigences essentielles de la Directive de Compatibilité Électromagnétique 2014/30/UE.



L'appareil est conforme aux exigences essentielles de la Directive de Basse Tension 2014/35/UE.

Pression de l'eau entrante

1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)

Uniquement pour les appareils à gaz



Les ouvertures de ventilation et le conduit d'évacuation arrière du four doivent être maintenues libres d'objets ou de murs.



Durant l'utilisation du four, la hotte d'aspiration des fumées doit être toujours allumée.



L'appareil doit être placé loin des courants d'air ou du vent - risque d'incendie !



Veillez à ce que les ouvertures de ventilation et la partie inférieure du four soient propres et libres de toute obstruction (par ex. par des objets se trouvant à proximité ou sous le four).



Veillez à ce que la pièce d'installation soit adéquatement ventilée. Veillez à ce qu'il y ait un échange continu d'air de l'extérieur pour assurer une combustion correcte et prévenir la formation de substances volatiles nocives pour la santé (risque d'étouffement !)



Lors du déplacement de l'appareil ou d'autres appareils à proximité immédiate, veillez à ce que le tuyau du gaz ne soit pas écrasé, tiré, débranché ou endommagé par inadvertance par l'opération.



Si vous notez des odeurs de gaz :

in unmittelbarer Nähe bewegen, stellen Sie sicher, dass die Gasleitung durch die Handhabung nicht versehentlich zerquetscht, gezogen, getrennt oder beschädigt wird.



Wenn Gasgeruch auftritt:

- schließen Sie umgehend den Gashahn;
- lüften Sie umgehend den Raum;
- berühren Sie keine Stromschalter und vermeiden Sie Funkenbildung oder offene Flammen;
- rufen Sie die Gasversorgungsfirma über einen externen Telefonapparat an

- coupez immédiatement l'alimentation du gaz ;
- aérez immédiatement la pièce ;
- ne touchez aucun interrupteur électrique ou ne provoquer aucune étincelle ou flamme libre ;
- utilisez un téléphone externe pour contacter l'entreprise de distribution du gaz

A2. Erklärung der Piktogramme

Die Installationsanleitung ist für alle Modelle gültig, sofern nicht anders durch die folgenden Piktogramme angegeben:



Gefahr! Sofortige Gefahr oder gefährliche Situation, die zu Verletzungen oder zum Tod führen kann.



Gefahr! Heiße Oberflächen – Gefahr von Verbrennungen und Schäden an hitzeempfindlichen Gegenständen durch Kontakt (5041 - IEC 60417).



Empfehlungen und nützliche Informationen



Erdungssymbol



Potentialausgleichssymbol



Die Gebrauchsanleitung lesen

A2. Explication des pictogrammes

Les instructions d'installation sont valables pour tous les modèles sauf en cas de spécification différente des pictogrammes suivants :



Danger ! Situation de danger immédiat ou situation dangereuse qui pourrait causer des lésions ou un décès.



Danger ! Surfaces chaudes, danger de brûlure et endommagement d'objets sensibles à la chaleur par contact (5041 - IEC 60417)



Conseils et informations utiles



Symbole de mise à la terre



Symbole d'équipotentiel



Lisez le manuel d'instructions

Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit ohne Vorankündigung Änderungen zwecks Verbesserung der Geräte oder des Zubehörs vorzunehmen. Die Vervielfältigung der vorliegenden Anleitung oder Teilen hiervon ohne Zustimmung des Herstellers ist verboten. Die angegebenen Maße sind Richtwerte und lediglich unverbindliche Angaben. Bei Streitfällen gilt die Sprache der Originalanleitung (Italienisch). Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Übersetzungs-/ Interpretationsfehler.

L'entreprise de production se réserve le droit d'apporter, à tout moment et sans préavis, des modifications visant à l'amélioration des appareils ou des accessoires. La reproduction totale ou partielle du présent manuel est interdite sans l'autorisation du fabricant. Les mesures sont fournies à titre indicatif et ne sont pas contractuelles. En cas de litige, la langue de rédaction originale du manuel est l'italien. Le fabricant n'est pas retenu responsable des éventuelles erreurs de traduction /interprétation.

INHALTSVERZEICHNIS – ABSCHNITT B

S. 12	Empfehlungen für die Garvorgänge und die Sicherheit
S. 14	Stromausfall während eines Garvorgangs
S. 14	Anordnung des Garguts in den Backformen
S. 15	Informationen zu den Garschritten (STEP)
S. 16	Zurücksetzen bei Gasausfallalarm (nur bei gasbetriebenen Modellen)
S. 19	Arten des Garens
S. 20	Verwendung der Kernsonde

B1. Empfehlungen für die Garvorgänge und die Sicherheit

Nachstehend sind Empfehlungen und Hinweise angeführt, die es Ihnen auch auf der Grundlage Ihrer Erfahrung ermöglichen, die beste Leistung mit Ihrem Gerät zu erzielen und dabei stets maximale Sicherheit im Gebrauch zu garantieren:

- **1** Verwenden Sie keine leicht entflammaren Flüssigkeiten oder Gargut (z. B. Alkohol);
- **2** Während des Garens und bis zum Abkühlen können die **äußeren und inneren Teile des Ofens** sehr heiß sein (Temperatur über 60°C / 140°F);
- **3** **Legen Sie auf keinen Fall jegliche Art von Backform, kalte/heiße Behälter oder andere Gegenstände auf dem Ofen ab, auch wenn dieser ausgeschaltet ist.** Bringen oder lassen Sie **AUF KEINEN FALL** brennbare, explosionsgefährdete oder hitzeempfindliche Gegenstände (z. B. Dekorationsgegenstände aus Kunststoff, Feuerzeuge etc.) in die Nähe des Geräts; kommen Sie **AUF KEINEN FALL** mit explosionsgefährdeten Komponenten (z. B. Gasflaschen oder Druckflaschen) in die Nähe des Geräts, da anderenfalls Deflagrationsgefahr besteht. **Legen Sie keine Gegenstände (z. B. Anleitungen, Kochhandschuhe etc.) zwischen den Ofen und die Auflagefläche,** um die Flügelräder und damit den Luftstrom unter dem Ofen nicht zu behindern;
- Öffnen Sie die Tür während **des Garvorgangs möglichst wenig**;
- Achten Sie beim Einsetzen oder Herausziehen der Backformen darauf, **damit nicht gegen den Touchscreen zu stoßen**;
- Beim Garen von besonders fetthaltigem Gargut (z. B. Braten oder Geflügel) mit einem Gitter stellen Sie für das austretende Fett eine Backform mit hohen Kanten auf den Boden des Garraums;
- **Aus Sicherheitsgründen** erfolgen die Garvorgänge nur bei geschlossener Ofentür. Wenn die Ofentür während des Garvorgangs geöffnet wird, bricht der Ofen den Vorgang sofort ab und zeigt dies über eine Meldung auf dem Display an. Um den Garvorgang fortzusetzen, braucht nur die Ofentür wieder geschlossen zu werden.
- Wenn nach einem Garvorgang bei hohen Temperaturen Gargut gegart werden sollen, das niedrige Temperaturen benötigt, steht hierzu die Funktion **Kühlung des Ofenraums S. 44** Kühlung des Ofenraums S. zur Verfügung, die den Garraum schnell auf die gewünschte Temperatur abkühlt.



Bei der ersten Verwendung des Geräts werden durch Verdampfung der Feuchtigkeit aus dem Isoliermaterial Dämpfe und unangenehme Gerüche erzeugt, die mit den anschließenden Betriebszyklen verschwinden.

INDEX SECTION B

p. 12	Conseils de cuisson et de sécurité
p. 14	Coupure d'alimentation durant une cuisson
p. 14	Placer les aliments dans les plaques de cuisson
p. 15	À quoi servent les phases de cuisson (step) ?
p. 16	Réinitialisation en cas d'alarme d'absence de gaz (uniquement pour les modèles à gaz)
p. 19	Types de cuisson
p. 20	Comment utiliser la sonde à cœur

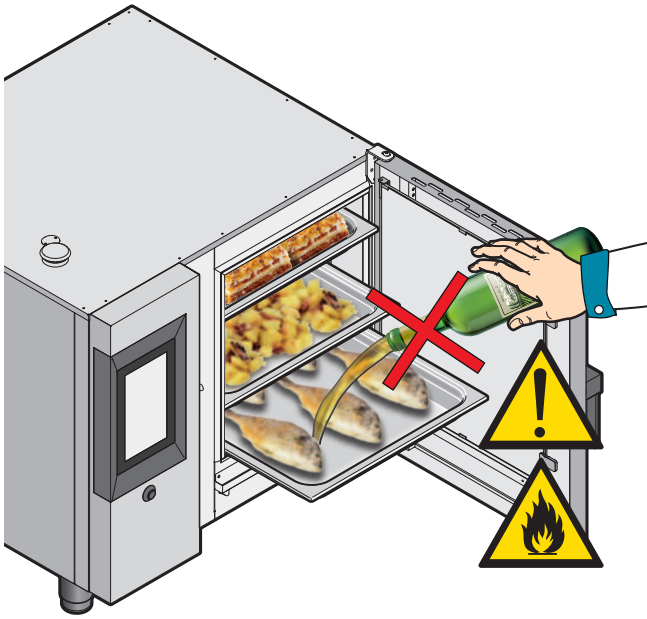
B1. Conseils de cuisson et de sécurité

Voici quelques conseils et notions qui, combinés à votre expérience, vous permettront d'obtenir d'excellentes performances de votre appareil et vous garantiront une sécurité d'utilisation maximale :

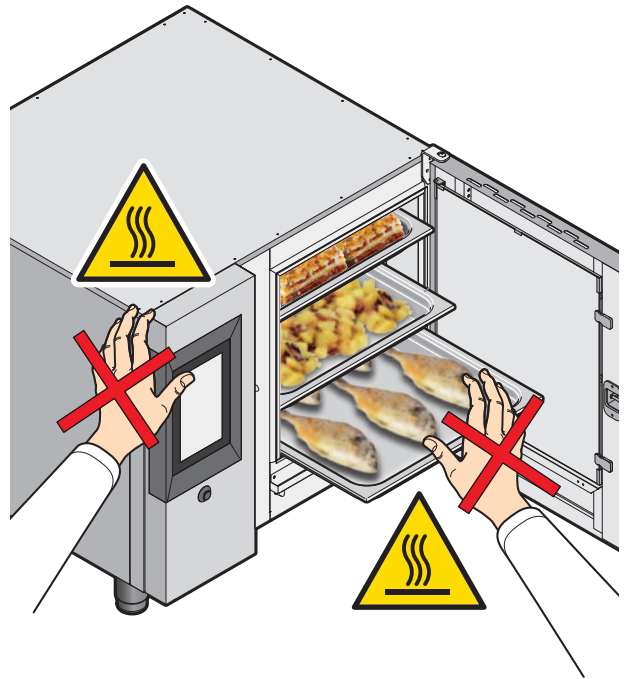
- **1** ne pas utiliser pas d'aliments ou de liquides facilement inflammables pendant la cuisson (par ex., alcool) ;
- **2** pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement, **faites attention lorsque vous touchez l'extérieur** ou l'intérieur du four car ceux-ci pourraient être très chauds (température supérieure à 60°C / 140°F) ;
- **3** **il est strictement interdit de poser des plaques, récipients chauds / froids ou autres types d'objets au-dessus du four, même s'il est éteint.** NE PAS approcher d'objets combustibles, potentiellement explosifs ou sensibles à la chaleur (ex. éléments décoratifs en plastique, briquets, etc.), de l'appareil ; NE PAS approcher de composants potentiellement explosifs (ex. bouteilles de gaz ou sous pression) de l'appareil, danger de déflagration. **Ne pas insérer d'objets (ex. manuels, gants de cuisine, etc.) entre le four et le plan d'appui** pour éviter d'obstruer les ventilateurs d'aération qui se trouvent sous le four ;
- pendant la cuisson, **ouvrez la porte le moins possible** ;
- durant les opérations d'insertion ou d'extraction des plaques, **faites attention à ne pas heurter l'écran Touch Screen** avec ces dernières ;
- en cas de cuissons sur grill d'aliments particulièrement gras (par exemple, volailles), placez une plaque sur le fond de la chambre de cuisson pour récupérer les graisses ;
- **la cuisson se fait seulement avec la porte fermée**, pour des raisons de sécurité. Lorsque la porte est ouverte durant une cuisson, le four s'arrête temporairement et signale le fait par un message. Pour reprendre la cuisson, il suffit de refermer la porte ;
- si après une cuisson à températures élevées, vous souhaitez cuire des aliments qui exigent de basses températures, la fonction **Refroidissement de la chambre p. 44** qui refroidit rapidement la chambre de cuisson en l'amenant à la température souhaitée, est disponible.



Lors des premières utilisations, à cause de l'évaporation de l'humidité, l'appareil produira des fumées et des odeurs désagréables qui disparaîtront progressivement au cours des cycles de fonctionnement suivants.

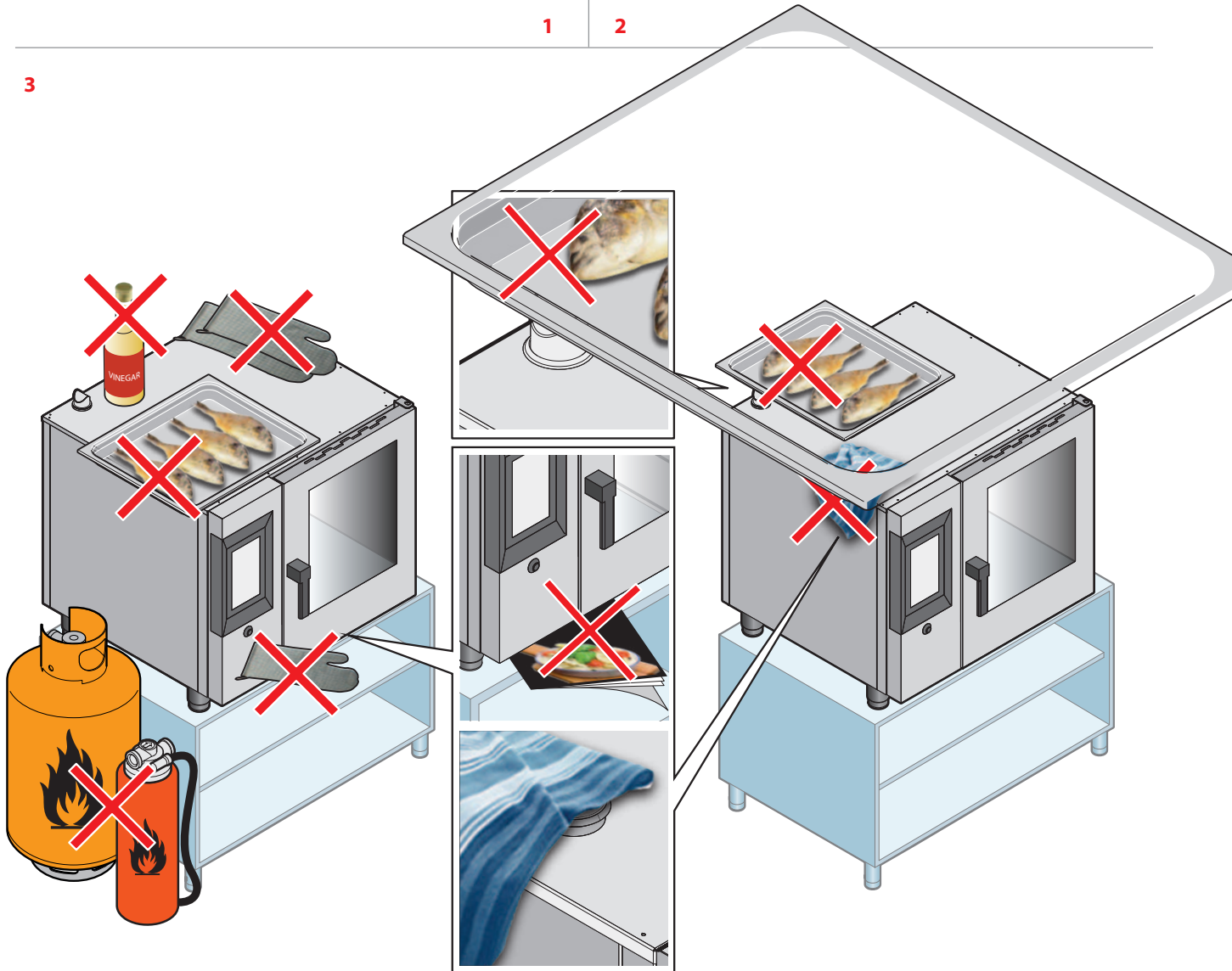


1



2

3



B2. Stromausfall während eines Garvorgangs

Es kann vorkommen, dass die Stromversorgung des Ofens während eines Garvorgangs ausfällt – beispielsweise bei einem Blackout oder ausgelöst durch den Fehlerstromschutzschalter.

In diesem Fall:

- **Wenn der Stromausfall weniger als zwei Minuten dauert**, wird der Garvorgang nach Wiederherstellen der Stromversorgung automatisch an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde, ohne dass dies gemeldet wird oder dass der Bediener eingreifen muss;
- **Wenn der Stromausfall länger als zwei Minuten dauert**, wird nach Wiederherstellen der Stromversorgung eine entsprechende Meldung angezeigt und ein akustisches Signal ertönt. Nach Drücken des Knopfes wird der Garvorgang an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde.

+ Achtung! Wenn die Dauer des Garvorgangs zeitgeschaltet ist, wird die Zeitzählung für den laufenden Garvorgang während des Stromausfalls unterbrochen.

In diesem Fall muss der Bediener entsprechend seiner Erfahrung beurteilen, ob die Garzeit verkürzt werden muss oder nicht (der Ofen behält die Temperatur über eine gewisse Zeit bei, auch wenn er ausgeschaltet ist, was bedeutet, dass das Gargut mit der verbleibenden Hitze weitergart).

B2. Coupure d'alimentation durant une cuisson

Il peut arriver que, durant une cuisson, l'alimentation électrique du four tombe en panne, par exemple en raison d'une panne de courant ou pour une intervention de l'interrupteur différentiel (disjoncteur).

Dans ce cas, si l'interruption :

- **dure moins de deux minutes**, au rétablissement du courant, la cuisson reprend là où elle s'est arrêtée sans donner de signal et sans la nécessité d'intervention de la part de l'utilisateur ;
- **dure plus de deux minutes**, au rétablissement de l'alimentation, un signal d'interruption apparaît et un signal sonore se déclenche ; en appuyant sur le bouton, la cuisson redémarre d'où elle s'était interrompue.

+ Attention ! Si le temps de cuisson a été réglé en temps, le compte à rebours de la cuisson en cours est bloqué pendant l'interruption.

Dans ce cas, il appartiendra à l'utilisateur, en fonction de sa propre expérience, d'évaluer s'il convient de réduire le temps de cuisson (le four, même s'il est éteint, maintient la température pendant un certain temps et par conséquent, les aliments continuent à cuire pour conserver la chaleur résiduelle).

B3. Anordnung des Garguts in den Backformen

Wenn das Gerät nicht voll beladen verwendet wird, **verteilen Sie die Backformen** über die gesamte Höhe des Garraums, **ohne diesen zu überladen**, um eine effiziente Luftzirkulation zwischen den Backformen zu gewährleisten: Auf diese Weise optimieren Sie Ihr Garergebnis und verkürzen die Garzeiten.

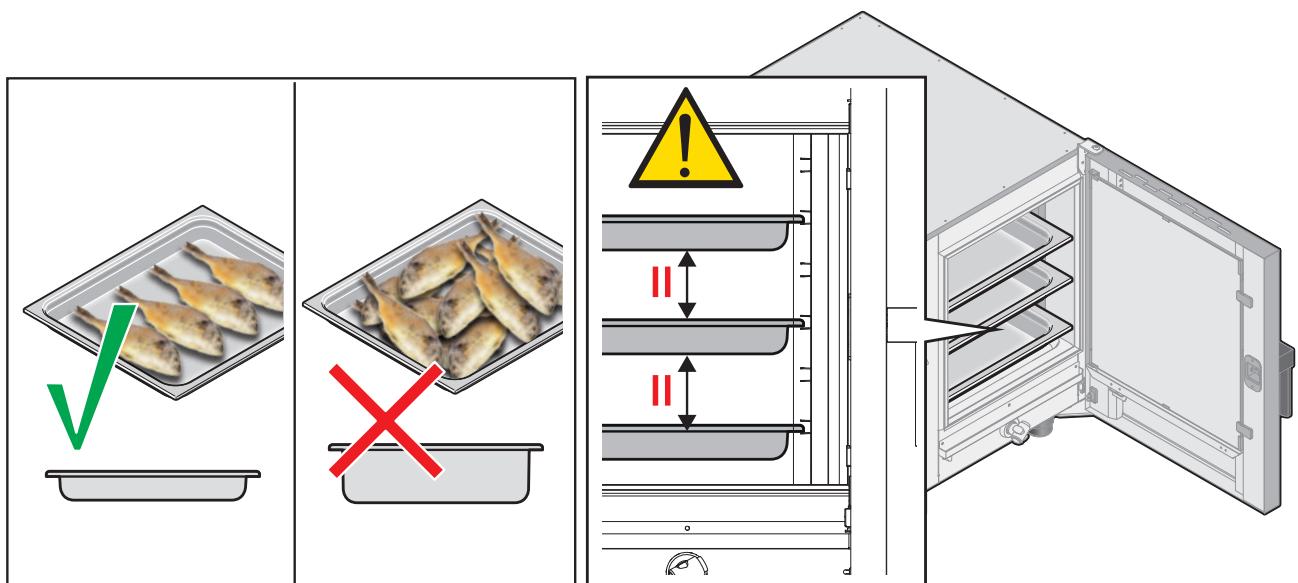
Verwenden Sie **niedrige Backformen** und verteilen Sie das Gargut einheitlich in einer einzigen Schicht.

+ Um eine stets optimale Leistung zu erzielen, empfiehlt der Hersteller die Verwendung der eigenen Backformen.

B3. Placer les aliments dans les plaques de cuisson

Si l'appareil n'est pas utilisé à pleine charge, **distribuez uniformément les plaques** sur toute la hauteur de la chambre **sans la surcharger** pour garantir une bonne circulation de l'air : cela améliorera les résultats et diminuera les temps de cuisson ; Utilisez des **plaques avec des bords bas** et distribuez la nourriture de manière uniforme sur une seule couche.

+ Pour des résultats optimaux, le fabricant conseille l'utilisation de ses plaques de cuisson.



B4. Informationen zu den Garschritten (STEP)

Nach der Einstellung sämtlicher Parameter von Phase 1 können bei Bedarf weitere Garschritte eingestellt werden. Ein Garvorgang besteht aus mindestens **1 Garschritt** oder, um noch bessere Ergebnisse zu erzielen, aus bis zu maximal **9 Garschritten**.

Folgende Schritte sind möglich:

- **Garen** mit Schritten, die sich durch **die Art des Garens unterscheiden** (z. B. können einige Schritte auf *Dampfgaren*, andere auf *gemischtes Garen* und wiederum andere auf *Warmhalten* eingestellt werden) sowie **durch unterschiedliche Parameter** (z. B. können einige Garschritte *zeitgeschaltet* und andere auf die *Kontrolle mit Kernsonde* eingestellt werden);
- **Lediglich Textmeldungen** (z. B. „Garvorgang kontrollieren“ oder „Speck hinzufügen“).

Es ist nicht notwendig, alle Schritte zu verwenden, es können beispielsweise auch nur zwei oder drei verwendet werden.



Nachdem das Gargut aus dem Ofenraum genommen wurden, erhöht sich seine interne Temperatur noch um ein paar Grad, auch wenn es keiner Hitze mehr ausgesetzt ist.

B4. À quoi servent les phases de cuisson (step) ?

Après avoir programmé tous les paramètres de la phase 1, il est possible de configurer des phases de cuisson ultérieures, au besoin.

Une cuisson peut être composée au minimum d' **1 phase de cuisson** ou bien, pour de meilleurs résultats, au maximum de **9 phases de cuisson**.

Les phases peuvent :

- **être de cuisson**, chacune caractérisée par des **types de cuisson** (par ex. certaines phases peuvent être réglées avec la cuisson à vapeur, d'autres avec la cuisson mixte, d'autres encore avec le maintien) et **des paramètres différents** (par ex. certaines phases peuvent être programmées avec une durée en temps, d'autres avec une sonde à cœur) ;
- **contenir seulement des messages de texte** (ex. « contrôler la cuisson » ou bien « ajouter du bacon »).

Il n'est pas nécessaire d'utiliser toutes les phases, par exemple vous pouvez en utiliser seulement deux ou trois.



Une fois les aliments retirés de la chambre du four, leur température interne continue à augmenter de quelques degrés même si aucune chaleur supplémentaire n'est émise.

Beispiel: Garen eines Brathähnchens		Exemple : cuisson d'un poulet rôti		
1 STEP 1/5 Vorheizen Préchauffage	2 STEP 2/5 Anbraten Rissolage	3 STEP 3/5 Garen innen Cuisson interne	4 STEP 4/5 Textmeldung Message de texte	5 STEP 5/5 Warmhalten Maintien
Temperatur: 160°C	Typ: Konvektion Dauer: 10 Minuten Temperatur: 230°C Flügelradgeschwindigkeit: 5 Schachtentlüftung: geschlossen	Typ: Kombi-Garen Dauer: Kerntemperatur bei 80°C Temperatur: 190°C Flügelradgeschwindigkeit: 2 Feuchtigkeit von 70%	Sauce hinzufügen	Typ: Warmhalten Dauer: unendlich Temperatur: 70°C Flügelradgeschwindigkeit: 5 Schachtentlüftung: geschlossen
température : 160 °C	type : convection durée : 10 minutes température : 230°C vitesse des ventilateurs : 5 évent cheminée : fermé	type : combinée durée : 80°C au cœur température : 190°C vitesse des ventilateurs : 2 humidité à 70 %	ajouter la sauce	type : maintien durée : infinie température : 70°C vitesse des ventilateurs : 5 évent cheminée : fermé

B5. Zurücksetzen bei Gasausfallalarm (nur bei gasbetriebenen Modellen)

Nach drei fehlgeschlagenen Zündversuchen des Brenners, öffnet sich am Display ein Alarmbildschirm.

5 ▶ Wenn der Bildschirm erscheint, drücken Sie zum Zurücksetzen des Backofens „RESET“ eine Sekunde lang. Nach dem Zurücksetzen versucht das Gerät noch drei weitere Zündversuche; liegt der Gasmangel weiterhin vor, öffnet sich der Alarmbildschirm erneut.

Überprüfen Sie in diesem Fall, ob der Gas-Sperrhahn vor dem Ofen offen und aktiv ist.

Wenn diese Versuche erfolglos bleiben, wenden Sie sich an ein spezialisiertes Wartungszentrum.

B5. Réinitialisation en cas d'alarme d'absence de gaz (uniquement pour les modèles à gaz)

Après trois tentatives infructueuses d'allumage du brûleur, une page-écran d'alarme apparaît sur l'écran.

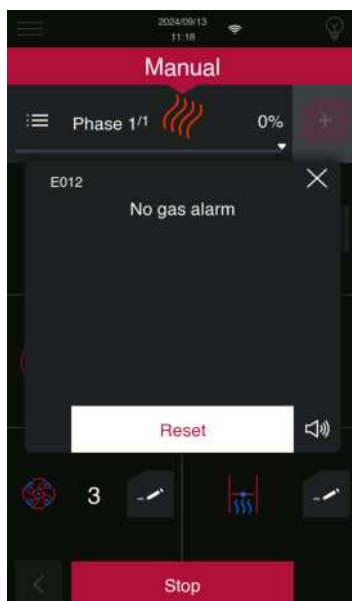
5 ▶ Lorsque la page-écran apparaît, appuyez simplement sur « RESET » pendant une seconde pour réinitialiser le four.

Après la réinitialisation, l'appareil effectuera trois autres tentatives d'allumage ; si le manque de gaz est toujours détecté, la page-écran d'alarme réapparaîtra.

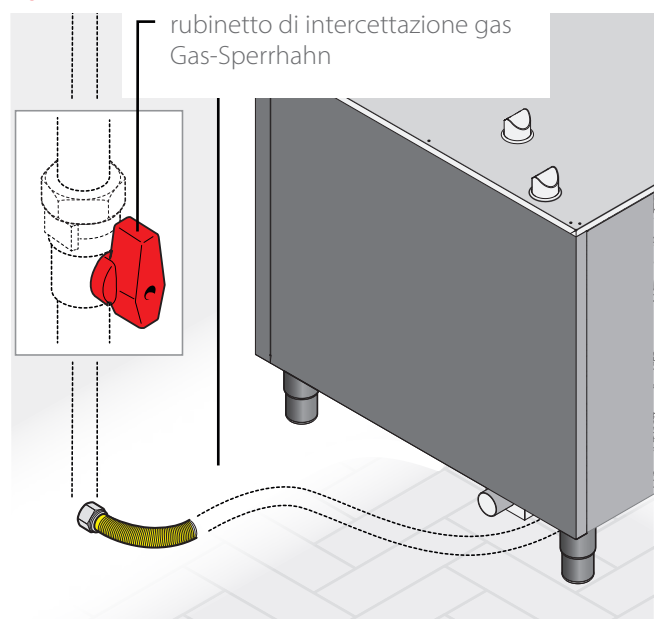
Dans ce cas, vérifiez que le robinet d'arrêt du gaz en amont du four soit ouverte et active.

Si ces tentatives échouent, contactez un centre d'assistance spécialisé.

5



6



B6. Arten des Garens

Der Ofen ermöglicht das Garen auf fünf verschiedene Weisen:

- Konvektionsgaren;
- kombinierter oder gemischter; Garvorgang
- Dampfgaren;
- Räucherung;
- Warmhalten.

Der für das jeweilige Gargut passende Gartyp sollte auf der Grundlage der eigenen Erfahrung ausgewählt werden.

 Um bestimmte Speisen perfekt zu garen, sollten verschiedene Gartypen nacheinander verwendet werden. Zu diesem Zweck sind die Garschritte sehr nützlich. Auf Seite **15** ist ein Beispiel beschrieben.

Art des Garens	Temperaturbereich	Feuchtigkeitseinzug	Feuchtigkeitsabzug	Anwendungsbereich
 Konvektionsgaren Beim Konvektionsgaren wird das Gargut mit trockener Hitze gegart, die durch Heizwiderstände erzeugt und von den Flügelrädern mit variabler Geschwindigkeit verteilt wird, was ein schnelles und einheitliches Garen gewährleistet.	30°C bis 300°C	Manuell durch Drücken der Taste 	Schacht: geöffnet oder geschlossen	- Backen von Konditoreie Gebäck - Garen von tiefgefrorenen Produkten - Äußeres Anbraten des Garguts - Grillen des Garguts
 Gemischtes Garen (Kombi-Garen) Das Gargut wird mit einem vom Bediener eingestellten Feuchtigkeitsanteil gegart . Die Konvektion bzw. Umluft im Garraum gewährleistet ein schnelles und einheitliches Garen.	30°C bis 270°C	Einstellbereich 0% bis 100%,	Das Öffnen/Schließen der Schachtentlüftung wird vom Ofen automatisch gesteuert	- Garen aller Speisen, die innen weich bleiben sollen (z. B. Geflügel) - Gärung
 Dampfgaren Das Gargut wird mit Hilfe von Dampf gegart, der von den Flügelrädern mit variabler Geschwindigkeit einheitlich verteilt wird.	30°C bis 120°C	Fest auf 100% eingestellte Feuchtigkeit, nicht änderbar	Schachtentlüftung: immer geschlossen	- Vakuumgaren (Sous Vide) - Garen von sanft zu garendem Gargut - Garen von Cremes und Saucen - Pasteurisieren - Regeneration - Gärung
 Räucherung Hier kann ein Garverfahren eingestellt werden, das sich für die Verwendung des externen Räucherzubehörs (optional) eignet.	von 10 °C bis 200 °C	Feuchtigkeit kann nicht eingelesen werden	Schacht: geöffnet oder geschlossen	- Garen von Fleisch
 Warmhalten In diesem Fall wird die Temperatur der gegarten Speise über eine einstellbare Zeit oder unbegrenzt beibehalten.	30°C bis 120°C	Einstellbereich 0% bis 100%,	Schachtentlüftung: immer geschlossen	- Warmhalten von bereits gegarten Speisen

B6. Types de cuisson

Le four permet de cuire de cinq façons différentes :

- cuisson à convection ;
- cuisson combinée ou mixte ;
- cuisson à la vapeur ;
- fumage ;
- maintien.

sur la base de votre propre expérience, il est conseillé de choisir celui qui convient le mieux au type de nourriture à cuire.

+ Pour cuisiner certains types d'aliments à la perfection, il est conseillé d'utiliser différents types de cuisson à la suite. Pour cela, les phases de cuisson résultent très utiles, à la page **15** un exemple est fourni.

type de cuisson	plage de température	émission d'humidité	extraction de l'humidité	utilisations
 Cuissons à convection La cuisson à convection utilise la chaleur sèche des résistances , diffusée par les ventilateurs à vitesse variable pour garantir des cuissons rapides et uniformes.	de 30°C à 300°C	manuel à travers la pression de la touche 	conduit ouvert ou fermé	- cuisson de pâtisserie sèche - cuisson de produits surgelés - rissolage externe des aliments - grillade des aliments
 Cuissons mixtes (combi) Les aliments cuisent avec un pourcentage d'humidité programmé par l'utilisateur . À l'intérieur de la chambre de cuisson, la ventilation garantit des cuissons plus uniformes et rapides.	de 30°C à 270°C	réglable de 0% à 100%,	l'ouverture / la fermeture de l'évent du conduit de cheminée est géré en toute autonomie par le four	- cuisson de tous les plats qui doivent rester tendres à l'intérieur (ex. volailles) - fermentation
 Cuisson à la vapeur La cuisson des aliments est réalisée grâce à la puissance de la vapeur , diffusée uniformément par les ventilateurs à vitesse variable.	de 30°C à 120°C	humidité fixe à 100%, non modifiable	évent cheminée toujours fermé	- cuisson sous-vide (sous - vide) - cuisson de plats délicats - cuisson de crèmes et sauces - pasteurisation - régénération - fermentation
 Fumage Il permet de programmer une cuisson appropriée à l'utilisation de l'accessoire externe pour fumer (en option).	de 10 °C à 200 °C	il n'est pas possible d'insérer de l'humidité	cheminée toujours fermée	- cuisson des viandes
 Maintien il maintient l'aliment cuit en température pendant une durée programmable ou infinie	de 30°C à 120°C	réglable de 0% à 100%,	évent cheminée toujours fermé	- maintien des aliments déjà cuits

B7. Verwendung der Kernsonde

Das Gerät wird mit einer Kernsonde geliefert, die bis in den Kern des Garguts eingeführt wird. Wenn die Sonde die vom Bediener eingestellte Temperatur anzeigt, bedeutet dies, dass das Gargut sowohl an der Oberfläche als auch innen (im „Kern“) gar und der Garvorgang damit abgeschlossen ist.

7 ▶ Um den Kerntemperaturfühler zu verwenden, stecken Sie den Stecker in die entsprechende Buchse unter dem Bedienfeld (aufgestellte Öfen) bzw. vorne am Bedienfeld (Wagenöfen) und entfernen die rote Gummiabdeckung der Spitze.

8 ▶ Führen Sie die Spitze der Sonde bis zum Kern des Garguts ein. Achten Sie dabei darauf, dass die Sonde nicht aus dem Gargut austritt. Führen Sie die Sonde nicht an sehr fettigen Stellen oder neben Knochen ein (anderenfalls wird der Garvorgang möglicherweise zu früh beendet).

9 ▶ Bringen Sie die Sonde bei Nichtverwendung in ihrem **Magnethalter** unter, der an der linken Ofenseite zu positionieren ist.

 Achten Sie nach beendetem Garvorgang darauf, die Sonde aus dem Kern zu ziehen, bevor Sie die Backform aus dem Ofen nehmen.

 Die Kernsonde ist sehr spitz und erreicht nach abgeschlossenem Garvorgang sehr hohe Temperaturen!

 Ziehen Sie die Sonde nicht am Kabel heraus!

 Führen Sie die Sonde nicht in tiefgefrorene Produkte ein, anderenfalls besteht die Gefahr eines Temperaturschocks und somit irreparablen Schäden an der Sonde!

Gerichte	Empfohlene Kerntemperatur
Rinderfilet	53-58°C
Rind (Kotelett, Entrecôte, Steak)	50°C bis 55°C: geringe Garung 55°C bis 65°C: mittlere Garung 66°C bis 70°C: hohe Garung
Schweinefilet	58-64°C
Kalbsbraten	72-75°C
Eisbein/Rippchen	80-85°C
Spanferkel	68-75°C
Lammrücken	58-65°C
Hähnchen - Truthahn (ganz)	85-87°C
Lachs (Scheiben)	58-65°C

B7. Comment utiliser la sonde à cœur

L'appareil dispose d'une sonde à cœur ; elle doit être enfilée en profondeur dans l'aliment à cuire. Lorsque la sonde atteint la température réglée par l'utilisateur, cela signifie qu'en surface ou dans la partie la plus interne (« le cœur »), l'aliment est cuit et la cuisson est donc terminée.

7 ▶ Pour utiliser la sonde à cœur, il est nécessaire d'insérer le connecteur dans la prise spécifique qui se trouve sous le bandeau de commande (fours à poser) et à l'avant du bandeau de commande (fours avec chariot) et de retirer le capuchon rouge de la pointe.

8 ▶ La pointe de la sonde à cœur doit être insérée en profondeur dans l'aliment à cuire en faisant attention qu'elle ne ressorte pas. Ne pas l'enfiler dans des endroits très gras et à proximité des os (la cuisson pourrait se terminer trop tôt).

9 ▶ Si elle n'est pas utilisée, remettez la sonde dans le **support aimanté** à positionner sur le côté gauche du four.

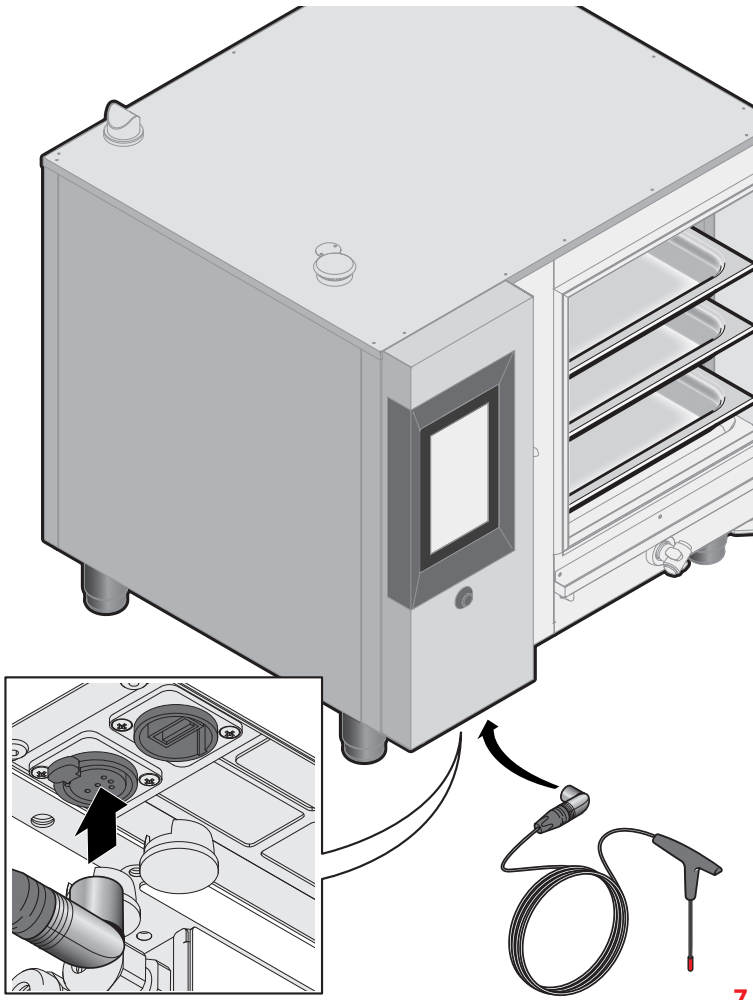
 Au terme de la cuisson, faites attention à retirer la sonde à cœur, avant d'extraire la plaque du four.

 La sonde à cœur est très pointue et, après la cuisson, elle atteint des températures élevées !!!

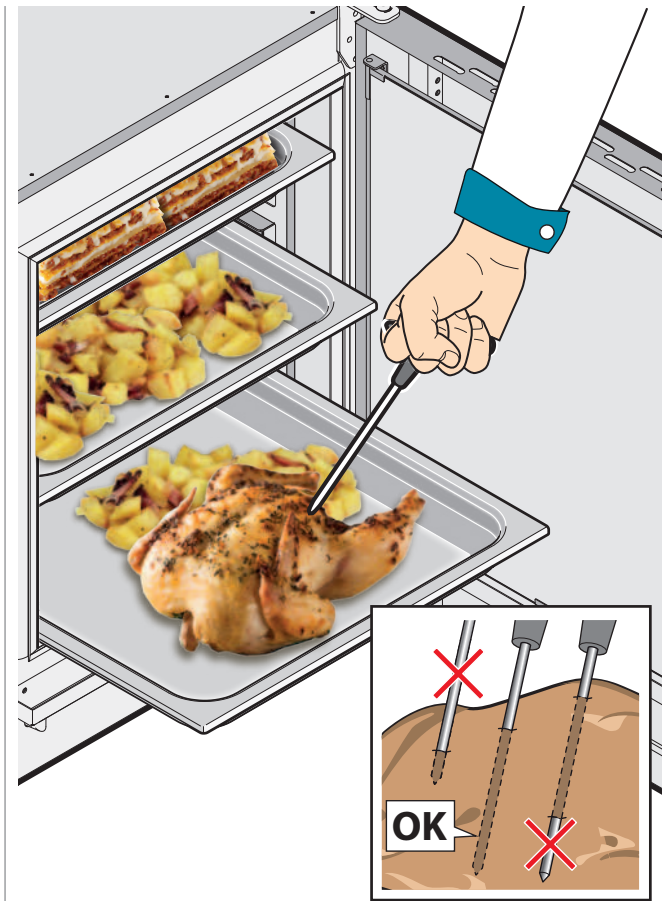
 Ne pas tirer la sonde par le fil pour l'extraire !

 Ne pas enfiler la sonde chaude dans des aliments surgelés : danger de choc thermique avec rupture consécutive de cette dernière !

plats	température au cœur conseillée
Filet de bœuf	53-58 °C
Bœuf (côtes, entrecôte, steaks)	de 50°C à 55°C : saignant de 55°C à 65°C : à point de 66°C à 70°C : bien cuit
Filet de porc	58-64°C
Rôti de veau	72-75°C
Jarret de porc / côtes	80-85°C
Porchetta	68-75°C
Longe d'agneau	58-65°C
Poulet - Dinde (entiers)	85-87°C
Saumon (tranches)	58-65°C

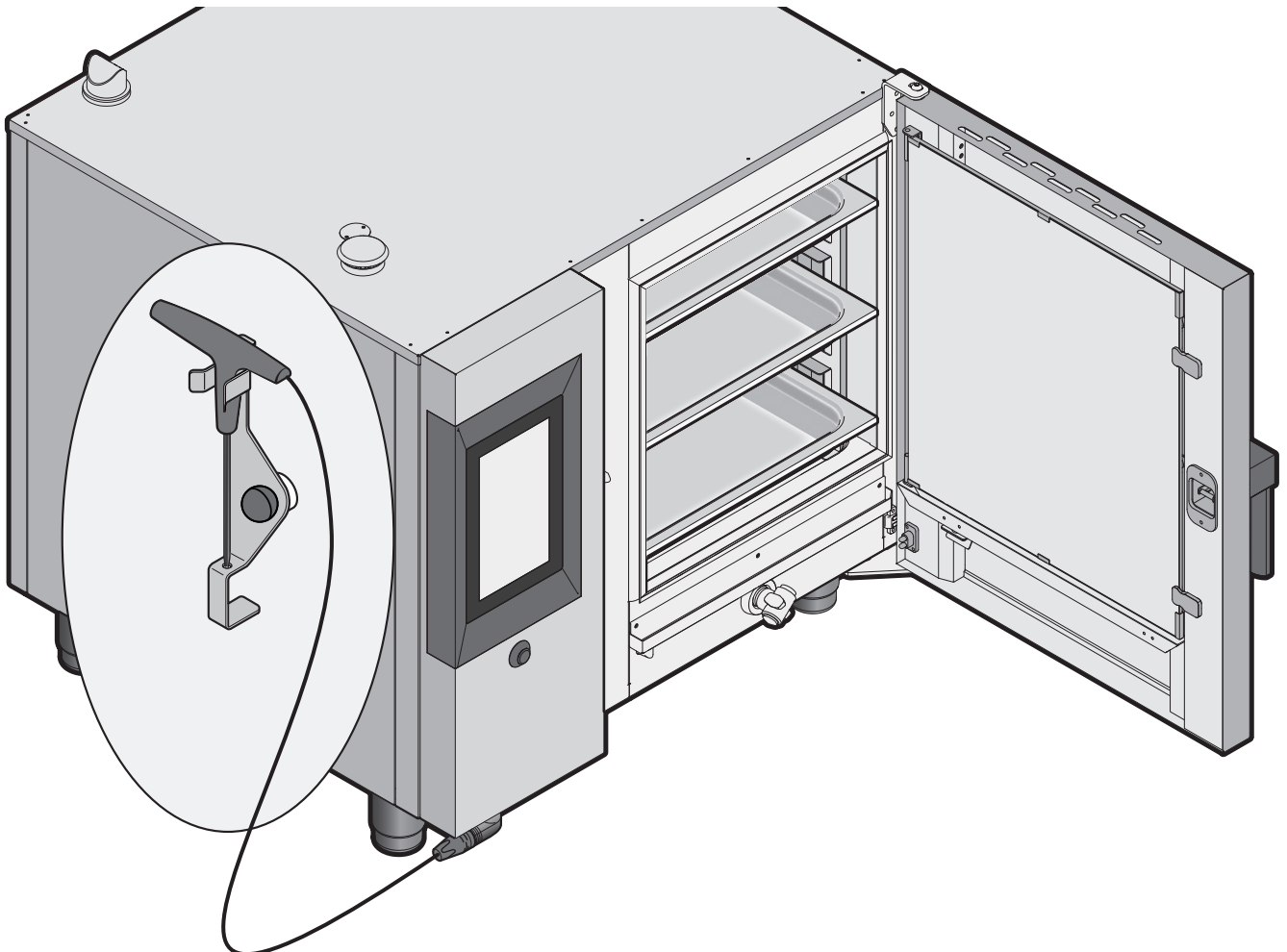


7



8

9



INHALTSVERZEICHNIS – ABSCHNITT C

S. 22	Einschalten des Ofens und Navigation
S. 24	Grundeinstellungen
S. 26	Gebrauch des Ofens
S. 28	Manuelles Garen
S. 46	Automatische Garvorgänge
S. 56	Exportieren/Importieren der Rezepte und Logs auf einen USB-Stick

C1. Einschalten des Ofens und Navigation

- 10** ▶ Ihr Gerät gewährleistet ausgezeichnete Garergebnisse und ist extrem einfach im Gebrauch.

Eine Taste in der Mitte des Bedienfelds schaltet das Display ein und aus. Ein großer **Touchscreen** ermöglicht eine schnelle und intuitive Navigation.

- 10** ▶ Die Navigation erfolgt mit sauberen und trockenen Händen am großen Touchscreen auf der linken Seite. Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie einen Wert (beispielsweise die Temperatur) einstellen:
- a** **Tippen Sie den Wert an**, den Sie ändern möchten;
 - b** **Mit dem Finger scrollen**: Der Wert erhöht und senkt sich, abhängig in welche Richtung Sie scrollen;
 - c** **Tippen Sie auf den Wert**, um den eingestellten Wert zu speichern.

Die auf der rechten Seite unten vieler Bildschirme angezeigten Symbole besitzen die folgenden Funktionen:

 Zurück zum vorherigen Bildschirm

Öffnet das Menü, in dem:

-  - ein Rezept gespeichert oder geändert werden kann;
- Zugriff auf Einstellungsparameter (z. B. Sprache, Uhrzeit etc.) besteht.

 Rezept zu den Lieblingsrezepten hinzufügen

INDEX SECTION C

p. 22	Comment allumer le four et comment naviguer
p. 24	Réglages initiaux
p. 26	Commencer à cuisiner
p. 28	Cuissons manuelles
p. 46	Cuissons automatiques
p. 56	Exporter/importer recettes et Log sur clé USB

C1. Comment allumer le four et comment naviguer

- 10** ▶ Votre appareil garantit d'excellents résultats de cuisson, avec une extrême facilité d'utilisation.

Un bouton au centre du bandeau de commande allume et éteint l'afficheur, un large **touch screen** permet une navigation rapide et intuitive.

- 10** ▶ La navigation du panneau est effectuée en touchant avec les mains sèches et propres le grand écran Touch Screen sur la gauche.
- Lorsqu'il est nécessaire de régler une valeur, par exemple une température :
- a** **touchez la valeur** que vous souhaitez changer ;
 - b** **faites défiler avec le doigt** : la valeur commencera à augmenter ou diminuer en fonction du sens de défilement ;
 - c** **touchez la valeur** pour mémoriser la valeur saisie.

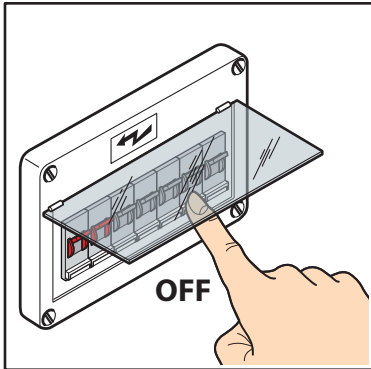
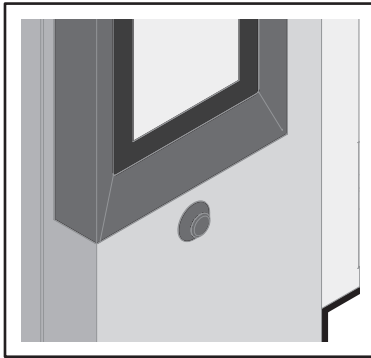
Les symboles qui apparaissent en bas des pages-écran ont ces fonctions :

 revient à la page-écran précédent

-  accède au menu où il est possible
- de sauvegarder ou de modifier une recette ;
- accéder aux paramètres (ex. langue, heure, etc.)

 ajouter la recette aux recettes préférées

10



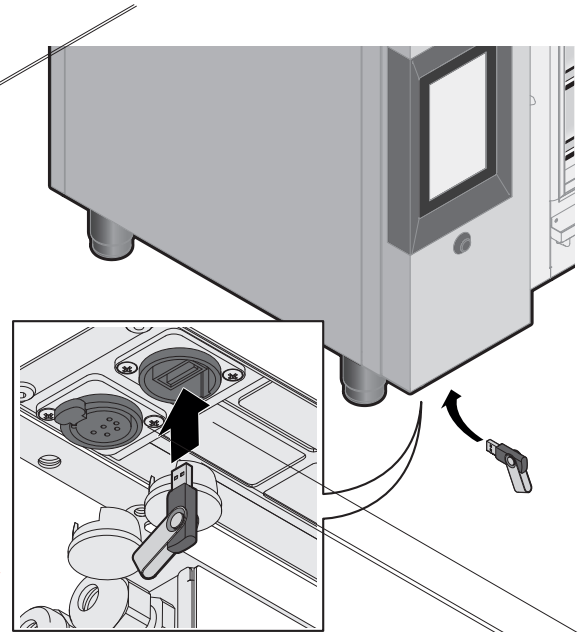
Si cette touche est insérée, elle allume le four. Lorsque désactivée, la procédure d'arrêt du four démarre.

Si nécessaire, l'afficheur restera allumé en affichant une page-écran d'attente de refroidissement du compartiment technique » et s'éteindra automatiquement une fois que le compartiment aura atteint une température d'environ 40°C.

Diese Taste schaltet den Ofen ein, sobald sie eingeschaltet wird, und schaltet den Ofen aus, wenn sie ausgeschaltet wird. Im Bedarfsfall bleibt das Display mit der Anzeige „Warten auf Kühlung des Technikfachs“ eingeschaltet und schaltet sich automatisch ab, sobald das Fach eine Temperatur von etwa 40 °C erreicht hat.

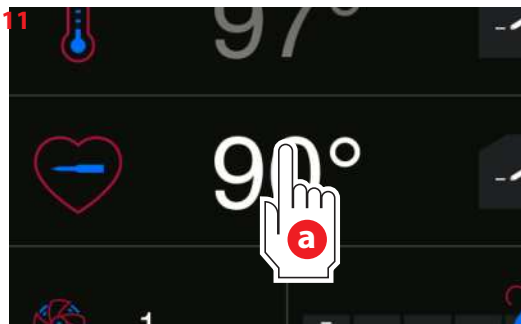
Pour déconnecter le four (par exemple, pour effectuer un entretien extraordinaire), il est nécessaire de couper l'alimentation du four, puis de mettre l'interrupteur du panneau électrique qui le contrôle sur OFF.

Zum Ausschalten des Ofens (zum Beispiel für die Durchführung von außerordentlichen Wartungsarbeiten) muss die Stromversorgung desselben unterbrochen werden; dann den Schalter der Schalttafel, die ihn kontrolliert, auf OFF (aus) stellen.



La prise USB permet d'exporter / importer des Log (listes) d'alarmes, de recettes, de cuisson, de lavage et d'effectuer des mises à jour du firmware (logiciel).

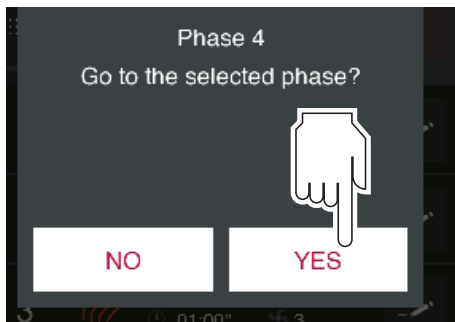
Der USB-Anschluss gestattet das Exportieren/Importieren der Logs (Listen) der Alarme, Rezepte, Garvorgänge und Reinigungen sowie die Aktualisierung der Firmware (Software).



Afficheur Touch Screen

Touchscreen-Display

12



Pour éliminer un pop-up d'avertissement, touchez une touche (si présente) ou appuyer sur le bouton

Um ein Popup-Fenster mit Meldungen auszublenden, tippen Sie eine Taste an (wenn vorhanden) oder drücken Sie den Knopf.

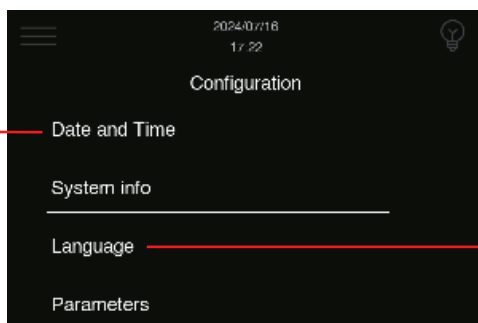
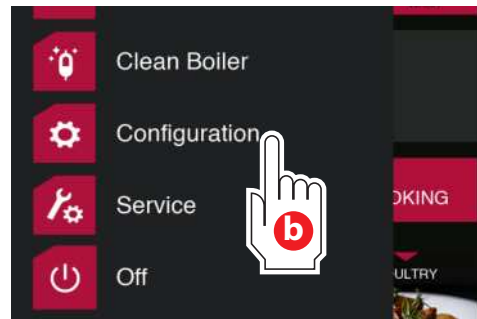
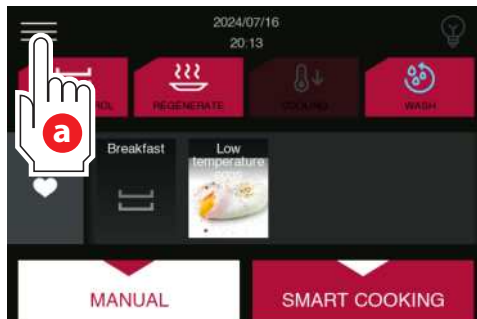
C2. Grundeinstellungen

Vor Beginn des Garvorgangs sollten ein paar einfache Grundeinstellungen vorgenommen werden, beispielsweise die korrekte Uhrzeit und die Sprache, in der die verschiedenen Menüs angezeigt werden sollen.

C2. Réglages initiaux

Avant de commencer à cuisiner, il est conseillé de procéder à des réglages initiaux simples, tels que le réglage correct de l'heure et la langue dans laquelle afficher les divers menus.

13



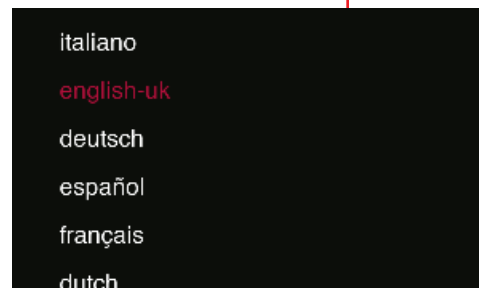
date et heure
Datum und Uhrzeit

DATE ET HEURE

Touchez la valeur que vous souhaitez modifier et tournez le bouton jusqu'à programmer les valeurs souhaitées. Réglez également le fuseau horaire (TIME ZONE) en sélectionnant la zone géographique d'appartenance (ex. pour l'Italie : GMT + 1 Central Europe). Il est également possible de décider également si l'appareil doit changer d'heure lorsque l'on passe de l'heure légale à l'heure solaire et vice-versa (DTS) :

« ON » : l'heure se met à jour automatiquement.
« OFF » : l'heure reste inchangée et, au besoin, elle doit être changée manuellement.
Confirmez tous les réglages effectués avec « SALVA ».

sélection de la langue
Auswahl der Sprache



DATUM UND UHRZEIT

Den zu ändernden Wert berühren und den Knauf drehen, bis die gewünschten Werte eingestellt sind. Stellen Sie auch die Zeitzone (TIME ZONE) entsprechend der geographischen Region ein (beispielsweise für Deutschland: GMT + 1 Central Europe).

Es ist außerdem möglich, zu entscheiden, ob die Maschine beim Wechsel von der Winterzeit zur Sommerzeit und umgekehrt die Uhrzeit ändern soll (DTS) :

„ON“: die Uhrzeit ändert sich automatisch.
„OFF“: Die Uhrzeit bleibt unverändert und kann, wenn erforderlich, manuell umgestellt werden.
Die vorgenommenen Einstellungen mit „SALVA“ bestätigen.

Weitere nützliche Einstellungen

Autres réglages utiles

The diagram illustrates the 'System info' menu and its sub-menus:

- System info** (Main menu)
 - Serial number: 001234/01/25**
IOBoard: ----
APP: VER625REV001.05
Fournit des informations sur le firmware installé
Liefert Informationen über die installierte Firmware
 - Shower settings**
 - Shower always useable
 - Shower enabled with door open
 - Shower always locked
 - bloque ou débloque l'utilisation de la douchette manuelle*
blockiert und entspermt die Benutzung der Handdusche
 - Lighting**
 - Lighting slider (0 to 100%)
Règle le niveau de luminosité de l'afficheur (en glissant la barre blanche vers la droite, il augmente)
Confirmez avec la touche « Sauvegarder ».
Stellt die Helligkeit des Displays ein (indem Sie die weiße Leiste nach rechts ziehen, wird die Helligkeit erhöht).
Bestätigen Sie mit „Speichern“.



C3. Gebrauch des Ofens

In diesem Abschnitt wird Schritt für Schritt erklärt, wie Sie Ihr Gerät optimal nutzen.

Wählen Sie zunächst die Garmethode aus und befolgen Sie die Anweisungen auf den zugehörigen Seiten:

MANUELL:

S. 28

In diesem Fall stellt der Bediener die gewünschten Garparameter für einen oder mehrere Garschritte entsprechend seiner Erfahrung ein:

- **Art des Garens**
- **Temperatur** im Garraum;
- **Gardauer**;
- **Flügelradgeschwindigkeit**;
- Einlass/Abzug von **Feuchtigkeit**.

Es empfiehlt sich, die eingestellte Garmethode unter einem Namen und einer Kategorie zu speichern: Auf diese Weise machen Sie sie schnell und bequem jedes Mal ausfindig, wenn Sie diese Methode erneut verwenden möchten.

SMART COOKING:

S. 46

In diesem Fall können Sie aus einem Rezeptverzeichnis mit voreingestellten oder zuvor vom Bediener gespeicherten Rezepten auswählen. Um die Suche nach dem gewünschten Rezept zu vereinfachen, sind die Rezepte nach **Garmethode** (z. B. Dampfgaren, Schmoren etc.) oder **nach Kategorie** (z. B. Nudeln/Reis, Fleisch etc.) unterteilt.

Sie brauchen nur die zu garende Speise einzugeben und das gewünschte Rezept auswählen und aktivieren: Das Gerät gart die Speise automatisch perfekt.

SONDERFUNKTIONEN:

- Kühlung des Ofenraums** ► p. 44
- Garen auf mehreren Ebenen** ► p. 51
- Verzögerter Start** ► p. 44
- Regenerationsfunktion** ► p. 50

C3. Commencer à cuisiner

Cette section explique étape par étape comme utiliser au mieux votre appareil.

Tout d'abord, choisissez le mode de cuisiner et suivez les indications aux pages spécifiques :

MANUEL :

p. 28

en fonction de son expérience, l'utilisateur programme les paramètres de cuisson souhaités pour une ou plusieurs phases :

- **type de cuisson**
- **température** dans la chambre ;
- **durée** de cuisson ;
- **vitesse** des ventilateurs ;
- injection/extraction **d'humidité**.

Après avoir programmé une cuisson, il est conseillé de la sauvegarder en lui attribuant un nom et une catégorie : de cette manière, il sera possible de la trouver rapidement et de l'utiliser à chaque fois que vous le souhaitez.

SMART COOKING :

p. 46

un livre de recettes à disposition avec des recettes déjà prédéfinies ou sauvegardées précédemment par l'utilisateur. Pour faciliter la recherche de la recette, elles sont **divisées par types de cuisson** (ex. à la vapeur, braises, etc...) ou **en catégories** (ex. pâtes et riz, viande, etc.). L'utilisateur doit seulement introduire les aliments à cuire, choisir la recette préférée parmi celles proposées et la démarrer : l'appareil cuira les aliments à la perfection en toute autonomie.

FONCTIONS SPÉCIALES :

- Refroidissement de la chambre** ► p. 44
- Cuisson multiniveau** ► p. 51
- Départ différé** ► p. 44
- Fonction de régénération** ► p. 50

14



sélection du mode manuel
Auswahl des manuellen Modus

15



sélection du mode automatique
Auswahl des automatischen Modus



C4. Cuissons manuelles

En fonction de son expérience, l'utilisateur programme les paramètres de cuisson souhaités pour une ou plusieurs phases de cuisson.

Au terme des programmations, il est possible de :

- **démarrer la recette sans la sauvegarder** : les paramètres saisis ne sont pas mémorisés mais il est dans tous les cas possible de les sauvegarder à la fin de la cuisson ;
- **démarrer la recette après l'avoir sauvegardée** : de cette manière, il sera possible de la trouver rapidement et de l'utiliser à chaque fois que vous le souhaitez.

Une cuisson manuelle nécessite donc ces interventions de la part de l'utilisateur :

► p.29	1	programmation d'un préchauffage manuel (facultatif) Le préchauffage doit toujours être effectué avec le four vide.
► p.30	2	réglage des paramètres PHASE 1
	2a	choix du type de cuisson : - convection - vapeur - combinée
	2b	configurer la température en chambre
	2c	réglage de la durée de cuisson (en temps ou avec la sonde à cœur)
	2d	réglage de la vitesse des ventilateurs
	2e	injection/extraction d' humidité . (en fonction du type de cuisson choisie)
► p.36	3	programmation d' ultérieures PHASES de cuisson (facultatif)
► p.40	4	sauvegarde de la recette (facultatif)
► p.42	5	démarrage de la recette

C4. Manuelles Garen

In diesem Fall stellt der Bediener die gewünschten Garpaparameter für einen oder mehrere Garschritte entsprechend seiner Erfahrung ein.

Nach Abschluss der Einstellungen können Sie:

- **Ein Rezept starten, ohne es zu speichern**: die eingegebenen Parameter werden nicht gespeichert, sie können nach dem Garen gespeichert werden;
- **Ein Rezept starten, nachdem Sie es gespeichert haben**: Auf diese Weise machen Sie sie schnell und bequem jedes Mal ausfindig, wenn Sie diese Methode erneut verwenden möchten.

Beim manuellen Garen sind folgende Eingriffe seitens des Bedieners notwendig:

► S.29	1	Einstellung der manuellen Vorheizung (optional) Das Gargut ausschließlich nach dem Vorheizen in den Ofen geben.
► S.30	2	Einstellung der Parameter PHASE 1
	2a	Auswahl der Art des Garens : - Konvektion - Mit Dampf - Kombi-Garen
	2b	Einstellung der Temperatur im Ofenraum
	2c	Einstellung der Gardauer (zeitgeschaltet oder mit Kernsonde)
	2d	Einstellung der Flügelradgeschwindigkeit
	2e	Einlass/Abzug Feuchtigkeit (je nach ausgewählter Art des Garens)
► S.36	3	Einstellung weiterer Garschritte (optional)
► S.40	4	Speichern des Rezepts (optional)
► S.42	5	Start des Rezepts

1 Einstellung der Vorheizung

16 Die **Vorheizung wird grundsätzlich empfohlen**, um bessere Garergebnisse zu erzielen (mit Ausnahme besonderer Garmethoden, die „kalt“ beginnen müssen). Indem der Cursor „0/1“ oben rechts entsprechend eingestellt wird, kann diese Funktion jedoch auch ausgeschlossen werden. Cursor auf:

- **nicht aktiv:** kein Vorheizen, Phase 1 beginnt sofort (ohne grünes Licht).
- **aktiv:** Die Vorheizung wird aktiviert. Die **Temperatur** wird vom Ofen komplett automatisch auf der Grundlage der vom Bediener für Phase 1 eingestellten Temperatur gesteuert; sobald der entsprechende Wert erreicht ist, gibt der Ofen ein akustisches Signal aus und es erscheint ein Fenster mit der Meldung, dass das Gargut in den Ofen gegeben werden kann. Wenn die Tür geschlossen wird, startet die Phase 1 automatisch entsprechend den eingestellten Parametern (grünes Licht).

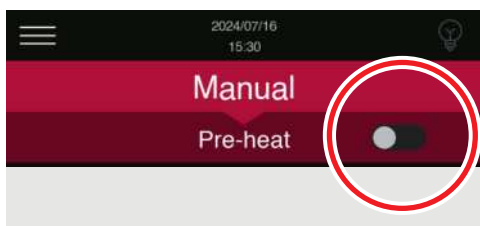
1 Réglage du préchauffage

16 Le **préchauffage est toujours recommandé** pour obtenir de meilleurs résultats de cuisson (sauf pour les cuissons spéciales qui doivent commencer « à froid »). Toutefois, en déplaçant le curseur « 0/1 » en haut à droite il est possible de l'exclure.

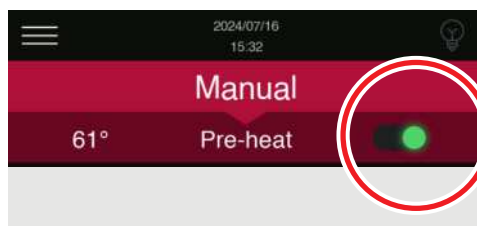
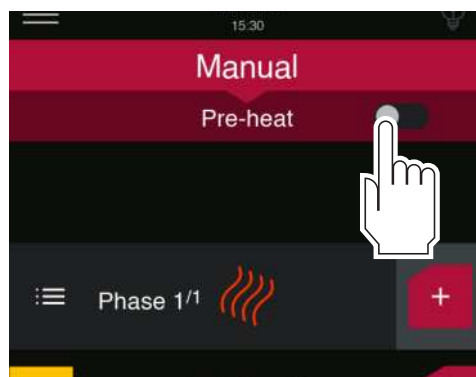
Curseur sur :

- **non actif :** le préchauffage n'est pas effectué, la phase 1 part immédiatement (sans lumière verte).
- **actif :** un préchauffage est effectué. Sa **température** est gérée de manière complètement automatique par le four en fonction de celle programmée par l'utilisateur pour la phase 1 ; une fois que cette valeur est atteinte le four émet un signal acoustique et une fenêtre apparaît pour indiquer que les plats peuvent alors être enfournés. Lors de la fermeture de la porte, le phase 1 démarre automatiquement selon les paramètres réglés (lumière verte).

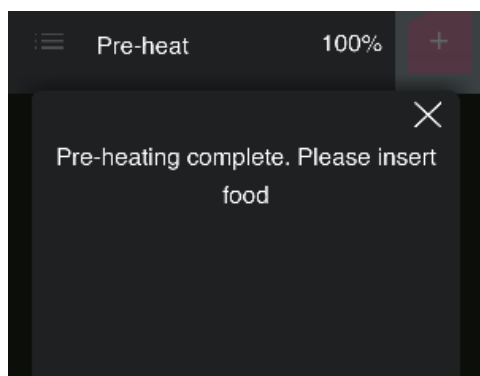
16



*préchauffage désactivé
Vorheizung deaktiviert*



*préchauffage activé
Vorheizung aktiviert*



La page-écran indique la température actuelle en chambre (qui augmentera progressivement) et signale qu'un préchauffage est en cours et qu'il faut donc attendre que le four arrive à la bonne température pour enfourner les plats.

Si nécessaire, il est possible de varier la valeur, en la touchant et en faisant défiler avec le doigt.

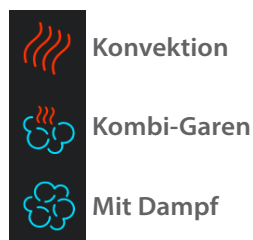
Der Bildschirm zeigt die aktuelle Temperatur im Ofenraum an (die allmählich ansteigt) und weist darauf hin, dass die Vorheizung läuft und der Bediener daher warten muss, bis der Ofen die entsprechende Temperatur erreicht hat, bevor das Gargut eingegeben werden kann.

Bei Bedarf kann der Wert durch Berühren und Gleiten des Fingers (Scrollen) verändert werden.

② Einstellung der Parameter für Phase 1

2a AUSWAHL DER ART DES GARENS

Der Ofen ermöglicht das Garen auf drei verschiedene Weisen:



- 17 ► Der für das jeweilige Gargut passende Gartyp sollte auf der Grundlage der eigenen Erfahrung ausgewählt werden (im Beispiel ist dies das Konvektion-Garen). Drücken Sie das zugehörige Symbol.

► Weitere Informationen über die Arten des Garens? Siehe S. 19

2b TEMPERATUREINSTELLUNG

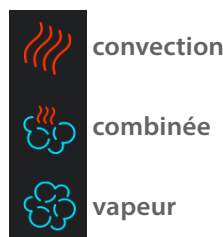
Die Auswahl der korrekten Gartemperatur ist sehr wichtig, um optimale Garergebnisse zu erzielen.

- 18 ► Gehen Sie wie folgt vor, um die **Temperatur** einzustellen:
- a Tippen Sie das Feld „Temperatur“ an;
 - b Scrollen Sie, bis die gewünschte Temperatur gefunden ist
 - c Tippen Sie die Temperatur zur Bestätigung an

② Réglage des paramètres phase 1

2a CHOIX DU TYPE DE CUISSON

Le four permet de cuire de cinq façons différentes :



- 17 ► sur la base de votre propre expérience, il est conseillé de choisir celui qui convient le mieux au type de nourriture à cuire en touchant l'icône correspondante (dans l'exemple, la cuisson à convection a été sélectionnée).

► Vous souhaitez en savoir plus sur les types de cuisson ? Consultez la page 19

2b RÉGLAGE DE LA TEMPÉRATURE

Choisir la bonne température de cuisson est fondamental pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.

- 18 ► Pour régler la **température** il est nécessaire de :
- a toucher le champ « température » ;
 - b faites défiler jusqu'à tourner la température souhaitée
 - c touchez la température pour confirmer

RÄUCHERUNG

Zur Räucherung muss das optionale Zubehör „Smoker“ vorhanden sein.

Nachdem Sie den Garvorgang mit der „Start“-Taste begonnen haben, fordert der Ofen vor der Räucherung auf, den Smoker einzuführen; dieser wird über einem Blech platziert.

Im Räuchermodus können Sie Temperatur, Zeit, Belüftung und das Feuchtigkeitsauslassventil einstellen. Wir empfehlen allerdings, letzteres geschlossen zu halten, damit kein Rauch aus dem Garraum austritt.

Abhängig vom Produkt und dem gewünschten Ergebnis kann die Räucherung entweder kalt oder heiß erfolgen.

Stellen Sie im ersten Fall eine Temperatur zwischen 10°C und 30°C ein. Die Mindesttemperatur im Garraum ist mit der Raumtemperatur vergleichbar. Sie können den Ofenraum weiter kühlen, indem Sie Eis in den Garraum stellen.

Nach der Räucherung fordert der Ofen auf den Smoker zu entfernen; beide Schritte müssen vom Bediener bestätigt werden, der Ofen geht erst nach der Bestätigung zur nächsten Phase über.

Weitere Angaben zum Anschluss und zur Verwendung des Smokers, finden Sie in der Anleitung des Zubehörs.

FONCTION FUMAGE

Pour effectuer une phase de fumage, l'accessoire « Smoker » en option est nécessaire.

Une fois la cuisson démarrée moyennant la touche « Start », avant de commencer la phase de fumage, le four demandera d'insérer le fumoir ; celui-ci doit être positionné sur un plat.

En mode fumage, il est possible de régler la température, le temps, la ventilation et la vanne d'évacuation de l'humidité, il est toutefois conseillé de garder cette dernière fermée pour ne pas faire sortir la fumée de la chambre.

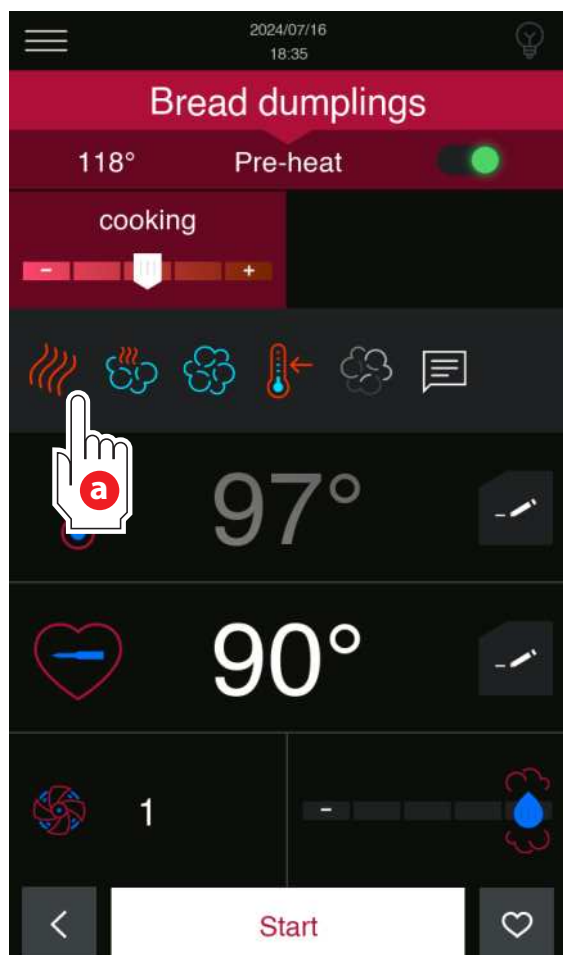
Le fumage peut être effectué aussi bien à froid qu'à chaud, selon le type de produit et du résultat souhaité.

Dans le premier cas, programmez une température entre 10°C et 30°C. La température minimum dans la chambre du four sera semblable à la température ambiante. Il est possible de refroidir ultérieurement la chambre en introduisant de la glace dans la chambre de cuisson.

À la fin de la phase de fumage, le four demandera de retirer le fumoir ; ces deux passages doivent être confirmés par l'opérateur. Le four ne passera à la phase suivante qu'après la confirmation.

Pour davantage d'informations concernant la connexion et l'utilisation du fumoir, référez-vous au manuel de l'accessoire.

17



convezione



combinata



vapore



mantenimento ► p. 36



affumicatura ► box pagina precedente



Konvektion convection

messaggi di testo ► p. 38

Kombi-Garen combinée

Mit Dampf vapeur

maintien ► p. 36

Warmhalten ► S. 36

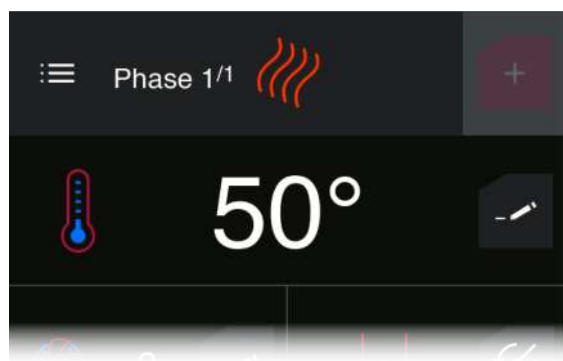
fumage ► box page précédente

Räucherung ► Kasten auf der vorigen Seite

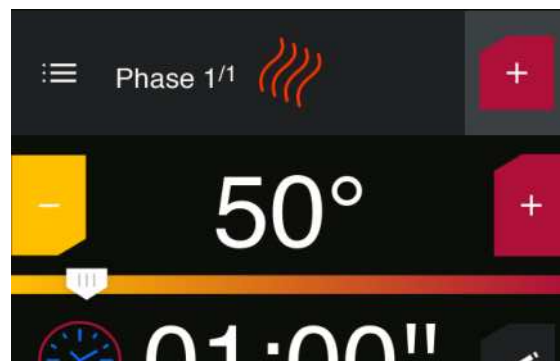
messages de texte ► p.

Textmeldungen ► S. 38

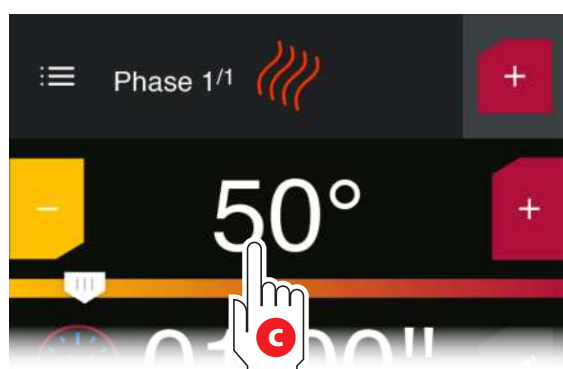
18



b



c



réglage de la température
Einstellung der Temperatur

2c EINSTELLUNG DER GARDAUER

Das Ende des Garvorgangs kann auf dreierlei Weise eingestellt werden:



nach Zeit: der Garvorgang endet automatisch bei Ablauf der eingestellten Zeit (Bereich: von 1 Minute bis 10 Stunden);



Mit Kernsonde: Der Garvorgang wird automatisch beendet, wenn die von der Kernsonde erfasste Temperatur den eingestellten Wert erreicht hat;

► *Weitere Informationen zur Sonde?*
Siehe S. 20



Mit DeltaT (Δt): Der Garvorgang wird automatisch beendet, wenn die von der Kernsonde erfasste Temperatur den eingestellten Wert erreicht hat. Während des Garvorgangs **erhöht oder verringert** der Ofen die Temperatur im Garraum automatisch, um den vom Bediener eingestellten Delta T (Δt) Wert (z. B. 30°C) stets konstant zu halten. Diese Garmethoden eignen sich für große Braten, die langsam und bei niedrigen Temperaturen gegart werden müssen, um nicht zu viel Gewicht zu verlieren.

Grundsätzlich gilt:

Delta T (Δt) = Temp. im Ofenraum - (minus) Kernsonde

19 ► Gehen Sie wie folgt vor, um die **Dauer** einzustellen:

- Stellen Sie die zeitgeschaltete Dauer mit Kernsonde oder Delta T durch Antippen des zugehörigen Symbols an (im Beispiel wurde das Ende des Garvorgangs mit Kernsonde ausgewählt).
- Tippen Sie das Wert-Feld an, um die Garzeit in Minuten oder die Temperatur einzustellen, die die Kernsonde erreichen muss;
- Scrollen Sie nach unten, bis Sie den gewünschten Wert erreichen;
- Tippen Sie zur Bestätigung auf den Wert.



Wenn Sie möchten, dass der Ofen kontinuierlich arbeitet, wählen Sie das Symbol



Wenn Sie die Funktion **DeltaT** verwenden möchten, müssen Sie sowohl die Temperatur der Kernsonde als auch für DeltaT eingeben.

2d DREHGESCHWINDIGKEIT DER FLÜGELRÄDER

20 ► Gehen Sie wie folgt vor, um die **Flügelradgeschwindigkeit** einzustellen:

- Tippen Sie das Feld „Flügelrad“ an;
- Tippen Sie die Tasten + und -, bis Sie die gewünschte Geschwindigkeit erreichen;
- Zur Bestätigung drücken Sie den Wert.



Um einen optimalen Garvorgang zu gewährleisten, kehren die Flügelräder regelmäßig die Drehrichtung um. Diese Umkehrung wird vom Ofen automatisch entsprechend der eingestellten Gardauer gesteuert. Es sind keine Einstellungen erforderlich.

2c RÉGLAGE DE LA DURÉE DE CUISSON

La fin de cuisson peut être réglée de trois façons :



à temps : la cuisson se termine automatiquement une fois que le temps programmé est écoulé (plage : de 1 minute à 10 heures) ;



avec la sonde à cœur : la cuisson se termine automatiquement lorsque la température relevée par la sonde à cœur atteint la valeur programmée ;

► *Vous souhaitez en savoir plus sur la sonde ?*
Consultez la page 20



avec DeltaT (Δt) : la cuisson se termine automatiquement lorsque la température relevée par la sonde à cœur atteint la valeur programmée. Pendant la cuisson, le four **augmente ou abaisse automatiquement** la température de la chambre de cuisson pour maintenir constante la valeur Delta T (Δt) définie par l'utilisateur (par ex. 30 ° C). Ces cuissons conviennent aux rôtis de grande taille nécessitant une cuisson lente à basse température afin qu'ils restent tendres sans perte de poids excessive. Par définition :

Delta T (Δt) = Temp. en chambre - (moins) Temp. sonde à cœur

19 ► Pour programmer la **durée** de cuisson, il est nécessaire :

- choisir si vous souhaitez programmer la durée à temps, avec sonde à cœur ou avec Delta T en touchant le symbole correspondant (dans l'exemple, la fin de cuisson avec sonde à cœur a été choisie).
- toucher le champ de valeur pour régler les minutes de cuisson ou la température que doit atteindre la sonde à cœur ;
- faire défiler jusqu'à atteindre la valeur souhaitée ;
- toucher la valeur pour confirmer.



Si vous souhaitez que le four fonctionne en continu, sélectionnez l'icône



Si vous souhaitez utiliser la fonction **DeltaT**, il est nécessaire de régler la température de la sonde à cœur et celle du Delta T.

2d VITESSE DE ROTATION DES VENTILATEURS

20 ► Pour programmer la **vitesse des ventilateurs** de cuisson, il est nécessaire :

- toucher le champ des « ventilateurs » ;
- toucher les touches + et - jusqu'à trouver la vitesse souhaitée ;
- appuyer sur la valeur pour confirmer.

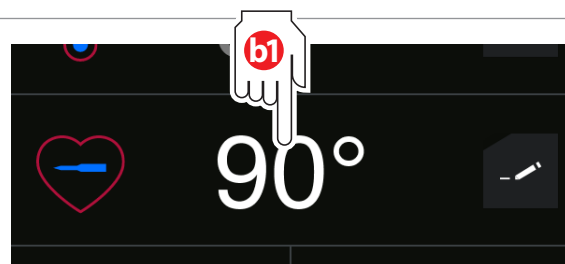
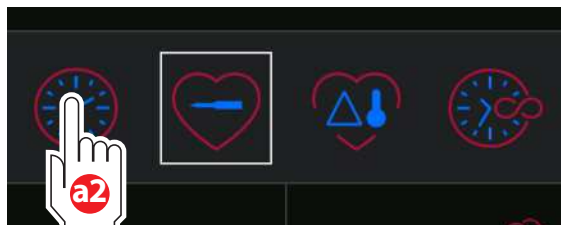
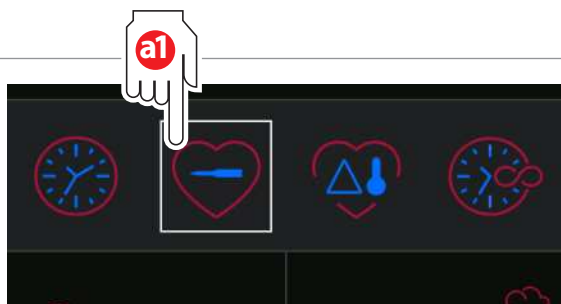


Pour des cuissons optimales, les ventilateurs inversent périodiquement le sens de rotation. L'inversion est gérée en toute autonomie par le four en fonction de la durée de la cuisson programmée sans réglages.

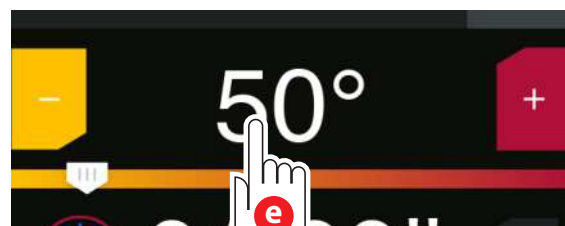
réglage de la DURÉE Einstellung DAUER

avec sonde à cœur
mit Nadelsonde

à temps
nach Zeit



c

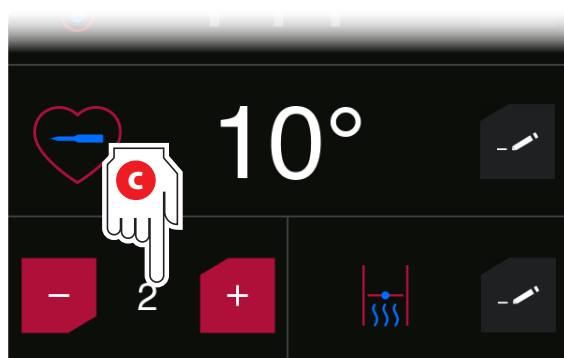
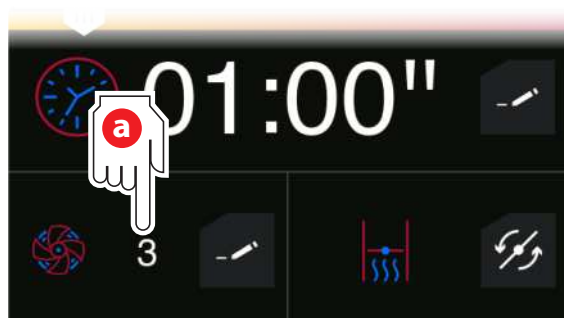


La cuisson se termine lorsque la sonde détecte la température réglée (ex. 70 °C)
Die Garzeit endet, wenn die Sonde die eingestellte Temperatur erfasst (z. B. 70 °C)

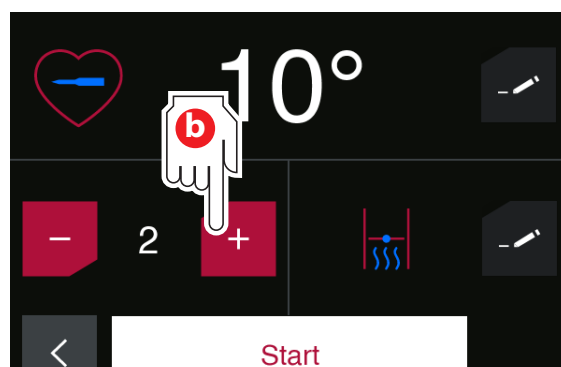


La cuisson se termine après 45 minutes (exemple)
Die Garzeit endet nach 45 Minuten (Beispiel)

réglage de la VIT. VENTILATEURS Einstellung GESCHWINDIGKEIT GEBLÄSE



b



2e EINSTELLUNG FEUCHTIGKEIT

Beim Garen einiger Speisen empfiehlt sich eine sehr feuchte Umgebung im Garraum. Bei anderen Speisen wiederum muss Feuchtigkeit aus dem Garraum entzogen werden. Die jeweiligen Maßnahmen hängen von der vom Bediener aus- gewählten Art des Garens ab:

Art des Garens	Feuchtigkeits- einlass	Feuchtigkeits- abzug
 Konvektion:	Manuell durch Drücken der Taste 	 Kamin geschlossen  Kamin geöffnet
 Kombi-Garen	 0% einstellbar von 0 % bis 100 %	Das Öffnen/ Schließen der Schachtentlüf- tung wird vom Ofen automatisch gesteuert
 Mit Dampf	 Steam Tuner: Niveau der Dampfsättigung	Schachtentlüf- tung: immer geschlossen

21 ▶ Gehen Sie wie folgt vor, um den Feuchtigkeitsabzug oder Feuchtigkeits-einlass einzustellen:

Tippen Sie auf das Feld „Feuchtigkeit | %“. Bei **Garvorgängen mit Konvektion** kann nur gewählt werden, ob der Kamin geöffnet werden soll oder nicht. Bei **kombinierten Garvorgängen** muss auch der Wert der ausgegebenen Feuchtigkeit einge- stellt werden; in diesem Fall:

- Den Knauf drehen, bis der gewünschte Wert erreicht wird;
- Drücken Sie + und -, bis Sie den gewünschten Prozentsatz gefunden haben. Tippen Sie zur Bestätigung auf den Wert.

Bei **Garvorgängen mit Dampf** kann das Niveau der Dampfsättigung an den Einstellungen des „Steam Tuner“ vorgenommen werden:

-  trockener Dampf
-  feuchter Dampf (ideal für das garen von Gemüse mit harten Fasern, Kartoffeln usw.)

2e RÉGULATION DE L'HUMIDITÉ

Pour la cuisson de certains aliments, il est préférable que l'intérieur de la chambre soit très humide. En revanche pour d'autres, il est utile de pouvoir extraire l'humidité en excès. Les possibilités d'intervention sont liées au type de cuisson sélectionné par l'utilisateur :

Type de cuisson	Émission d'humidité	Extraction de l'humidité
 convection :	manuel à travers la pression de la  touche	 conduit de cheminée fermé  conduit de cheminée ouvert
 combinée	 0% réglable de 0% à 100%	l'ouverture / la fermeture de l'évent du conduit de cheminée est géré en toute autonomie par le four
 vapeur	 steam tuner : niveau de saturation de la vapeur	évent cheminée toujours fermé

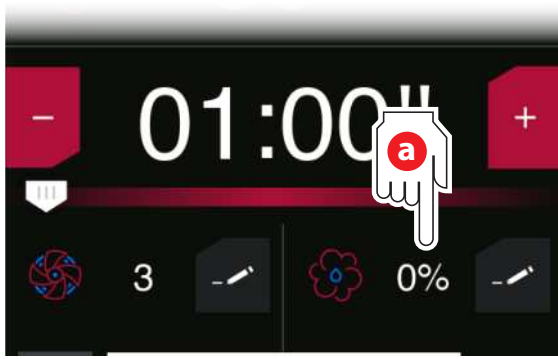
21 ▶ Pour programmer l'extraction ou l'émission de l'humidité, il est nécessaire de :

Touchez le champ « humidité | % ». Dans les **cuissons à convection**, il est unique- ment possible de choisir entre ouvrir ou non la cheminée. Dans les **cuissons combinées**, il est également possible de régler la valeur de l'humidité émise ; dans ce cas :

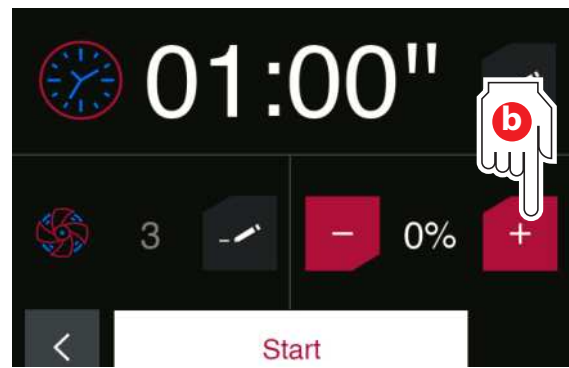
- tournez le bouton jusqu'à atteindre la valeur souhaitée ;
- appuyez sur + et - jusqu'à trouver le pourcentage souhaité. Touchez la valeur pour confirmer.

Dans les **cuissons à vapeur**, il est possible de régler le niveau de saturation de la vapeur en agissant sur la configuration du « steam tuner » :

-  vapeur sèche
-  vapeur humide (idéale pour la cuisson de légumes à fibre dure, pommes de terre, etc...)



b



3 Einstellung weiterer Garschritte (optional)

Nach der Einstellung sämtlicher Parameter von Phase 1 können bei Bedarf weitere Garschritte eingestellt werden. Ein Garvorgang kann aus einem Minimum von **1 Garphase** oder bis zu einem Maximum von **9 Garphasen** bestehen.

Folgende Schritte sind möglich:

- **Garen** mit Schritten, die sich durch **die Art des Garens unterscheiden** (z. B. können einige Schritte auf Dampfgaren, andere auf gemischtes Garen eingestellt werden) sowie **durch unterschiedliche Parameter** (z. B. können einige Garschritte zeitgeschaltet und andere auf die Kontrolle mit Kernsonde eingestellt werden);
- **Warmhalten**, zum Warmhalten von bereits gegarten Speisen;
- **Lediglich Textmeldungen** (z. B. „Garvorgang kontrollieren“ oder „Speck hinzufügen“).

Es ist nicht notwendig, alle Schritte zu verwenden, es können beispielsweise auch nur zwei oder drei verwendet werden.

➤ Weitere Informationen über die Garschritte? Siehe S. 15

3a EINSTELLUNG VON NEUEN GARPHASEN

22 ➤ Gehen Sie **wie folgt** vor, um **weitere Garschritte** einzustellen:

- a Tippen Sie das Feld „+“ an;
- b Stellen Sie die neue Phase ein, wie für Phase 1 weiter oben erläutert ist.

23 ➤ Wenn die Einstellung abgeschlossen ist, tippen Sie auf 

sie können durch alle erstellten Phasen blättern und, falls nötig, alle Parameter der angezeigten Phase auf die gleiche Weise ändern.

24 ➤ Gehen Sie **wie folgt** vor, um **eine Phase** zu löschen:

- a Zeigen Sie die Phase an, die Sie löschen möchten, und tippen Sie  an;
- b Feld berühren  : die Phase wird aus der Liste gelöscht.

+ Wenn die erste Phase auf „INF“ eingestellt wurde, läuft der Ofen im Dauerbetrieb und es können keine weiteren auf die erste Phase folgenden Phasen eingestellt werden.

3b EINSTELLUNG EINER WARMHALTEPHASE

25 ➤ Zum **Einstellen einer Warmhaltephase**:

- a Tippen Sie das Feld „+“ an;
- b Stellen Sie die neue Phase ein. Wählen Sie hierzu das zugehörige Symbol aus und stellen Sie die Phase wie für Phase 1 weiter oben erläutert ein. Die Modalität bietet per Default an:
 - **Feuchtigkeit** voreingestellt auf 20 % (bei Braten empfehlen wir eine Einstellung zwischen 20 % und 35 %, bei Schmorbraten oder Garvorgängen zwischen 90 % und 100 %).
 - **Gebläsegeschwindigkeit** auf 1 (wir empfehlen, diesen Wert nicht zu ändern).

+ Die Warmhaltephase ist in der Regel die letzte, die eingestellt wird, weil sie bereits gegarte Speisen warm hält und normalerweise auf unendlich lange Zeit eingestellt ist. Es ist jedoch möglich, sie als Zwischenphase zu verwenden, aber in diesem Fall müssen Sie den Start der nächsten Phase erzwingen, indem Sie sie berühren und den Start bestätigen.

3 Programmation de PHASES de cuisson ultérieures (facultatif)

Après avoir programmé tous les paramètres de la phase 1, il est possible de configurer des phases de cuisson ultérieures, au besoin. Une cuisson peut être composée au minimum d'**1 phase de cuisson** ou bien, pour de meilleurs résultats, au maximum de **9 phases de cuisson**.

Les phases peuvent :

- **être de cuisson**, chacune caractérisée par des **types de cuisson** (par ex. certaines phases peuvent être réglées avec la cuisson à vapeur, d'autres avec une cuisson mixte) et des **paramètres différents** (par ex. certaines phases peuvent être programmées avec une durée en temps, d'autres avec une sonde à cœur) ;
- **être de maintien**, pour maintenir chauds les aliments déjà cuits ;
- **contenir seulement des messages de texte** (ex. « contrôler la cuisson » ou bien « ajouter du bacon »).

Il n'est pas nécessaire d'utiliser toutes les phases, par exemple vous pouvez en utiliser seulement deux ou trois.

➤ Vous souhaitez en savoir plus sur les phases de cuisson ? Consultez la page 15

3a PROGRAMMER DE NOUVELLES PHASES DE CUISSON

22 ➤ Pour **programmer d'autres phases de cuisson**, il est nécessaire :

- a toucher le champ « + »
- b programmer la nouvelle phase selon les indications pour la phase 1 fournies dans les pages précédentes.

23 ➤ À la fin du paramétrage, en appuyant sur , vous pouvez défiler toutes les phases créées et éventuellement modifier, toujours de la même manière, les éventuels paramètres de la phase visualisée.

24 ➤ Pour **éliminer une phase**, il est nécessaire de :

- a visualiser la phase que vous souhaitez éliminer et la toucher.
- b toucher le champ  : la phase sera éliminée de la liste.

+ Si la première Phase est programmée sur INF, le four fonctionne en continu, il n'est donc pas possible de programmer des phases ultérieures, successives à la première

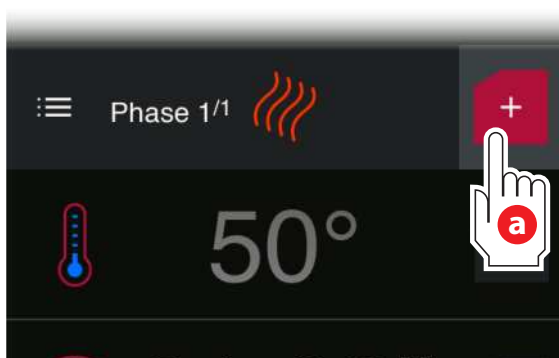
3b PROGRAMMER UNE PHASE DE MAINTIEN

25 ➤ Pour **programmer une phase de maintien** :

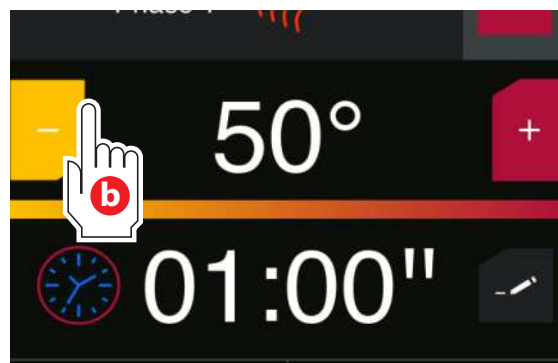
- a toucher le champ « + » ;
- b programmer la nouvelle phase en sélectionnant l'icone correspondante et en programmant la phase selon les indications pour la phase 1 fournies dans les pages précédentes. La modalité propose par défaut :
 - **humidité** prédéfinie à 20 % (en cas de rôtis, il est conseillé de la régler entre 20 % et 35 %, en cas de braisés ou de cuissons, entre 90 % et 100 %).
 - **vitesse des ventilateurs** à 1 (il est conseillé de ne pas modifier cette valeur).

+ La phase de maintien est habituellement la dernière programmée car elle permet de garder les aliments déjà cuits chauds et habituellement, elle est programmée en temps infini ; il est toutefois possible de l'utiliser comme phase intermédiaire mais, dans ce cas, il faut forcer le démarrage de la phase suivante en la touchant et en confirmant le démarrage.

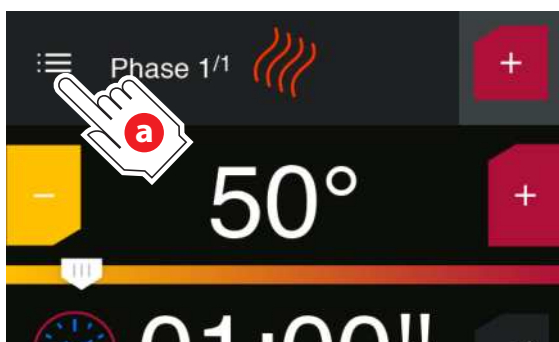
22



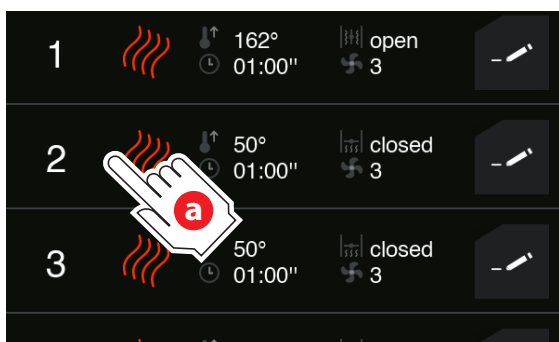
création d'une nouvelle phase
Erstellen einer neuen Phase



23

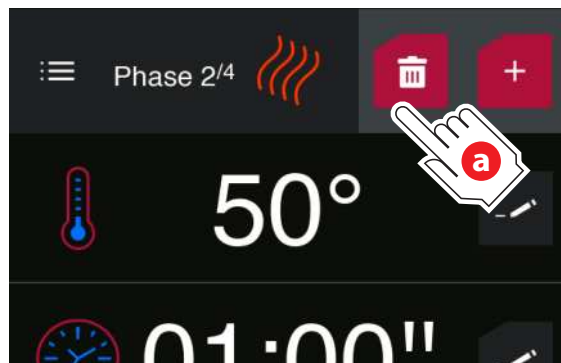


24



en faisant défiler avec les flèches, visualisez la phase que vous souhaitez éliminer (dans l'exemple la PHASE 2)

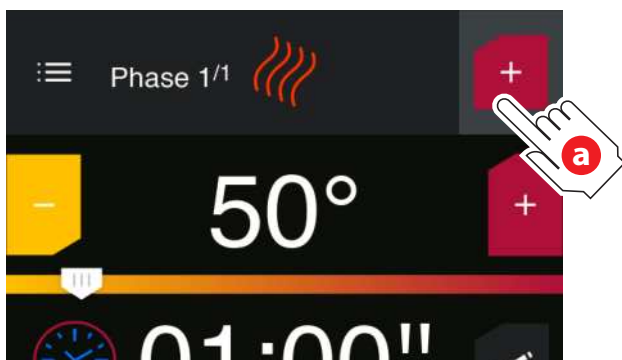
Durch Scrollen mit den Pfeilen wird die Phase angezeigt, die Sie löschen möchten (im Beispiel PHASE 2)



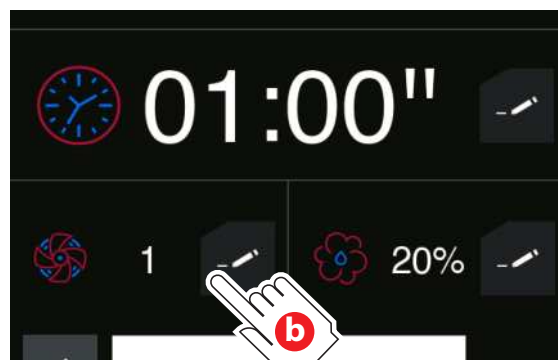
élimination de la phase

Löschen einer Phase

25



création de la phase de maintien
Erstellung der Warmhaltephase



3c EINSTELLUNG VON NEUEN PHASEN MIT TEXTMELDUNG

Eine Phase kann auch einfach nur eine Textmeldung enthalten (z. B. „Garvorgang kontrollieren“ oder „Speck hinzufügen“).

- 26 ▶
- a Wählen Sie das Symbol „Text“ aus;
 - b Tippen Sie das Feld „Nachricht eingeben“ an;
 - c Wählen Sie die Nachricht unter den vorhandenen Nachrichten (z. B. „Pancetta hinzufügen“) durch Antippen aus
- oder
- d erstellen Sie eine neue (zum Beispiel „Garvorgang kontrollieren“) durch Eingabe auf der erscheinenden Tastatur e und Bestätigung mit „Enter“ f.

- h Anschließend die gewünschte Zeit einstellen; nach dem Erscheinen der Meldung auf dem Display ist die eingestellte Zeit:
- „INF“, der Garzyklus wird nicht fortgesetzt, bis der Benutzer nicht die gewünschte Aktion ausführt und bestätigt.
 - ein Zeit (z. B. 1 Minute) die Phase Meldung dauert für die eingestellte Zeit und anschließend folgt die nachfolgende Phase, ohne dass eine Bestätigung erforderlich ist.

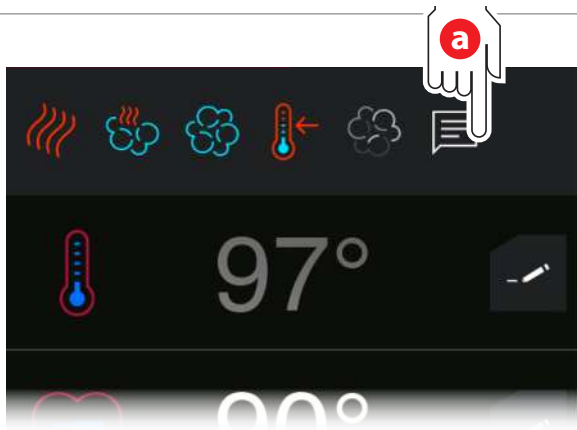
3c PROGRAMMER DE NOUVELLES PHASES AVEC DES MESSAGES DE TEXTE

Une phase peut contenir simplement un message de texte (ex. contrôler les cuissons ou ajouter le bacon).

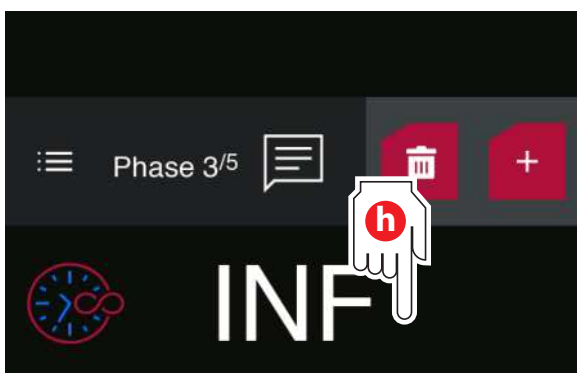
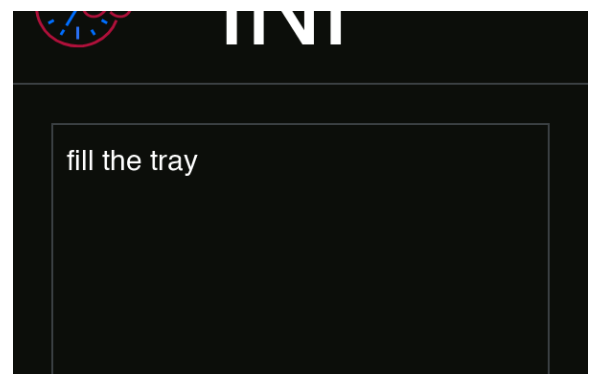
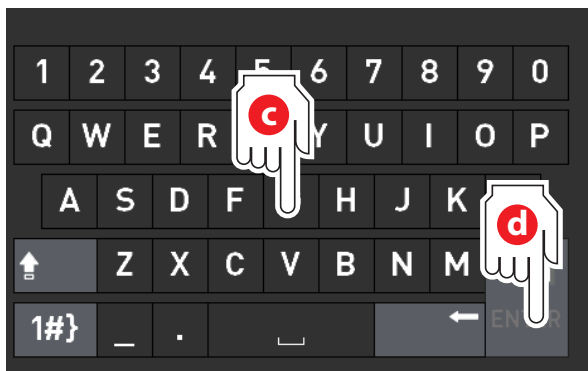
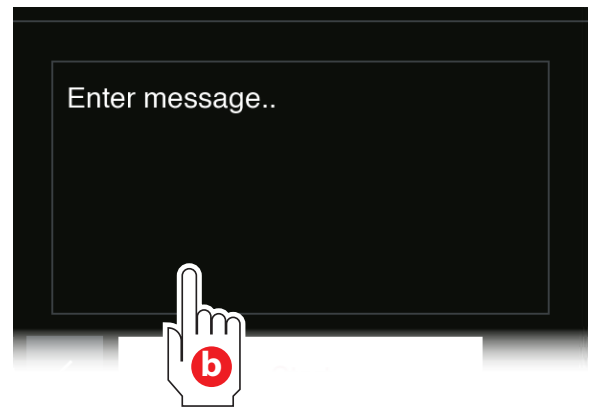
- 26 ▶
- a sélectionnez l'icône « texte » ;
 - b touchez le champ « Insérer un message » ;
 - c sélectionnez le message parmi ceux existants (par exemple, « ajouter de la poitrine de porc ») en le touchant tout simplement
- ou bien, en alternative
- d créez-en un nouveau (par exemple, « contrôler la cuisson »), en le tapant sur le clavier qui apparaît e et en confirmant avec « Enter » f.

- h Successivement, réglez le temps souhaité ; après l'apparition du message, si le temps réglé est :
- « INF », le cycle de cuisson ne démarre pas tant que l'utilisateur n'a pas accompli l'action souhaitée et confirmé.
 - une durée (ex. 1 minute) la phase message durera pendant la durée programmée et successivement elle passera à la phase suivante sans demander de confirmation.

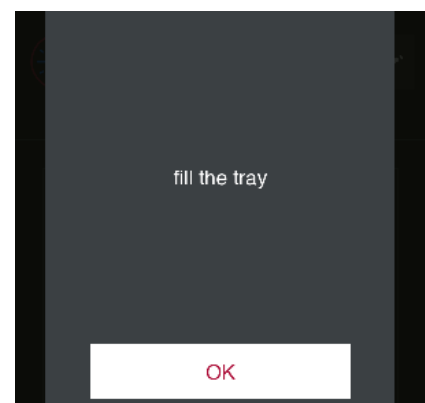
2009
All about
Spiced Eggs
Salsa & chips
Tea Sandwiches
Hummus
Bruschetta
Shrimp Cocktail
Chickpea Sauté
Raspberry Brownie Sandwiches
ice cream balls



création d'une nouvelle phase avec message de texte
Erstellen einer neuen Phase mit Textmeldung



réglage de la durée de la phase de message
Einstellung der Dauer der Phase Meldung



message de texte qui apparaît à l'écran après la fin de la PHASE 1
Textmeldung, die nach Abschluss von PHASE 1 angezeigt wird

4 Speichern des Rezepts (optional)

Es empfiehlt sich, die eingestellte Garmethode mit **Suchparametern** und einem **Namen** zu speichern: Auf diese Weise machen Sie sie schnell und bequem jedes Mal ausfindig, wenn Sie diese Methode erneut verwenden möchten.

- 27 ▶
- a Tippen Sie auf das Symbol in der oberen linken Ecke;
 - b Tippen Sie das Symbol „**Speichern**“ an;
 - c Geben Sie den gewünschten Namen ein,
 - d Bestätigen Sie,
 - e **Wählen Sie die Suchparameter, die Sie** dem Rezept zuordnen möchten, damit Sie es später leichter finden können (*im Beispiel wurde „Backen“ angegeben*). Bestätigen Sie mit „**WEITER**“.
 - e **Vergeben Sie einen Namen für das Rezept**, indem Sie ihn mit dem Tastenfeld (*im Beispiel „Brioche“*) eingeben;
 - g Je nach angegebener Art des Garens fordert der Ofen möglicherweise auch auf, die **Bräunungsstufe**, den **Feuchtigkeitsanteil** oder die **Garstufe** anzugeben (*z. B. Art des Garens BAKE*); tippen Sie das Symbol an und stellen Sie den gewünschten Wert ein.

Das Rezept ist damit gespeichert.

Sie können:

- es sofort starten; tippen Sie hierzu die Taste „start“ an;
- Verwenden Sie es später, indem Sie das Fenster mit verlassen 

- 28 ▶ Die Rezepte des Bedieners **werden im Abschnitt des automatischen Garens** (Rezeptverzeichnis/Arten des Garens) im Anschluss an die Rezepte des Herstellers gespeichert, die dagegen in alphabetischer Reihenfolge gespeichert sind.

 Im Unterschied zu den Rezepten des Herstellers können die Rezepte des **Bedieners jederzeit geändert werden**. Sie brauchen das betreffende Rezept nur zu öffnen und die Parameter nach Bedarf zu ändern: Das ursprüngliche Rezept wird dauerhaft überschrieben, was bedeutet, dass es nicht mehr auf die zuvor eingegebenen Parameter zurückgesetzt werden kann.

4 Sauvegarde de la recette (facultative)

Après avoir programmé une cuisson, il est conseillé de la sauvegarder en lui attribuant **paramètres de recherche** et un **nom** : de cette manière, il sera possible de la trouver rapidement et de l'utiliser à chaque fois que vous le souhaitez.

- 27 ▶
- a touchez l'icône en haut à gauche ;
 - b touchez l'icône « **Sauvegarder** » ;
 - c tapez le nom souhaité ;
 - d confirmez,
 - e **choisissez les paramètres de recherche à attribuer** à la recette : cela permettra de la retrouver plus facilement par la suite (*dans l'exemple, je l'indique comme type de cuisson « Bake »*) ; confirmez avec « **SUIVANT** »
 - e **attribuez un nom à la recette** en le saisissant sur le clavier (*dans l'exemple « Brioche »*) ;
 - g selon le type de cuisson indiqué, le four peut demander d'indiquer également le **degré de dorure**, le **pourcentage d'humidité** ou le **degré de cuisson** (*ex. type de cuisson BAKE*) ; touchez le symbole et programmez la valeur souhaitée.

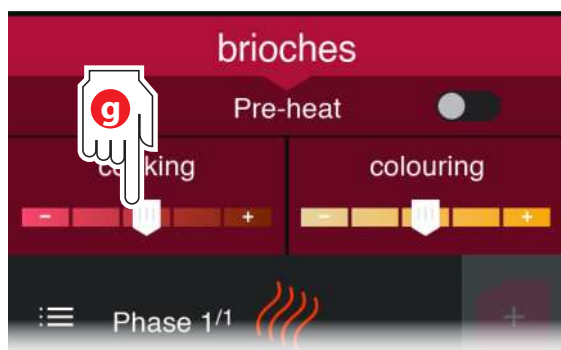
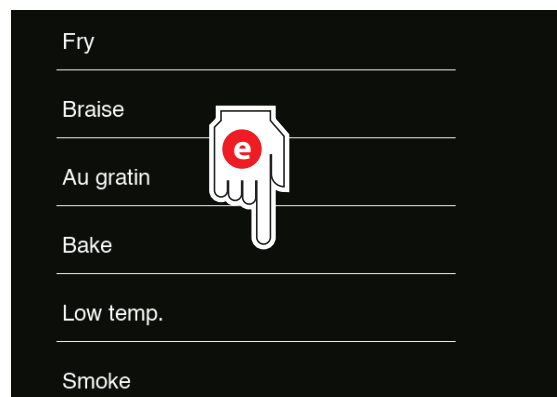
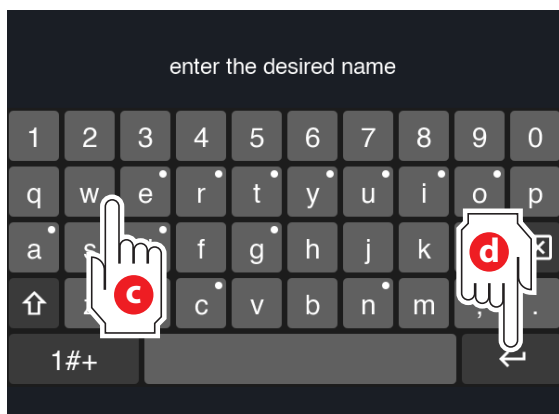
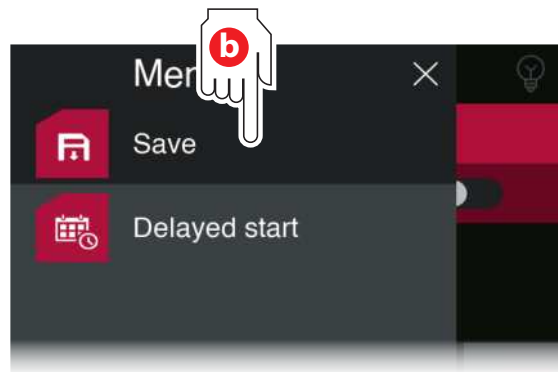
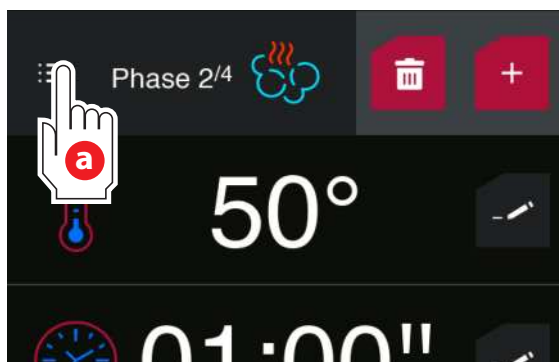
À ce stade, la recette est sauvegardée.

Il est possible de :

- démarrer immédiatement en touchant la touche « start » ;
- l'utiliser ensuite, en quittant la fenêtre avec .

- 28 ▶ Les recettes de l'utilisateur **seront sauvegardées dans la section cuisson automatique** (Livre de recettes / Types de cuisson) à la suite des recettes du fabricant qui en sont en revanche insérées en ordre alphabétique.

 Les recettes **de l'utilisateur**, contrairement à celles du fabricant, **peuvent être modifiées à tout moment** en les rappelant et en modifiant leurs paramètres à son gré : la recette initiale sera écrasée définitivement sans la possibilité de récupérer les paramètres précédemment insérés.



cette section contient les recettes du Fabricant et celles sauvegardées par l'utilisateur. Ces dernières se trouvent dans le groupe indiqué en phase de sauvegarde (ex. Pâtes et riz), à la suite des recettes du Fabricant qui sont en revanche en ordre alphabétique

Dieser Abschnitt enthält die Rezepte des Herstellers und die vom Bediener gespeicherten Rezepte. Letztere befinden sich in der Kategorie, unter der sie gespeichert wurden (z. B. Nudeln/Reis), im Anschluss an die Rezepte des Herstellers, die in alphabetischer Reihenfolge gespeichert sind.

5 Start des Rezepts

Nachdem Sie eine Garungsart eingestellt und gespeichert haben (optional), starten Sie diese durch Drücken der Taste „Start“:

- Wenn das **Vorheizen aktiviert ist** (Taste 0/I auf „I“ eingestellt ist), geben Sie kein Gargut in den Ofenraum, sondern warten Sie, bis durch ein akustisches Signal darauf hingewiesen wird, dass die Vorheizstufe abgeschlossen ist. Schieben Sie die zu garenden Speisen erst zu diesem Zeitpunkt ein.
- Wenn das **Vorheizen nicht aktiviert ist** (Taste 0/I auf „0“ eingestellt ist), schieben Sie das Gargut sofort in den Ofenraum ein.

29 ▶ Sobald die Ofentür geschlossen ist, **startet der erste Garschritt** entsprechend den eingestellten Parametern und es erscheint eine Seite mit einer Übersicht über die Parameter des laufenden Garvorgangs. Nach Abschluss von Phase 1 startet die anschließende Phase (sofern eingestellt) automatisch.

30 ▶ Der Garvorgang endet **bei Ablauf der eingestellten Zeit** (bei zeitgeschaltetem Ende des Garvorgangs) oder bei **Erreichen der Kerntemperatur oder der eingestellten Delta T Temperatur** (Ende des Garvorgangs mit Kernsonde oder Delta T). Am Ende des Garvorgangs weisen eine Meldung auf dem Bildschirm und ein akustisches Signal darauf hin, die Backformen aus dem Garraum zu ziehen. Nachdem die Ofentür geöffnet und das Gargut aus dem Ofenraum genommen wurden, wird erneut der gleiche Garvorgang vorgeschlagen. Nötigenfalls starten Sie sie mit der Taste „Start“ erneut.

+ Wenn Sie den Garvorgang **vorzeitig abbrechen** möchten, tippen Sie die Taste **STOP** an.

+ Wenn Sie während eines Garvorgangs **Änderungen vornehmen möchten**, berühren Sie den zu ändernden Parameter und fahren Sie wie gewohnt fort, indem Sie die gewünschten Parameter ändern.

+ Während des Garens kann manuell Feuchtigkeit  gezogen werden. Drücken Sie hierzu die Taste . Der Feuchtigkeitseinzug wird gestoppt, sobald Sie die Taste loslassen.

5 Démarrage recette

Après avoir programmé une cuisson et l'avoir sauvegardée (facultatif), démarrez-la en appuyant sur la touche « start » :

- si le **préchauffage est activé** (touche 0/I sur « I »), ne pas introduire d'aliments dans la chambre du four mais attendez la fin de ce dernier indiquée par un signal sonore ; à ce stade, vous pouvez introduire les plats à cuire.
- si le **préchauffage n'est pas activé** (touche 0/I sur « 0 »), introduisez immédiatement les aliments dans la chambre du four.

29 ▶ À la fermeture de la porte **démarrera la première phase de cuisson** selon les paramètres programmés et une page récapitulative des paramètres de la cuisson en cours apparaîtra. Au terme de la phase 1, la phase suivante, si présente, sera automatiquement lancée.

30 ▶ La cuisson se terminera lorsque **le temps programmé sera écoulé** (fin de cuisson en temps) ou à **l'atteinte de la température à cœur ou Delta T programmée** (fin de cuisson avec sonde à cœur ou avec Delta T). À la fin de la cuisson, une page-écran et un signal sonore signalent d'extraire les plaques de la chambre de cuisson ; après avoir ouvert la porte et retirés les aliments cuits, la même cuisson est à nouveau proposée. Au besoin, vous pouvez la redémarrer avec la touche verte « Start ».

+ Pour bloquer une cuisson plus tôt, appuyez sur la touche **STOP**.

+ Si vous souhaitez effectuer des **variations durant une cuisson en cours**, touchez le paramètre que vous voulez changer et procédez normalement, en modifiant les paramètres souhaités.

+ Durant la cuisson, il est possible d'émettre manuellement l'humidité en maintenant la touche goutte appuyée . La distribution s'interrompt en relâchant la touche.

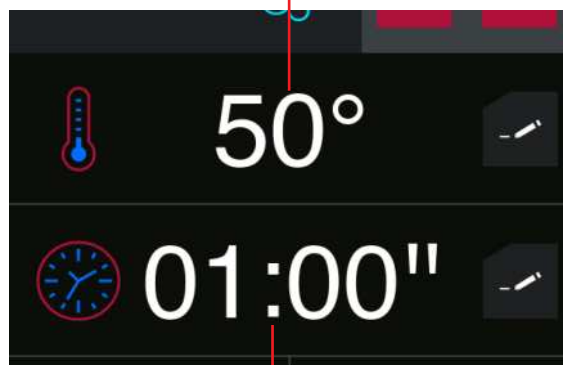
29



Température programmée
pour visualiser la température
réelle, touchez le champ tempé-
rature

Temperatur einstellen zur
Anzeige der aktuellen Tempera-
tur berühren Sie das Tempera-
turfeld

b



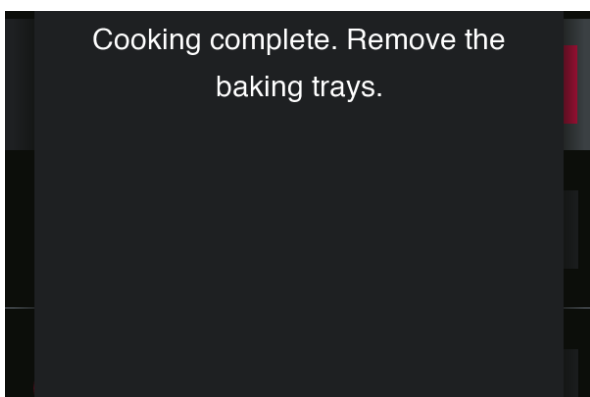
temps restant jusqu'à la fin de la cuisson (si programmée
en temps)
ou bien

température mesurée avec la sonde à cœur (si pro-
grammée avec sonde à cœur). Pour connaître la **valeur
programmée**, touchez le champ température.

Fehlende Zeit bis zum Ende des Garvorgangs (bei Zeit-
schaltung)
oder

Von Kernsonde gemessene Temperatur (bei Einstel-
lung mit Kernsonde). Um den **eingestellten Wert** zu
erfahren, tippen Sie auf das Temperaturfeld.

30



Sonderfunktionen

KÜHLUNG DES OFENRAUMS

31 ▶ Bei Bedarf können Sie vor dem Start eines Rezepts **den Ofenraum kühlen**, bevor Sie Gargut einschieben, das bei niedrigeren Temperaturen gegart wird, oder auch vor einer Reinigung. Drücken Sie in einem solchen Fall die zugehörige Taste und stellen Sie die Temperatur wie bereits beschrieben ein.



Wenn eine Kühlung im Gang ist, kann keine andere Funktion verwendet werden.

Die Kühlung muss bei **geschlossener** Tür gestartet werden; anschließend die Tür **öffnen**, um den laufenden Prozess zu beschleunigen. Falls erforderlich ist es möglich, Wasser zu sprühen, indem die Taste Tropfen



gedrückt gehalten wird.



Seien Sie beim Öffnen der Ofentür bei laufender Funktion sehr vorsichtig, da hier die Gefahr von Verbürhungen besteht.

VERZÖGERTER START

32 ▶ Bei Bedarf kann der Start verzögert werden. Stellen Sie hierzu das Datum und die Uhrzeit ein, wann der Ofen eingeschaltet werden soll, und bestätigen Sie mit „OK“.

Fonctions spéciales

REFROIDISSEMENT DE LA CHAMBRE

31 ▶ Avant de démarrer la recette, il est possible si nécessaire de **refroidir la chambre** avant d'enfourner certains produits qui exigent des températures de cuisson inférieures, ou bien avant de lancer un lavage, en appuyant sur la touche spécifique et en réglant la température normalement.



Avec le refroidissement en cours, il n'est pas possible d'utiliser d'autre fonction.

Le refroidissement doit être lancé avec la porte **fermée**, puis **ouvrez-la** pour accélérer le processus en cours. Si nécessaire, il est possible de pulvériser



l'eau en maintenant appuyé la touche goutte

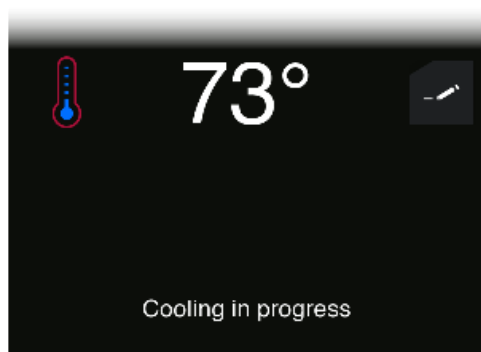
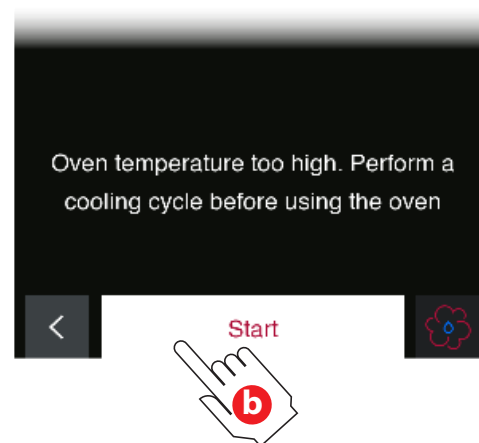


Faites particulièrement attention à l'ouverture de la porte durant la fonction en cours : danger de brûlures.

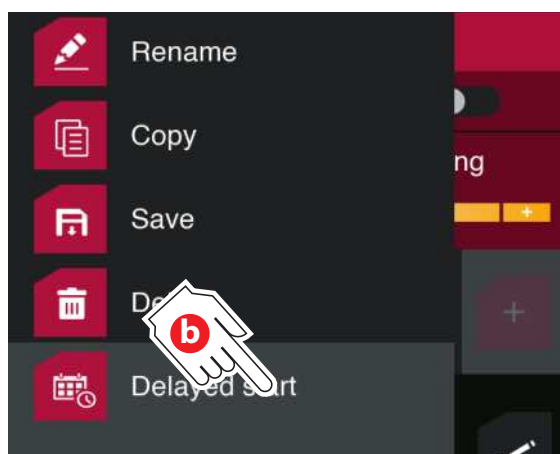
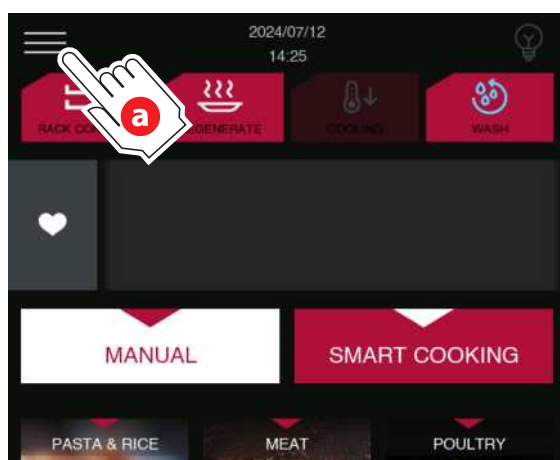
DÉPART DIFFÉRÉ

32 ▶ Au besoin, le départ peut être différé, en réglant date et heure de l'allumage et en confirmant avec la touche « OK ».

31



32



C5. Automatische Garvorgänge

Der Ofen verfügt über ein Rezeptbuch mit vom Hersteller gespeicherten automatischen Garvorgängen (Rezepten), die nicht verändert werden können, aber vervielfältigt werden können, wobei die Kopie vom Benutzer frei angepasst werden kann. Zu diesen automatischen Garvorgängen können vollständig selbst erstellte Rezepte hinzugefügt werden. Damit Sie das gewünschte Rezept leichter finden können,

- 33** sind in **Kategorien** unterteilt (z.B. Nudeln und Reis, Fleisch, etc.).

Verwendung der automatischen Garvorgänge

- 34** Anleitung:
- a** Wählen Sie die Art des Garens oder die Kategorie aus, der das gewünschte Rezept zugeordnet ist (z. B. mit Dampf);
 - b** Wählen Sie das gewünschte Rezept aus (z. B. gemischtes Gekochtes);
 - c** Wählen Sie je nach Rezept die **Bräunungsstufe**, den **Feuchtigkeitsanteil** oder die **Garstufe** aus; tippen Sie hierzu das Symbol an und stellen Sie den gewünschten Wert ein;
- 35** **d** (optional) **Ändern der Garungsparameter** (z.B. *Gebäsedrehzahl erhöhen*); ändern Sie die Parameter wie gewohnt, indem Sie auf das gewünschte Feld tippen, es einstellen und auf den Wert drücken, um ihn zu speichern.

Wenn Sie Änderungen an einem Rezept vorgenommen haben:

...das vom Hersteller eingegeben wurde	...das vom Bediener gespeichert wurde
Die vorgenommenen Änderungen sind vorläufig , d. h. sie gelten lediglich für den aktuell gestarteten Garvorgang. Die Parameter des ursprünglichen Rezepts werden beibehalten.	die persönlichen Rezepte können auf Grundlage der eigenen Anforderungen nach Belieben abgeändert werden

- e** Starten Sie den Garvorgang mit der grünen Taste "START";
- f** Sofern vorgesehen, warten Sie, bis das Vorheizen abgeschlossen ist, und geben Sie dann das Gargut in den Ofen.

C5. Cuissons automatiques

Le four dispose de recettes contenant des cuissons automatiques (recettes) mémorisées par le Fabricant ; celles-ci ne sont pas modifiables mais peuvent être dupliquées et la copie peut être librement personnalisée par l'utilisateur. Il est possible d'ajouter à ces cuissons des recettes entièrement créées par l'utilisateur. Pour faciliter la recherche de la recette,

- 33** celles-ci sont **divisées en catégories** (ex. pâtes et riz, viande, etc.).

Comment utiliser les cuissons automatiques

- 34** Procédure guidée :
- a** choisissez le type de cuisson ou la catégorie à l'intérieur de laquelle se trouve la recette souhaitée (ex. à la vapeur) ;
 - b** choisissez la recette souhaitée (ex. Bolliti misti) ;
 - c** choisissez, en fonction de la recette, le **degré de dorure**, le **pourcentage d'humidité** ou le **degré de cuisson** ; pour cela, touchez le symbole et programmez la valeur souhaitée ;
- 35** **d** (facultatif) **modifiez les paramètres de cuisson** (ex. *augmenter la vitesse du ventilateur*) ; modifiez les paramètres normalement, en touchant le champ qui vous intéresse, en le réglant et en appuyant sur la valeur pour le mémoriser.

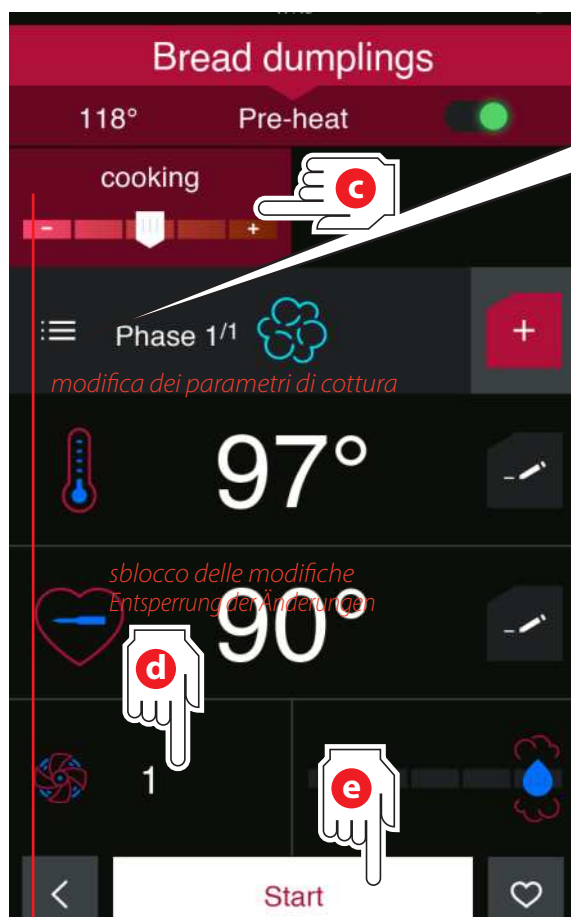
Si des modifications ont été apportées sur une recette :

...du fabricant	...personnel
les modifications apportées sont temporaires , c'est à dire qu'elles valent seulement pour la cuisson qui démarrera mais la recette originale maintiendra ses paramètres de départ.	Les recettes personnelles peuvent être librement modifiées en fonction de ses propres besoins.

- e** lancez la cuisson en appuyant sur la touche "START"
- f** si prévu, attendez la fin du préchauffage et successivement, introduisez les aliments à cuisiner.



MODIFIER LES PARAMÈTRES DE LA RECETTE
ÄNDERN DER REZEPTPARAMETER



démarrage de la recette
Start des Rezepts

réglage du degré de cuisson / dorure ou de l'humidité
Einstellen der Garstufe/Bräunungsstufe oder des Feuchtigkeitsanteils

Änderungen an Rezepten

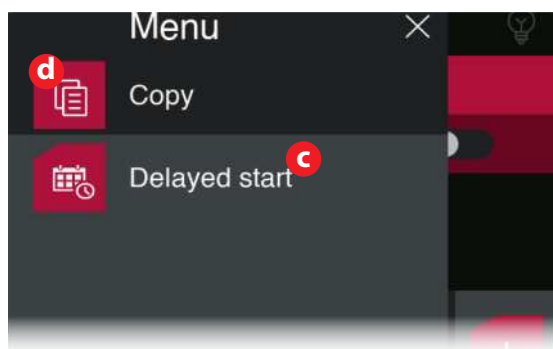
An den Rezepten sind folgende Änderungen möglich:

Änderungen	Rezepte des Herstellers	Rezepte des Bedieners
Ändern der Rezeptparameter (z. B. Temperatur erhöhen) 35 ▶ Punkt d	Die vorgenommenen Änderungen sind vorläufig , d. h. sie gelten lediglich für den aktuell gestarteten Garvorgang. Die Parameter des ursprünglichen Rezepts werden beibehalten.	Die vorgenommenen Änderungen sind dauerhaft , d. h. die Parameter des ursprünglichen Rezepts werden geändert und können nicht mehr auf die zuvor eingestellten Parameter zurückgesetzt werden.
Umbenennen eines Rezepts (z. B. von „Kochfleisch“ auf „Gemischtes Gekochtes“) 36 ▶ Punkt a	Die Rezepte können nicht umbenannt werden ; es besteht die Möglichkeit, das betreffende Rezept zu kopieren und unter dem gewünschten Namen zu speichern	Die Rezepte können nicht umbenannt werden ; es besteht die Möglichkeit, das betreffende Rezept zu kopieren und unter dem gewünschten Namen zu speichern
Kopieren eines Rezepts (z. B. von „Nudeln/Reis“ zu „Süßspeisen“) 36 ▶ Punkt b	Rezepte können kopiert werden . Das neue Rezept wird mit dem neuen Namen gekennzeichnet.	Rezepte können kopiert werden . Das neue Rezept wird mit dem neuen Namen gekennzeichnet.
Speichern eines Rezepts (z. B. von „Nudeln/Reis“ zu „Süßspeisen“) 36 ▶ Punkt c	Geänderte Rezepte können nicht gespeichert werden , alternativ kann eine Kopie des Rezeptes erstellt werden.	Geänderte Rezepte können nicht gespeichert werden , alternativ kann eine Kopie des Rezeptes erstellt werden.
Löschen eines Rezepts 36 ▶ Punkt d	Die Rezepte können gelöscht , jedoch anschließend nicht wiederhergestellt werden.	
Verzögerter Start 36 ▶ Punkt e	Der Start eines Rezeptes kann geplant werden . 1 Stellen Sie das Datum und Uhrzeit ein, zu der Sie den Garvorgang starten möchten. Es wird ein Bildschirm angezeigt, der den geplanten verspäteten Start bestätigt.	

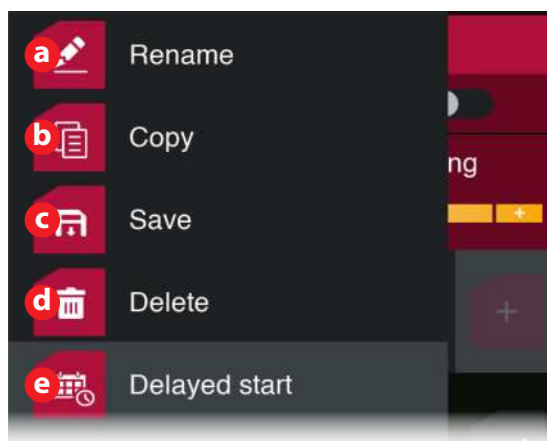
Interventions sur les recettes

Les interventions possibles sur les recettes sont :

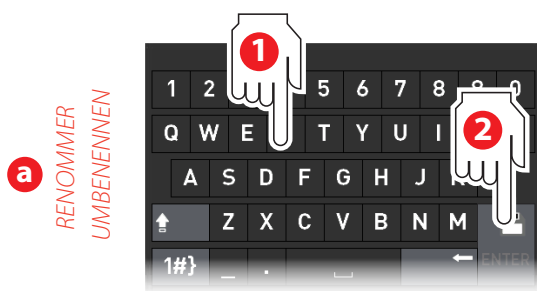
Interventions	Recettes du fabricant	Recettes personnelles
Modifier les paramètres de la recette (ex. augmenter la température) 35 ▶ point d	Les modifications apportées sont temporaires , c'est à dire qu'elles valent seulement pour la cuisson qui démarrera mais la recette originale maintiendra ses paramètres de départ.	Les modifications apportées sont permanentes , c'est à dire que la recette originale sera modifiée sans la possibilité de récupérer les paramètres insérés précédemment.
Renommer la recette (ex. de « Bollito » à « Bolliti mixtes ») 36 ▶ point a	Les recettes ne peuvent pas être renommées ; en alternative, il est possible de faire une copie de la recette et de lui attribuer un autre nom	Les recettes ne peuvent pas être renommées ; en alternative, il est possible de faire une copie de la recette et de lui attribuer un autre nom
Copier la recette (ex. de « Pâtes et riz » à « Desserts ») 36 ▶ point b	Les recettes peuvent être copiées , la nouvelle recette sera identifiée avec le nouveau nom.	Les recettes peuvent être copiées , la nouvelle recette sera identifiée avec le nouveau nom.
Enregistrer la recette (ex. de « Pâtes et riz » à « Desserts ») 36 ▶ point c	Les recettes modifiées ne peuvent pas être enregistrées ; en alternative, il est possible de créer une copie de la recette.	Les recettes modifiées ne peuvent pas être enregistrées ; en alternative, il est possible de créer une copie de la recette.
Supprimer la recette 36 ▶ point d	Les recettes peuvent être effacées sans la possibilité d'être récupérées.	
Delayed start 36 ▶ point e	Le démarrage d'une recette peut être planifié . 1 Réglez la date et l'heure auxquelles vous souhaitez démarrer la cuisson. Une page-écran de confirmation du départ différé programmé apparaîtra.	



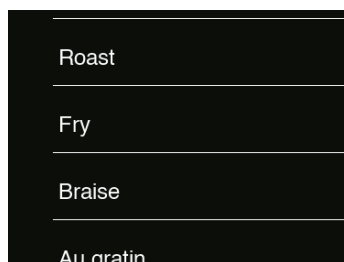
recettes du fabricant
Rezepte des Herstellers



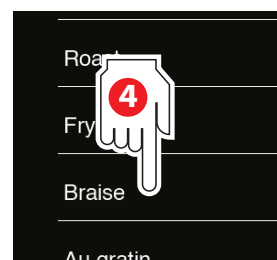
recettes personnelles
Rezepte des Bedieners



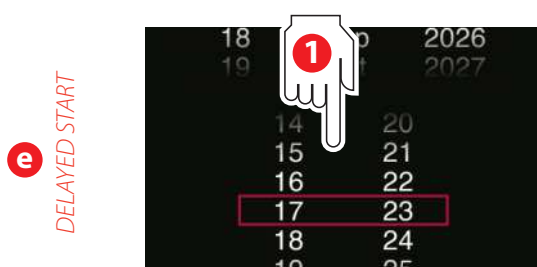
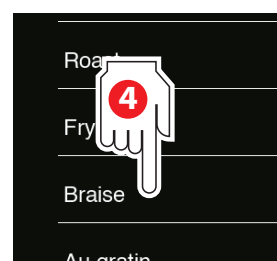
a
RENOMMER
UMBENENNEN



b
COPIER
KOPIEREN



c
ENREGISTRER
SPEICHERN



e
DELAYED START

Die Funktion „Regenerieren“



Die Funktion „Regenerieren“ sorgt für eine ideale Temperatur und ein optimales Erscheinungsbild vorgekochter und vakuumverpackt und/oder in der Kühlzelle aufbewahrter Speisen.

In diesem Fall müssen lediglich die folgenden Parameter eingestellt werden:

37 A) die Gardauer, die wie folgt eingestellt werden kann:



Der Garvorgang wird nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch beendet (Bereich: 1 Minute bis 40 Stunden);



Mit Kernsonde: Der Garvorgang wird automatisch beendet, wenn die von der Kernsonde erfasste Temperatur den eingestellten Wert erreicht hat;

➤ *Weitere Informationen zur Sonde?*
➤ *Siehe S. 20*

Die Einstellung erfolgt wie gewohnt, indem Sie auf das gewünschte Feld tippen, den gewünschten Wert einstellen und durch Tippen bestätigen.

37 B) Die Art Regeneration; zur Verfügung stehen zwei-erlei Typen:



SOFT

Ideal für empfindliche Produkte wie Fisch, Braten oder Gemüse.



NORMAL

Ideal für Lasagne, Crespelle, Kartoffeln.



CRISPY

Ideal für Lasagne, Crespelle, Kartoffeln.

Tippen Sie zur Einstellung das betreffende Symbol an (das grau angezeigt wird).

Starten Sie nach abgeschlossenen Einstellungen die Funktion mit der grünen Taste "start".

La fonction régénère



La fonction « Régénère » permet de ramener les aliments précuits et emballés sous vide et / ou en cellule frigorifique à la température et à l'apparence idéales.

Les paramètres à régler sont :

37 A) la durée de cuisson, qui peut être programmée :



à temps : la cuisson se termine automatiquement une fois que le temps programmé est écoulé (plage : d'1 minute à 40 heures) ;



avec la sonde à cœur : la cuisson se termine automatiquement lorsque la température relevée par la sonde à cœur atteint la valeur programmée ;

➤ *Vous souhaitez en savoir plus sur la sonde ?*
➤ *Consultez la page 20*

La programmation se fait normalement, en touchant le champ qui vous intéresse, en réglant la valeur souhaitée et en la touchant pour confirmer.

37 B) le type de régénération peut être de deux types :



SOFT

Idéal pour des produits délicats comme le poisson, les rôtis ou les légumes.



NORMAL

Idéal pour des lasagnes, crêpes, pommes de terre.



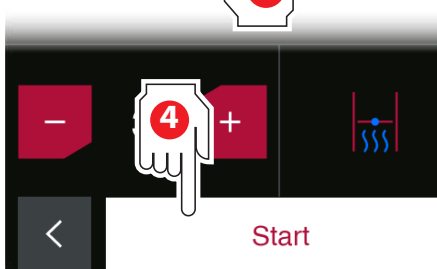
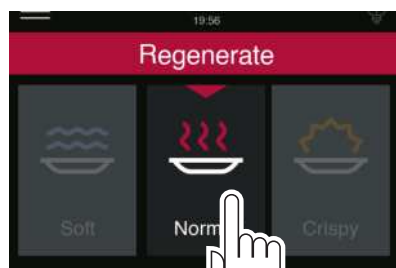
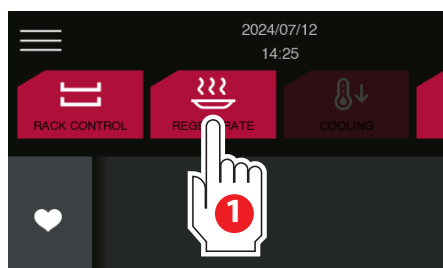
CRISPY

Idéal pour des lasagnes, crêpes, pommes de terre.

Le réglage se fait en touchant l'icône qui vous intéresse (elle assumera une couleur grise).

Au terme des réglages, démarrez la fonction en appuyant sur la touche "start".

37



Spezielle automatische Garvorgänge: die Funktion „Rack Control“ (Multilevel)



Die Funktion „Rack Control“ ist insbesondere in dynamischen Küchen sehr nützlich, in denen gleichzeitig Speisen mit **gleichen Garmodi und Garparametern, jedoch mit unterschiedlichen Garzeiten** gehandhabt werden müssen.

Die Funktion ermöglicht es:

(A) Manuell Timer für jede eingeschobene Backform einzustellen (bis maximal 6 oder 10, je nach Ofenmodell). Sie können alle Timer zeitschalten oder einen Timer mit der im Lieferumfang enthaltenen Kernsonde einstellen.

(B) Einige Menüs zu verwenden, die bereits eingestellt sind (z. B. Frühstück, Multibaker etc.) und häufige Speisen mit bereits zugewiesenen Timern enthalten.

Beispiel: Frühstück

Geladene Speisen:

Croque Madame, Pilze, Hash Browns, Speck, Tomaten, Toast, Spiegelei.

Bei Bedarf können Sie die jeder Speise zugewiesenen Timer ändern (*z. B. können Sie die Garzeit für Speck vom eingestellten Wert 4' auf 5' verlängern*) oder häufig zubereitete Speisen (*z. B. Würstchen*) hinzufügen, um das Menü auf Ihre Anforderungen abzustimmen und das Laden zu beschleunigen.

(C) Die Funktion EASY SERVICE zu verwenden, und zwar in Kombination mit **(a)** oder **(b)**: In diesem Fall sind ALLE Speisen gleichzeitig fertig, da der Ofen entsprechend der eingestellten Gardauer für jede Backform zum jeweiligen Zeitpunkt zum Einschieben derselben auffordert.



Aus praktischen Gründen wird empfohlen, der obersten Backform den Timer 1 und den anderen Backformen die weiteren Timer entsprechend zuzuweisen, um einfacher zu erkennen, welche Backform herausgenommen werden muss.

Cuissons automatiques spéciales : la fonction « rack control » (Multiniveau)



La fonction « Rack control » résulte très utile dans les cuisines dynamiques, où il est nécessaire de gérer au même moment des aliments qui ont un **mode et des paramètres de cuisson identiques mais des temps de cuisson différents**.

La fonction permet de :

(A) programmer manuellement des minuteries pour chaque plaque insérée (jusqu'à un maximum de 6 à 10 en fonction du modèle de four). Les minuteries peuvent être toutes activées en temps, ou bien une peut être programmée en utilisant la sonde à cœur fournie.

(B) utiliser certains menus déjà prédéfinis (ex. petit-déjeuner, multibaker, etc...) où il est possible de trouver des aliments typiques déjà chargés avec des minuteries déjà attribuées.

Exemple : Petit-déjeuner

Aliments chargés :

Croque Madame, Champignons, Hash Browns, Poitrine de porc, Tomates Toast, Œuf au plat.

Au besoin, il est possible de modifier les temps attribués à chaque aliment (*ex. augmenter le temps de cuisson du bacon de 4' prédéfinies à 5'*) ou ajouter des aliments habituellement cuisinés (*ex. wurstel*) afin de personnaliser le menu selon vos propres exigences et accélérer le chargement.

(C) utilisez la fonction EASY SERVICE en combinaison avec **(a)** ou **(b)** : dans ce cas, les aliments seront TOUS prêts au même moment car le four, en fonction de la durée de cuisson programmée pour chaque plaque, « appellera » les fournées.



Pour plus de praticité, il est conseillé d'attribuer la minuterie 1 à la plaque tout en haut et ainsi de suite afin de comprendre facilement quelle est la plaque à retirer du four.

A MANUELLE EINSTELLUNG DER TIMER

38 Nachdem die Garparameter wie üblich eingestellt worden sind, ist es möglich, **bis zu 10 Timer von Hand einzustellen**, einen für jedes Blech.

Die Timer **alle auf Zeit eingestellt werden** oder einer kann unter Verwendung der mitgelieferten **Kernsonde** eingestellt werden.

Beim Erreichen der eingestellten Zeit (wenn eingestellt auf Zeit) oder beim Erreichen der eingestellten Kerntemperatur (bei Verwendung einer Kernsonde) weisen ein akustisches Signal und die Anzeige „End“ darauf hin, dass das Blech den Garvorgang beendet hat und daher aus dem Ofen genommen werden kann, während der Backvorgang der übrigen fortgesetzt wird (der Ofen arbeitet in Modalität UNENDLICH).

A RÉGLER MANUELLEMENT LES MINUTERIES

38 Après avoir réglé les paramètres de cuisson normalement, il est possible de **programmer manuellement jusqu'à 10 minuterics**, chacune attribuée à une plaque.

Les minuterics peuvent être toutes **activées en temps**, ou bien une peut être programmée en utilisant la **sonde à cœur** fournie.

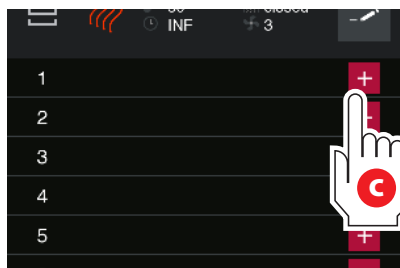
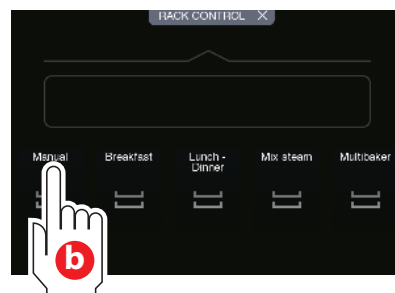
Lorsque le temps réglé s'est écoulé (si la durée est définie en temps) ou lorsque la température à cœur réglée est atteinte (si une sonde à cœur est utilisée), un signal acoustique et l'inscription « END » indiquent la plaque qui a terminé la cuisson et qui peut donc être extraite du four pendant que les autres poursuivent la cuisson (le four fonctionne en mode INFINI).

38



sélection de la fonction
Auswahl der Funktion

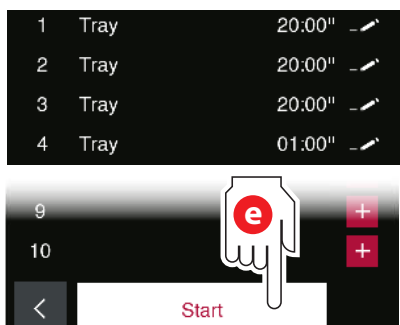
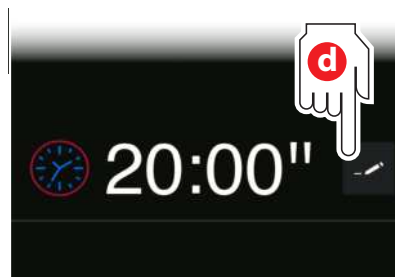
sélection du mode manuel
Auswahl des manuellen Modus



réglage des paramètres de cuisson et de la première minuterie
Einstellung der Garparameter und des ersten Timers

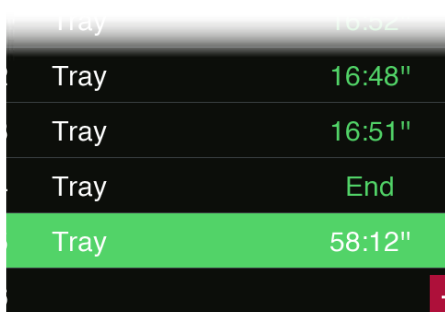
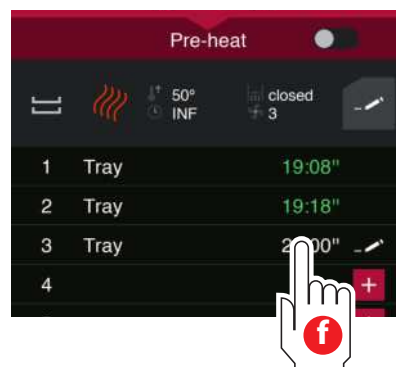
PLAQUE 1 - réglage de la durée de cuisson ou de la température que la sonde à cœur doit atteindre

BLECH 1 - Einstellung der Gardauer der der zu erreichenden Temperatur der Kernsonde



lancement de la cuisson après avoir programmé toutes les plaques utilisées
Start des Garvorgangs nach der Einstellung aller erforderlichen Bleche

activation des minuterics : le compte à rebours démarre
Aktivierung des Timers: Start des Countdowns



les plaques avec l'inscription « END » à côté peuvent être extraites du four
die Bleche mit der Anzeige „END“ daneben können aus dem Ofen entfernt werden

B BENUTZUNG DER MENÜS

- 39 ► Nachdem die Garparameter wie üblich eingestellt worden sind, ist es möglich, **ein Menü auszuwählen, in dem die typischen Speisen mit den bereits zugewiesenen Timern angeboten werden.** gegebenenfalls ist es möglich, normalerweise gegarte Speisen hinzuzufügen, um das Menü in Abhängigkeit von den einigen Anforderungen zu personalisieren. Beim Erreichen der eingestellten Zeit (wenn eingestellt auf Zeit) oder beim Erreichen der eingestellten Kerntemperatur (bei Verwendung einer Kernsonde) weisen ein akustisches Signal und die Anzeige „End“ darauf hin, dass das Blech den Garvorgang beendet hat und daher aus dem Ofen genommen werden kann, während der Backvorgang der übrigen fortgesetzt wird (der Ofen arbeitet in Modalität UNENDLICH).

B UTILISER LES MENUS

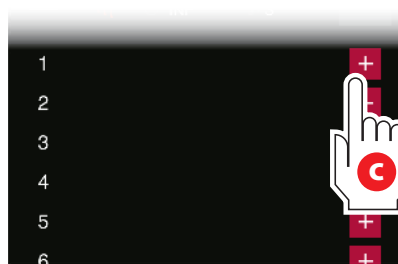
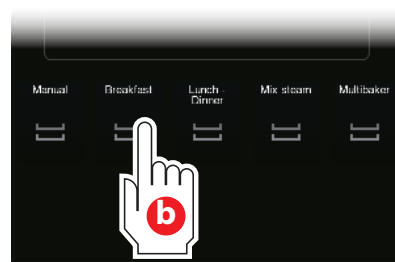
- 39 ► Après avoir réglé les paramètres de cuisson normalement, il est possible de **sélectionner un menu à l'intérieur duquel sont proposés des aliments typiques avec des minuteries déjà attribuées.** Au besoin, vous pouvez ajouter des aliments habituellement cuisinés afin de personnaliser le menu selon vos besoins. Lorsque le temps réglé s'est écoulé (si la durée est définie en temps) ou lorsque la température à cœur réglée est atteinte (si une sonde à cœur est utilisée), un signal acoustique et l'inscription « END » indiquent la plaque qui a terminé la cuisson et qui peut donc être extraite du four pendant que les autres poursuivent la cuisson (le four fonctionne en mode INFINI).

39

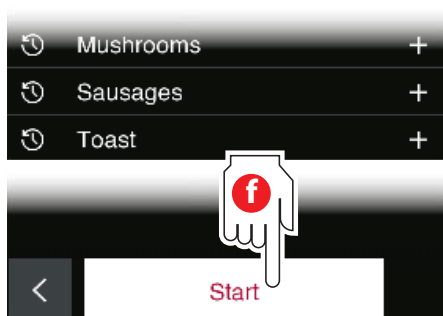


◀ sélection de la fonction
Auswahl der Funktion

sélection du menu PETIT-DÉJEUNER
Auswahl des Menüs FRÜHSTÜCK ►

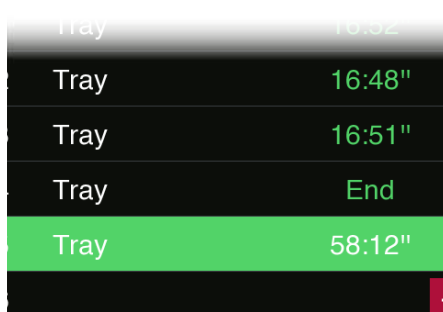
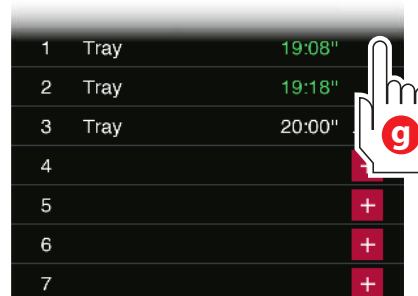


◀ PLAQUE 1 - sélection de la nourriture à cuire : le temps pré-réglé est au besoin modifiable
BLECH 1 - Auswahl der zu garenden Speise: die eingestellte Zeit kann im Bedarfsfall geändert werden



◀ lancement de la cuisson après avoir programmé toutes les plaques utilisées
Start des Garvorgangs nach der Einstellung aller erforderlichen Bleche
activation des minuteries : le compte à rebours démarre

Aktivierung des Timers: Start des Countdowns ►



◀ les plaques avec l'inscription « END » à côté peuvent être extraites du four
die Bleche mit der Anzeige „END“ daneben können aus dem Ofen entfernt werden

C BENUTZEN DER FUNKTION EASY SERVICE

40 ► Nach der Einstellung der Dauer der Garvorgänge für die einzelnen Bleche (siehe Punkte **A** oder **B**) ist es möglich, auch die Funktion EASY SERVICE auszuwählen: in diesem Fall sind die Speisen ALLE zum gleichen Zeitpunkt fertig, da der Ofen auf der Grundlage der für die einzelnen Bleche eingestellten Dauer des Garvorgangs zur Eingabe in den Ofen auffordert.

C UTILISER LA FONCTION EASY SERVICE

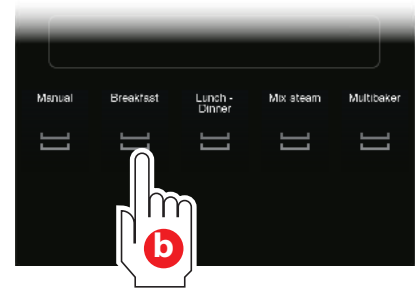
40 ► Après avoir programmé les durées de cuisson pour chaque plaque (voir les points **A** ou **B**), il est possible de sélectionner également la fonction EASY SERVICE : dans ce cas, les aliments seront TOUS prêts au même moment parce que le four, en fonction de la durée de cuisson programmée pour chaque plaque, indiquera la mise au four de chacune.

40



◀ sélection de la fonction
Auswahl der Funktion

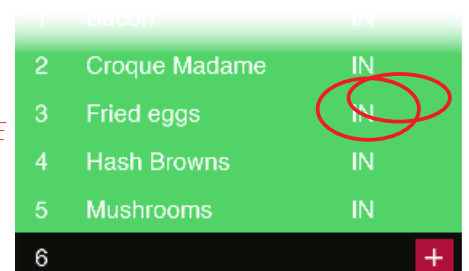
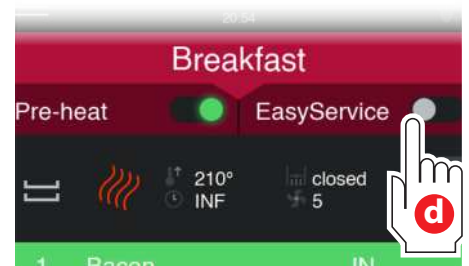
sélection du menu PETIT-DÉJEUNER
Auswahl des Menüs FRÜHSTÜCK



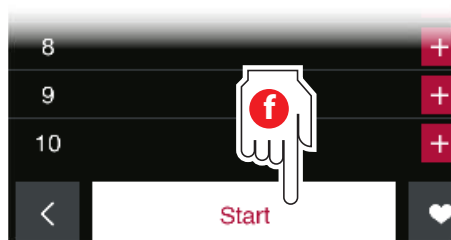
Réglage des paramètres de cuisson et sélection de la fonction EASY-SERVICE (I)

Einstellung der Garparameter und Auswahl der Funktion EASY-SERVICE (I)

PLAQUE 1 - sélection de la nourriture à cuire : le temps pré-réglé est au besoin modifiable
BLECH 1 - Auswahl der zu garenden Speise: die eingestellte Zeit kann im Bedarfsfall geändert werden



◀ démarrage de la fonction EASY-SERVICE
Starten der Funktion EASY-SERVICE



pour que tous les aliments soient prêts en même temps, il est nécessaire d'enfourner d'abord les plats ► IN qui prennent plus de temps à cuire (dans l'exemple les Toasts), au bout de deux minutes, insérez le bacon et enfin, au bout de 4 minutes, les œufs.

Damit alle Speisen zum gleichen Zeitpunkt fertig sind, müssen zuerst die durch ► IN gekennzeichneten Speisen in den Ofen geschoben werden, die länger benötigen (in diesem Beispiel: Toast). Schieben Sie nach zwei Minuten dann den Speck und nach 4 Minuten die Eier ein.

C6. Exportieren/Importieren der Rezepte und Logs auf einen USB-Stick

41 ▶ Über dieses Menü kann Folgendes exportiert oder importiert werden:

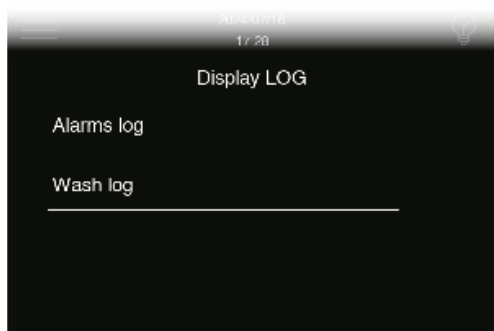
Rezepte:

- individuell vom Bediener eingestellte Rezepte, die nach der manuellen Einstellung gespeichert werden.

Log:

- HACCP;
- der ausgelösten Alarme;
- der erfolgten Reinigungen.

Die Logs sind „Listen“ mit den aufgetretenen Ereignissen; die Logs der Reinigungen beispielsweise liefern Informationen über die Art der Reinigung sowie Datum und Uhrzeit, zu der die Reinigung durchgeführt wurde.



Dateien werden importiert/exportiert, indem ein persönliches Flash-Laufwerk (FAT32-formatiert) in die USB-Buchse an der Unterseite des Bedienfelds gesteckt wird.

Wählen Sie aus, was Sie importieren/exportieren möchten, und drücken Sie „START“, um den Vorgang zu starten.

HACCP-PROTOKOLL

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) ist eine Gruppe von präventiven Maßnahmen, die der Gewährleistung von Hygiene und Gesundheitsschutz im Lebensmittelbereich dienen. Grundlage ist eine Analyse der möglichen Gefahren einer bakteriellen, chemischen oder physikalischen Kontamination in den einzelnen Phasen des Produktionsprozesses sowie in den anschließenden Phasen von Lagerung, Transport und Verkauf an den Verbraucher.

Nachstehend sind die „kritischen Punkte“ und Phasen aufgeführt, in denen eine solche Kontamination wahrscheinlicher ist.

Je nach Ergebnis der Analyse werden Verfahren für eine konstante Kontrolle in jeder Phase der Lebensmittelverarbeitung ausgearbeitet und umgesetzt, um möglichen Gefährdungen vorzubeugen.

C6. Exporter/importer recettes et Log sur clé USB

41 ▶ À travers ce menu, il est possible d'exporter ou d'importer :

Recettes :

- personnelles de l'utilisateur, sauvegardées après les avoir programmées manuellement.

Log :

- HACCP ;
- des alarmes déclenchées ;
- des lavages effectués.

Les Log sont une « liste » des événements survenus, par exemple les Logs des lavages fournissent des informations sur le type de lavage, la date et l'heure à laquelle ils ont été effectués.



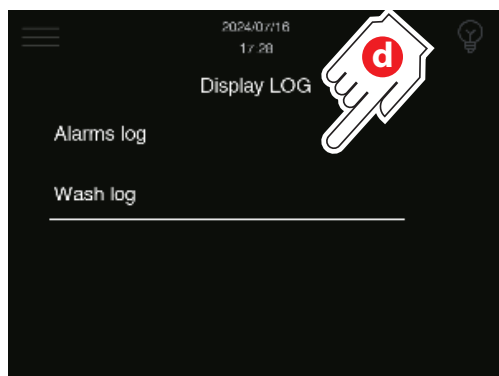
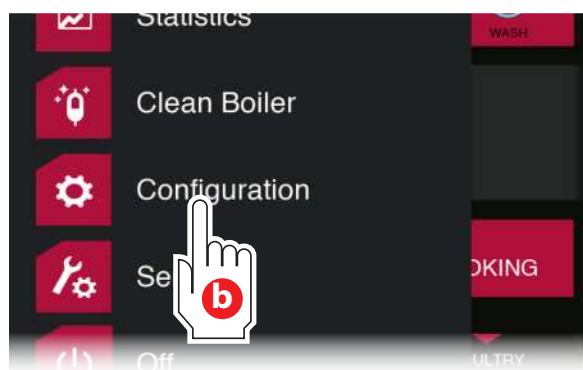
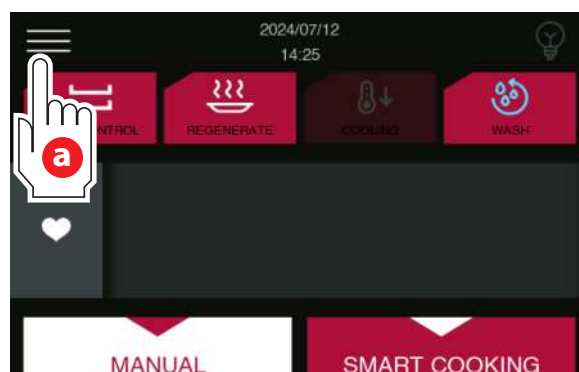
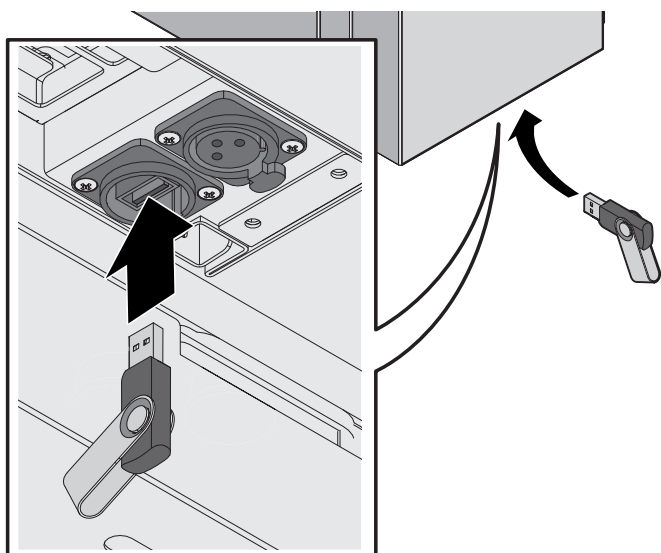
Les fichiers sont importés / exportés en insérant une clé personnelle (formatée comme FAT32) dans la prise USB qui se trouve dans la partie inférieure du bandeau de commande. Après avoir choisi ce que vous souhaitez importer / exporter, appuyez sur la touche START pour démarrer l'opération.

PROTOCOLE HACCP

L'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, - Analyse des risques et contrôle des points critiques) est un ensemble de procédures de prévention, utile pour garantir l'hygiène et la salubrité des aliments.

Il commence par une analyse des risques possibles de contamination bactérienne, chimique ou physique à chaque étape du processus de production et dans les phases suivantes telles que le stockage, le transport et la vente au consommateur. Ensuite, les « points critiques » sont identifiés, c'est-à-dire les passages dans lesquels une contamination pourrait survenir avec une majeure probabilité.

Sur la base des résultats, des procédures de contrôle constantes sont étudiées et appliquées à chaque étape de la transformation des aliments, utiles pour prévenir les dangers potentiels.



D1. Regelmäßige Reinigung

Sicherheitshinweise

-  Vor jeglicher Art von Reinigung muss die Stromversorgung des Geräts ausgeschaltet werden. Dies gilt nur dann nicht, wenn Reinigungsprogramme verwendet werden, da es in diesem Fall notwendig ist, dass der Ofen sowohl an die Wasserversorgung als auch an die Stromversorgung angeschlossen ist.
-  Verwenden Sie bei allen Reinigungsarbeiten stets die passende persönliche Schutzausrüstung. Die Verwendung von Schutzhandschuhen und einer Schutzbrille ist zwingend geboten, wenn manuelle Reinigungsvorgänge mit direkter Verwendung von Reinigungsmitteln durchgeführt werden, da diese Verletzungen und Verbrennungen durch Kontakt und Einatmen verursachen können.
-  Der Bediener darf ausschließlich die ordentliche bzw. regelmäßige Reinigung vornehmen; wenden Sie sich für die außerordentliche Wartung an ein Kundendienstzentrum, um hier einen autorisierten Techniker anzufordern.
-  Für Schäden, die durch fehlende Wartung oder falsche Reinigung (z. B. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel) entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.
-  Verwenden Sie für die Reinigung von Komponenten oder Zubehöerteilen **AUF KEINEN FALL** abrasive oder pulverförmige, aggressive oder korrosive Reinigungsmittel (z. B. Chlorwasserstoffsäure/Salzsäure oder Schwefelsäure, Natronlauge etc.), abrasive oder spitze Werkzeuge (z. B. Schleifschwämme, Schaber, Stahlbürsten).

D1. Nettoyage ordinaire

Mises en garde de sécurité

-  Avant d'effectuer toute opération de nettoyage, il est nécessaire de débrancher l'appareil de l'alimentation électrique, à moins que les programmes de lavage ne soient utilisés : ils nécessitent que le four soit raccordé au réseau hydrique et électrique.
-  Durant les opérations de nettoyage, équipez-vous avec des **équipements de protection personnel adéquats**. L'utilisation de gants et des lunettes de protection **est indispensable** lors des nettoyages manuels impliquant l'utilisation directe de détergents, car ils pourraient provoquer des blessures et des brûlures par contact et par inhalation. L'utilisateur doit effectuer uniquement les opérations d'entretien ordinaire ; pour l'entretien extraordinaire, contactez un centre d'assistance et demandez l'intervention d'un technicien agréé.
-  Le fabricant ne reconnaît pas en garantie les dommages dus à un défaut d'entretien ou à un mauvais nettoyage (ex. l'utilisation de détergents inappropriés).
-  Pour le nettoyage de tout composant ou accessoire **NE PAS utiliser** de nettoyeurs abrasifs ou en poudre, agressifs ou corrosifs (ex. acide chlorhydrique/muriatique ou sulfurique, soda caustique, etc...), d'outils abrasifs ou pointus (par ex., éponges abrasives, racloirs, brosses métalliques, etc...), de jets d'eau de vapeur ou sous pression. Attention ! N'utilisez jamais de tels outils et de telles substances, même pour nettoyer le socle/le sol sous-jacent de l'appareil.
-  Lors du démarrage du lavage, le four peut nécessiter un cycle de refroidissement préalable de la chambre de cuisson afin

etc.), Dampf- oder Druckwasserstrahlen. Achtung! Verwenden Sie diese Werkzeuge und Stoffe auch nicht zum Reinigen der Unterstruktur / des Bodens unter dem Gerät.

 Wenn eine Reinigung gestartet wird, kann der Ofen zur Aktivierung eines Kühlzyklus des Garraums auffordern, um stets die optimale Funktionsweise des Garraums zu gewährleisten und die Gefahr von Schäden zu vermeiden.

 Alle Reinigungen oder Spülungen müssen bei LEEREM Garraum ohne Gargut oder Zubehörteile (z. B. Backformen, Töpfe, Besteck etc.) erfolgen.

 Reinigen Sie den Garraum am Ende jedes Arbeitstags: Fettpartikel oder Rückstände von Lebensmitteln können außerdem während des Garvorgangs in Brand geraten und so Schäden an Personen und dem Gerät selbst verursachen.

 Öffnen Sie während der Reinigung auf keinen Fall die Ofentür: Hier besteht Verletzungs- und Vergiftungsgefahr aufgrund der austretenden Dämpfe. Der Ofen ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, der die laufende Reinigung oder Spülung beim Öffnen der Ofentür unterbricht: Dies wird durch eine entsprechende Meldung angezeigt. Sobald die Ofentür geschlossen wird, wird die Meldung ausgeblendet und die Reinigung/Spülung fortgesetzt.

 Aus Sicherheitsgründen werden die Reinigungs- oder Spülprogramme nur bei geschlossener Ofentür gestartet.

 Entsorgen Sie leere Reinigungsmittel- oder Klarspülmittelbehälter entsprechend den Vorschriften im Verwendungsland.

de garantir un fonctionnement optimal du four sans risque d'endommagement. Tout lavage ou rinçage doit être effectué avec la chambre VIDE, **sans aliments ni accessoires** (ex. plaques, casseroles, couverts, etc...) à l'intérieur.

 Nettoyez la chambre de cuisson à chaque fin de journée : les particules de graisse ou les résidus alimentaires pourraient par ailleurs prendre feu pendant la cuisson en provoquant des dommages aux personnes et à l'appareil.

 Durant un lavage, ne **jamais ouvrir** la porte du four durant un lavage : danger de lésions et d'intoxication en raison des vapeurs. Le four a toutefois une sécurité qui, lors de l'ouverture de la porte, interrompt l'exécution d'un lavage ou d'un rinçage : cela est signalé par un message. La fermeture de la porte efface le message et redémarre le lavage / rinçage.

 Le démarrage d'un programme de lavage ou d'un rinçage est effectué uniquement avec la porte fermée pour des raisons de sécurité.

 Éliminer les bidons de détergent ou de liquide de rinçage vides selon les indications du Pays d'utilisation.

Reinigung von Außenflächen, Glas und Touchscreen

44 ▶ Warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat (verwenden Sie eventuell die Funktion **Kühlung des Ofenraums S. 44**), und verwenden Sie zur Reinigung ein mit Seifenwasser getränktes Tuch. Lassen Sie anschließend gut mit Wasser abspülen und richtig abtrocknen. Alternativ hierzu kann auch ein weiches und ein wenig mit speziellen, schonenden Reinigungsmitteln für Stahl oder Glas getränktes Tuch verwendet werden (je nach zu reinigender Oberfläche). Befolgen Sie in diesem Fall die Anweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels.

Wenn Sie Glasflächen noch gründlicher reinigen möchten, können Sie die interne Glasscheibe drehen, um die Fläche zwischen den beiden Glasflächen zu reinigen.



Beim Reinigen des Touchscreens achten Sie darauf, dass kein Wasser einfließt.

Reinigung der internen Auszüge

45 ▶
46 ▶ Normalerweise werden bei der automatischen Reinigung auch die seitlichen Auszüge gründlich gereinigt. Sie können jedoch auch problemlos herausgenommen werden, wie auf der Abbildung dargestellt ist.

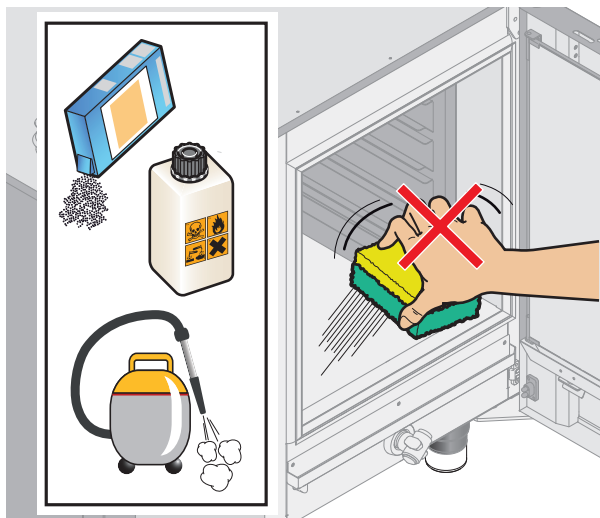
Bevor Sie die Auszüge herausnehmen, warten Sie stets, bis sich das Gerät abgekühlt hat (verwenden Sie eventuell die Funktion **Kühlung des Ofenraums S. 44**). Reinigen Sie die Auszüge mit heißem Seifenwasser und spülen und trocknen Sie sie anschließend sorgfältig, bevor Sie sie wieder einsetzen.

Reinigung Garraum

Reinigen Sie den Ofenraum **am Ende jedes Arbeitstags**, um ein hohes Hygienelevel und den Glanz des Stahls sowie die Leistungen des Geräts im Laufe der Zeit aufrechtzuerhalten. Die Reinigung kann von Hand oder mit den automatischen Reinigungsprogrammen erfolgen.

MANUELLE REINIGUNG

Warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat (verwenden Sie eventuell die Funktion **Kühlung des Ofenraums S. 44**), und verwenden Sie zur Reinigung ein mit Seifenwasser getränktes Tuch. Lassen Sie anschließend gut mit Wasser abspülen und richtig abtrocknen.



Nettoyage des surfaces externes, des vitres et du panneau Touch Screen

44 ▶ Attendez le refroidissement de l'appareil (éventuellement utilisez la fonction **Refroidissement chambre p. 44**) et utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. Terminez en rinçant et en essuyant soigneusement. En alternative, il est possible d'utiliser un chiffon doux imbibé de produits délicats, spécifique aux surfaces en acier ou en verre (en fonction de la surface à nettoyer) et suivre les instructions du fabricant du détergent. Si vous souhaitez nettoyer le verre encore plus soigneusement, vous pouvez faire pivoter le verre intérieur pour nettoyer la surface entre les deux verres.



Lorsque vous nettoyez le panneau Touch Screen, faites attention aux infiltrations sous .

Nettoyage des supports de plaques internes

45 ▶
46 ▶ Normalement, les lavages automatiques nettoient efficacement également les supports de plaques latéraux ; il est toutefois possible de les retirer facilement en agissant comme indiqué sur la figure.

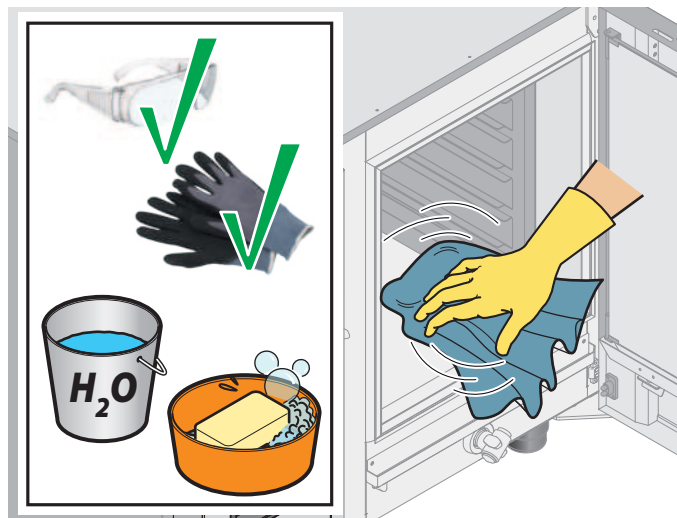
Avant de les retirer, attendez toujours le refroidissement de l'appareil (éventuellement utilisez la fonction **Refroidissement chambre p. 44**). Nettoyez-les en utilisant de l'eau chaude savonneuse, rincez-les soigneusement et séchez-les avant de les remettre en place.

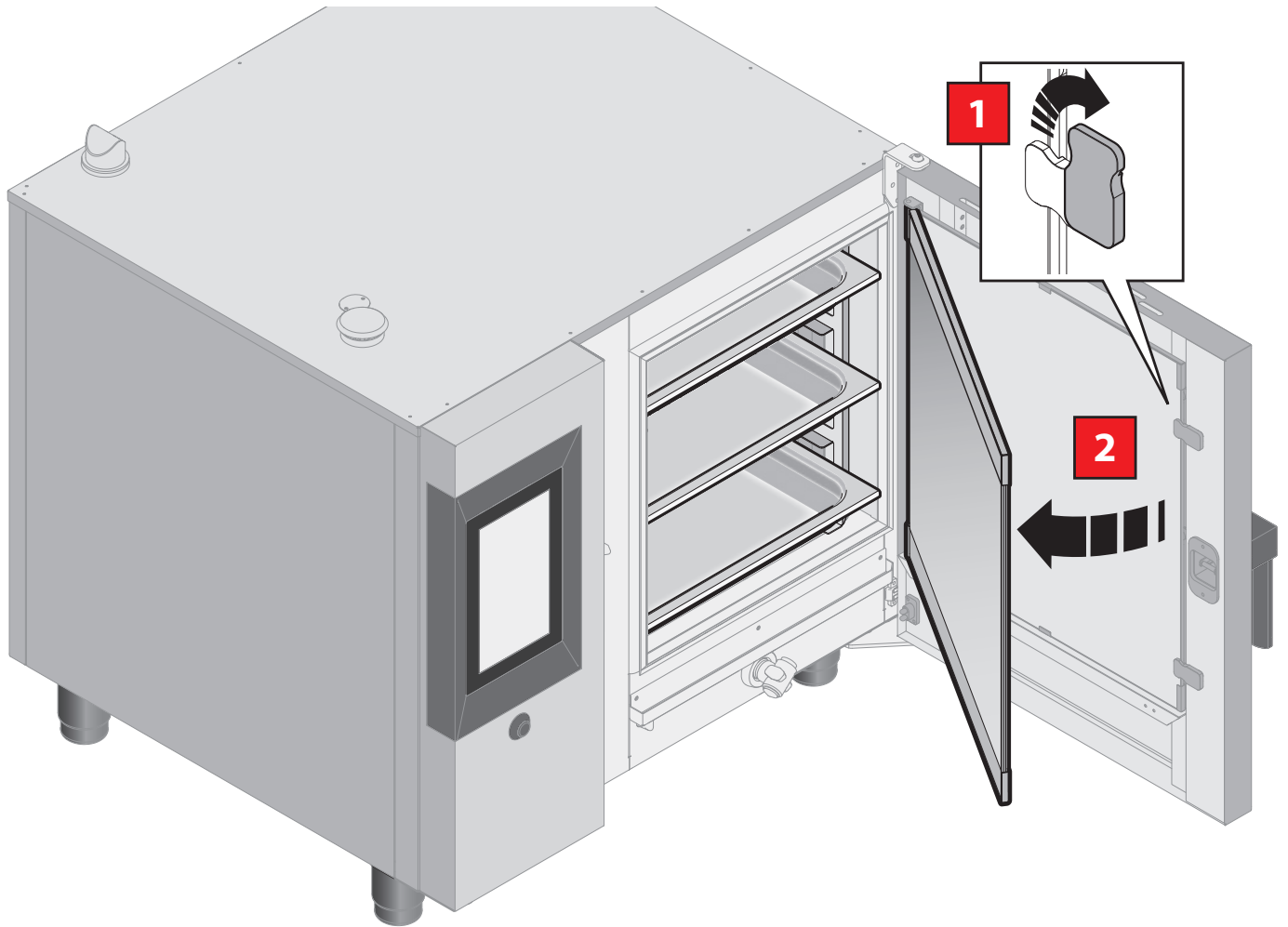
Nettoyage de la chambre de cuisson

Nettoyez la chambre de cuisson **après une journée de travail** pour maintenir des niveaux d'hygiène élevés et pour préserver dans le temps le brillant de l'acier et les prestations de l'appareil. Le lavage peut être effectué manuellement ou en utilisant les programmes automatiques.

LAVAGE MANUEL

Attendez le refroidissement de l'appareil (éventuellement utilisez la fonction **Refroidissement chambre p. 44**) et utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. Terminez en rinçant et en essuyant soigneusement.

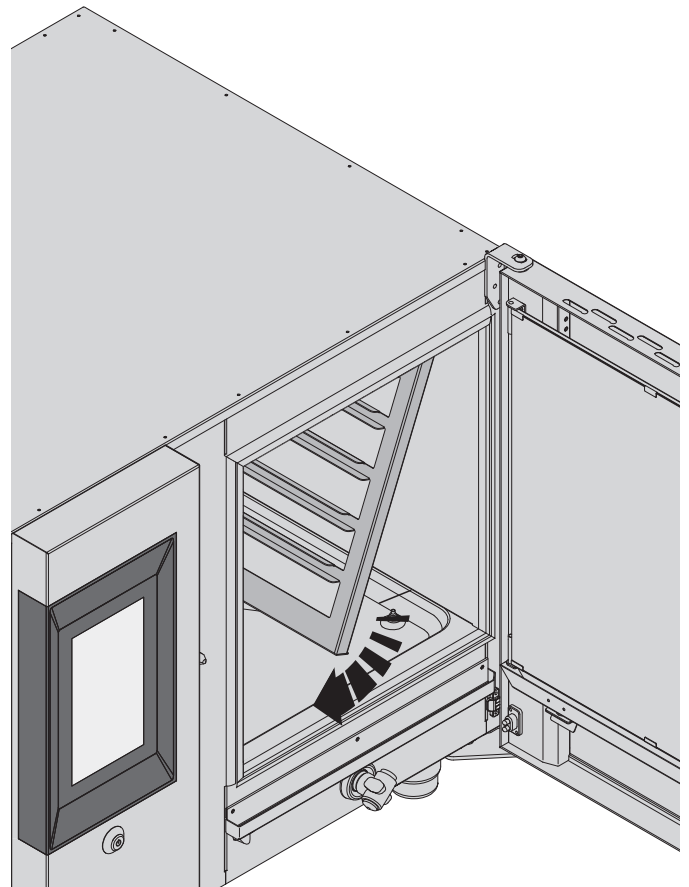
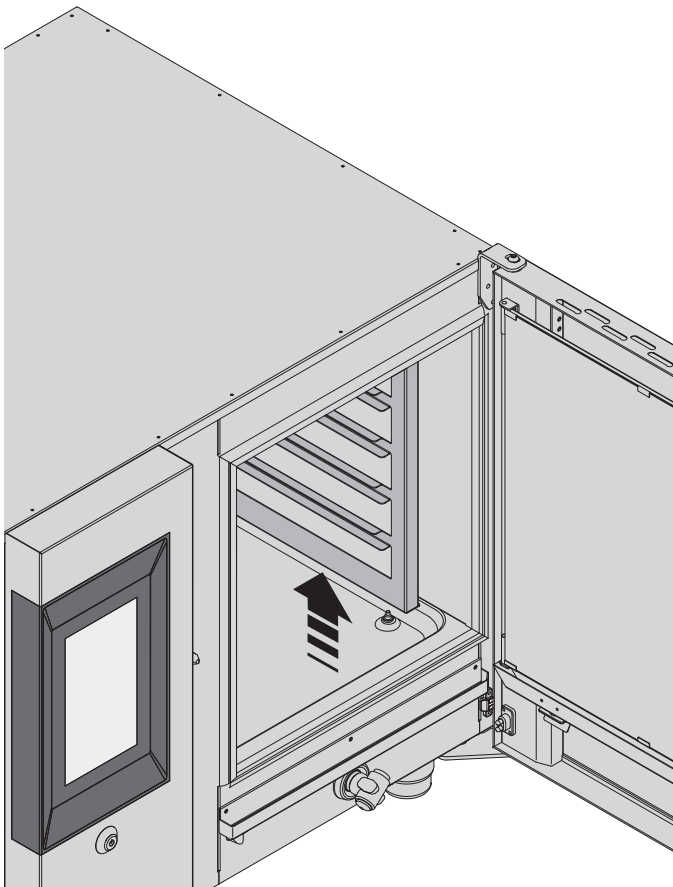




44

45

46



Reinigung des Lüftungsfilters des Armaturenbretts

- 47** ▶ Die Reinigung des Lüftungsfilters des Armaturenbretts des Ofens muss zumindest einmal pro Monat vorgenommen werden, indem der Filter von Hand mit Wasser und seife ausgewaschen wird. Zum Herausnehmen den Filter am entsprechenden Griff mit den Fingern nach unten ziehen. Der Filter sollte zumindest einmal pro Jahr oder auch häufig ersetzt werden, wenn der Ofen in Umgebungen arbeitet, in denen eine hohe Konzentration von Mehlen oder ähnlichen Substanzen vorhanden ist. In jedem Fall muss der Filter ersetzt werden, wenn er abgenutzt oder beschädigt ist; er kann als Ersatzteil beim Händler bestellt werden.
- Den Ofen nicht ohne Lüftungsfilter benutzen.

Reinigung des Feuchtigkeitsauslasses

- 48** ▶ Der Feuchtigkeitsauslass wirft die Dämpfe aus, die im Inneren der Garkammer erzeugt werden. Sicherstellen, dass er immer vollkommen sauber und frei von Verstopfungen ist.

Reinigung des Läufers

- 49** ▶ Periodisch den Läufer entfernen, wie auf der Abbildung gezeigt, und ihn nach Möglichkeit für die ganze Nacht in eine Lösung aus Wasser und Essig legen. Sorgfältig abspülen, trocknen und wieder einbauen.

Nettoyage du filtre d'aération du bandeau de commandes

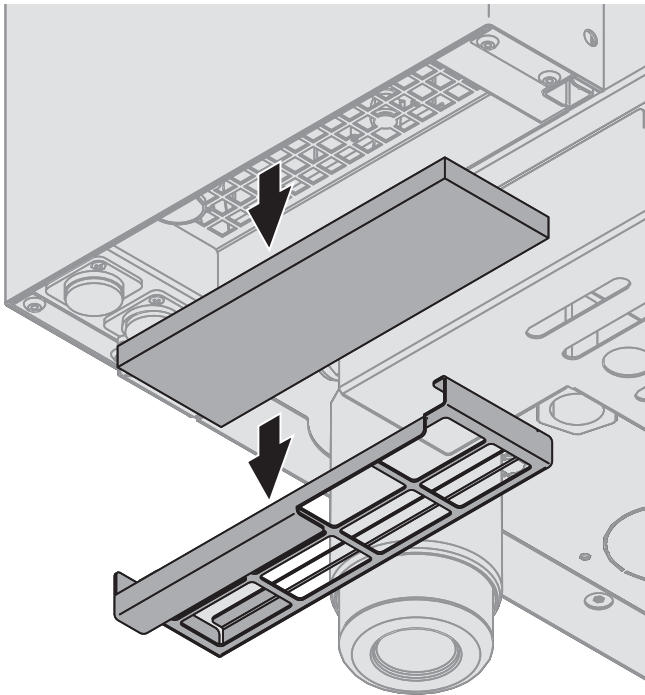
- 47** ▶ Le nettoyage du filtre d'aération du bandeau de commandes du four doit être effectué au moins une fois par mois en lavant le filtre à la main avec de l'eau et du savon. Pour extraire le filtre, tirez vers le bas avec les doigts en forçant sur la prise appropriée. Il est conseillé de remplacer le filtre au moins une fois par an ou plus fréquemment si le four opère dans les milieux de concentration élevée de farines ou substances semblables. Dans tous les cas, le filtre doit être remplacé lorsqu'il est usé ou endommagé ; il doit être demandé comme pièce détachée au revendeur. Ne pas utiliser le four sans filtre d'aération.

Nettoyage de l'évacuation d'humidité

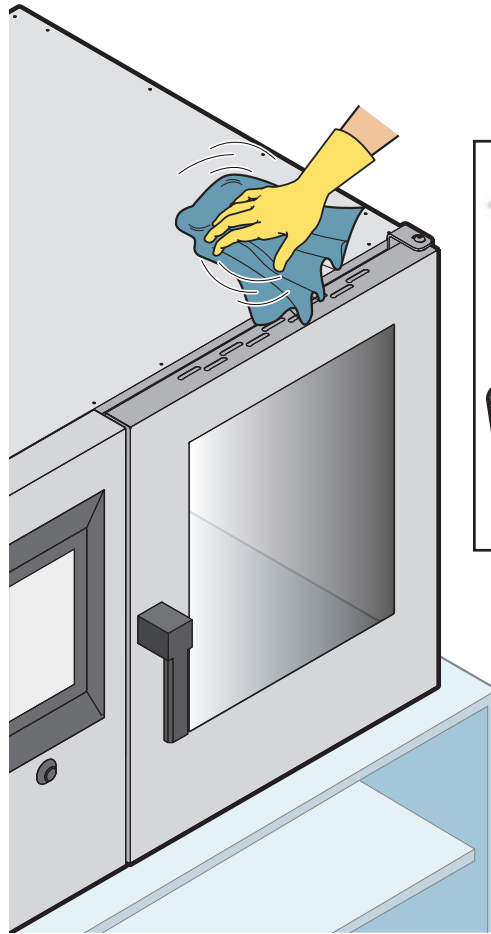
- 48** ▶ L'évacuation d'humidité expulse les vapeurs produites à l'intérieur de la chambre de cuisson. Vérifiez qu'elle soit toujours propre et parfaitement exempte de toute obstruction.

Nettoyage de la roue à ailettes

- 49** ▶ Retirez périodiquement la roue à ailettes comme indiqué sur la figure, et laissez-la dans une solution d'eau et de vinaigre, si possible toute la nuit. Rincez-la soigneusement, essuyez-la et remettez-la en place.

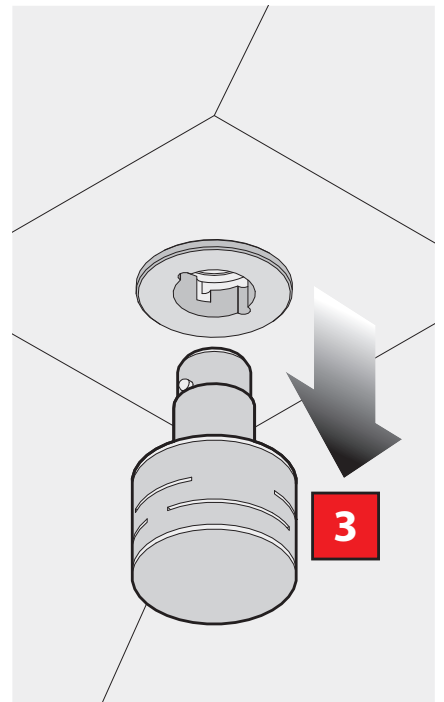
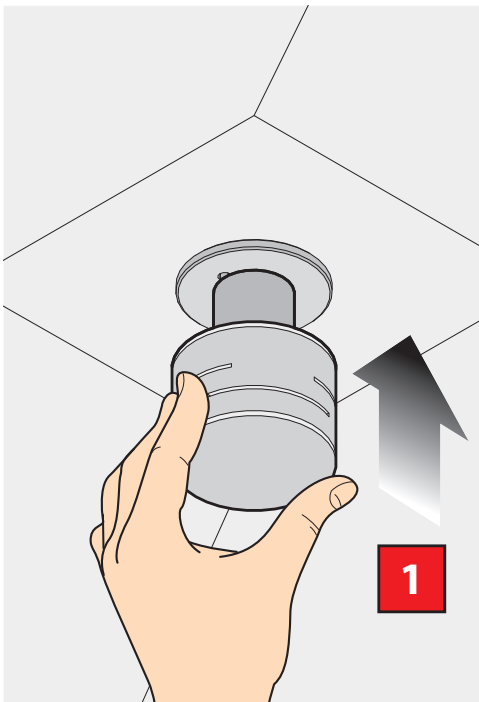


47



48

49



AUTOMATISCHE REINIGUNG

51 ▶ Warten Sie, bis die Backkammer eine Temperatur unter 100 °C erreicht hat, oder verwenden Sie bei Bedarf die Funktion **Garraumkühlung S. 44**.

Wählen Sie anschließend Folgendes aus:

- c** Das passende Reinigungsprogramm für den Verschmutzungsgrad im Garraum.

SOFT		65 - 75 Minuten	Leicht verschmutzt
NORMAL		1 Stunde und 30 Min.	Normal verschmutzt
HARD		1 Stunde und 50 Minuten (Reinigung mit Kapseln) 2 Stunde und 35 Minuten (Reinigung mit flüssigem Reinigungsmittel)	Stark verschmutzt
SPÜLUNG	Das Spülprogramm sieht keine Verwendung von Reinigungsmittel vor, Sie können jedoch nach Wunsch Klarspülmittel verwenden.		

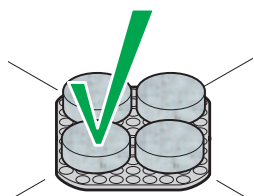
- d** Das zu verwendende Reinigungsmittel (**flüssig** oder **Kapseln**);

- e** Das zu verwendende **Klarspülmittel** (weißer Essig, organisches Klarspülmittel, kein Klarspülmittel).

+ Der Hersteller **empfiehlt die Verwendung des eigenen Reinigungsmittels**, das speziell für Ihren Ofen ausgelegt ist: Andere Produkte sind möglicherweise nicht mit den funktionalen und ästhetischen Komponenten des Geräts kompatibel und können Schäden verursachen, die nicht unter die Garantie fallen.

+ Der Hersteller **empfiehlt die Verwendung des eigenen Klarspülmittels/Kesselsteinlösers**, das bzw. der speziell für Ihren Ofen ausgelegt ist: Sie können auch weißen Essig verwenden, der jedoch nicht die gleichen Ergebnisse in Bezug auf Glanz und Transparenz des Glases gewährleistet. Beachten Sie darüber hinaus, dass nur die Verwendung des **Klarspülmittels/Kesselsteinlösers des Herstellers** die Funktion der Kesselsteinentfernung/automatischen Reinigung des Boilers gegeben ist (dieser Vorgang erfolgt gleichzeitig bei der Reinigung des Ofens).

! Vor dem Starten der Reinigung unter Verwendung von Reinigungskapseln, diese nebeneinander auf das Gitter am Boden der Kammer legen (immer persönlichen Schutzausstattung - PSA verwenden, zum Beispiel Handschuhe).



LAVAGES AUTOMATIQUES

51 ▶ Attendez que la chambre de cuisson atteigne une température inférieure à 100 °C ou, si nécessaire, utilisez la fonction **Refroidissement de la chambre p. 44**. Successivement choisissez :

- c** le programme de lavage le plus approprié au niveau de saleté de la chambre.

SOFT		65-75 minutes	légèrement sale
NORMAL		1 heure et 30 min.	normalement sale
HARD		1 heure et 50 minutes (lavage avec pastilles) 2 heure et 35 minutes (lavage avec détergent liquide)	très sale
RINÇAGE	le programme de rinçage ne prévoit pas l'utilisation de détergent mais il est possible de décider entre utiliser ou non le liquide de rinçage.		

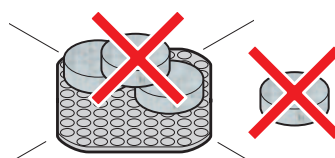
- d** le type de détergent que vous souhaitez utiliser (**liquide** ou en **pastilles**) ;

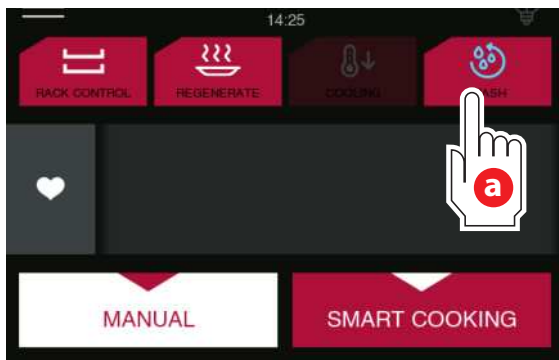
- e** le type de liquide de **rinçage** que vous souhaitez utiliser (vinaigre blanc, liquide de rinçage organique, aucun).

+ Le fabricant **conseille d'utiliser son propre détergent** spécifique pour votre four : d'autres produits pourraient être incompatibles avec les composants fonctionnels et esthétiques de l'appareil et causer des dommages non reconnus en garantie.

+ Le fabricant **conseille d'utiliser son propre liquide de rinçage / détartrant**, spécifique pour votre four : l'utilisation du vinaigre blanc est autorisée mais ne garantit pas les mêmes résultats de brillance et de transparence du verre. Il faut également savoir qu'en **utilisant le liquide de rinçage / détartrant du fabricant**, vous disposez également de la fonction de détartrant/nettoyage automatique de la chaudière (opération qui est effectuée simultanément au lavage du four).

! Avant de démarrer le lavage, en cas d'utilisation de pastilles, placez-les sur la grille située sur le fond de la chambre en les positionnant les unes à côté des autres (utilisez toujours des équipements de protection individuelle - EPI, par exemple des gants).





sélection du type de lavage

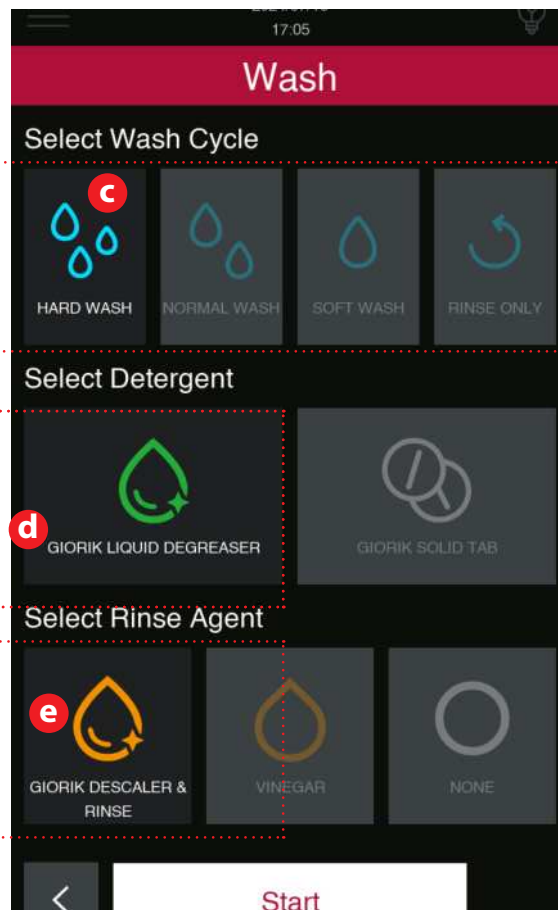
Auswahl der Reinigungsart

programmer si vous souhaitez utiliser le détergent liquide ou en pastilles pour le lavage.

Einstellung, ob bei der Reinigung flüssiges Reinigungsmittel oder Kapseln verwendet werden sollen

programmer le type de liquide de rinçage que vous souhaitez utiliser

Einstellung der Art Klarspülmittel, das bei der Reinigung verwendet werden soll



À la demande du F, une douchette manuelle est disponible en option pour effectuer un rinçage ou un lavage manuel de la chambre du four.



Auf Anfrage ist beim Hersteller auch eine optionale Handbrause für die manuelle Reinigung oder Spülung des Ofenraums erhältlich.

Starten Sie die Reinigung mit der Taste START. Je nach ausgewählten Optionen fordern einige Bildschirme dazu auf, die Ofenraumdichtung mit einem feuchten Tuch zu reinigen, die Kapseln einzulegen oder den Reinigungsmittel- oder Klarspülmittelstand zu überprüfen. Wenn ein Behälter ersetzt wurde, muss dies durch Antippen der zugehörigen Taste gemeldet werden:

Both replaced	Sowohl der Behälter des flüssigen Reinigungsmittels als auch der Behälter des Klarspülmittels/Kesselsteinlösers wurden ausgetauscht
Detergent replaced	Der Reinigungsmittelbehälter wurde ausgetauscht
Rinse agent replaced	Der Behälter des Klarspülmittels/Kesselsteinlösers wurde ausgetauscht

Anschließend wird auf einem Bildschirm der Fortschritt des Reinigungszyklus aus vier Schritten angezeigt:

Vorreinigung	Bei der Vorreinigung wird eine „feuchte“ Dampfphase ohne Zugabe von Reinigungsmittel aktiviert, um die größten Rückstände aufzuweichen.
Reinigung	Dies ist die eigentliche Reinigung, mit Reinigungsmittel.
Spülung	Bei diesem Schritt wird der Garraum gründlich gespült (drei Zyklen + ein Zyklus mit Klarspülmittel, sofern vorgesehen), um alle Reinigungsmittelspuren zu eliminieren.
Trocknung	Bei diesem Schritt wird der Ofenraum mit Luft getrocknet.



Wenn oft „fette“ Speisen (z. B. Spanferkel, Braten etc.) gegart werden, **empfiehlt sich, zwischen den einzelnen Garvorgängen** das Spülprogramm zu starten, **um** die Endreinigung zu vereinfachen und stets ein Höchstmaß an Hygiene zu gewährleisten.



Öffnen Sie während der Reinigung auf keinen Fall die Ofentür: Hier besteht Verletzungs- und Vergiftungsgefahr aufgrund der austretenden Dämpfe. Der Ofen ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, der die laufende Reinigung oder Spülung beim Öffnen der Ofentür unterbricht: Dies wird durch eine entsprechende Meldung angezeigt. Sobald die Ofentür geschlossen wird, wird die Meldung ausgeblendet und die Reinigung/Spülung fortgesetzt.

Démarrez le lavage en touchant la touche START. En fonction des options choisies, certaines page-écran signalent de nettoyer le joint de la chambre avec un chiffon humide, d'insérer les pastilles ou de vérifier le niveau du détergent et du liquide de rinçage. Si un bidon a été remplacé, il est nécessaire de signaler l'opération en pressant la touche correspondante :

Both replaced	le bidon du détergent liquide et celui du liquide de rinçage / détartrant ont été remplacés
Detergent replaced	le bidon du détergent liquide a été remplacé
Rinse agent replaced	le bidon du liquide de rinçage / détartrant a été remplacé

Successivement, une page-écran indique la progression du lavage divisée en quatre étapes :

prélavage	une phase à vapeur « mouillée », sans émission de détergent, est effectuée pour ramollir les résidus les plus gros.
lavage	le vrai lavage, avec détergent.
rinçage	un rinçage minutieux de la chambre du four (trois cycles + une avec liquide de rinçage, si prévu) pour garantir l'élimination de toute trace de détergent.
séchage	séchage à air de la chambre du four.

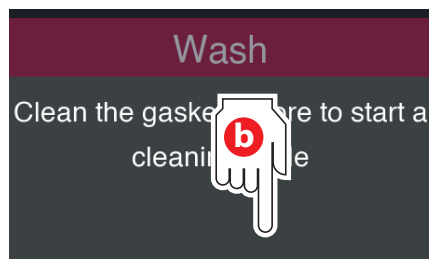
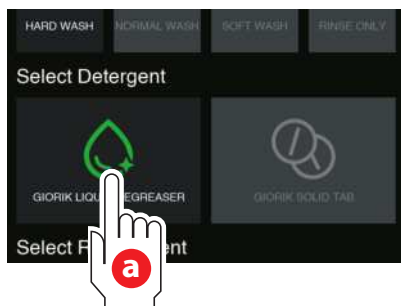


Si vous cuisinez souvent des aliments « gras » (« porchette », rôtis, etc.), **entre deux cuissons**, il est conseillé de lancer le programme de **rinçage** pour faciliter le nettoyage final et garantir toujours une hygiène maximale.



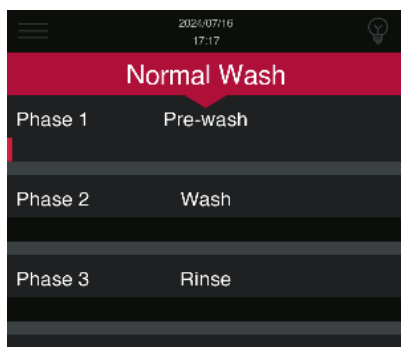
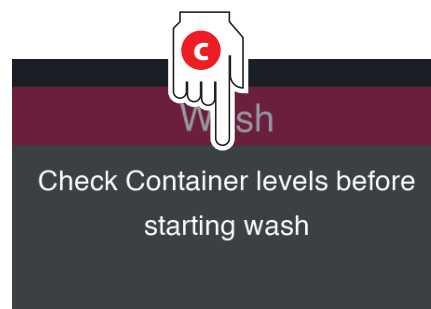
Durant un lavage ne jamais ouvrir la porte du four : danger de lésions et d'intoxication en raison des vapeurs. Le four a toutefois une sécurité qui, lors de l'ouverture de la porte, interrompt l'exécution d'un lavage ou d'un rinçage : cela est signalé par un message. La fermeture de la porte efface le message et redémarre le lavage / rinçage.

52 LAVAGE AVEC DÉTERGENT LIQUIDE
REINIGUNG MIT FLÜSSIGEM REINIGUNGSMITTEL



le joint doit être nettoyé avec un chiffon humide

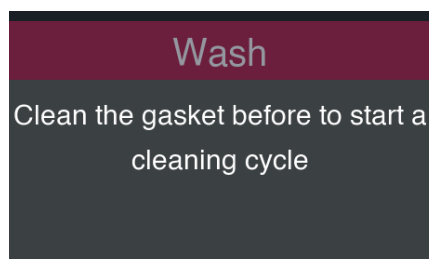
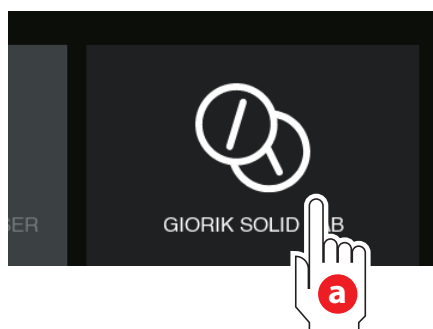
Die Dichtung mit feuchtem Tuch reinigen



indique la phase en cours et sa progression

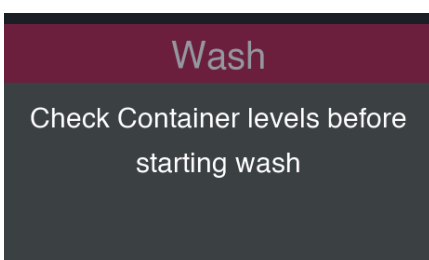
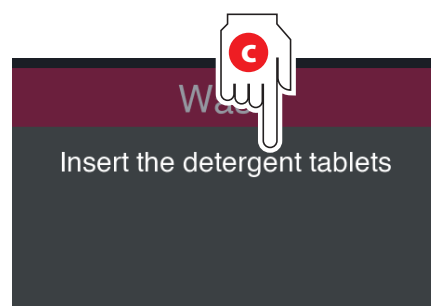
zeigt die laufende Phase und ihren Fortschritt an

53 LAVAGE AVEC PASTILLES
REINIGUNG MIT KAPSELN



le joint doit être nettoyé avec un chiffon humide

Die Dichtung mit feuchtem Tuch reinigen



indique la phase en cours et sa progression

zeigt die laufende Phase und ihren Fortschritt an

ERSATZ DER REINIGUNGSMITTEL- ODER KLARSPÜLMITTELBEHÄLTER (ODER DES ESSIGBEHÄLTERS)

54 Im Boden des Geräts befinden sich zwei transparente, mit den internen Pumpen verbundene Schläuche für die Ansaugung von Klarspülmittel/Kesselsteinlöser.

Die beiden Röhrchen sind mit zwei **Farben** gekennzeichnet, um zu vermeiden, dass das Röhrchen, das den Reiniger in den Klarspüler schütten soll und umgekehrt, eingesteckt wird:

Farbe „weiß“ ➤ Waschmittlröhrchen

Farbe „rot“ ➤ Klarspülmittel/Entschupperröhrchen

Setzen Sie die Schläuche bis auf den Boden in die zugehörigen Behälter ein.

+ Der Hersteller **empfiehlt die Verwendung des eigenen Reinigungsmittels**, das speziell für Ihren Ofen ausgelegt ist: Andere Produkte sind möglicherweise nicht mit den funktionalen und ästhetischen Komponenten des Geräts kompatibel und können Schäden verursachen, die nicht unter die Garantie fallen.

+ Der Hersteller **empfiehlt die Verwendung des eigenen Klarspülmittels/Kesselsteinlösers**, das bzw. der speziell für Ihren Ofen ausgelegt ist: Sie können auch weißen Essig verwenden, der jedoch nicht die gleichen Ergebnisse in Bezug auf Glanz und Transparenz des Glases gewährleistet. Beachten Sie darüber hinaus, dass nur die Verwendung des **Klarspülmittels/Kesselsteinlösers des Herstellers** die Funktion der Kesselsteinentfernung/automatischen Reinigung des Boilers gegeben ist (dieser Vorgang erfolgt gleichzeitig bei der Reinigung des Ofens).

55 Die Behälter **dürfen nur am Boden positioniert werden**, nachdem sichergestellt wurde, dass sie den Durchgang von Personen nicht behindern. Die Behälter nicht auf den Ofen oder in unmittelbare Nähe von anderen heißen Geräten oder Gegenständen stellen.

! Verwenden Sie bei der Erstinstallation oder beim Auswechseln des Reinigungsmittel- oder Klarspülmittelbehälters **persönliche Schutzausrüstung** (z. B. Schutzbrille und Schutzhandschuhe). Berühren Sie das Reinigungsmittel nicht mit bloßen Händen. Bei Berührung mit der Haut oder den Augen gründlich mit fließendem Wasser abspülen und sofort einen Arzt aufsuchen.

! Das Sicherheitsdatenblatt und die chemische Zusammensetzung des Reinigungsmittels sind auf Anfrage beim Hersteller erhältlich. Wir empfehlen, das Sicherheitsdatenblatt anzufordern und an einem für die Benutzer zugänglichen Ort aufzubewahren.

Bei der ersten Reinigung nach dem Auswechseln von Behältern muss dies durch Antippen der zugehörigen Taste gemeldet werden:

Both replaced	Sowohl der Behälter des flüssigen Reinigungsmittels als auch der Behälter des Klarspülmittels/Kesselsteinlösers wurden ausgetauscht
Detergent replaced	Der Reinigungsmittelbehälter wurde ausgetauscht
Rinse agent replaced	Der Behälter des Klarspülmittels/Kesselsteinlösers wurde ausgetauscht

REPLACEMENT DES BIDONS DE DÉTERGENT ET DU LIQUIDE DE RINÇAGE (OU DU VINAIGRE)

54 Dans la partie inférieure, l'appareil est pourvu de deux petits tubes transparents raccordés aux pompes internes pour l'aspiration du détergent et du liquide de rinçage / détartrant.

Les deux tubes sont marqués de deux **couleurs** pour éviter d'insérer le tube qui devrait aspirer le détergent dans le liquide de rinçage et vice versa.

couleur « **blanche** » ➤ tube du détergent

couleur « **rouge** » ➤ tube du liquide de rinçage / détartrant

Ils doivent être insérés à l'intérieur des bidons correspondants, en s'assurant qu'ils touchent le fond.

+ Le fabricant **conseille d'utiliser son propre détergent** spécifique pour votre four : d'autres produits pourraient être incompatibles avec les composants fonctionnels et esthétiques de l'appareil et causer des dommages non reconnus en garantie.

+ Le fabricant **conseille d'utiliser son propre liquide de rinçage / détartrant**, spécifique pour votre four : l'utilisation du vinaigre blanc est autorisée mais ne garantit pas les mêmes résultats de brillance et de transparence du verre. Il faut également savoir qu'en **utilisant le liquide de rinçage / détartrant du fabricant**, vous disposez également de la fonction de détartrant/nettoyage automatique de la chaudière (opération qui est effectuée simultanément au lavage du four).

55 Les bidons doivent être positionnés **uniquement au sol**, en s'assurant qu'ils ne gênent pas le passage des personnes. Évitez de les poser sur le four ou à proximité des autres appareils ou objets chauds.

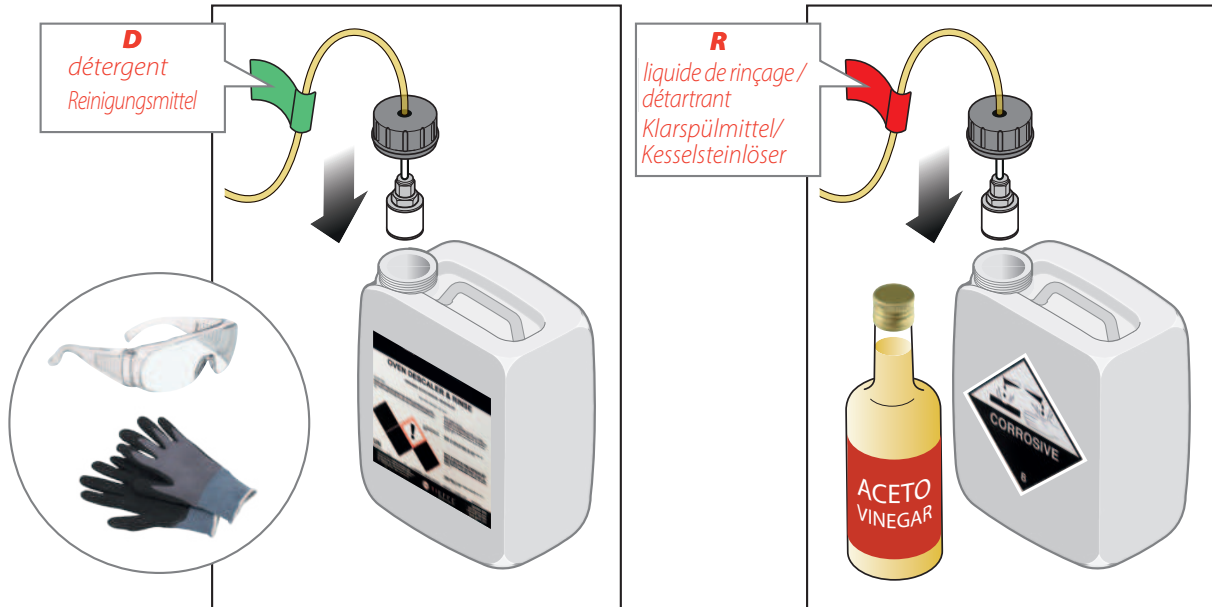
! Durant les opérations de première installation ou de changement du bidon de détergent ou du liquide de rinçage, **utilisez des équipements de protection individuelle** (ex. lunettes de protection et gants). Ne touchez jamais le détergent à mains nues. En cas de contact avec la peau et les yeux, rincez abondamment à l'eau courante et contactez immédiatement un médecin.

! La fiche de sécurité et la composition chimique du nettoyant sont disponibles sur demande au fabricant. Il est conseillé de la lui demander et de la conserver dans un lieu accessible par les opérateurs.

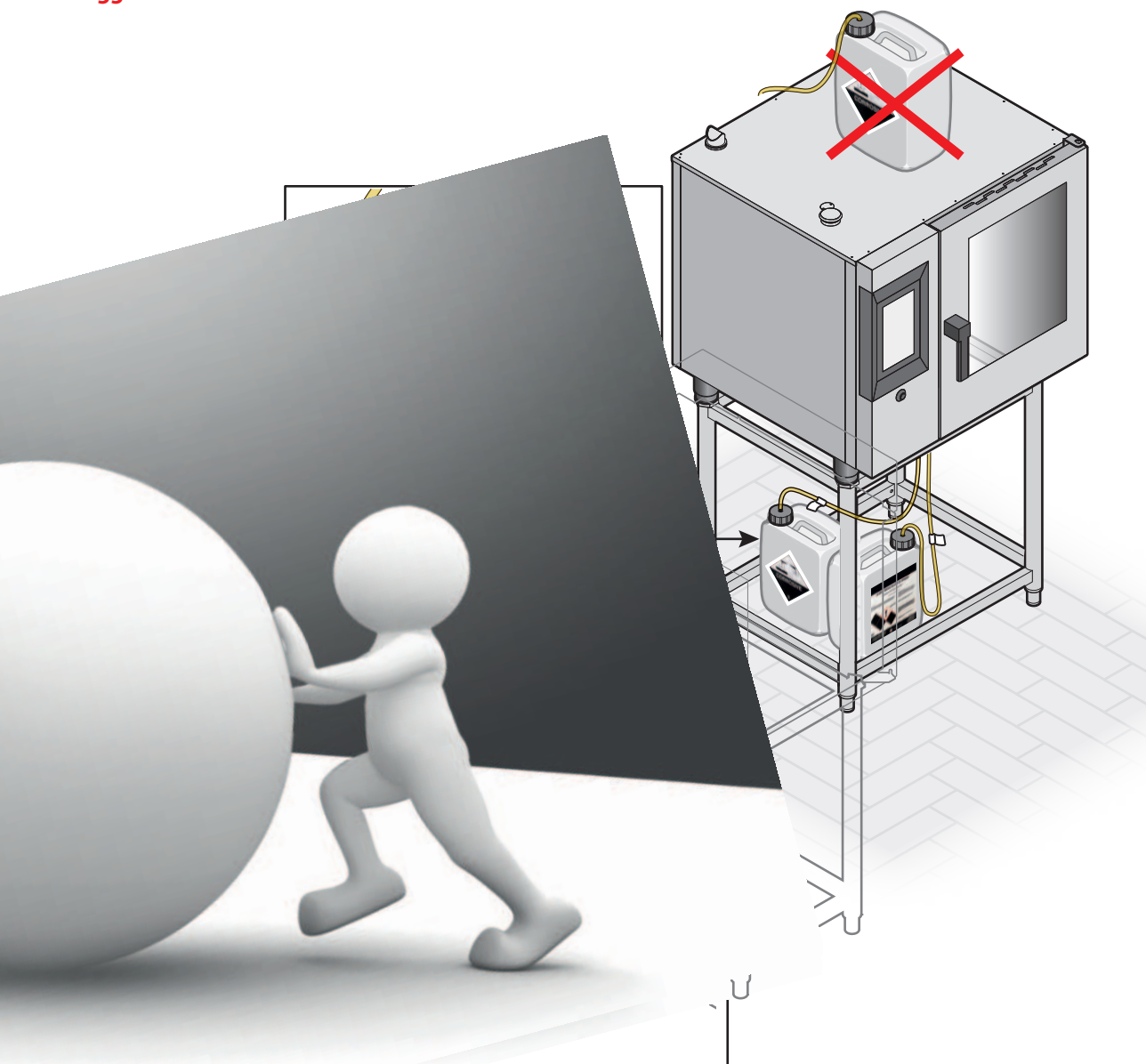
Lors du premier lavage qui suit le remplacement des bidons, l'opération doit être indiquée en touchant le bouton correspondant à ce qui a été effectué :

Both replaced	le bidon du détergent liquide et celui du liquide de rinçage / détartrant ont été remplacés
Detergent replaced	le bidon du détergent liquide a été remplacé
Rinse agent replaced	le bidon du liquide de rinçage / détartrant a été remplacé

54



55



UNTERBRECHUNG EINER LAUFENDEN REINIGUNG

Bei der Unterbrechung einer Reinigung ist Vorsicht geboten, da nicht entfernte Reinigungsmittelrückstände die anschließenden Garvorgänge kontaminieren können. Es wird daher davon abgeraten, dass der Bediener die Reinigung unterbricht.

Möglich sind zwei verschiedene Fälle.

- a** Wenn während der Reinigung **die Spannungsversorgung des Ofens weniger als zwei Minuten** ausfällt (z. B. bei einem sehr kurzen Blackout), wird die Reinigung nach Wiederherstellen der Spannungsversorgung an der Stelle fortgesetzt, an der sie unterbrochen wurde, ohne dass dies gemeldet wird oder dass der Bediener eingreifen muss.
- b** Wenn der Ausfall der Spannungsversorgung dagegen **länger als zwei Minuten dauert oder der Bediener aus irgendeinem Grund die Reinigung unbedingt unterbrechen muss**, ist Folgendes möglich:

Unterbrechung bei...	
Vorreinigung	ZULÄSSIGE UNTERBRECHUNG Anschließend die Taste STOP drücken; wenn Reinigungskapseln verwendet wurden, erscheint eine Pop-up-Meldung, die dazu auffordert, die eventuellen Rückstände sorgfältig zu entfernen (zur Entfernung und zur Reinigung immer persönlichen Schutzausstattung verwenden - PSA, zum Beispiel Handschuhe)
Reinigung	ZULÄSSIGE UNTERBRECHUNG Anschließend die Taste STOP drücken; der Ofen geht automatisch auf eine Spülphase über, die auf keine Weise unterbrochen werden kann.
Spülung	NICHT ZULÄSSIGE UNTERBRECHUNG
Trocknung	ZULÄSSIGE UNTERBRECHUNG Drücken Sie die Taste STOP . Die Unterbrechung erfolgt sofort.

Bei Wiederherstellung wird über eine Meldung auf die Unterbrechung der Stromversorgung hingewiesen, ein akustisches Signal ausgegeben und automatisch eine Spülung gestartet, die auf keine Weise unterbrochen werden kann.

INTERRUPTION D'UN LAVAGE EN COURS

L'interruption d'un lavage est un événement à prendre en compte, car les résidus de détergent qui ne sont pas soigneusement éliminés pourraient contaminer les cuissons ultérieures. L'interruption volontaire de la part de l'utilisateur est donc déconseillée.

Deux cas différents pourraient se présenter.

- a** Si durant un lavage **la tension au four est coupée pendant moins de deux minutes** (ex. une brève coupure de courant), au rétablissement du courant le four reprend le lavage là où il s'est arrêté sans donner de signal et sans la nécessité d'intervention de l'utilisateur.
- b** Si en revanche, la coupure de courant se poursuit **pendant plus de deux minutes ou si l'utilisateur doit absolument interrompre le lavage**, deux cas peuvent se présenter :

interruption durant la phase de...	
prélavage	INTERRUPTION AUTORISÉE Appuyez sur la touche STOP successivement. Si vous utilisez les pastilles, un pop-up apparaît pour signaler de les enlever et il est conseillé d'éliminer scrupuleusement les éventuels résidus (pour l'élimination et le nettoyage, utilisez toujours des équipements de protection personnelle - EPI, par exemple les gants)
lavage	INTERRUPTION AUTORISÉE Appuyez sur le touche STOP puis, le four passe automatiquement à une phase de rinçage qu'il n'est en aucun cas possible d'interrompre
rinçage	INTERRUPTION NON AUTORISÉE
séchage	INTERRUPTION AUTORISÉE Appuyez sur la touche STOP . l'interruption est immédiate

Au rétablissement du courant, un avertissement apparaît et indique l'interruption électrique, un signal sonore se déclenche et un rinçage qui ne peut en aucun cas être interrompu est automatiquement effectué.

D2. Stillstandszeit

Während der Stillstandszeit kontrollieren Sie, dass die folgenden Vorsichtsmaßnahmen durchgeführt wurden:

- das Gerät von der Strom- und Wasserversorgung trennen;
- möglichst alle Stahloberflächen mit einem weichen Tuch abwischen, das mit Vaselineöl angefeuchtet wurde;

Beim ersten erneuten Gebrauch:

- reinigen Sie das Gerät und das Zubehör akkurat;
- das Gerät wieder an die Strom- und Wasserversorgung anschließen;
- kontrollieren Sie das Gerät erst, bevor Sie es verwenden;



Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, sollte einmal im Jahr eine Wartung und Kontrolle vom befugten Kundendienst durchgeführt werden.

D3. Verschrottung am Lebensende

Gemäß der Elektronikschrott-Richtlinie 2012/19/EU zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten.



Die Marke für den Container mit Balkencode-Kennzeichnung, die das Produkt angibt, wurde am Donnerstag, 13. August 2005 auf den Markt gebracht und weist darauf hin, dass am Lebensende das Gerät nicht normal, sondern separat entsorgt werden muss.

Alle Geräte bestehen zu mehr als 90% des Gewichtes aus recycelbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Bronze, usw.). Machen Sie das Gerät für die Verschrottung nicht gebrauchsfähig. Entfernen Sie dazu das Stromkabel und jede Schließvorrichtung der Räume oder Vertiefungen (wo vorhanden). Am Lebensende des Gerätes muss darauf geachtet werden, Negativeinflüsse auf die Umwelt zu verhindern und die Effizienz der Nutzung der Ressourcen zu steigern. Dabei gilt das Prinzip „Wer verschmutzt, zahlt“, die Prävention, die Vorbereitung zur Wiederverwendung, das Recyceln oder die Wiederverwertung. Es wird daran erinnert, dass das wilde oder falsche Entsorgen des Produktes zu vorgesehenen Sanktionen gemäß der Gesetzgebung führt.

Informationen zur Entsorgung in Italien

In Italien müssen RAEE-Geräte übergeben werden:

an die Sammelstellen (auch ökologische Inseln oder ökologische Plattformen genannt)

an den Händler, bei dem ein neues Gerät erworben wird, der gehalten ist, es kostenlos anzunehmen (Abnahme „eins gegen eins“).

Informationen zur Entsorgung in Ländern der Europäischen Union

Die europäische Elektronikschrott-Richtlinie wird in jeder Nation anders umgesetzt. Es gilt jedoch, dass diese Geräte bei den lokalen zuständigen Behörden oder bei befugten Händlern richtig entsorgt werden.

D2. Périodes d'inactivité

Durant les périodes d'inactivité, prenez les précautions suivantes :

- débranchez l'appareil de l'alimentation électrique et hydrique ;
- passez un chiffon souple légèrement imprégné d'huile de vaseline sur toutes les surfaces en acier inox ;

À la première utilisation :

- effectuez un nettoyage soigneux de l'appareil et des accessoires ;
- branchez à nouveau l'appareil à l'alimentation électrique et hydrique ;
- faites contrôler l'appareil avant de le réutiliser ;



Il est conseillé, afin de s'assurer que l'appareil se trouve en conditions d'utilisation et de sécurité parfaites, de le soumettre au moins une fois par an à un entretien et à un contrôle réalisés par un centre d'assistance autorisé.

D3. Élimination en fin de vie

Aux termes de la Directive DEEE 2012/19/EU relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques.



Le symbole de la poubelle barrée indique que le produit a été introduit sur le marché après le 13 août 2005 et qu'en fin de vie utile, il ne doit pas être assimilé aux autres déchets mais doit être éliminé séparément.

Tous les appareils sont réalisés avec des matériaux métalliques recyclables (acier inox, fer, aluminium, tôle galvanisée, cuivre, etc.) dans une proportion supérieure à 90% de leur poids. Désactivez complètement l'appareil pour l'élimination en retirant le câble d'alimentation et tout dispositif de fermeture des compartiments ou cavités (si présents). Il est nécessaire de poser l'attention sur la gestion de ce produit en fin de vie afin de réduire les impacts négatifs sur l'environnement et d'améliorer l'efficacité d'utilisation des ressources, en appliquant les principes de « qui pollue paie », prévention, préparation pour la réutilisation, le recyclage et la récupération. L'élimination abusive et non correcte du produit comporte l'application des sanctions prévues par la norme de loi en vigueur.

Informations sur l'élimination en Italie

En Italie les appareils DEEE doivent être remis :

aux Centres de Tri (appelés également plateformes écologiques)

au revendeur auprès duquel sera acheté un nouvel appareil, et qui sera tenu de le retirer gratuitement (reprise « 1 pour 1 »).

Informations sur l'élimination dans les Pays de l'Union Européenne

La Directive communautaire sur les appareils DEEE est transposée de manière différente dans chaque Pays. Si vous souhaitez éliminer cet appareil, nous vous conseillons par conséquent de contacter les autorités locales ou le Revendeur pour connaître la méthode d'élimination correcte.

D4. Kesselentkalkung

Es ist notwendig, den Boiler Ihres Geräts regelmäßig zu entkalken.

Wenn Sie das Klarspülmittel/Kesselsteinlöser des Herstellers verwenden (Abbildung 56 Punkt **b**), berechnet der Ofen **automatisch**, wann eine Entkalkung notwendig ist und weist über eine auf dem Display angezeigte Meldung darauf hin, wann sie gestartet werden muss.

56 ▶ Bei Anzeige eines Popup-Fensters können Sie folgende Tasten drücken:

NEIN: Die Entkalkung wird auf einen späteren Zeitpunkt verschoben.

JA: Die Entkalkung wird gestartet; Sie müssen lediglich die Art des zu verwendenden Kesselsteinlösers (organisches Klarspülmittel oder weißer Essig) auswählen. Alle anderen Vorgänge werden vom Ofen automatisch gesteuert und auf einem Bildschirm mit dem Fortschritt der Entkalkung angezeigt, die in drei Schritten erfolgt: **Vorbereitung, Einwirkphase und Spülung**.

Der Kesselsteinlöser wird direkt aus dem Klarspülmittelbehälter angesaugt (je nach Bedarf ist dies organisches Klarspülmittel oder weißer Essig).

Wenn Sie den Ofen während der Entkalkung verwenden möchten, wird der Boiler automatisch ausgeschlossen.

57 ▶ Bei Bedarf kann die Entkalkung in jedem Fall jederzeit durchgeführt werden, wie auf der Abbildung dargestellt ist.

D4. Détartrage de la chaudière

Périodiquement, il est nécessaire de détartrer la chaudière de votre appareil.

Si vous utilisez le liquide de rinçage / détartrant du fabricant et que vous avez sélectionné (figure 56 point **b**) le four **parvient à calculer en toute autonomie** lorsqu'il est nécessaire d'effectuer un détartrage et, à travers un message sur l'afficheur, il donne la possibilité de le lancer.

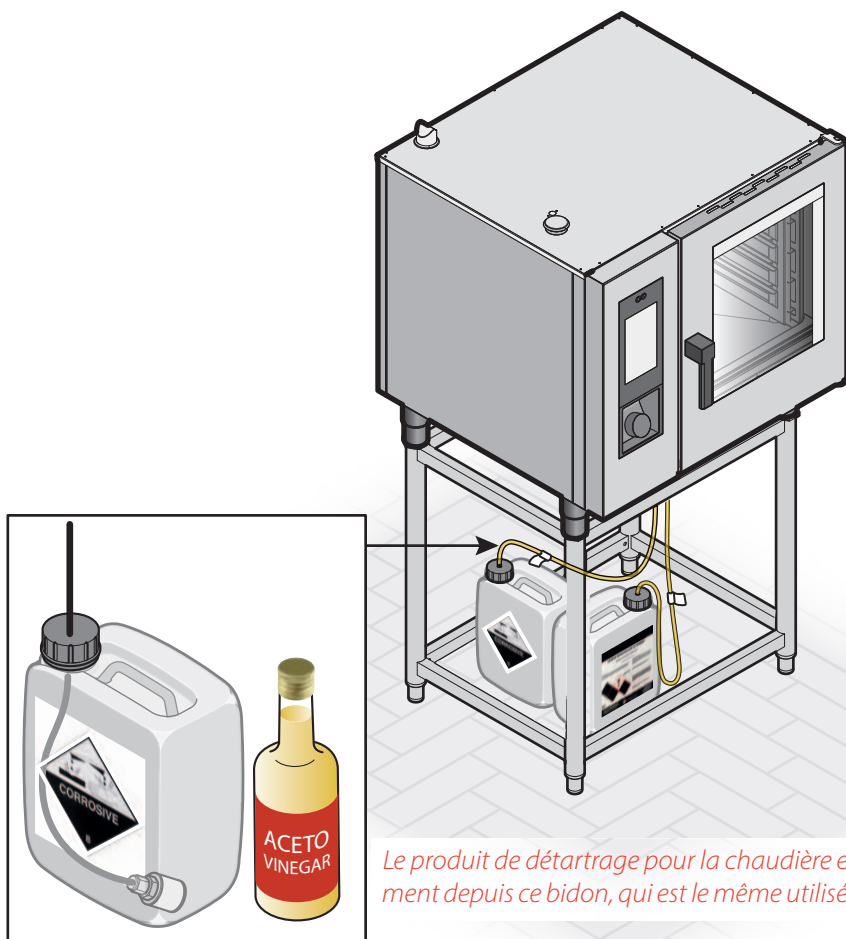
56 ▶ Lorsqu'un pop-up d'avertissement apparaît, l'utilisateur a la possibilité d'appuyer sur la touche :

NON : l'opération de détartrage est différée.

OUI : le détartrage commence ; la seule opération que l'utilisateur doit effectuer est de définir le type de détartrant à utiliser (liquide de rinçage biologique ou vinaigre blanc), toutes les autres opérations sont gérées indépendamment par le four et sont mises en évidence sur une page-écran indiquant la progression du détartrage qui se déroule en trois phases : **préparation, phase du réactif et rinçage**.

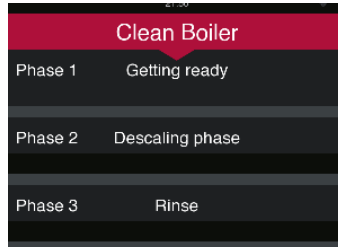
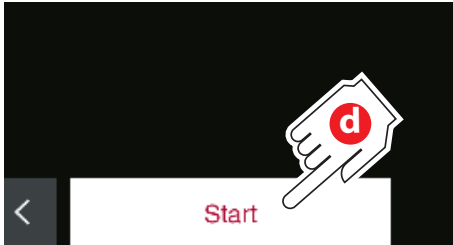
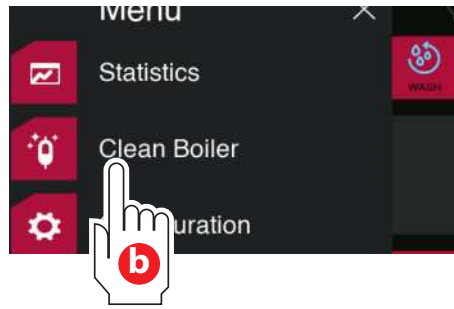
Le produit détartrant est aspiré directement du bidon du liquide de rinçage (qui, selon les préférences de l'utilisateur sera liquide de rinçage organique ou vinaigre blanc). Si vous souhaitez utiliser le four durant la phase de détartrage, la chaudière sera automatiquement exclue.

57 ▶ Au besoin, le détartrage peut toutefois être effectué à tout moment comme l'indique la figure.



Le produit de détartrage pour la chaudière est aspiré directement depuis ce bidon, qui est le même utilisé pour les lavages

Der Kesselsteinlöser wird direkt aus diesem Kanister entnommen, der der gleich ist, der für die Reinigungen verwendet wird.



la page-écran indique la progression du détartrage en cours

Auf dem Bildschirm wird der Fortschritt der Entkalkung angezeigt



QUELQUE CHOSE NE FONCTIONNE PAS FUNKTIONSTÖRUNGEN

Ihr Gerät ist zuverlässig und robust, es können jedoch kleine Probleme auftreten, die sich mit Hilfe unserer Kundendienstzentren schnell lösen lassen. Um das Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe ausfindig zu machen, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder an den Händler. Geben Sie dabei die folgenden Daten an:

Seriennummer (S/N).....

Modell des Geräts.....

Rechnungsdatum.....

Rechnungsnummer.....

Trennen Sie den Ofen bis zum Eingriff des Kundendienstes von der Stromversorgung und der Wasserversorgung.

Votre appareil est fiable et robuste, mais parfois de petits problèmes peuvent survenir qui, grâce à nos centres d'assistance, seront résolus rapidement.

Pour connaître celui le plus proche de chez vous, contactez le fabricant ou le Revendeur après avoir relevé les données du four :

Numéro de série (S/N).....

Modèle de l'appareil.....

Date de la facture.....

Numéro de facture.....

En attendant l'Assistance technique, débranchez le four de l'alimentation électrique et hydrique.



Wenn defekte Teile ausgetauscht werden müssen, bewahren Sie diese auf und übergeben Sie sie dem für den Austausch verantwortlichen Installateur, damit er sie zur Überprüfung an den Hersteller schicken kann.



Sollte es erforderlich sein, den Ofen oder Teile des Geräts an ein Servicezentrum oder an den Hersteller zu senden, muss hierfür vorher eine entsprechende Genehmigung bei denselben eingeholt werden. Es dürfen dabei nur die ORIGINAL-Verpackungen verwendet werden. Wenn die Original-Verpackungen nicht mehr vorhanden sind, können Sie auch eigenes Verpackungsmaterial verwenden. Achten Sie in diesem Fall auf Folgendes:

- Das Glas muss durch dicke Polystyrolplatten gut geschützt sein;
- Die Ecken und Seitenwände des Ofens müssen vor Stößen geschützt werden. Verwenden Sie hierzu Winkelstücke und dicke Polystyrolplatten an allen Seiten und Ecken;
- Die Ofentür muss fest geschlossen sein (blockieren Sie sie eventuell mit Klebeband und zwischengelegter Pappe);
- Der Ofen muss auf einer Holzpalette positioniert und mit Umreifungsbänder aus Nylon oder geeignetem Klebeband daran gesichert werden (vermeiden Sie den direkten Kontakt zwischen Ofen und Klebeband, indem Sie Pappe dazwischen positionieren);
- Die Stellfüße müssen vor Stößen geschützt sein.

Bringen Sie anschließend den Ofen und die Schutzvorrichtungen in einer robusten Pappkiste unter. Wir empfehlen, an dieser Kiste die Aufschrift „ZERBRECHLICH“ und „NICHT UMDREHEN“ anzubringen.



Versuchen Sie nicht, den Ofen selbst zu reparieren, da dies zu schweren Schäden bei Menschen, Tieren und Eigentum führen kann und die Garantie erlischt. Kontaktieren Sie immer ein autorisiertes Servicezentrum und verlangen Sie dort nach ORIGINAL-Ersatzteilen.



S'il est nécessaire de remplacer les pièces défectueuses, conservez-les et confiez-les à l'installateur chargé du remplacement afin qu'il les envoie au fabricant pour les vérifications nécessaires.



S'il est nécessaire d'envoyer le four ou des pièces à un Centre d'Assistance ou au fabricant (après avoir demandé l'autorisation à ces derniers), il est nécessaire d'utiliser l'emballage ORIGINAL. Si celui-ci n'a pas été conservé, utilisez un autre emballage en faisant attention que :

- la vitre soit bien protégée avec des panneaux épais en polystyrène ;
- les angles et les côtés soient protégés contre les éventuels chocs ; pour cela, utilisez les angles et des panneaux épais en polystyrène sur tous les côtés et les angles ;
- la porte se ferme bien (bloquez-la éventuellement avec du ruban adhésif en interposant du carton) ;
- le four soit posé sur une palette en bois et soit bloqué par des feuilards en nylon ou du ruban adhésif solide (évitez le contact direct entre le four et le ruban adhésif en interposant du carton) ;
- les pieds soient bien protégés contre les éventuels chocs.

Complétez l'emballage en insérant le four et les protections à l'intérieur d'une boîte en carton solide ; il est conseillé d'écrire à l'extérieur « FRAGILE » et « NE PAS RETOURNER ».



N'essayez pas de réparer le four vous-même, cela pourrait provoquer des dommages également graves aux personnes, animaux et choses et faire annuler la Garantie. Demandez toujours l'intervention d'un centre d'assistance agréé et exigez des pièces de rechange ORIGINALES.

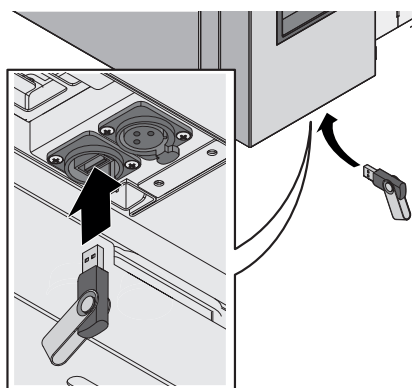
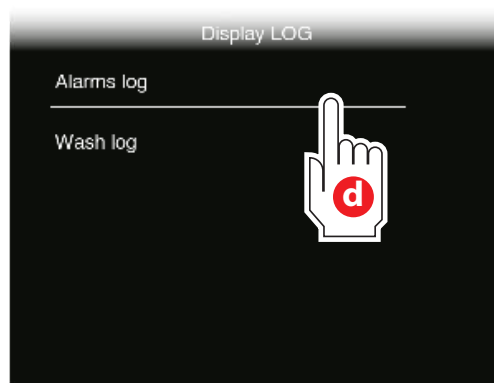
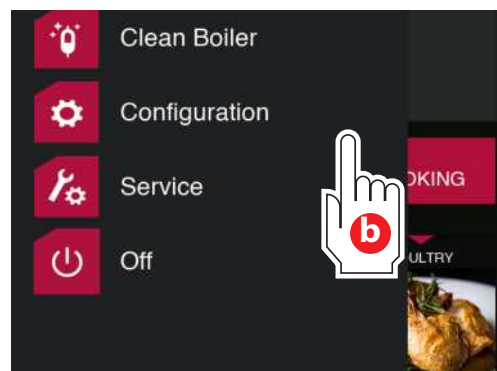
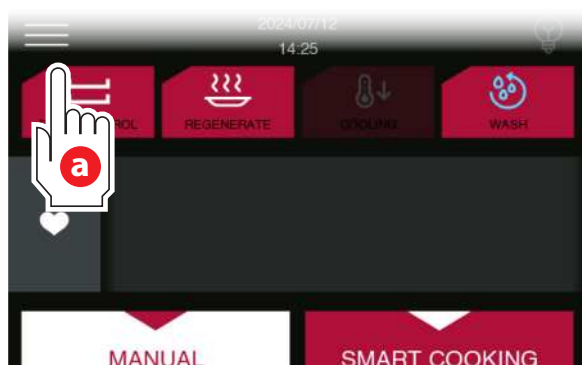
E1. Anzeige von Alarmen

Das Gerät speichert alle ausgelösten Alarme, die Sie vor dem Löschen auf einem USB-Stick speichern können.

E1. Affichage des alarmes

L'appareil garde en mémoire toutes les alarmes intervenues et permet de les télécharger sur une clé USB avant de les effacer.

58



Exporte les messages d'alarmes intervenus sur une clé USB personnelle (la prise USB se trouve en-dessous du bandeau de commandes du four)

Exportieren der Alarmmeldungen auf einen persönlichen USB-Stick (der USB-Anschluss befindet sich am Armaturenbrett des Ofens)

E2. Alarmliste

ALARM		BESCHREIBUNG	AKTION
E01	Defekt Sonde Kammer	Defekt der Sonde zur Erfassung der Temperatur im Garraum	Der Garvorgang wird blockiert.
E03	Alarm Inverter	Alarm Motor-Steuerungskarte	Der Garvorgang wird blockiert.
E05	Sicherheit Flügelrad 1	Thermischer Sicherheitsalarm des Backofenmotors (höher, wenn 2 Motoren vorhanden)	Der Garvorgang wird blockiert. Automatische Wiederherstellung
E06	Sicherheit Kammer	Alarm Thermoschutzschalter Übertemperatur Ofengarraum	Der Garvorgang wird blockiert. Manuelle Wiederherstellung durch autorisierten Techniker
E09	Kommunikation PWM	Fehler bei Kommunikation mit Steuerungskarte PWM-Brenner	Der Garvorgang wird blockiert. Manuelle Wiederherstellung
E11	Sicherheit Flügelrad 2	Alarm Thermoschutzschalter unterer Ofenmotor	Der Garvorgang wird blockiert. Automatische Wiederherstellung
E14	Alarm hohe Temperatur Karte	Alarm Übertemperatur Ofenkarte	Der Garvorgang wird blockiert.
E15	Voralarm, zu hohe Temperatur	Voralarm Übertemperatur Ofenkarte	Der Garvorgang wird blockiert. Manuelle Wiederherstellung
E16	Mangel an Kommunikation mit der Basis	Probleme bei serieller Kommunikation zwischen Touch-Karte und Basis-Karte	Der Garvorgang wird blockiert.
E17	Defekt Sonde Nadel	Probleme bei der Erfassung des Kernfühlers	Der Garvorgang wird blockiert. Automatische Wiederherstellung
E19	Defekt Sonde 4	Defekt Sonde Feuchtigkeitskontrollsystem 4	Der Garvorgang wird blockiert (Kombi/Dampf).
E20	Defekt Sonde 5	Defekt Sonde Feuchtigkeitskontrollsystem 5	Der Garvorgang wird blockiert (Kombi/Dampf).
E21	Wasser fehlt	Alarm Mangel Wasser für Dampferzeugung	Der Garvorgang wird blockiert (Kombi/Dampf).
E22	Mangel an elektrischer Spannung	Keine externe Stromversorgung	Der Garvorgang wird blockiert. Manuelle Wiederherstellung
E23	Abfluss Boiler nicht beendet	Problem beim Boiler-Ablass	Der Garvorgang wird blockiert. Automatische Wiederherstellung
E24	Defekt Literzähler	Alarm Mangel Wasser für Reinigung	Die Reinigung wird blockiert. Manuelle Wiederherstellung
E25	Wäsche unterbrochen aufgrund Problem Ladung Reinigungsprodukt	Problem beim Laden des Reinigungsprodukts für den Boiler	Die Boiler-Reinigung wird blockiert. Manuelle Wiederherstellung
E04	Alarm Luftstrom Verbrennung	Druckschalterstörung obere Brennerluft-sicherheit (wenn 2 Brenner vorhanden)	Der Garvorgang wird blockiert. Manuelle Wiederherstellung
E07	PWM	Störung der Drehzahlregelung des Brennergebläses	Der Garvorgang wird blockiert. Manuelle Wiederherstellung
E09	Kommunikation PWM	Digitale Kommunikationsstörung mit der Brennergebläse-Drehzahlsteuerung	Der Garvorgang wird blockiert. Manuelle Wiederherstellung
E12	Alarm Mangel Gas	Kein Einschalten und/oder keine Erfassung der Brennerflamme	Der Garvorgang wird blockiert. Manuelle Wiederherstellung
E13	Alarm Mangel Gas 2	Kein Einschalten und/oder keine Erfassung der Brennerflamme	Der Garvorgang wird blockiert. Manuelle Wiederherstellung
E08	PWM2	Störung der Drehzahlregelung des Brennergebläses	Der Garvorgang wird blockiert. Manuelle Wiederherstellung

ABHILFEN	HINWEISE
Den Kundendienst bzw. Händler vor Ort hinzuziehen	
Den Kundendienst bzw. Händler vor Ort hinzuziehen und dabei den angezeigten Fehlercode angeben (z. B. „Alarm Inverter Code 8“)	
Den Kundendienst bzw. Händler vor Ort hinzuziehen	
Den Kundendienst bzw. Händler vor Ort hinzuziehen	
Den Kundendienst bzw. Händler vor Ort hinzuziehen	
Den Kundendienst bzw. Händler vor Ort hinzuziehen	
Reinigung des Lüftungsfilters des Armaturen Bretts  Abb. 47). Die externe Versorgung des Ofens nicht ausschalten. Bei wiederholter Störung den Kundendienst oder den Händler vor Ort kontaktieren.	
Reinigung des Lüftungsfilters des Armaturen Bretts  Abb. 47). Die externe Versorgung des Ofens nicht ausschalten. Bei wiederholter Störung den Kundendienst oder den Händler vor Ort kontaktieren.	
Die Maschine aus- und wieder einschalten. Besteht die Störung fort: Den Kundendienst bzw. Händler vor Ort hinzuziehen	
Sicherstellen, dass der korrekte Kernfühler in den Steckverbinder eingesteckt wurde. Besteht die Störung fort: Den Kundendienst bzw. Händler vor Ort hinzuziehen	
Defekt Feuchtigkeitsfühler: Sie können den Ofen weiterhin verwenden, aber nur im Konvektionsbetrieb. Den Kundendienst bzw. Händler vor Ort hinzuziehen	
Defekt Feuchtigkeitsfühler: Sie können den Ofen weiterhin verwenden, aber nur im Konvektionsbetrieb. Den Kundendienst bzw. Händler vor Ort hinzuziehen	
Prüfen, ob der Wasserhahn offen ist. Drücken Sie „X“, um den Alarm zurückzusetzen. Sie können den Backofen weiterhin normal benutzen, aber nur im Konvektionsbetrieb, falls vorhanden. Den Kundendienst bzw. Händler vor Ort hinzuziehen	
Drücken Sie „X“, um den Alarm zurückzusetzen. Überprüfen, ob es zu einer Unterbrechung in der Stromversorgung gekommen ist. Bei wiederholter Störung: Den Kundendienst bzw. Händler vor Ort hinzuziehen	
Den Kundendienst bzw. Händler vor Ort hinzuziehen	
Prüfen, ob der Wasserhahn offen ist. Drücken Sie „X“, um den Alarm zurückzusetzen. Den Kundendienst bzw. Händler vor Ort hinzuziehen	
Sicherstellen, dass der Schlauch zur Ansaugung von Klarspülmittel/Kesselsteinlöser ordnungsgemäß in den Behälter eingesetzt und der Behälter voll genug ist. Besteht die Störung fort: Den Kundendienst bzw. Händler vor Ort hinzuziehen	
Überprüfen Sie, ob der Rauchgasaustrittsschacht frei ist. Drücken Sie „X“ zum Reset. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst	
Drücken Sie „X“ zum Reset; die externe Stromversorgung des Ofens aus- und wieder einschalten. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst	
Drücken Sie „X“ zum Reset; die externe Stromversorgung des Ofens aus- und wieder einschalten. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst	
Stellen Sie sicher, dass das Gas in den Ofen gelangt (überprüfen Sie, ob der dem Ofen vorgeschaltete Hahn und die vorgeschalteten Gas-Sperrhähne offen und aktiv sind). Stellen Sie sicher, dass der STROMLEITER und der NEUTRALLEITER nicht versehentlich ausgetauscht wurden (lassen Sie von einem Techniker überprüfen, ob zwischen dem Ofengehäuse (Erde) und dem Leiter eine Spannung von 230V vorliegt). Drücken Sie die Reset-Taste mindestens eine Sekunde lang, um das Reset durchzuführen (es kann notwendig sein, den Vorgang mehrmals zu wiederholen).	
Stellen Sie sicher, dass das Gas in den Ofen gelangt (überprüfen Sie, ob der dem Ofen vorgeschaltete Hahn und die vorgeschalteten Gas-Sperrhähne offen und aktiv sind). Stellen Sie sicher, dass der STROMLEITER und der NEUTRALLEITER nicht versehentlich ausgetauscht wurden (lassen Sie von einem Techniker überprüfen, ob zwischen dem Ofengehäuse (Erde) und dem Leiter eine Spannung von 230V vorliegt). Drücken Sie die Reset-Taste mindestens eine Sekunde lang, um das Reset durchzuführen (es kann notwendig sein, den Vorgang mehrmals zu wiederholen).	
Drücken Sie „X“ zum Reset; die externe Stromversorgung des Ofens aus- und wieder einschalten. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst	

ALARM		BESCHREIBUNG	AKTION
E18	Alarm Luftstrom Verbrennung	Druckschalterstörung Sicherheit Brennerluft	Der Garvorgang wird blockiert. Manuelle Wiederherstellung
E30	Fehler bei der Flammenerkennung und obere PWM (wenn 2 Brenner vorhanden)	Alarm Time out flame PWM 1	Der Garvorgang wird blockiert
E31	Fehler bei der Flammenerkennung und untere PWM (wenn 2 Brenner vorhanden)	Alarm Time out flame PWM 2	Der Garvorgang wird blockiert

ABHILFEN	HINWEISE
Überprüfen Sie, ob der Rauchgasaustrittsschacht frei ist. Drücken Sie den Knopf, um einen Reset durchzuführen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst	
Drücken Sie die Reset-Taste 1 Sekunde lang, um einen Reset zu versuchen. Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst an.	
Drücken Sie die Reset-Taste 1 Sekunde lang, um einen Reset zu versuchen. Wenn das Problem weiterhin besteht, rufen Sie den Kundendienst an.	

E2. Liste des alarmes

ALARME		DESCRIPTION	ACTION
E01	Panne sonde chambre	Panne sonde mesure de la température chambre de cuisson	Blocage de la cuisson.
E03	Alarme inverseur	Alarme carte de contrôle du moteur	Blocage de la cuisson.
E05	Dispositif de sécurité ventilateur 1	Alarme sécurité thermique moteur four (supérieur si 2 moteurs sont présents)	Blocage de la cuisson. Reprise automatique
E06	Dispositif de sécurité chambre	Alarme sécurité thermique surtempérature chambre de cuisson du four	Blocage de la cuisson. Reprise manuelle de la part d'un technicien autorisé
E09	Communication PWM	Erreur de communication avec carte de contrôle du brûleur PWM	Blocage de la cuisson. Reprise manuelle
E11	Dispositif de sécurité ventilateur 2	Alarme sécurité thermique moteur four inférieur	Blocage de la cuisson. Reprise automatique
E14	Alarme haute température carte	Alarme de surtempérature carte du four	Blocage de la cuisson.
E15	Pré-alarme haute température	Pré-alarme de surtempérature carte du four	Blocage de la cuisson. Reprise manuelle
E16	Pas de communication avec la base	Problèmes de communication série entre carte touch et carte de base	Blocage de la cuisson.
E17	Panne sonde à cœur	Problèmes de détection de la sonde aiguille	Blocage de la cuisson. Reprise automatique
E19	Panne sonde 4	Panne sonde système contrôle humidité 4	Blocage de la cuisson mixte / vapeur
E20	Panne sonde 5	Panne sonde système contrôle humidité 5	Blocage de la cuisson mixte / vapeur
E21	Absence d'eau	Alarme absence eau pour production vapeur	Blocage de la cuisson mixte / vapeur
E22	Absence de tension électrique	Coupure alimentation électrique externe	Blocage de la cuisson. Reprise manuelle
E23	Pas de vidange	Problème de vidange de la chaudière	Blocage de la cuisson. Reprise automatique
E24	Panne débit mètre	Alarme absence eau pour lavage	Blocage du lavage. Reprise manuelle
E25	Lavage interrompu en raison d'un problème d'injection du produit de nettoyage	Problème de remplissage du produit de nettoyage de la chaudière	Blocage lavage chaudière. Reprise manuelle
E04	Alarme flux d'air combustion	Problème de pressostat sécurité de l'air du brûleur supérieur (si 2 brûleurs sont présents)	Blocage de la cuisson. Reprise manuelle
E07	PWM	Problème avec le système de contrôle de la vitesse du ventilateur du brûleur	Blocage de la cuisson. Reprise manuelle
E09	Communication PWM	Problème de communication numérique avec la carte de contrôle de la vitesse du ventilateur du brûleur	Blocage de la cuisson. Reprise manuelle
E12	Alarme absence gaz	Échec allumage et/ou détection de flamme du brûleur	Blocage de la cuisson. Reprise manuelle
E13	Alarme absence gaz 2	Échec allumage et/ou détection de flamme du brûleur	Blocage de la cuisson. Reprise manuelle
E08	PWM2	Problème avec le système de contrôle de la vitesse du ventilateur du brûleur	Blocage de la cuisson. Reprise manuelle

SOLUTIONS	REMARQUE
appeler le service assistance technique du revendeur local	
appeler le service assistance technique du revendeur local et communiquer le code d'erreur spécifique indiqué (exemple « alarme inverseur code 8 »)	
appeler le service assistance technique du revendeur local	
appeler le service assistance technique du revendeur local	
appeler le service assistance technique du revendeur local	
appeler le service assistance technique du revendeur local	
Nettoyer le filtre du bandeau de commande du compartiment technique  fig. 47). Ne pas éteindre l'alimentation externe du four. Appeler le service d'assistance technique ou le Revendeur si cela se répète.	
Nettoyer le filtre du bandeau de commande du compartiment technique  fig. 47). Ne pas éteindre l'alimentation externe du four. Appeler le service d'assistance technique ou le Revendeur si cela se répète.	
Éteindre et rallumer la machine. Si elle se répète : appeler le service assistance technique revendeur local	
Vérifier d'avoir inséré la sonde aiguille dans le connecteur. Si elle se répète : appeler le service assistance technique revendeur local	
Panne sonde détection humidité : il est possible de continuer à utiliser le four normalement mais uniquement en mode convection. Appeler le service assistance technique du revendeur local	
Panne sonde détection humidité : il est possible de continuer à utiliser le four normalement mais uniquement en mode convection. Appeler le service assistance technique du revendeur local	
Vérifier que le robinet de l'eau soit ouvert. Appuyez sur « X » pour réinitialiser l'alarme. Il est possible de continuer à utiliser le four normalement mais uniquement en mode convection si présent. Appeler le service assistance technique du revendeur local	
Appuyez sur « X » pour réinitialiser l'alarme. Vérifier s'il y a eu une interruption dans la ligne d'alimentation électrique. Si elle se répète : Appeler le service assistance technique du revendeur local	
Appeler le service assistance technique du revendeur local	
Vérifier que le robinet de l'eau soit ouvert. Appuyez sur « X » pour réinitialiser l'alarme. Appeler le service assistance technique du revendeur local	
Vérifier si le tuyau de remplissage du liquide de rinçage / désincrustant soit bien inséré dans le bidon et que le bidon soit suffisamment plein. Si elle se répète : appeler le service assistance technique revendeur local	
Vérifiez que le conduit de sortie des gaz de combustion soit libre. Appuyez sur « X » pour réinitialiser. Si le problème persiste, contactez le service d'assistance technique	
Appuyez sur « X » pour réinitialiser ; retirer et rétablir l'alimentation externe du four. Si le problème persiste, contactez le service d'assistance technique	
Appuyez sur « X » pour réinitialiser ; retirer et rétablir l'alimentation externe du four. Si le problème persiste, contactez le service d'assistance technique	
Assurez-vous que le gaz arrive au four (vérifiez que le robinet et les électrovannes d'arrêt du gaz, en amont du four, soient ouverts et actifs). Assurez-vous que la PHASE et le NEUTRE n'aient pas été accidentellement échangés dans l'alimentation électrique (faites contrôler par un technicien qu'il y ait une tension de 230V entre le corps du four (terre) et la phase). Appuyez sur la touche reset pendant au moins une seconde pour réinitialiser (il peut être nécessaire de répéter l'opération plusieurs fois) Si le problème persiste, contactez l'assistance.	
Assurez-vous que le gaz arrive au four (vérifiez que le robinet et les électrovannes d'arrêt du gaz, en amont du four, soient ouverts et actifs). Assurez-vous que la PHASE et le NEUTRE n'aient pas été accidentellement échangés dans l'alimentation électrique (faites contrôler par un technicien qu'il y ait une tension de 230V entre le corps du four (terre) et la phase). Appuyez sur la touche reset pendant au moins une seconde pour réinitialiser (il peut être nécessaire de répéter l'opération plusieurs fois) Si le problème persiste, contactez l'assistance.	
Appuyez sur « X » pour réinitialiser ; retirer et rétablir l'alimentation externe du four. Si le problème persiste, contactez le service d'assistance technique	

ALARME		DESCRIPTION	ACTION
E18	Alarme flux d'air combustion	Problème de pressostat dispositif de sécurité de l'air du brûleur	Blocage de la cuisson. Reprise manuelle
E30	Erreur de détection de flamme et PWM supérieur (si 2 brûleurs sont présents)	Alarme Time out flame PWM 1	Blocage de la cuisson
E31	Erreur de détection de flamme et PWM inférieur (si 2 brûleurs sont présents)	Alarme Time out flame PWM 2	Blocage de la cuisson

SOLUTIONS	REMARQUE
Vérifiez que le conduit de sortie des gaz de combustion soit libre. Appuyez sur le bouton pour réinitialiser. Si le problème persiste, contactez le service d'assistance technique	
Appuyez sur la touche reset pendant 1 seconde pour tenter la réinitialisation. Si le problème persiste, contactez le service d'assistance de votre zone	
Appuyez sur la touche reset pendant 1 seconde pour tenter la réinitialisation. Si le problème persiste, contactez le service d'assistance de votre zone	



List of service organizations:

CZ: RM GASTRO CZ s.r.o., Náchodská 818/16, Praha 9

Tel. +420 281 926 604, info@rmgastro.cz, www.rmgastro.com

SK: RM Gastro Slovakia, Rybárska 1, Nové Město nad Váhom

Tel.: +421 32 7717061, obchod@rmgastro.sk, www.rmgastro.sk

PL: RM GASTRO Polska Sp.z o.o., ul. Skoczowska 94, 43-450 Ustroń

Tel.: +33 854 73 26, www.rmgastro.pl