



KOMBIDÄMPFER
FOURS À CONVECTION

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



MPDM EL, ELAM, X EL, X ELAM, ER, ERAM, X ER, X ERAM



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 Vollast ohne Verformungen oder Nachgeben zu tragen und er muss aus feuerfestem und hitzebeständigem Material bestehen.



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.

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



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 préférentiellement 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	Aufstellung
S. 10	Vorbereitende Arbeiten
S. 14	Elektrische Anschlüsse
S. 20	Gasanschluss (nur bei Gasgeräten)
S. 28	Wasseranschluss
S. 32	Anschluss des Dampfabzugs
S. 33	Interpretation des Typenschilds
S. 34	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 Montagebereichs

- 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 den 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	Positionnement
p. 10	Opérations préliminaires
p. 14	Branchements électriques
p. 20	Raccordement au gaz (uniquement pour les modèles à gaz)
p. 28	Raccordements hydriques
p. 32	Raccordement des fumées
p. 33	Lecture de la plaque signalétique
p. 34	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.

EINZUHALTENDE ABSTÄNDE

- 9-10** ▶ 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 Fritteusen 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.**

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

- 8** ▶ Mit einem 13 mm Schlüssel den Abstand der Tür einstellen, dazu die Schraube **(A)** anziehen oder lockern.

Den Schließbolzen **(B)** der Tür einstellen, um eventuelles Austreten von Dämpfen während des Garens zu vermeiden (durch Festziehen des Bolzens wird der Druck erhöht, den die Tür auf die Dichtung ausübt, durch Lösen wird er verringert).

Nach Abschluss der Einstellung die Schraube wieder festziehen.

DISTANCES DE RESPECT

- 9-10** ▶ 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.**

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

- 8** ▶ à l'aide d'une clé de 13 mm, réglez la distance de la porte en serrant ou en desserrant le boulon **(A)**

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.

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 Schalter stromaufwärts 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 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.



Ein ordnungsgemäßer Erdungsanschluss mit einem einzigen **gelb/grünen** Kabel ist unbedingt erforderlich; das Erdungskabel darf keine Verbindungsstellen aufweisen und auch nicht durch einen Schutzschalter unterbrochen werden, es muss mindestens 3 cm länger als die anderen Leiter sein.



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 $\pm 10\%$ von dem auf dem Typenschild angegebenen Wert abweichen.



Beachten Sie beim Anschluss von Gasgeräten an den Schaltschrank die Polarität der Kabel. Um zu überprüfen, ob der Anschluss ordnungsgemäß vorgenommen wurde, überprüfen Sie, ob zwischen dem Ofengehäuse und dem Leiter eine Spannung von 230V vorliegt.

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 d'identification.



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 provoquer des dommages et des lésions, annuler la garantie et dégage le fabricant 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 mauvaise connexion pourrait provoquer la surchauffe du bornier jusqu'à le faire fondre avec des risques de décharge électriques.



Le câble peut être uniquement remplacé par un technicien qualifié et agréé avec un autre câble de mêmes caractéristiques et même longueur.



Une mise à la terre correcte avec un câble **jaune/vert** simple, sans soudure, non interrompu même par le disjoncteur, au moins 3 cm plus long que les autres conducteurs, est obligatoire.



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 $\pm 10\%$ de la valeur reportée sur la plaque d'identification.



Sur les appareils à gaz, 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 et la phase.

Modell	Spannung	Freq. (Hz)	Abs. Leist. (kW)	Kabel Ø (mm²)	Nominalwärmedurchsatz	Gasverbrauch			Leergewicht	Max. Last
	V	m³/h	kW	mm²	kW	G30 kg/h	G20 m³/h	G25 m³/h	Kg	kg
ETG5	1 N 230V	50(60 optional)	0,3	3x1,5	9,5	0,75	1,01	1,17	110	25
ETG7	1 N 230V	50(60 optional)	0,6	3x1,5	16	1,26	1,69	1,97	125	35
ETG10	1 N 230V	50(60 optional)	0,6	5x1,5	19	1,5	2,01	2,35	148	50
NMTG5	1 N 230V	50(60 optional)	0,3	3x1,5	9,5	0,75	1,01	1,17	110	25
NMTG7	1 N 230V	50(60 optional)	0,6	3x1,5	16	1,26	1,69	1,97	125	35
NMTG10	1 N 230V	50(60 optional)	0,6	5x1,5	19	1,5	2,01	2,35	148	50
EMG52	1 N 230V	50(60 optional)	0,6	5x1,5	19	1,5	2,01	2,35	148	50
EMG72	1 N 230V	50(60 optional)	0,6	3x1,5	16	1,26	1,69	1,97	125	35
EMG102	1 N 230V	50(60 optional)	0,6	5x1,5	19	1,5	2,01	2,35	148	50
ECG52	1 N 230V	50(60 optional)	0,3	3x1,5	9,5	0,75	1,01	1,17	110	25
ECG72	1 N 230V	50(60 optional)	0,6	3x1,5	16	1,26	1,69	1,97	125	35
ECG102	1 N 230V	50(60 optional)	0,6	5x1,5	19	1,5	2,01	2,35	148	50
ETE523	1 N 230V	50(60 optional)	3,3	3x1,5	//	//	//	//	50	17
ETE523X	3 N 400V	50(60 optional)	4,8	5x1,5	//	//	//	//	50	17
ETE5	3 N 400V	50(60 optional)	6,6	5x1,5	//	//	//	//	65	25
ETE5X	3 N 400V	50(60 optional)	7,7	5x1,5	//	//	//	//	65	25
ETE7	3 N 400V	50(60 optional)	9,6	5x2,5	//	//	//	//	95	35
ETE7X	3 N 400V	50(60 optional)	12,6	5x2,5	//	//	//	//	95	35
ETE10	3 N 400V	50(60 optional)	12,6	5x2,5	//	//	//	//	105	50
ETE10	3 N 400V	50(60 optional)	17,4	5x4	//	//	//	//	105	50
NMTE523	1 N 230V	50(60 optional)	3,3	3x1,5	//	//	//	//	50	17
NMTE523X	3 N 400V	50(60 optional)	4,8	5x1,5	//	//	//	//	50	17
NMTE5	3 N 400V	50(60 optional)	6,6	5x1,5	//	//	//	//	65	25
NMTE5X	3 N 400V	50(60 optional)	7,7	5x1,5	//	//	//	//	65	25
NMTE7	3 N 400V	50(60 optional)	9,6	5x2,5	//	//	//	//	95	35
NMTE7X	3 N 400V	50(60 optional)	12,6	5x2,5	//	//	//	//	95	35
NMTE10	3 N 400V	50(60 optional)	12,6	5x2,5	//	//	//	//	105	50
NMTE10X	3 N 400V	50(60 optional)	17,4	5x4	//	//	//	//	105	50
EME523	1 N 230V	50(60 optional)	3,3	3x1,5	//	//	//	//	50	17
EME523X	3 N 400V	50(60 optional)	4,8	5x1,5	//	//	//	//	50	17
EME52	3 N 400V	50(60 optional)	6,6	5x1,5	//	//	//	//	65	25
EME52X	3 N 400V	50(60 optional)	7,7	5x1,5	//	//	//	//	65	25
EME72	3 N 400V	50(60 optional)	12,6	5x2,5	//	//	//	//	95	35
EME72X	3 N 400V	50(60 optional)	12,6	5x2,5	//	//	//	//	95	35
EME102	3 N 400V	50(60 optional)	12,6	5x2,5	//	//	//	//	105	50
EME102X	3 N 400V	50(60 optional)	17,4	5x4	//	//	//	//	105	50

Modèle	Tension	Fréq. (Hz)	Puiss. abs. (kW)	Sect. câble (mm²)	Puiss. thermique nominale	Consommation de gaz			Poids vide	Charge max
	V	m³/h	kW	mm²	kW	G30 kg/h	G20 m³/h	G25 m³/h	Kg	kg
ETG5	1 N 230V	50(60 optional)	0,3	3x1,5	9,5	0,75	1,01	1,17	110	25
ETG7	1 N 230V	50(60 optional)	0,6	3x1,5	16	1,26	1,69	1,97	125	35
ETG10	1 N 230V	50(60 optional)	0,6	5x1,5	19	1,5	2,01	2,35	148	50
NMTG5	1 N 230V	50(60 optional)	0,3	3x1,5	9,5	0,75	1,01	1,17	110	25
NMTG7	1 N 230V	50(60 optional)	0,6	3x1,5	16	1,26	1,69	1,97	125	35
NMTG10	1 N 230V	50(60 optional)	0,6	5x1,5	19	1,5	2,01	2,35	148	50
EMG52	1 N 230V	50(60 optional)	0,6	5x1,5	19	1,5	2,01	2,35	148	50
EMG72	1 N 230V	50(60 optional)	0,6	3x1,5	16	1,26	1,69	1,97	125	35
EMG102	1 N 230V	50(60 optional)	0,6	5x1,5	19	1,5	2,01	2,35	148	50
ECG52	1 N 230V	50(60 optional)	0,3	3x1,5	9,5	0,75	1,01	1,17	110	25
ECG72	1 N 230V	50(60 optional)	0,6	3x1,5	16	1,26	1,69	1,97	125	35
ECG102	1 N 230V	50(60 optional)	0,6	5x1,5	19	1,5	2,01	2,35	148	50
ETE523	1 N 230V	50(60 optional)	3,3	3x1,5	//	//	//	//	50	17
ETE523X	3 N 400V	50(60 optional)	4,8	5x1,5	//	//	//	//	50	17
ETE5	3 N 400V	50(60 optional)	6,6	5x1,5	//	//	//	//	65	25
ETE5X	3 N 400V	50(60 optional)	7,7	5x1,5	//	//	//	//	65	25
ETE7	3 N 400V	50(60 optional)	9,6	5x2,5	//	//	//	//	95	35
ETE7X	3 N 400V	50(60 optional)	12,6	5x2,5	//	//	//	//	95	35
ETE10	3 N 400V	50(60 optional)	12,6	5x2,5	//	//	//	//	105	50
ETE10	3 N 400V	50(60 optional)	17,4	5x4	//	//	//	//	105	50
NMTE523	1 N 230V	50(60 optional)	3,3	3x1,5	//	//	//	//	50	17
NMTE523X	3 N 400V	50(60 optional)	4,8	5x1,5	//	//	//	//	50	17
NMTE5	3 N 400V	50(60 optional)	6,6	5x1,5	//	//	//	//	65	25
NMTE5X	3 N 400V	50(60 optional)	7,7	5x1,5	//	//	//	//	65	25
NMTE7	3 N 400V	50(60 optional)	9,6	5x2,5	//	//	//	//	95	35
NMTE7X	3 N 400V	50(60 optional)	12,6	5x2,5	//	//	//	//	95	35
NMTE10	3 N 400V	50(60 optional)	12,6	5x2,5	//	//	//	//	105	50
NMTE10X	3 N 400V	50(60 optional)	17,4	5x4	//	//	//	//	105	50
EME523	1 N 230V	50(60 optional)	3,3	3x1,5	//	//	//	//	50	17
EME523X	3 N 400V	50(60 optional)	4,8	5x1,5	//	//	//	//	50	17
EME52	3 N 400V	50(60 optional)	6,6	5x1,5	//	//	//	//	65	25
EME52X	3 N 400V	50(60 optional)	7,7	5x1,5	//	//	//	//	65	25
EME72	3 N 400V	50(60 optional)	12,6	5x2,5	//	//	//	//	95	35
EME72X	3 N 400V	50(60 optional)	12,6	5x2,5	//	//	//	//	95	35
EME102	3 N 400V	50(60 optional)	12,6	5x2,5	//	//	//	//	105	50
EME102X	3 N 400V	50(60 optional)	17,4	5x4	//	//	//	//	105	50

Installation des Netzkabels (nur für elektrische Modelle)

Die Geräte werden werksseitig **mit einem noch NICHT installierten Netzkabel ausgeliefert**.

Bei der Montage des Kabels die Anweisungen der Abbildung **11** sowie der Tabelle auf Seite 15 befolgen.

11 Öffnen Sie die seitliche Abdeckung durch Lösen der Befestigungsschrauben.

Schrauben Sie hierzu die zugehörigen Befestigungsschrauben ab. Das Kabel muss aus Polychloropren oder synthetischem Elastomer mit entsprechender ölbeständigen Mantelung bestehen und einen der Leistungsaufnahme des Gerätes angemessenen Querschnitt aufweisen (siehe Tabelle auf Seite 15).

Schließen Sie die Leiter des Kabels wie in der Abbildung gezeigt an.

Überprüfen Sie nach dem Anschließen mit einem Multimeter, dass weder elektrische Streuung zwischen den Phasen und Erdung noch elektrische Kontinuität zwischen dem externen Gehäuse und der Netzerdung vorliegen.

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

Montage du câble d'alimentation (seulement pour les modèles électriques)

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

Pour monter le câble, suivez les instructions de la figure **11** et le tableau à la page 15.

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

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 correspondante à chaque appareil (voir le tableau de la page 15.).

Raccordez les conducteurs du câble en suivant les indications fournies sur la figure.

Après le raccordement, vérifiez à l'aide d'un multimètre 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.

Stromanschluss

12-13 ▶ Es wird empfohlen, 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, kontrollieren, ob zwischen dem Ofengehäuse (Erde ) und Phase eine 230 V Spannung anliegt.



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.

14 ▶ 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.

Branchement électrique

12-13 ▶ 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.



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.

14 ▶ 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 .

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 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 Druck mit den Angaben auf dem Typenschild an der (rechten oder linken) Seite 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.

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 appliquée sur le côté (droite ou gauche) 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.

B5. Gasdruck überprüfen

Kontrollieren Sie, ob es sich bei den eingebauten Düsen um die richtigen für den verwendeten Gastyp und Gasdruck handelt.

Für einen eventuellen Austausch der Düsen siehe folgenden Abschnitt.

Sobald der Ofen angeschlossen ist, überprüfen Sie den Gasdruck bei eingeschaltetem Gerät. Er muss direkt am Ventil geprüft werden.

Der Gasdruck muss direkt am Regelventil überprüft werden, gehen Sie wie folgt dabei vor:

17 ▶ Öffnen Sie die seitliche Abdeckung **(2)** durch Lösen der Befestigungsschrauben **(1)**. So gelangt man zum Gasventil **(VG)**

18 ▶ . Schraube **(P)** am Druckanschluss auf dem Gasventil abschrauben.

19 ▶ Manometer am Druckanschluss anbringen.

Stellen Sie den Gasdruck so ein, dass er den in der Tabelle auf Seite 23 angegebenen Werten entspricht, indem Sie ihn über den Druckregler **(RP)** außerhalb des Geräts regulieren.

Wenn der Druck korrekt ist, schalten Sie den Ofen aus, entfernen das Manometer und drehen die Schraube „P“ wieder bis zum Anschlag ein.

20 ▶ Sollte die Druckeinstellung nicht ausreichen, gehen Sie folgendermaßen vor:

Sicherheitsschraube **(A)** entfernen.

Gasdruck:

- Zum Erhöhen Schraube **(B)** anziehen.
- Zum Senken Schraube **(B)** lockern.

Nach beendeter Eichung Sicherheitsschraube **(A)** wieder anbringen.

B5. Contrôle de la pression du gaz

Contrôlez que les buses montées soient celles prévues pour le type et la pression du gaz d'alimentation.

Pour l'éventuel remplacement des buses, référez-vous au paragraphe suivant.

Lorsque le four est raccordé, vérifiez la pression du gaz avec l'appareil allumé ; elle doit être contrôlée directement sur la vanne.

La pression du gaz doit être directement contrôlée sur la vanne de contrôle en agissant comme il est décrit ci-dessous :

17 ▶ Ouvrez le couvercle latéral **(2)** en dévissant les vis qui le fixent **(1)**. Cette opération permettra d'accéder à la vanne du gaz **(VG)**

18 ▶ Dévissez la vis **(P)** de prise de pression qui se trouve sur la vanne du gaz.

19 ▶ Appliquez le manomètre sur la prise de pression.

Réglez la pression du gaz afin qu'elle corresponde aux valeurs indiquées dans le tableau à la page 23 en agissant sur le régulateur de pression **(RP)** externe à l'appareil.

Lorsque la pression est correcte, éteignez le four, retirez le manomètre et revissez la vis « P » jusqu'au fond.

20 ▶ En cas de besoin, si le réglage de la pression n'est suffisant, agissez comme suit :

Retirez la vis de protection **(A)**.

La pression du gaz :

- augmente en vissant la vis **(B)**
- diminue en dévissant la vis **(B)** .

Une fois les réglages terminés, appliquez à nouveau la vis de protection **(A)**.

B6. Düsen auswechseln

Ein Auswechseln der Düsen ist erforderlich, wenn ein anderes als das auf dem Typenschild angegebene Gas angeschlossen werden soll.

Für das Auswechseln der Düsen gehen Sie wie folgt vor:

- 21** ▶ Schrauben **(1)** lösen und Abdeckung **(2)** entfernen. Düse **(3)** abschrauben, entfernen und durch **(4)** ersetzen, in Übereinstimmung mit dem verwendeten Gas. Die Düsen sind in Hundertstel Millimetern markiert. Nach dem Auswechseln der Düsen muss der Gasdruck überprüft werden, siehe Seite 22.



Verwenden Sie nur Originaldüsen und vermeiden Sie jegliche Art von Manipulationen!

B6. Remplacement des buses

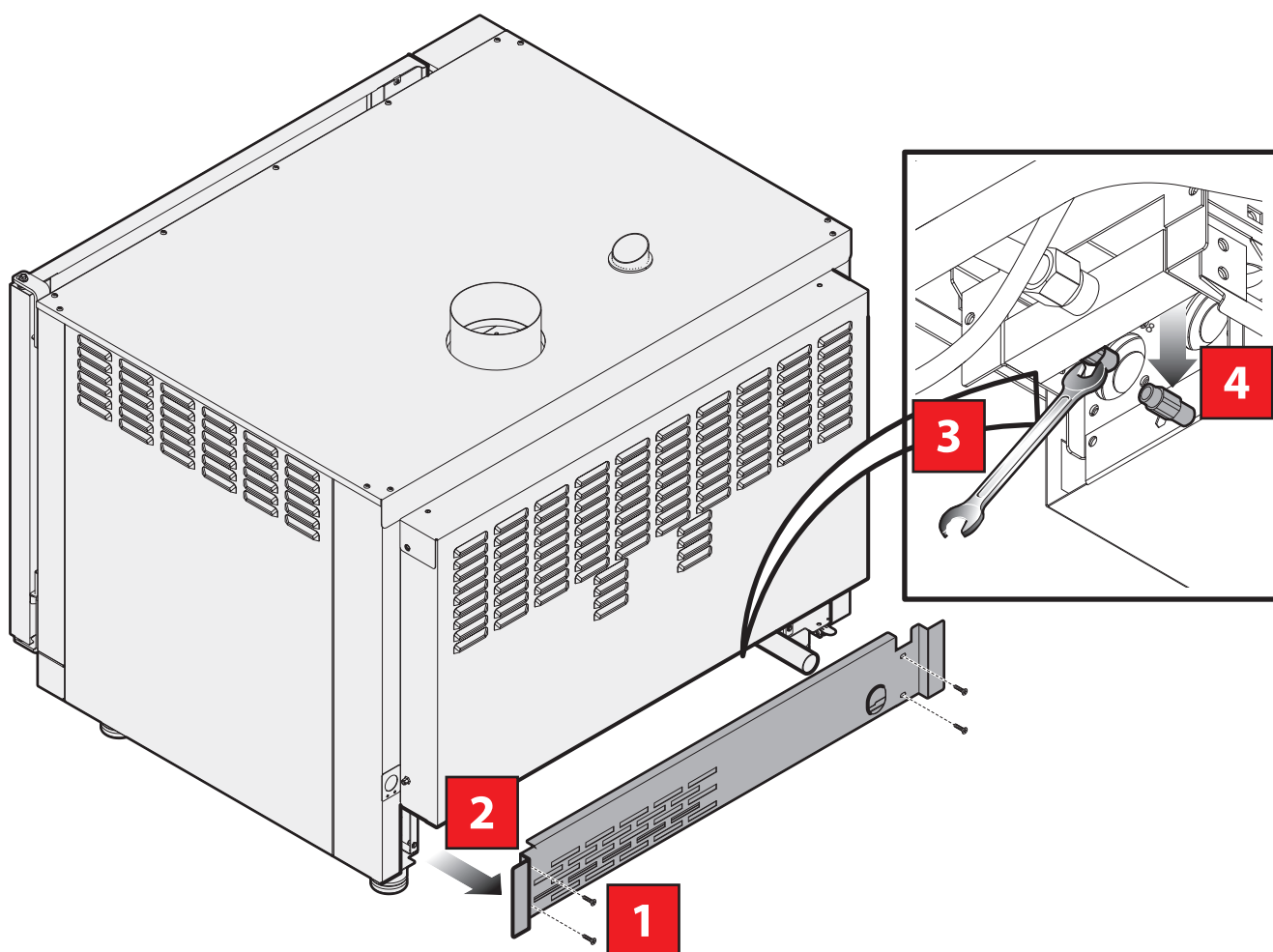
Le remplacement des buses est nécessaire si vous souhaitez effectuer un raccordement avec un gaz différent de celui spécifié sur la plaque signalétique.

Pour le remplacement des buses, procédez ainsi :

- 21** ▶ Dévissez les vis **(1)** et retirez le couvercle **(2)**. Dévissez la buse **(3)**, retirez-la **(4)** et remplacez-la avec celle correspondant au type de gaz utilisé. Les buses sont graduées en centièmes de millimètre. Après avoir effectué le remplacement des buses, il est nécessaire de contrôler la pression du gaz, voir la page 22.



Utiliser uniquement des buses originales en évitant toute altération !



Endabnahme

Nach dem Gasanschluss folgende Prüfungen vornehmen:

- 1** Überprüfen Sie die einwandfreie Dichtheit der Komponenten mit nicht korrosiven Schaumstoffen. Wenn Blasen auftreten wurde der Anschluss nicht ordnungsgemäß vorgenommen. Keine Flammen verwenden!
- 2** Den Versorgungsnenndruck (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.
- 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 erfolglosen Versuchen, den Brenner zu zünden:

- 23** ▶ Digitales Modell: Auf dem Display erscheint eine Alarmanzeige, zum Zurücksetzen des Ofens drücken Sie einfach den Encoderknopf für 1 Sekunde.
- 24** ▶ Mechanisches Modell: Wenn die Taste aufleuchtet, halten Sie sie für einige Sekunden gedrückt.

Nach dem Zurücksetzen startet das Gerät noch drei weitere Zündversuche. Liegt der Gasmangel weiterhin vor, erscheint die Alarmanzeige erneut und die Taste leuchtet wieder auf.

In diesem Fall können Sie die folgenden Schritte versuchen:

- Überprüfen Sie, ob der Gas-Sperrhahn vor dem Ofen offen und aktiv ist. Verwenden Sie einen Manometer am Ventileingang, um zu überprüfen, ob Gas eintritt.
- Stellen Sie sicher, dass der STROMLEITER und der NEUTRALLEITER nicht versehentlich ausgetauscht wurden:
Überprüfen Sie, ob zwischen dem Ofengehäuse (Erde ) und dem Leiter 230V Spannung vorliegt.

Wenn diese Versuche nicht erfolgreich sind, trennen Sie den Ofen von der Strom-, Gas- und Wasserversorgung und wenden Sie sich an ein Wartungszentrum.

Vérifications finales

Après le raccordement au gaz, vérifiez :

- 1** 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 !
- 2** 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.
- 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 :

- 23** ▶ Modèle numérique : une page-écran d'alarme s'affiche, appuyez sur le bouton du codeur pendant 1 seconde pour réinitialiser le four.
- 24** ▶ Modèle mécanique : à l'apparition de la lumière, maintenez le bouton pressé pendant quelques secondes.

Après la réinitialisation, l'appareil effectuera trois autres tentatives d'allumage ; si l'absence de gaz est à nouveau détectée, la page-écran d'alarme réapparaît ou la lumière sur le bouton se rallume.

Dans ce cas, essayez les opérations suivantes :

- vérifiez que la vanne d'arrêt du gaz, en amont du four, soit ouverte et active). Utilisez un manomètre à gaz à l'entrée de la vanne pour vérifier la présence de gaz en entrée.
- assurez-vous que la PHASE et le NEUTRE n'aient pas été accidentellement inversés dans l'alimentation électrique : vérifiez qu'il y ait une tension de 230V entre le corps du four (terre ) et la phase.

Si ces tentatives échouent, débranchez l'appareil de l'alimentation en électricité, en gaz et en eau et contactez un centre d'assistance spécialisé.

B7. Wasseranschluss



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

Zulaufwasser

25 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** (optional) **b** 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
Cloramin	< 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.).

B7. 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

25 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** option **b** 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.)

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.

27-28 ▶ a Im Ofen befindet sich **kein Siphon**, daher ist es für den Abfluss des Bodens erforderlich, den externen Stutzen mit Metallschellen (nicht im Lieferumfang enthalten) an das starre Rohr und an den Winkelanschluss anzubringen. Schließen Sie dann ein **hitzebeständiges** Rohr an den Winkelanschluss an, um in das im Montageraum vorhandene Gitter abzuleiten.

27-28 ▶ b Alternativ hierzu besteht auch die Möglichkeit eines Wandabflusses. In diesem Fall sind eine Entlüftung nach oben und ein Siphon vorzusehen. (Die Wahl des Siphon obliegt dem Installateur.)



In jedem Fall wird empfohlen, ein hitzebeständiges Rohr 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.

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).

27-28 ▶ a À l'intérieur du four **il n'y a pas de siphon**, pour l'évacuation au sol, il est nécessaire de raccorder le manchon externe au tuyau rigide et au raccord coudé fournis à l'aide de colliers de serrage 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.

27-28 ▶ b En alternative, il est possible d'installer une évacuation murale en prenant soin de prédisposer un évent vers le haut et en prévoyant un siphon (choisi par l'installateur).



Il est 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.

B8. 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: (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.

B8. 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 : (uniquement modèles à gaz) cheminée évacuation des gaz de combustion.

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

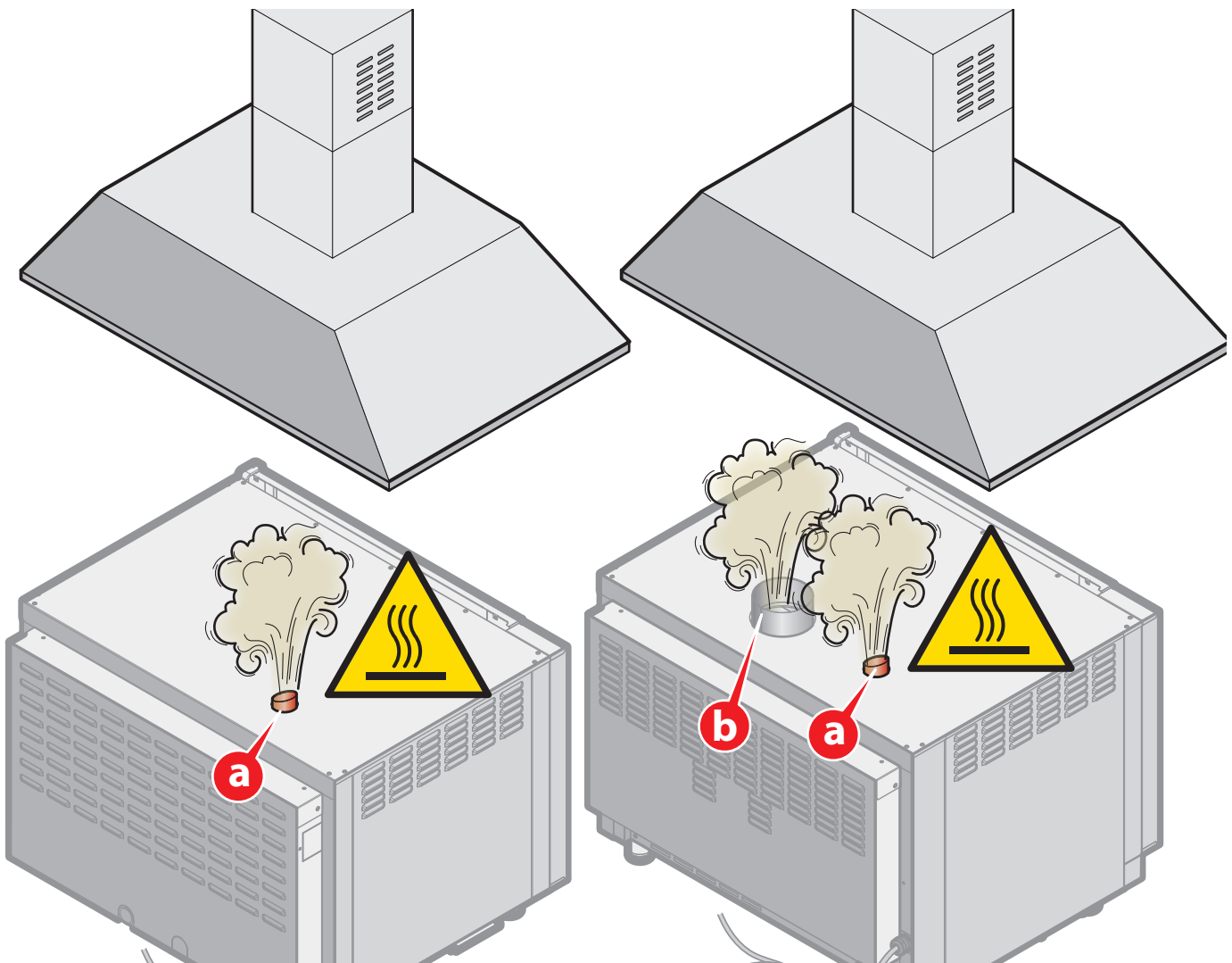


Attention, les fumées qui sortent sont très chaudes : risque de brûlures !



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.

29



modèles électriques Elektrische Modelle

modèles à gaz Gasgeräte

B9. Interpretation des Typenschilds

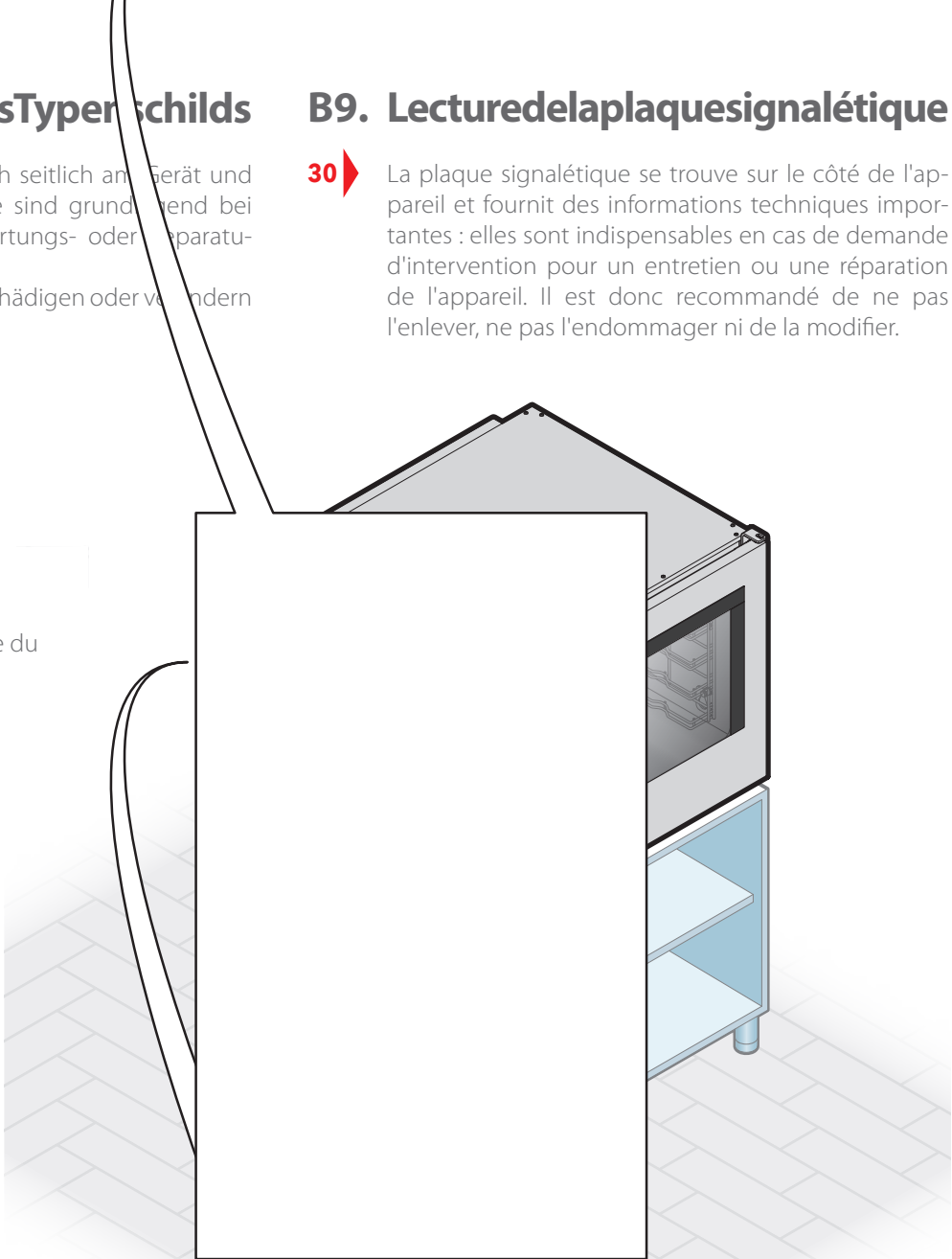
B9. Lecture de la plaque signalétique

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.

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 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
- 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 Garrraums
- 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



MOD	XXXXX	NR	XXXXXXXX/XX/XX
POWER SUPPLY		400V 3N 50 Hz	
OVEN POWER kW	6,6		
TOT POWER kW	7,9	CE	IP X4

CE	XXXX	CAT	II	2H3+	P mbar	28-30	37	20	i	FR-ES-IE-PT
		II	2H3BP	P mbar	30	30	20	i	GB-DE-CH	
		II	2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE	
		II	2H3BP	P mbar	50	50	20	i	AT-CH	
MOD	XXXXX	NR	II	2ELL3BP	P mbar	50	50	20	20	DE
		II	2L3BP	P mbar	30	30	i	25	NL	
		II	2E3+	P mbar	28-30	37	20	i	LU	
		II	3BP	P mbar	30	30	i	i	MT-IS-HU-CY	
Σ Qn	36,0 kW	kg/h	2,83	m³/h	3,80	m³/h	4,43			
		I	3+	P mbar	28-30	37	i	i	CY	
		I	2E	P mbar	i	i	20	i	PL	
		PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESSET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUESTO A GAS - PREXPOSTO A GAS								
G20 20		mbar								
230V		50 Hz		1,5 kW		IP X4		EN 203-1		MADE IN ITALY

B10. WLAN-Verbindung

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

B10. Connexion WIFI

- 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

31 ▶ Verwenden Sie einen PC/Tablet oder ein Smartphone zum Suchen des Ofen-WLANs zu finden.

Das Netzwerk hat den Namen der Seriennummer des Ofens ohne "/". Wenn die Seriennummer des Ofens z. B. 123456/01/24 ist, ist die ausgegebene WLAN-Nummer 1234560124

32 ▶ Geben Sie das Passwort ein. Es ist **identisch** mit dem Namen des WLAN-Netzwerks

33 ▶ Öffnen Sie einen Browser auf dem Gerät, das für die Verbindung mit dem Ofen-WLAN verwendet wird, und geben Sie die Adresse „192.168.4.1“ ein

34 ▶ Tippen Sie auf das WIFI-Symbol in der oberen rechten Ecke

35 ▶ Geben Sie die Zugangsdaten für Ihr lokales WLAN-Netzwerk ein und speichern Sie die Eingabe

36 ▶ **Trennen Sie das Gerät** vom Ofen-WLAN und **verbinden Sie sich** mit einem öffentlichen Netzwerk unter <https://cloud.service-online.cloud>

37 ▶ Registrieren Sie sich in der Cloud

31 ▶ Avec un PC/tablette ou smartphone, rechercher le Wi-Fi émis par le four.

Le réseau sera appelé comme le numéro de série du four sans « / ». Par exemple, si le numéro de série du four est 123456/01/24 le wifi émis sera 1234560124

32 ▶ Saisir le mot de passe, il est **identique** au nom du réseau wifi

33 ▶ ouvrir un navigateur sur le dispositif utilisé pour se connecter au four wi-fi et taper l'adresse '192.168.4.1'

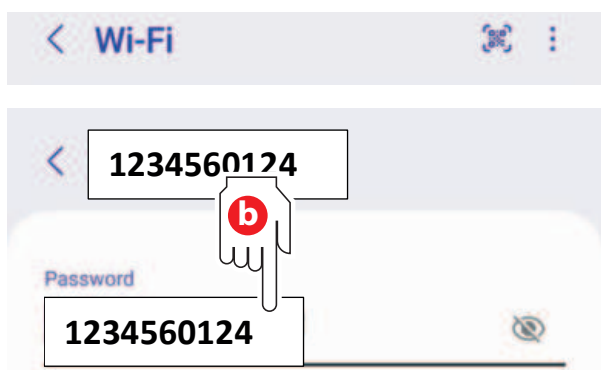
34 ▶ appuyer sur l'icône WIFI en haut à droite

35 ▶ saisir les identifiants du réseau WIFI local et enregistrer

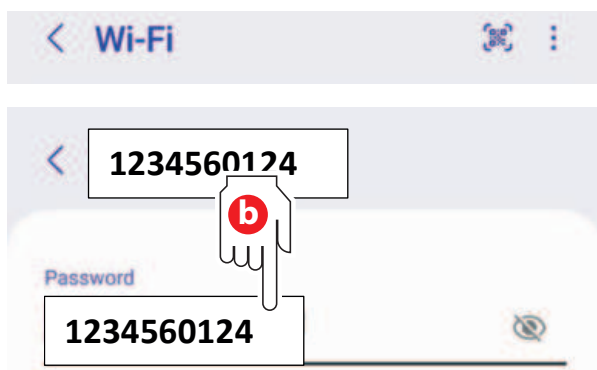
36 ▶ **déconnecter** le dispositif du WI-FI du four et **se connecter** à un réseau public à l'adresse <https://cloud.service-online.cloud>

37 ▶ s'enregistrer dans le cloud

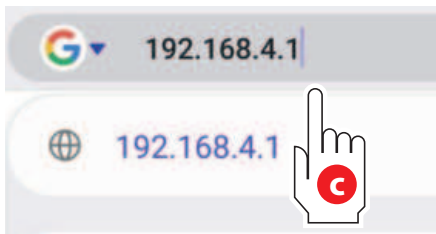
32



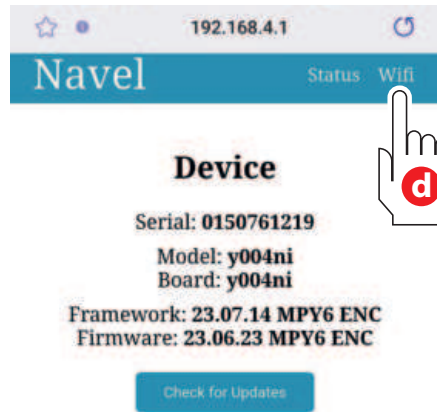
32



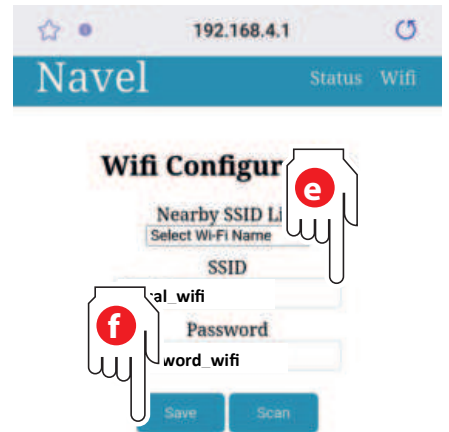
33



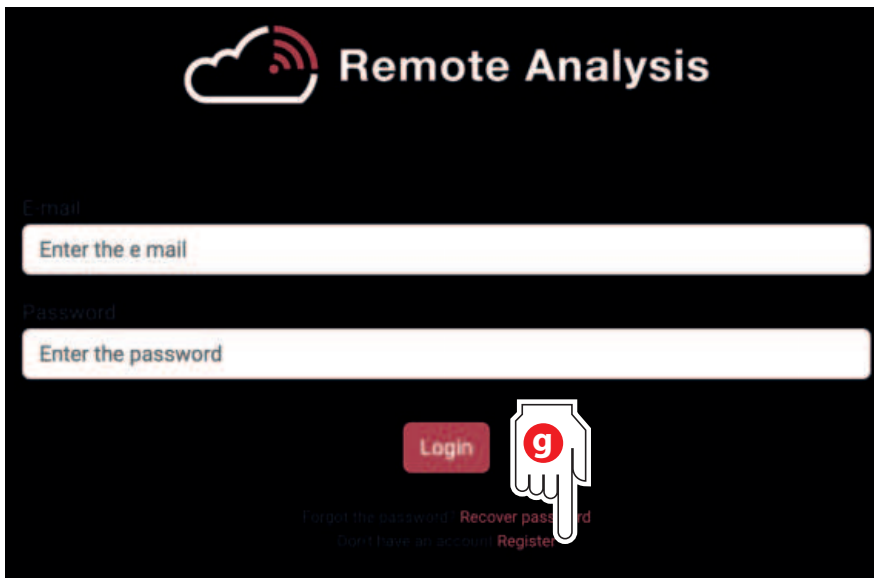
34



35



36



37

PURPOSE OF THE TREATMENT & DATA COMMUNICATION

PRIVACY - PROCESSING OF PERSONAL DATA

The processing of personal data communicated by the Customer to the Supplier for the purposes of the execution of this Contract and the subsequent provision of the Service will take place in accordance with Legislative Decree no. 196/2003 and the EU Reg. n. 2016/679 regarding the protection of personal data.

PURPOSE OF THE TREATMENT: user data is used only for the purpose of providing the requested goods and services, they are not communicated to third parties, unless the communication is imposed by legal obligations, judicial provisions or expressly authorized.

METHOD OF TREATMENT: The treatment consists of the collection, registration, organization, storage, consultation, processing, modification, cancellation and destruction of data. Measures are taken to guarantee security and prevent unauthorized access, loss or illicit use. The treatment will take place using Cloud technology and the relative server is at SHELLRENT SRL. The provision of data for the purposes (a) and (b) listed below:

- (A) the right of authenticated access to the Giorik Spa infrastructure, called "Remote Analysis" (hereinafter the "Cloud Infrastructure"), through Internet access to the web portal called "Remote Analysis" and reachable at the address <https://cloud.service-online.cloud/app/auth/login>
- (B) The right to use, through authenticated access to the Cloud infrastructure, the software owned by third parties ("Software Owner") hosted on the Cloud Infrastructure and identified in the order form: is mandatory and any refusal will make it impossible to provide the requested activities.

COMMUNICATION: the acquired data can only come to the attention of those in charge of the treatment and can be communicated for the purposes indicated above. The data is not subject to disclosure.

DATA TRANSFER: the Supplier undertakes not to transfer to anyone the personal data communicated and/or entered and/or processed in the Infrastructure by the Customer.

DATA CONSERVATION: the data is kept for the period necessary to carry out the activity.

DATA CONTROLLER: Giorik Spa. A list of data processors is available from the Supplier.

THE INTERESTED PARTY: The interested party has the right: (1) to access, rectify, cancel, limit and oppose the processing of data; (2) obtain from the owner the data in a structured format of common use and readable by the device; (3) withdraw consent to the processing; (4) lodge a complaint with the Personal Data Protection Authority. The exercise of these rights is exercised by written communication to be sent by pec to the address giorikspa.amministrazione@pec.reviviscar.it or by registered letter with a return receipt, addressed to Giorik Spa, with headquarters in Via Cavalieri di Vittorio Veneto, 14 - 32036 Sedico (BL) ITALY.

☐ I declare that I have read and accepted the privacy policy.

Conferma

Remote Analysis

1 User info

Language User type E-mail

Name Surname

Company

Address City

District Zip code Country

Phone number Mobile phone

Enter the mobile phone

Password Repeat the password

☒ To proceed you must accept the portal privacy policy [Portal privacy policy](#)

☒ I consent to the processing of my personal data for direct marketing purposes.

☐ I deny my consent to the processing of my personal data for direct marketing purposes.

2 Enter the oven serial number

123456/01/24

3 Oven registry info

Oven name Company

My oven xxx

Address City

ddd dd

District Zip code Country

dd ddd Cuba

E-mail Phone number

ddd@ddd.com dd

Industry sector

Restaurant

**You have registered at the Remote Analysis portal with this e-mail address:
Please let Remote Analysis verify your membership and activate your account.
When your account is active you will receive an email to confirm your registration and log in to the portal.
Return to login screen**

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.

Terminer l'installation en informant l'utilisateur sur :

- comment utiliser l'appareil de manière optimale et en toute sécurité ;
- comment effectuer les opérations d'entretien ordinaire et de nettoyage.



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.

 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.

 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.

 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.

 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.

 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.

 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

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 bloquez 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.

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 entflammbaren Flüssigkeiten oder Gargut (z. B. Alkohol).



Halten Sie den Garraum immer sauber und reinigen Sie ihn regelmäßig nach jedem Garen: Fette oder Lebensmittelmüllrückstände, 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 entflammare 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 gesundheits-schädlichen 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 endommagée 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 (optional)

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. 42** 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 (en option)

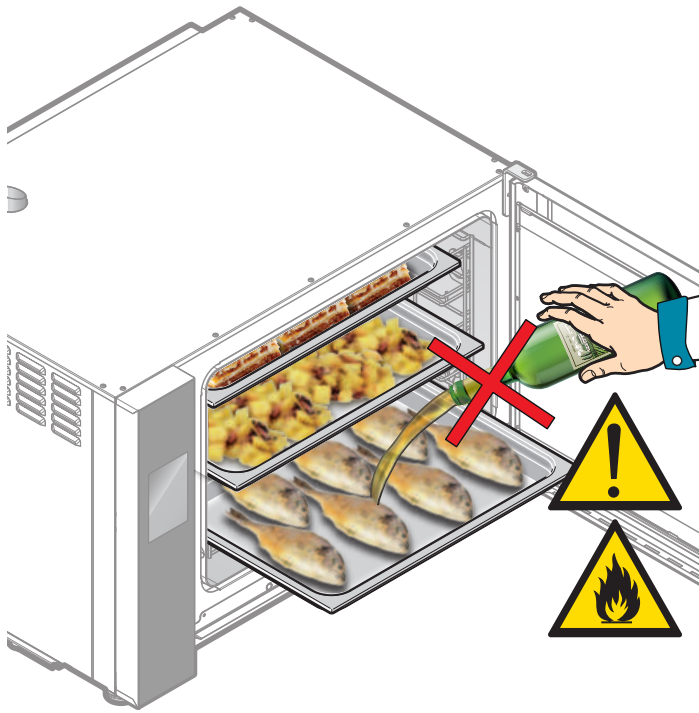
B1. Conseils de cuisson et de sécurité

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 :

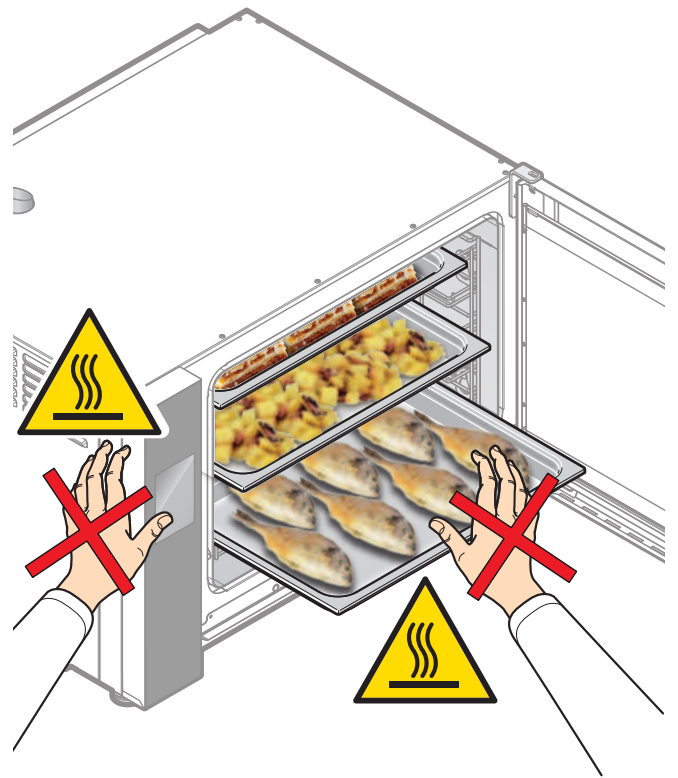
- **1** ne pas utiliser pas d'aliments ou de liquides facilement inflammables pendant la cuisson (par ex., alcool) ;
- **2** pendant la cuisson et jusqu'au refroidissement, **faites attention lorsque vous touchez l'extérieur** ou l'intérieur du four car ceux-ci pourraient être très chauds (température 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. 42** 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.

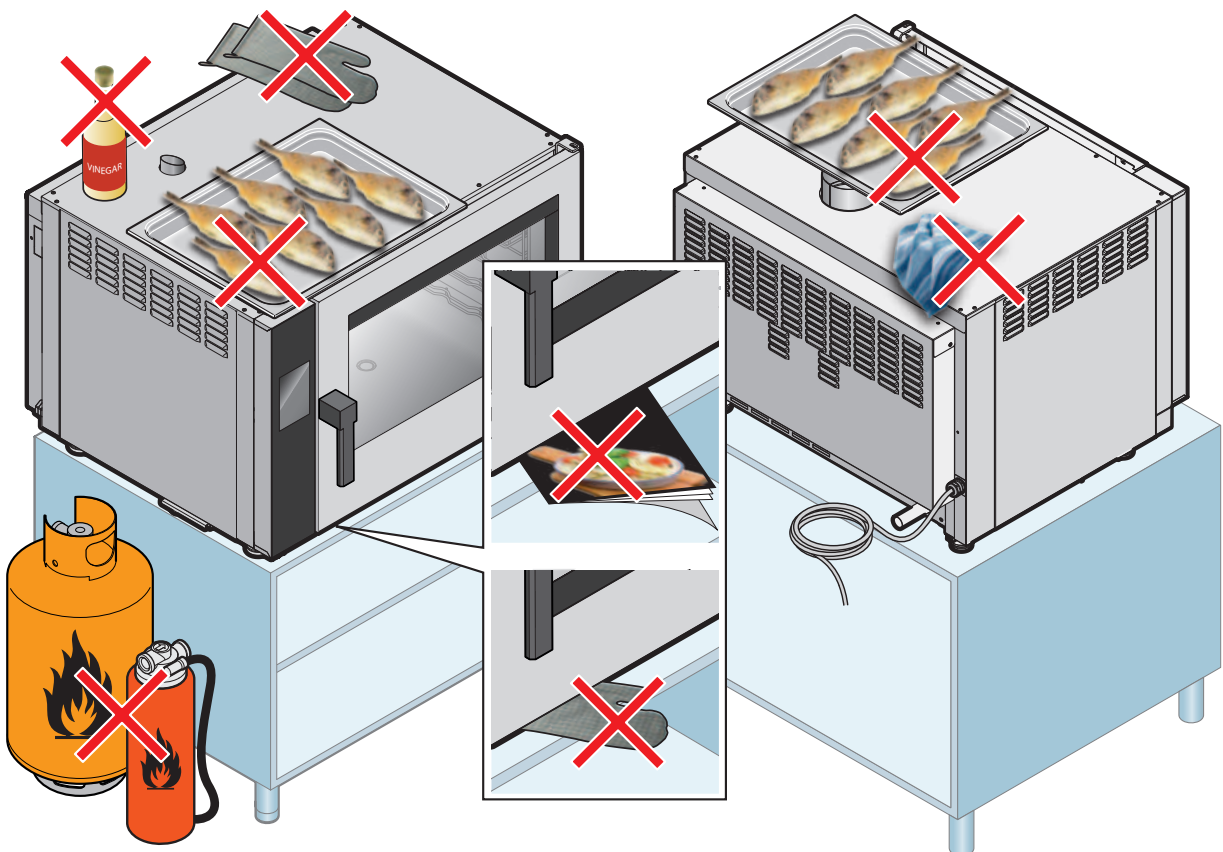


1



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).

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.

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.

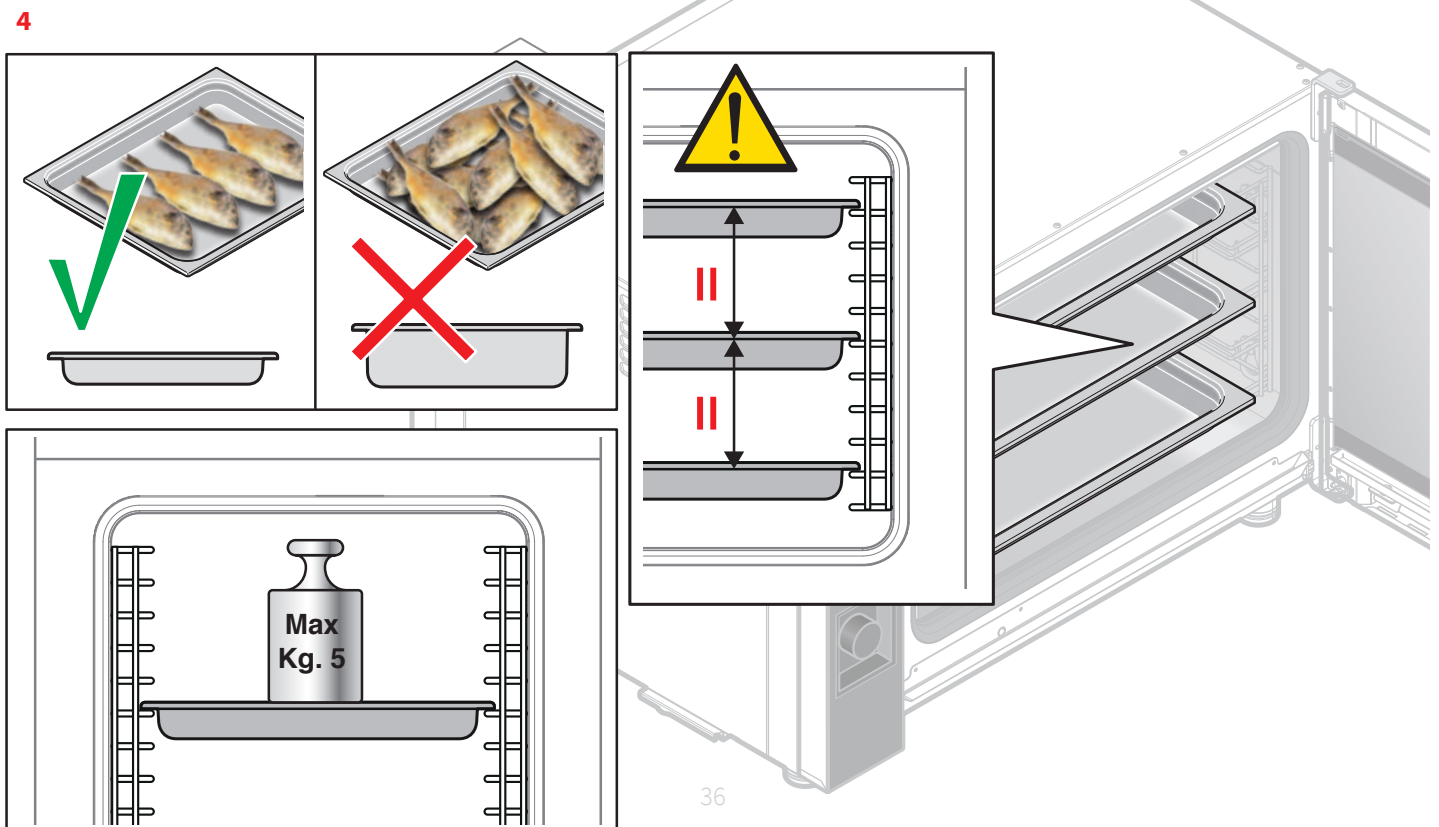
+ Attention ! Si le temps de cuisson a été réglé en temps, le compte à rebours de la cuisson en cours est bloqué pendant l'interruption.

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. 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*);

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*) ;

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.

Exemple : cuisson d'un poulet rôti Beispiel: Garen eines Brathähnchens

1 STEP 1/4 Préchauffage Vorheizen	2 STEP 2/4 Rissolage Anbraten	3 STEP 3/4 Cuisson interne Garen innen	4 STEP 5/4 Maintien Warmhalten
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 %	type : maintien durée : infinie température : 70°C vitesse des ventilateurs : 5 évent cheminée : fermé
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%	Typ: Warmhalten Dauer: unendlich Temperatur: 70°C Flügelradgeschwindigkeit: 5 Schachtentlüftung: geschlossen

B5. Zurücksetzen bei Gasausfallalarm (nur bei gasbetriebenen Modellen)

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

- 5** ▶ Digitaler Backofen: Wenn sich der Bildschirm öffnet, drücken Sie einfach 1 Sekunde lang den Encoderknopf, um den Ofen zurückzusetzen.
Mechanischer Backofen: Die rote Textleuchte leuchtet auf, halten Sie die Taste etwa eine Sekunde lang gedrückt oder bis die Leuchte erlischt.

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)

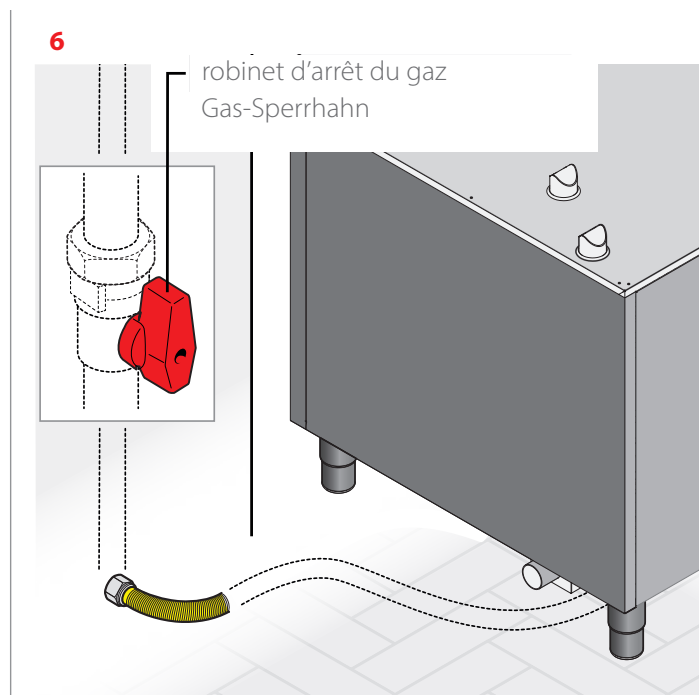
Après trois tentatives infructueuses d'allumage du brûleur, une page-écran d'alarme apparaît sur l'écran.

- 5** ▶ Four numérique : Lorsque la page-écran apparaît, appuyez simplement sur le bouton du codeur pendant une seconde pour réinitialiser le four.
Four mécanique : la lumière rouge du texte s'allume, maintenir la touche pressée pendant environ une seconde ou jusqu'à ce que la lumière s'éteigne.

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.



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.	50°C bis 300°C	Manuell durch Drücken der Taste 	Schacht: geöffnet oder geschlossen	- Backen von Konditoreigebäck - 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.	50°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.	100°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 eingezogen 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.	50°C bis 120°C	Einstellbereich 0% bis 100%,	Schachtentlüftung: immer geschlossen	- Warmhalten von bereits gegarten Speisen

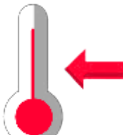
B6. Types de cuisson

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 50°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 50°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 100°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 50°C à 120°C	réglable de 0% à 100%,	évent cheminée toujours fermé	- maintien des aliments déjà cuits

infinie

B7. Verwendung der Kernsonde (optional)

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 Zur Benutzung der Kernsonde müssen der Stecker in den entsprechenden Anschluss unter dem Armaturen Brett eingesteckt und der rote Gummischutz der Spitze entfernt werden.

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 angebracht werden sollte.

 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!

B7. Comment utiliser la sonde à cœur (en option)

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 en-dessous du bandeau de commandes et de retirer le capuchon protecteur 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, rangez la sonde sur 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.

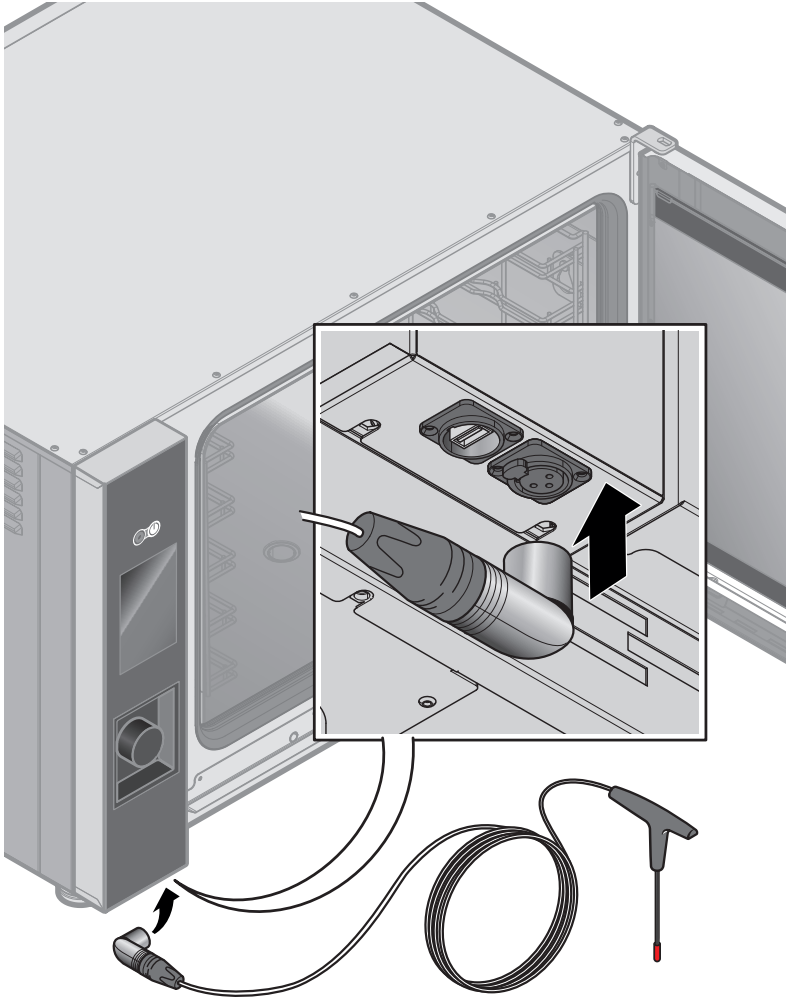
 La sonde à cœur est très pointue et, après la cuisson, elle atteint des températures élevées !!!

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

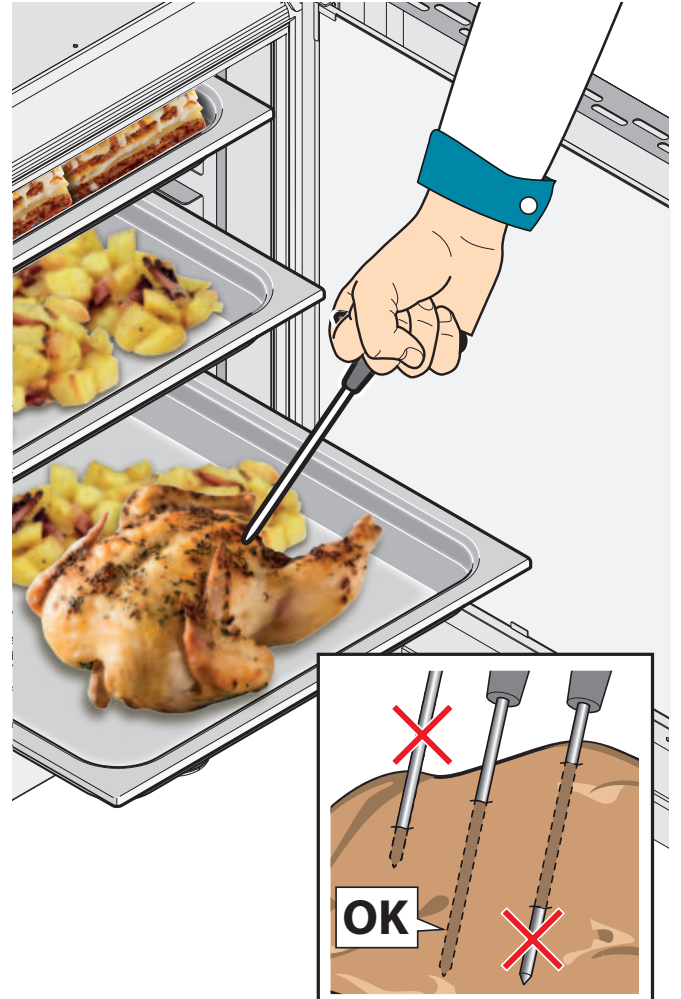
 Ne pas enfiler la sonde chaude dans des aliments surgelés : danger de choc thermique avec rupture consécutive de cette dernière !

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

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

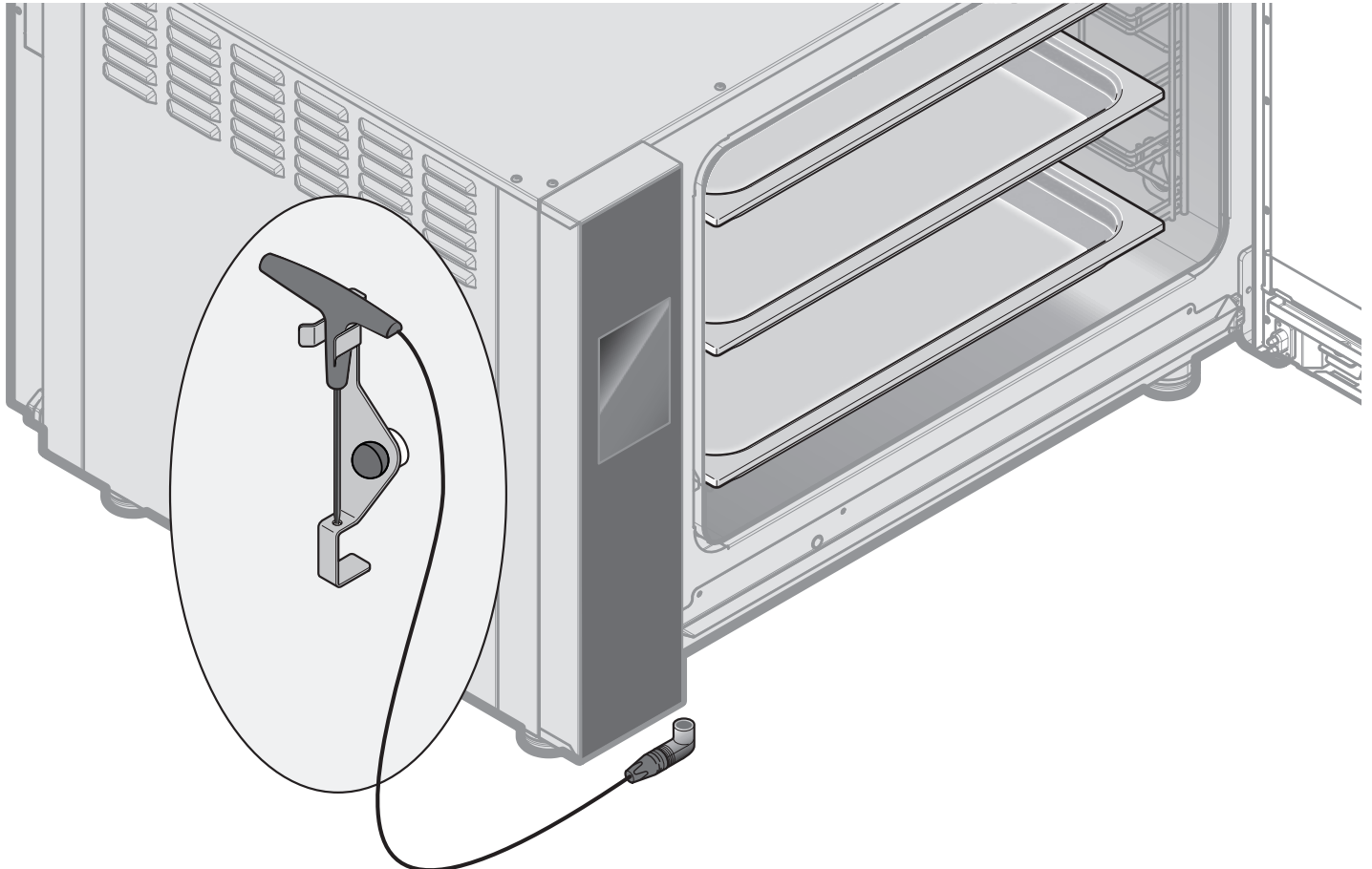


7



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. 44 Automatische Garvorgänge
- S. 52 One Touch
- S. 54 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.

Mit **zwei berührungsempfindlichen Tasten** wird das Display ein- und ausgeschaltet, ein großflächiger **Touchscreen** ermöglicht eine schnelle und intuitive Navigation und mit dem **Jog/Dial-Encoder-Knopf** stellen sie die Garparameter in kürzester Zeit ein.

10 Die Navigation erfolgt durch Berühren des großen Touchscreens mit sauberen, trockenen Händen. Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie einen Wert (beispielsweise die Temperatur) einstellen:

- a Tippen Sie den Wert an**, den Sie ändern möchten;
- b Drehen Sie den Knauf**: Nach rechts, um den Wert zu erhöhen, und nach links, um den Wert zu verringern;
- c drücken sie den Knauf** zum Abspeichern des eingestellten Werts oder berühren Sie alternativ den eingestellten Wert.

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



Zurück zum Hauptbildschirm

Öffnet das Menü, in dem:

- ein Rezept gespeichert oder geändert werden kann;
- eine Reinigung ausgewählt und gestartet werden kann;
- die Kühlung des Ofenraums aktiviert werden kann;
- Zugriff auf Einstellungsparameter (z. B. Sprache, Uhrzeit etc.) besteht.



Ermöglicht das Einstellen des verzögerten Starts



Schaltet das Licht im Ofenraum ein/aus



Kehrt zum vorherigen Fenster zurück

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. 44 Cuissons automatiques
- p. 52 One Touch
- p. 54 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.

Deux touches à effleurement allument et éteignent l'afficheur, un large **touch screen** permet une navigation rapide et intuitive et le **bouton encoder jog/dial** permet de programmer rapidement les paramètres de cuisson.

10 La navigation du panneau s'effectue en touchant avec les mains sèches et propres le grand écran Touch Screen.

Lorsqu'il est nécessaire de régler une valeur, par exemple une température :

- a touchez la valeur** que vous souhaitez changer ;
- b tournez le bouton** : la valeur commencera à augmenter si le bouton est tourné vers la droite ou à diminuer si le bouton est tourné vers la gauche ;
- c appuyer sur le bouton** pour mémoriser la valeur saisie ou, en alternative, pressez la valeur saisie.

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



revient à la page-écran principale



accède au menu où il est possible

- de sauvegarder ou de modifier une recette ;
- choisir et démarrer un lavage ;
- effectuer un refroidissement de la chambre ;
- accéder aux paramètres (ex. langue, heure, etc.)



il permet de programmer un départ différé

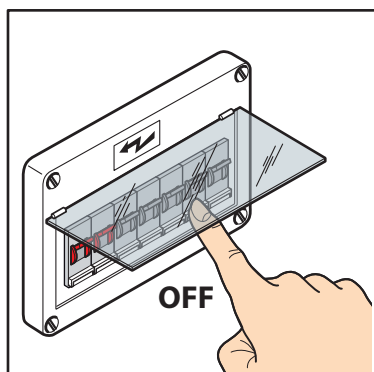
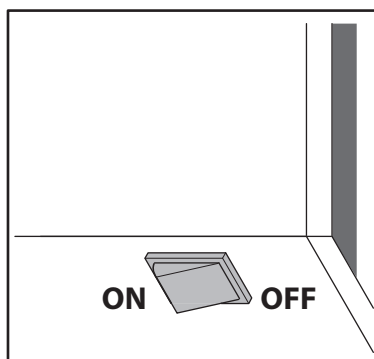


allume / éteint la lumière dans la chambre



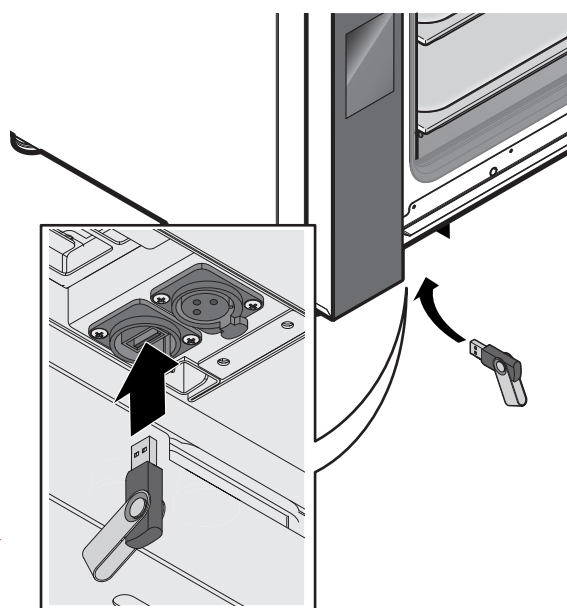
revient à la fenêtre précédente

10



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.

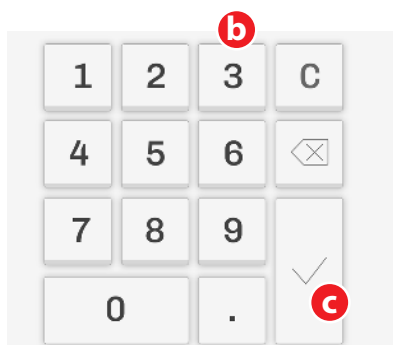
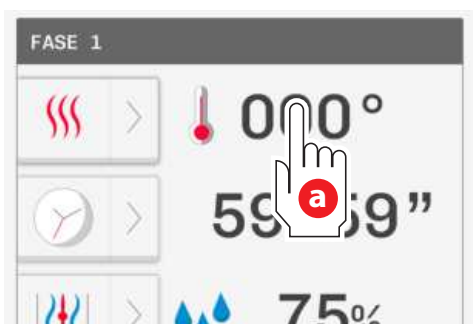
Zum Ausschalten des Ofens (zum Beispiel für die Durchführung von außerordentlichen Wartungsarbeiten) muss die Stromversorgung desselben unterbrochen werden; dann den Schalter der Schalttafel, die ihn kontrolliert, auf OFF (aus) stellen.



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).

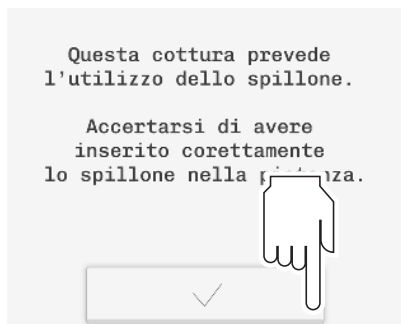
11



Display Touch Screen

Touchscreen-Display

12



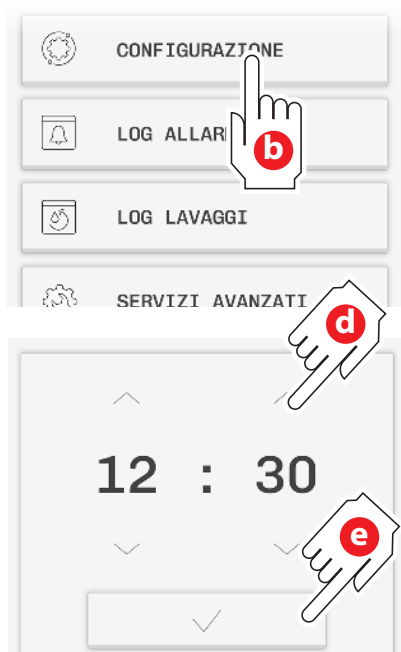
Pour éliminer un pop-up d'avertissement, touchez une touche (si présente) ou appuyez sur le bouton

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

C2. Grundeinstellungen



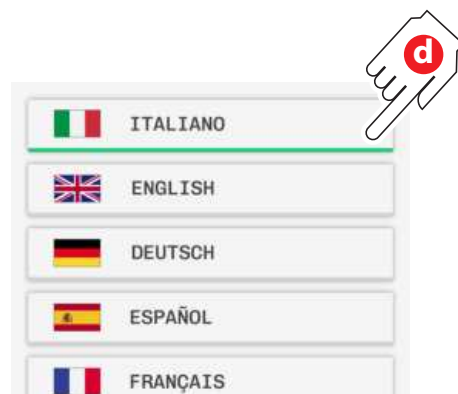
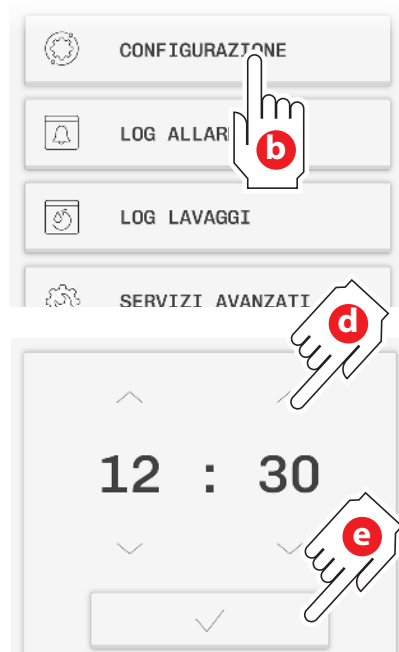
Vor Beginn des Garvorgangs sollten ein paar einfache Grundeinstellungen vorgenommen werden, beispielsweise die korrekte Uhrzeit und die Sprache, in der die verschiedenen Menüs angezeigt werden sollen.



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.



Weitere nützliche Einstellungen

Other settings



Fournit des informations sur le firmware installé

bloque ou débloque l'utilisation de la douchette manuelle

Liefert Informationen über die installierte Firmware

blockiert und entsperrt die Benutzung der Handdusche

*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.

AUTOMATISCH: S. 44

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. 42

Garen auf mehreren Ebenen ► p. 48

Verzögerter Start ► p. 42

C3. Commencer à cuisiner

Cette section explique étape par étape comment 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.

AUTOMATIQUE : p. 44



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.

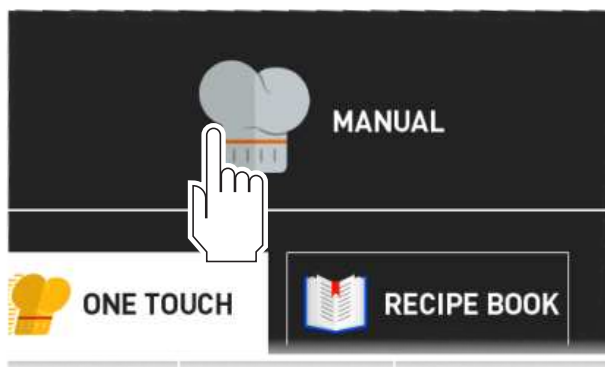
FONCTIONS SPÉCIALES :

Refroidissement de la chambre ► p. 42

Cuisson multiniveau ► p. 48

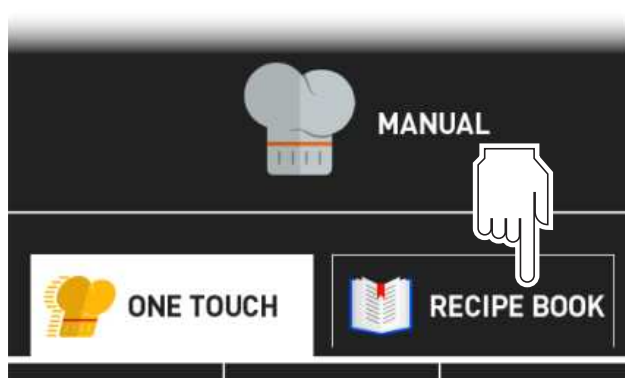
Départ différé ► p. 42

14



sélection du mode manuel
Auswahl des manuellen Modus

15



sélection du mode automatique
Auswahl des automatischen Modus



C4. Manuelles Garen



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

Nach Abschluss der Einstellungen können Sie:

- **das Rezept starten, ohne es zu speichern:** die eingegebenen Parameter werden nicht im Speicher gehalten, aber es ist dennoch möglich, sie bei Ende des Garovorgangs zu speichern;
- **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) Die Vorheizung muss immer bei leerem Ofen vorgenommen werden.
▶ 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.38	4	Speichern des Rezepts (optional)
▶ S.40	5	Start des Rezepts

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 toutefois 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.38	4	sauvegarde de la recette (facultatif)
▶ p.40	5	démarrage de la recette

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:

- „x“: Die Vorheizung wird deaktiviert und Phase 1 wird sofort gestartet.
- „√“: 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. Nach Schließen der Ofentür wird die Phase 1 automatisch mit den eingestellten Parametern gestartet.

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 :

- « x » : le préchauffage n'est pas effectué, la phase 1 part immédiatement.
- « √ » : 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 apparaîtra 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.



*preriscaldamento attivo
Vorheizung aktiviert*



*preriscaldamento attivo
préchauffage activé*

② Einstellung der Parameter für Phase 1

2a AUSWAHL DER ART DES GARENS

Der Ofen ermöglicht das Garen auf drei verschiedene Weisen:



Konvektion



Kombi-Garen



Mit Dampf

- 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 Drehen Sie den Knopf, bis der gewünschte Wert erreicht ist c;
 - d Drücken Sie den Knopf, um den eingestellten Wert zu speichern.

FUNKTION RÄUCHERUNG

Zum Ausführen der Phase Räucherung ist die Zusatzvorrichtung „Smoker“ erforderlich. Nach dem Starten des Garvorgangs mit der Taste „Start“ fordert der Ofen vor Beginn der Phase Räucherung zum Einschalten der Räuchervorrichtung auf; diese wird über einem Blech positioniert.

In der Modalität Räucherung ist es möglich, die Temperatur, die Zeit, die Belüftung und das Auslassventil der Feuchtigkeit einzustellen; wir empfehlen jedoch, letzteres geschlossen zu halten, damit kein Rauch aus der Kammer austritt.

In Abhängigkeit vom Produkt und vom gewünschten Resultat kann die Räucherung sowohl kalt, als auch heiß vorgenommen werden.

Im ersten Fall eine Temperatur zwischen 10 °C und 30 °C einstellen. Die Mindesttemperatur in der Kammer des Ofens wird der Raumtemperatur ähnlich sein. Es ist möglich, die Kammer weiter zu kühlen, indem Eis in die Garkammer gestellt wird.

Am Ende der Phase Räucherung fordert der Ofen zum Entfernen der Räuchervorrichtung auf; diese beiden Vorgänge werden vom Bediener bestätigt und erst nach der Bestätigung geht der Ofen zur nachfolgenden Phase über.

Für weitergehende Informationen zur Benutzung der Räuchervorrichtung auf das Handbuch der Zubehörvorrichtung selbst Bezug nehmen.

② Réglage des paramètres phase 1

2a CHOIX DU TYPE DE CUISSON

Le four permet de cuire de cinq façons différentes :



convection



combinée



vapeur

- 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 tourner le bouton jusqu'à atteindre la valeur souhaitée c ;
 - d appuyer sur le bouton pour mémoriser la valeur saisie.

FONCTION FUMAGE

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

Une fois la cuisson lancée à l'aide du bouton « Start », avant le début de la phase de fumage, le four demandera d'insérer le fumoir ; il doit être placé au-dessus d'une plaque.

En mode fumage, il est possible de régler la température, le temps, la ventilation et la vanne de décharge d'humidité. Cependant il est conseillé de garder cette dernière fermée afin de ne pas laisser de fumée s'échapper de la chambre.

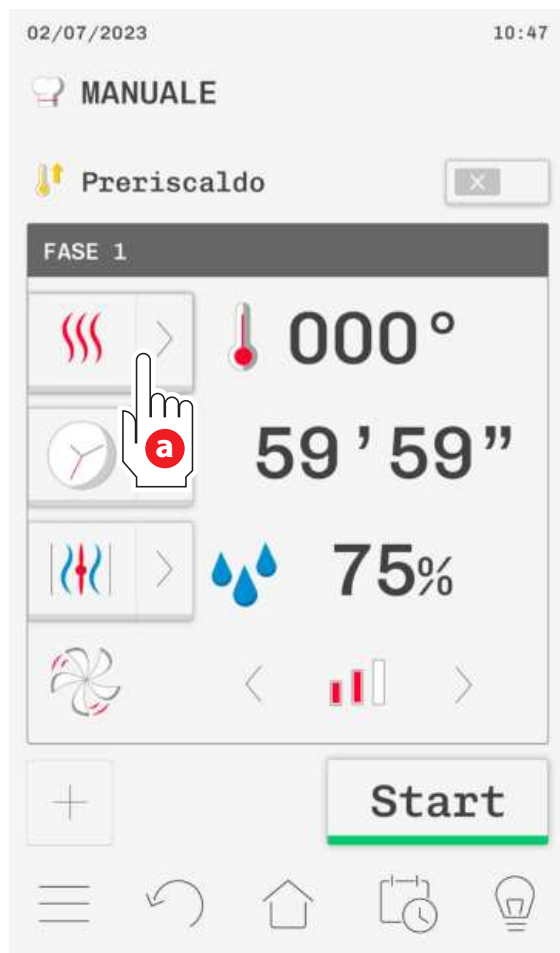
Le fumage peut être effectué à froid ou à chaud, selon le type de produit et le résultat souhaité.

Dans le premier cas, réglez une température entre 10 °C et 30 °C. La température minimale dans la chambre du four sera similaire à la température ambiante. Il est possible de refroidir davantage la chambre en insérant de la glace dans la chambre de cuisson.

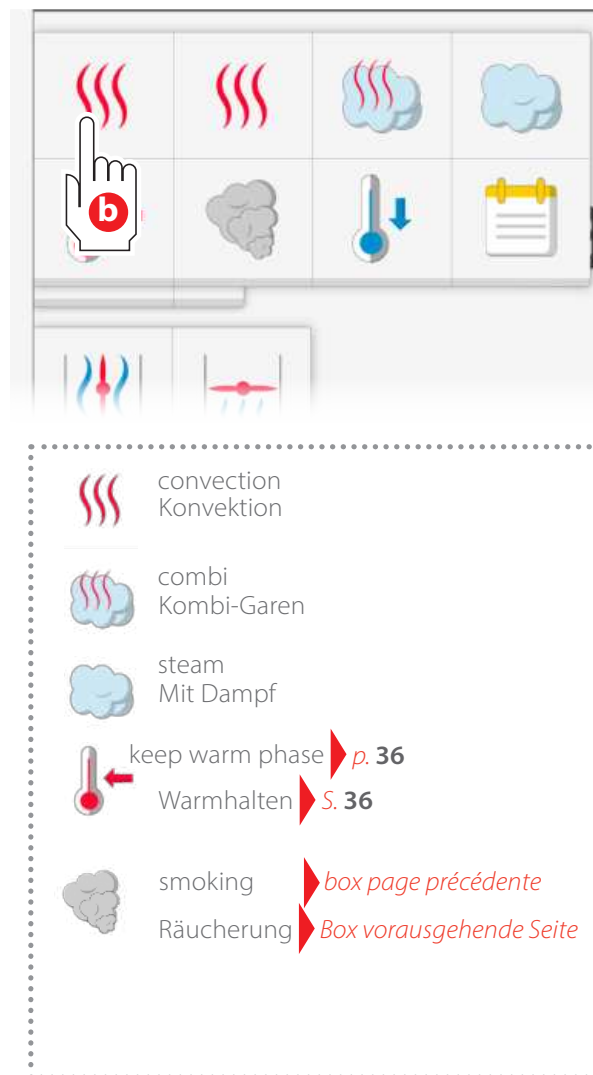
À la fin de la phase de fumage, le four demandera de retirer le fumoir ; ces deux étapes doivent être confirmées par l'opérateur, le four passera à l'étape suivante seulement après la confirmation.

Pour plus d'informations sur la connexion et l'utilisation du fumoir, reportez-vous au manuel de l'accessoire.

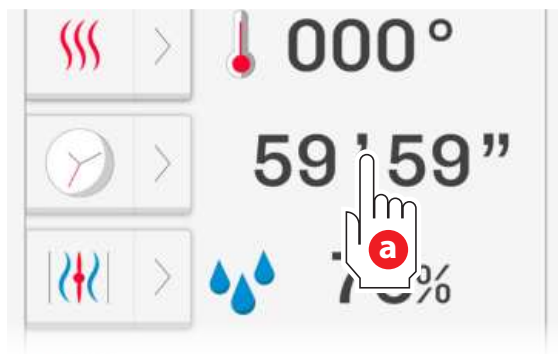
17



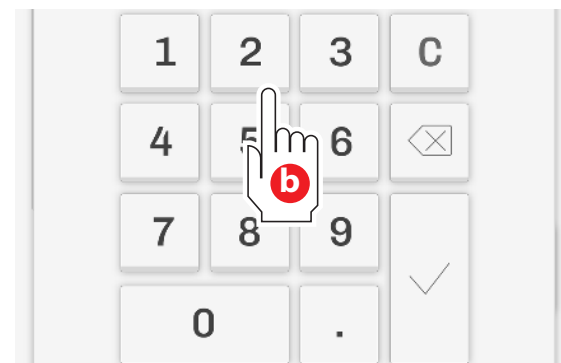
b



18

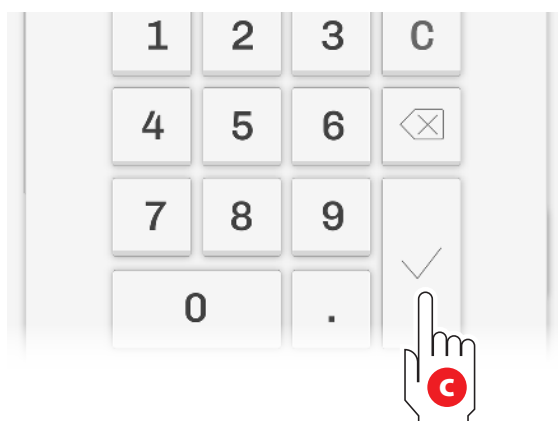


b



réglage de la température
Einstellung der Temperatur

c



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;
- Drehen Sie den Knopf, bis der gewünschte Wert erreicht ist;
- Drücken Sie den Knopf, um den eingestellten Wert zu speichern.



Wenn der Ofen im Dauerbetrieb laufen soll, tippen Sie das Feld „Zeit“ an und drehen Sie den Knopf nach links, bis auf dem Display „INF“ für unbegrenzte Dauer angezeigt wird.



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;
- Drehen Sie den Knopf, bis der gewünschte Wert erreicht ist;
- Drücken Sie den Knopf, um den eingestellten Wert zu speichern.



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 ;
- tourner le bouton jusqu'à atteindre la valeur souhaitée ;
- appuyer sur le bouton pour mémoriser la valeur saisie.



Si vous souhaitez que le four fonctionne en continu, touchez le champ « temps » et tournez le bouton vers la gauche jusqu'à ce que l'inscription « INF » s'affiche.



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 :

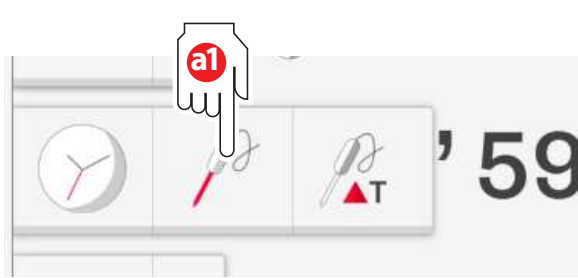
- toucher le champ des « ventilateurs » ;
- tourner le bouton jusqu'à atteindre la valeur souhaitée ;
- appuyer sur le bouton pour mémoriser la valeur saisie.



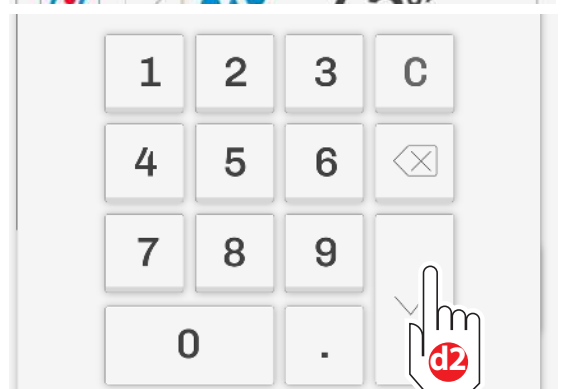
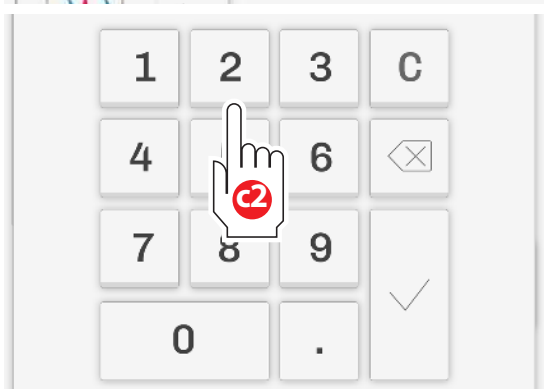
Pour des cuissons optimales, les ventilateurs inversent périodiquement le sens de rotation. L'inversion est gérée en toute autonomie par le four en fonction de la durée de la cuisson programmée sans réglages.

**réglage de la DURÉE
Einstellung DAUER**

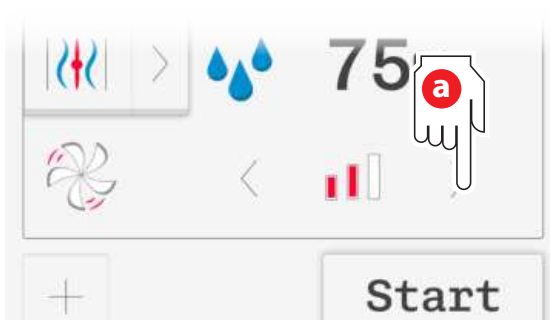
with core probe
mit Nadelsonde



à temps
nach Zeit



**réglage de la VIT. VENTILATEURS
Einstellung GESCHWINDIGKEIT GEBLÄSE**



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 ausgewählten Art des Garens ab:

Art des Garens	Feuchtigkeits-einlass	Feuchtigkeits-abzug
 Konvektion:	Manuell durch Drücken der Taste 	 Kamin geschlossen  Kamin geöffnet
 Kombi-Garen	 einstellbar von 0 % bis 100 %	Das Öffnen/ Schließen der Schachtentlüftung wird vom Ofen automatisch gesteuert
 Mit Dampf	 Trocken-dampf  Nass-dampf	Schachtentlüftung: immer geschlossen

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

Das Feld „Feuchtigkeit | %“ berühren.

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 eingestellt werden; in diesem Fall:

- Den Knauf drehen, bis der gewünschte Wert erreicht wird;
- Den Knopf drücken, um den eingestellten Wert zu speichern.

Beim **Dampfgaren** kann die Dampfsättigung mithilfe der folgenden Einstellungen geregelt werden:



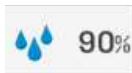
Trockendampf



Nassdampf

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	 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	 vapeur sèche  vapeur humide	évent cheminée toujours fermé

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

Pressez le champ « humidité | % ».

Dans les **cuissons à convection**, il est uniquement 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 ;
- appuyer sur le bouton pour mémoriser la valeur saisie.

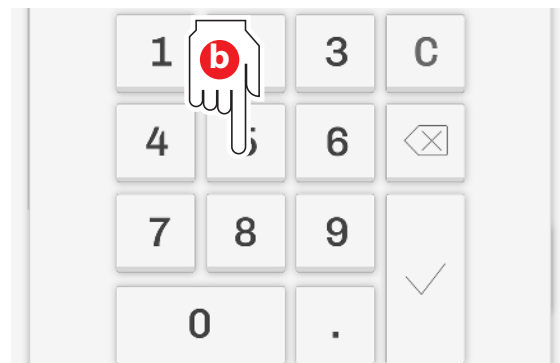
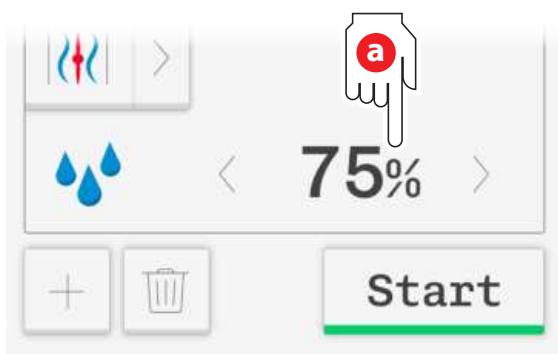
Avec les **cuissons à vapeur** il est possible de régler le niveau de saturation de la vapeur en agissant sur le réglage :



vapeur sèche



vapeur humide



exemple de réglage de l'humidité à 80% dans une cuisson combinée

Beispiel zur Einstellung der Feuchtigkeit auf 80% beim Kombi-Garen



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

23 ► Nach Abschluss der Einstellung mit den Pfeilen  ist es stets auf die gleiche Weise möglich, alle erstellten Phase durchzugehen die Parameter der angezeigten Phase gegebenenfalls zu ändern.

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

- a Anzeige der zu eliminierenden Phase durch Bewegung mit den Pfeilen ;
- b tippen Sie das Feld „Phase eliminieren“ an: die Phase wird aus der Liste eliminiert.

+ 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 „+ Neue Phase“ 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).

+ Üblicherweise wird die Warmhaltephase mit unbegrenzter Dauer eingestellt, sie kann jedoch auch als Zwischenphase konfiguriert werden; in diesem Fall müssen Sie die Taste **GO** drücken, um die nachfolgende Phase zu starten.

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 « + nouvelle phase » ;
- b programmer la nouvelle phase selon les indications pour la phase 1 fournies dans les pages précédentes.

23 ► À la fin du paramétrage à l'aide des flèches , vous pouvez faire défiler toutes les phases créées et éventuellement modifier, toujours de la même manière, tous les paramètres de la phase affichée.

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

- a visualiser la phase que l'on souhaite éliminer en se déplaçant à l'aide des flèches  ;
- b presser le champ « éliminer phase » : 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.

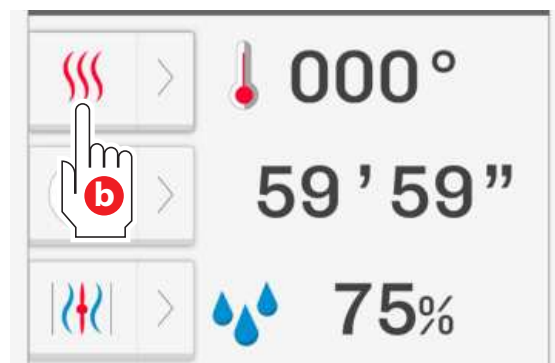
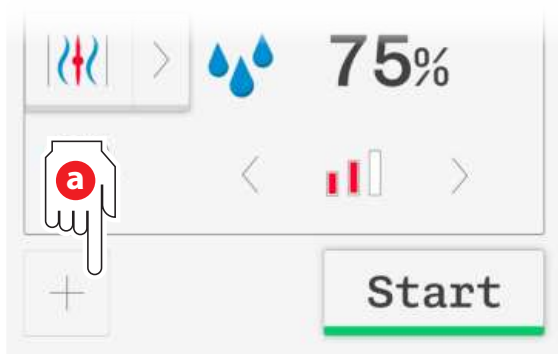
3b PROGRAMMER UNE PHASE DE MAINTIEN

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

- a toucher le champ « + nouvelle phase » ;
- b programmer la nouvelle phase en sélectionnant l'icône 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 au chaud les aliments déjà cuits. Habituellement, elle est programmée en temps infini ; il est toutefois possible de l'utiliser comme phase intermédiaire mais, dans ce cas, pour démarrer la phase suivante, il est nécessaire de presser sur la touche **GO**.

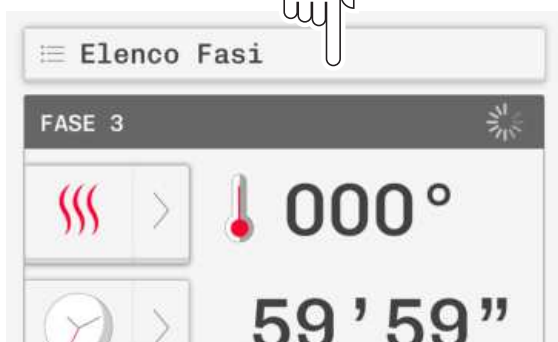
22



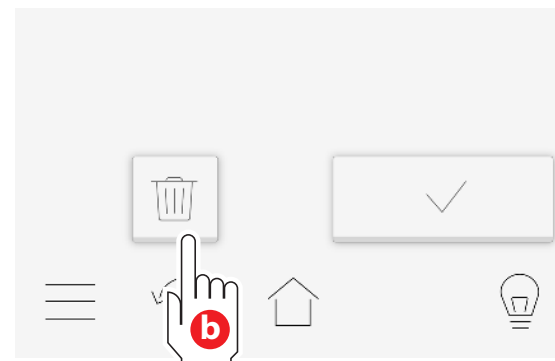
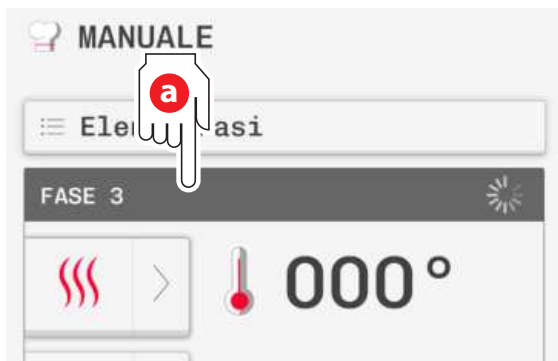
création d'une nouvelle phase
Erstellen einer neuen Phase



23



24



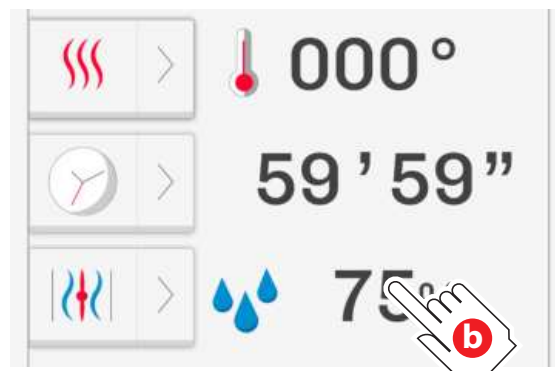
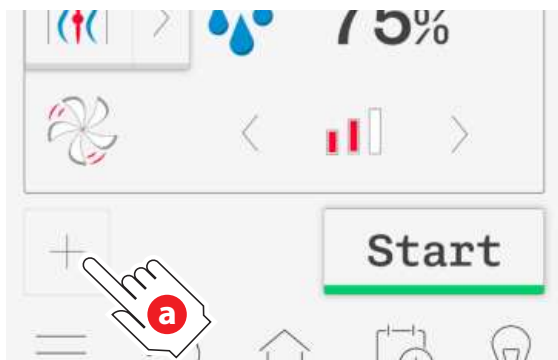
avec les flèches, visualisez la phase que vous souhaitez éliminer (dans l'exemple la PHASE 2)

mit den Pfeilen die Phase hervorheben, die gelöscht werden soll (im Beispiel die PHASE 2)

élimination de la phase

Löschen einer Phase

25



création de la phase de maintien
Erstellung der Warmhaltephase

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.

- 26 ▶
- a Tippen Sie das Symbol unten an;
 - b Tippen Sie das Symbol „**Programm speichern**“ an;
 - c Tippen Sie das Symbol „**Speichern**“ an;
 - d **Wählen Sie die Kategorie**, die dem Rezept hinzugefügt werden soll, aus; so können Sie es später leichter finden (*im Beispiel wird es als Typ „Fleisch“ angegeben*); bestätigen Sie mit „**WEITER**“ e.
 - f **Wählen Sie aus, welche Suchparameter** dem Rezept hinzugefügt werden sollen; so können Sie es später leichter finden (*im Beispiel wird es als Gartyp „Braten“ angegeben*); bestätigen Sie mit „**WEITER**“ g.
 - h **Weisen Sie dem Rezept einen Namen** zu. Geben Sie den Namen auf dem Tastenfeld ein (*im Beispiel „Schmorbraten“*); **bestätigen Sie mit ENTER** i;
 - l 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 ANBRATEN*); tippen Sie das Symbol an und stellen Sie den gewünschten Wert ein.

Das Rezept ist damit gespeichert.
Sie können:

- **A** sofort starten durch Antippen der Taste ;
- **B** es später verwenden und das Fenster mit  verlassen.

- 27 ▶ 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.

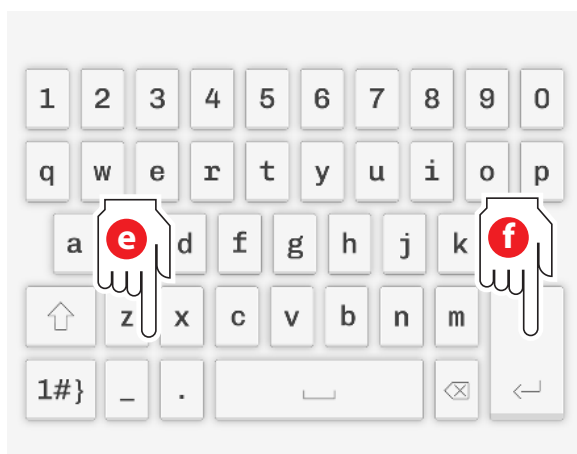
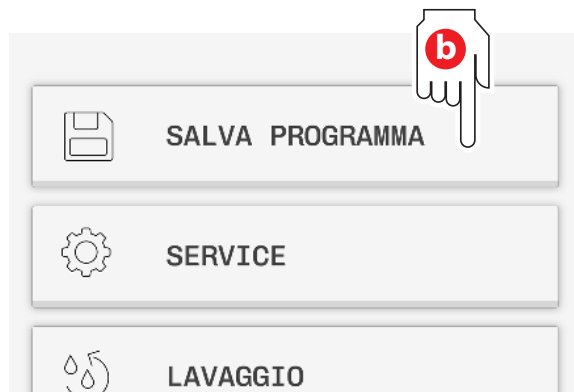
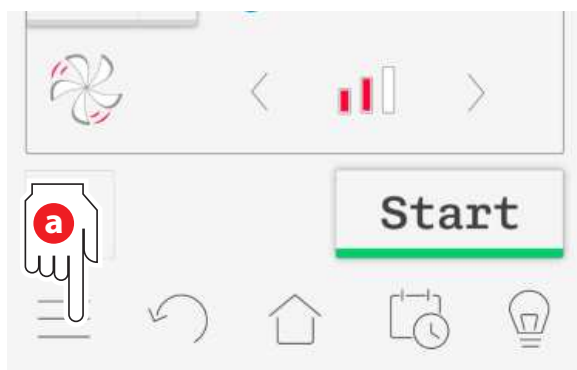
- 26 ▶
- a pressez l'icône en bas ;
 - b touchez l'icône « **Sauvegarder le programme** » ;
 - c touchez l'icône « **Sauvegarder** » ;
 - d **choisissez la catégorie à attribuer** à la recette : cela permettra de la retrouver plus facilement par la suite (*dans l'exemple, je l'indique comme type « viande »*) ; confirmez avec « **SUIVANT** » e.
 - f **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 « Rôtir »*) ; confirmez avec « **SUIVANT** » g.
 - h **attribuez un nom à la recette** en le saisissant sur le clavier (*dans l'exemple « Braisé »*) ; **puis confirmez avec ENTER** i ;
 - l 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 RÔTIR*) ; touchez le symbole et programmez la valeur souhaitée.

À ce stade, la recette est sauvegardée.
Il est possible de :

- **A** démarrer immédiatement en touchant la touche  ;
- **B** l'utiliser ensuite, en quittant la fenêtre avec .

- 27 ▶ 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.



5 Start des Rezepts

Nach Einstellen und Speichern (optional) eines Gartyps starten Sie sie mit der grünen Taste .

- 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.

27 ▶ 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.

28 ▶ 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. Bei Bedarf den Garvorgang mit der grünen Taste  neu starten.

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

 **Wenn Sie während eines laufenden Garvorgang Änderungen vornehmen möchten**, tippen Sie den betreffenden Parameter an und gehen Sie wie bereits beschrieben vor, um ihn zu ändern. Drehen und drücken Sie anschließend den Knopf.

 Während des Garens kann manuell Feuchtigkeit eingezogen 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 verte  :

- 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.

27 ▶ 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.

28 ▶ 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 .

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

 **Si vous souhaitez effectuer des variations durant une cuisson en cours**, touchez le paramètre que vous voulez changer et procédez normalement, en tournant et appuyant sur le bouton.

 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.



Sonderfunktionen

KÜHLUNG DES OFENRAUMS

30 ▶ 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

31 ▶ 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

30 ▶ 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.

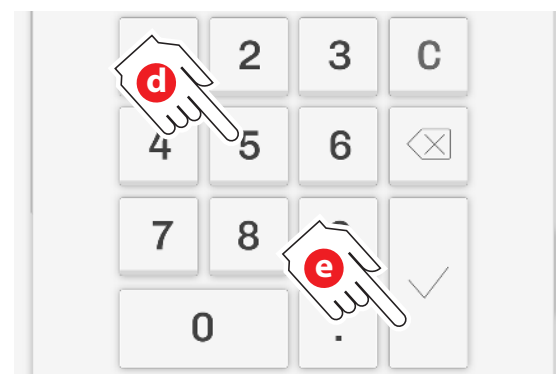
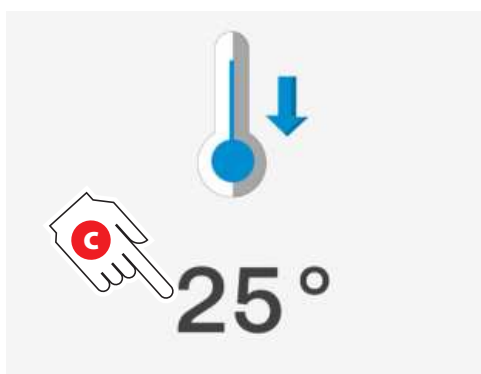
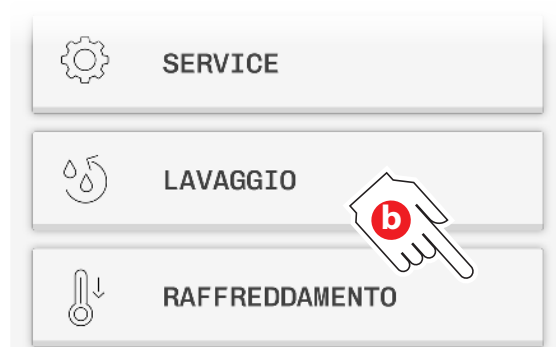
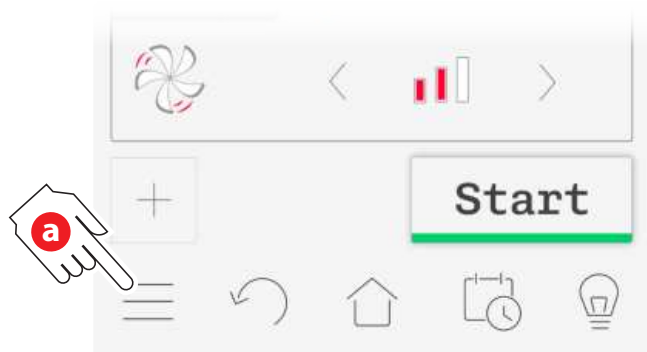


Faites particulièrement attention à l'ouverture de la porte durant la fonction en cours : danger de brûlures.

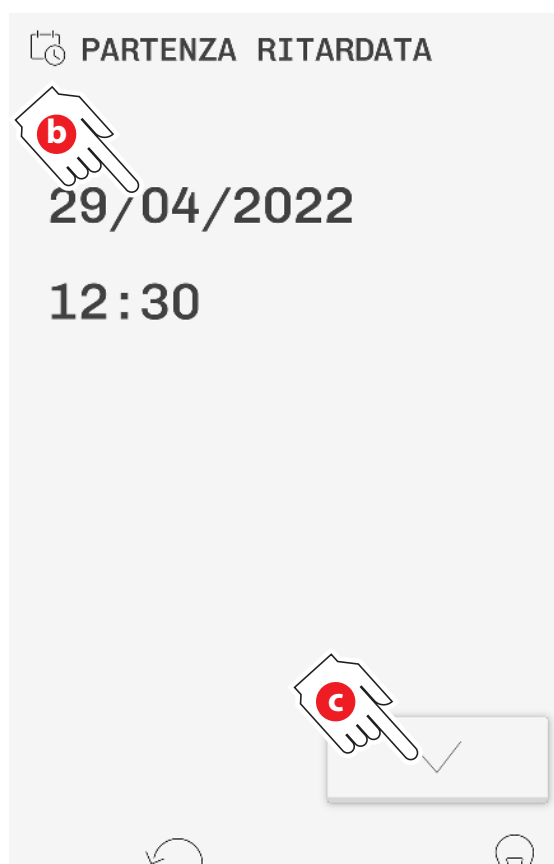
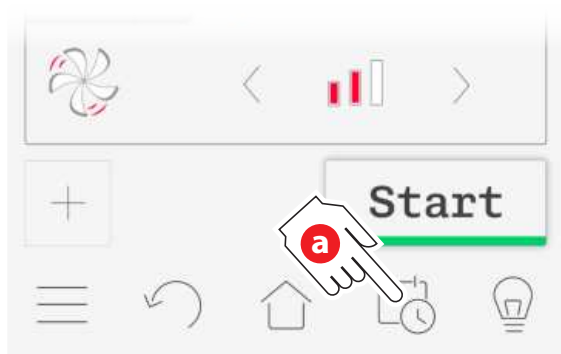
DÉPART DIFFÉRÉ

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

30



31



C5. Automatische Garvorgänge



Der Ofen weist ein Rezeptbuch auf, das vom Hersteller gespeicherte automatische Garvorgänge (Rezepte) enthält; diese können nicht geändert werden, sie können jedoch dupliziert werden und die Kopie kann vom Benutzer nach Belieben abgeändert werden. Diesen automatischen Garvorgängen können vollständig vom Benutzer erstellte Rezepte hinzugefügt werden. 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.

- 32** ▶ Um zwischen den beiden Suchmodi zu wechseln, brauchen Sie nur die Taste „Rezeptverzeichnis/Arten des Garens“ antippen.

Verwendung der automatischen Garvorgänge

- 32** ▶ Anleitung:
- a** Wählen Sie die Garmethode 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;
 - 33** ▶ **d** (optional) **Nehmen Sie die gewünschten Änderungen an den Garparametern vor** (z. B. *erhöhen Sie die Temperatur*); tippen Sie hierzu das Vorhängeschloss unten an und ändern Sie die Parameter wie bereits beschrieben. Tippen Sie das betreffende Feld an und drehen und drücken Sie den Knopf, um den eingegebenen Wert 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 possède un livre de recettes qui contient des cuissons automatiques (recettes) mémorisées par le Fabricant ; elles ne peuvent pas être modifiées mais peuvent être dupliques et la copie peut être librement personnalisée par l'utilisateur. À ces cuissons automatiques, vous pouvez ajouter des recettes entièrement créées par l'utilisateur. Pour faciliter la recherche de la recette, elles sont **divisées par types de cuisson** (ex. à la vapeur, viandes braisées, etc...) ou **en catégories** (ex. pâtes et riz, viande, etc.).

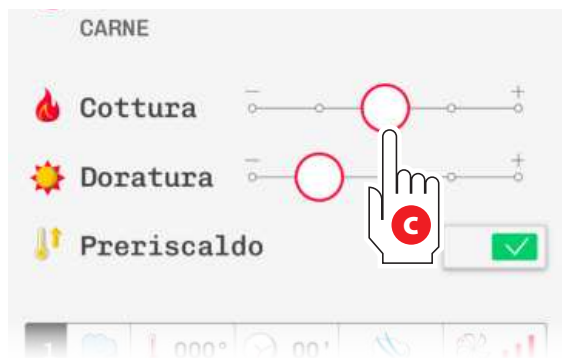
Comment utiliser les cuissons automatiques

- 322** ▶ Procédure guidée :
- a** choisissez la catégorie dans 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 ;
 - 333** ▶ **d** (Facultatif) **modifiez les paramètres de cuisson** (ex. *augmenter la température*) ; pour cela, touchez le cadenas en bas et modifiez les paramètres normalement, en touchant le champ qui vous intéresse, en tournant le bouton et en l'appuyant pour mémoriser la valeur saisie.

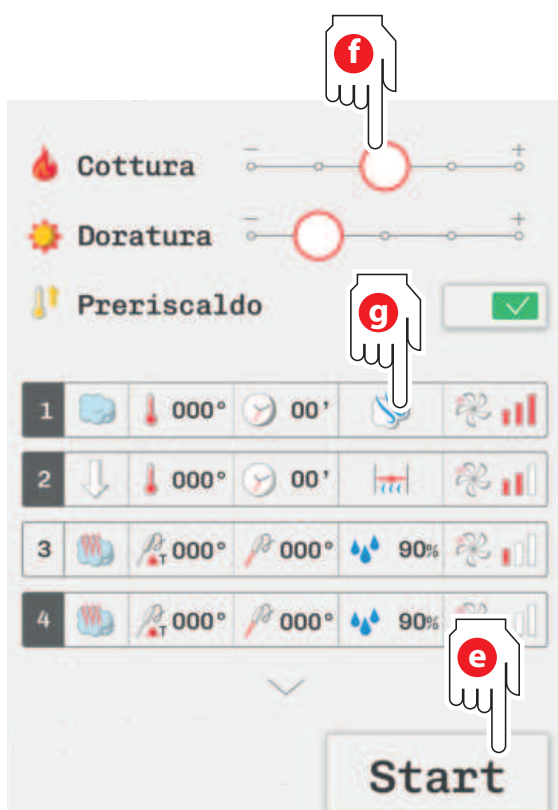
Si des modifications ont été apportées sur une recette :

...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 verte **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



réglage du degré de cuisson / dorure ou de l'humidité

Einstellen der Garstufe/Bräunungsstufe oder des Feuchtigkeits

modification des paramètres de cuisson
Ändern der Parameter für den Garvorgang

démarrage de la recette
Start des Rezepts

Änderungen an Rezepten

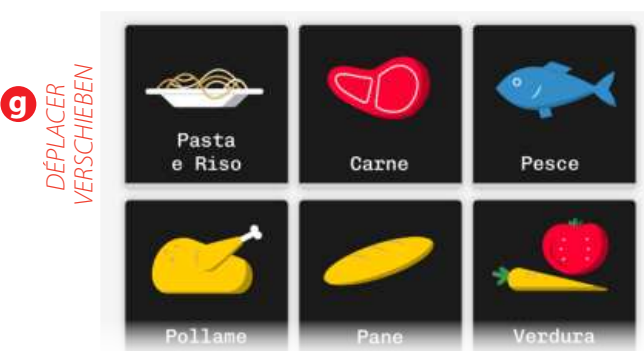
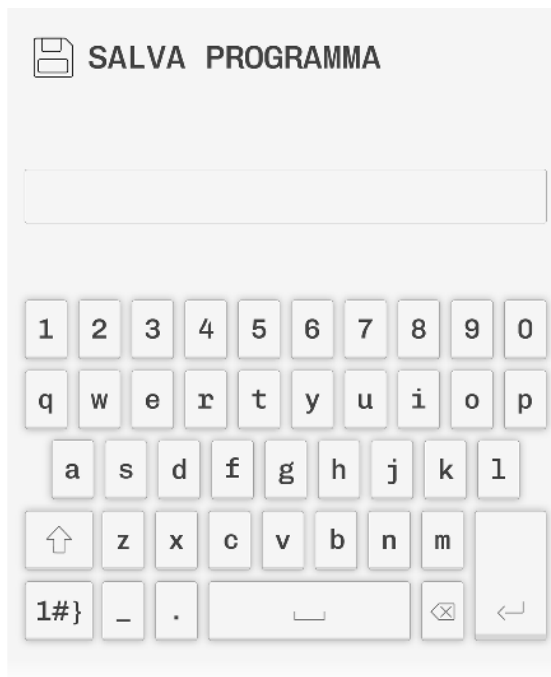
An den Rezepten sind folgende Änderungen möglich:

Änderungen	Rezepte des Herstellers	Rezepte des Bedieners
Ändern der Rezeptparameter 333 ▶ 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 344 ▶ Punkt b	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 umbenannt werden ; das ursprüngliche Rezept wird über den neuen Namen identifiziert.
Verschieben eines Rezepts 344 ▶ Punkt g	Die Rezepte können nicht verschoben werden ; es besteht die Möglichkeit, das betreffende Rezept zu kopieren und diese Kopie in die gewünschte Kategorie oder Art des Garens zu verschieben.	Die Rezepte können in die gewünschte Kategorie oder in die Art des Garens verschoben werden.
Löschen eines Rezepts 344 ▶ Punkt f	Die Rezepte können gelöscht , jedoch anschließend nicht wiederhergestellt werden. Über eine entsprechende Bildschirrmeldung wird der Bediener vor dem Löschen aufgefordert, den Löschvorgang zu bestätigen.	
Kopieren eines Rezepts 344 ▶ Punkt d	Die Rezepte können kopiert werden, beispielsweise, um sie als Grundlage für ein benutzerdefiniertes Rezept zu verwenden. 1 Die Kategorie auswählen, in der das Rezept gespeichert werden soll (z. B. „Braten“), 2 mit „Weiter“ bestätigen; 3 die Kopie mit einem Namen nach Belieben umbenennen und 4 mit „Speichern“ bestätigen.	

Interventions sur les recettes

Les interventions possibles sur les recettes sont :

Interventions	Recettes du fabricant	Recettes personnelles
Modifier les paramètres de la recette 33 ▶ 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 344 ▶ point b	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 peuvent être renommées , la recette de départ sera identifiée avec le nouveau nom
Déplacer une recette 344 ▶ point g	Les recettes ne peuvent pas être déplacées ; en alternative, il est possible de faire une copie de la recette et la déplacer dans la catégorie ou dans le type de cuisson souhaité.	Les recettes peuvent être déplacées dans la catégorie ou dans le type de cuisson souhaité.
Supprimer la recette 344 ▶ point f	Les recettes peuvent être effacées sans la possibilité d'être récupérées. Une page-écran d'avertissement demande la confirmation avant d'effacer définitivement la recette.	
Copier la recette 344 ▶ point d	Les recettes peuvent être copiées , par exemple pour être utilisées comme base d'une recette personnelle, et configurables à souhait, tandis que les recettes originales restent inchangées. 1 Sélectionnez la catégorie où vous souhaitez sauvegarder la recette (ex. « Rôtir »), 2 confirmez avec « Suivant » ; 3 renommez la copie avec un nom à souhait et 4 confirmez avec « Sauvegarder ».	



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 minuteriers** pour chaque plaque insérée (jusqu'à un maximum de 6 à 10 en fonction du modèle de four). Les minuteriers 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 minuteriers déjà attribués.
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

35 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).

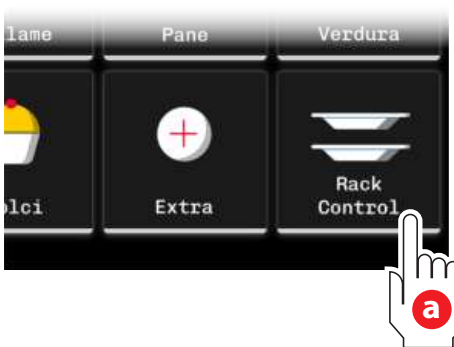
A RÉGLER MANUELLEMENT LES MINUTERIES

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

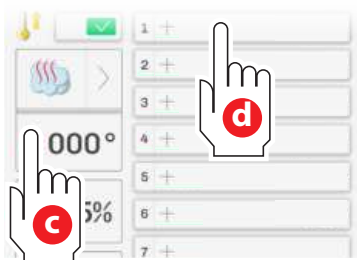
Les minuterics peuvent être toutes **activées en temps**, ou bien une peut être programmée en utilisant la **sonde à cœur** fournie.

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).

35



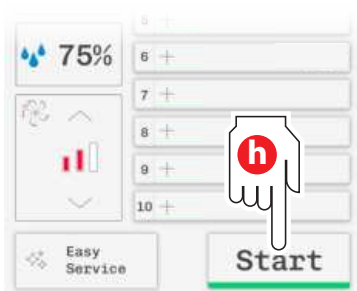
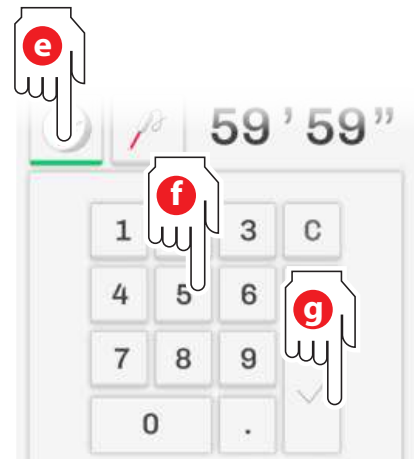
◀ sélection de la fonction
Auswahl der Funktion



◀ sélection du mode manuel
Auswahl des manuellen Modus

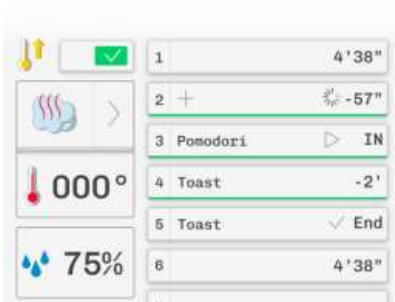
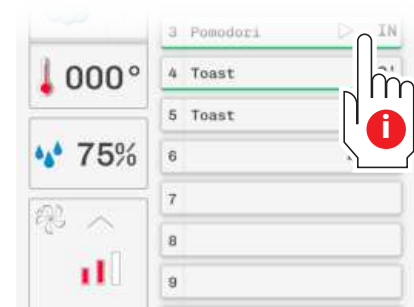
◀ réglage des paramètres de cuisson et de la première minuterie
Einstellung der Garparameter und des ersten Timers

◀ 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

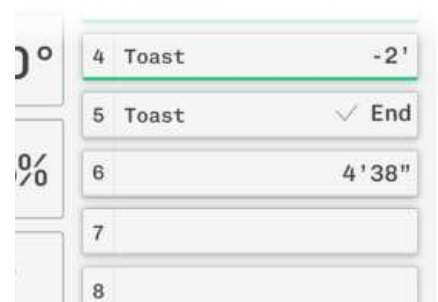


◀ lancement de la cuisson après avoir programmé toutes les plaques utilisées
Start des Garvorgangs nach der Einstellung aller erforderlichen Bleche

◀ 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

36 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

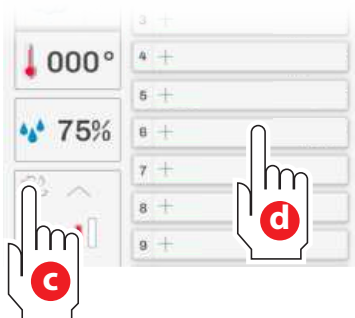
36 Après avoir réglé les paramètres de cuisson normalement, il est possible de **sélectionner un menu à l'intérieur duquel sont proposés des aliments typiques avec des minuteries déjà attribuées**. Au besoin, vous pouvez ajouter des aliments habituellement cuisinés afin de personnaliser le menu selon 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).

36



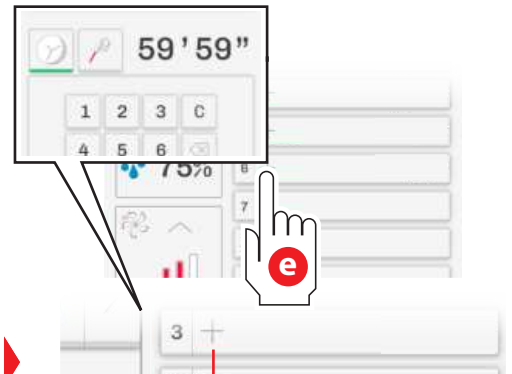
◀ sélection de la fonction
Auswahl der Funktion

◀ sélection du menu PETIT-DÉJEUNER
Auswahl des Menüs FRÜHSTÜCK

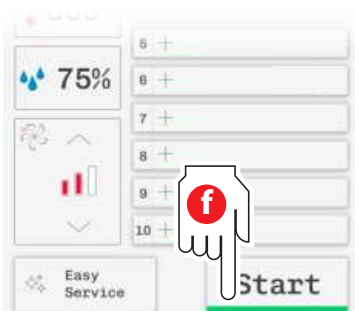


◀ réglage des paramètres de cuisson et de la première minuterie
Einstellung der Garparameter und des ersten Timers

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

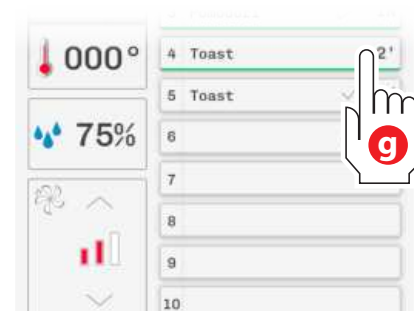


◀ adds new food
Hinzufügen neuer Speisen

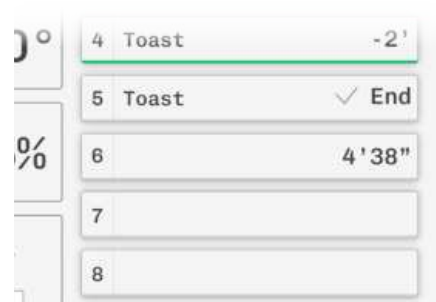


◀ lancement de la cuisson après avoir programmé toutes les plaques utilisées
Start des Garvorgangs nach der Einstellung aller erforderlichen Bleche
activation des minuteries : le compte à rebours démarre

◀ 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



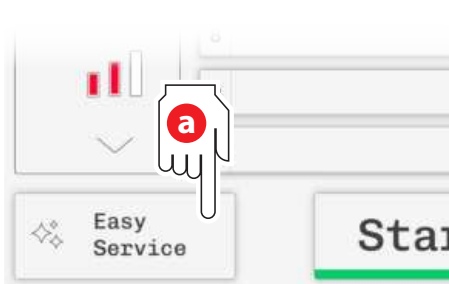
C BENUTZEN DER FUNKTION EASY SERVICE

- 37 ▶ 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

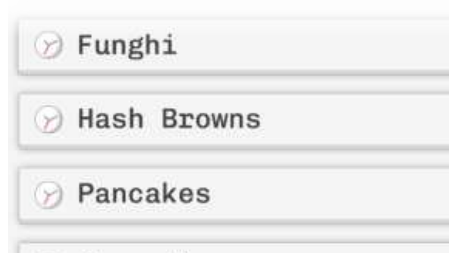
- 377 ▶ Après avoir programmé les durées de cuisson pour chaque plaque (voir les points **A** ou **B**), il est possible de sélectionner également la fonction EASY SERVICE : dans ce cas, les aliments seront TOUS prêts au même moment parce que le four, en fonction de la durée de cuisson programmée pour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

37



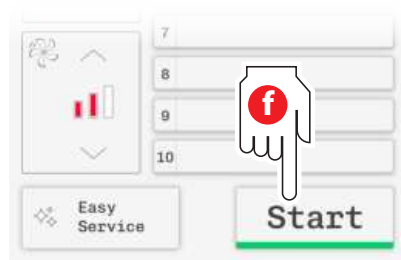
◀ sélection de la fonction
Auswahl der Funktion

◀ lection du menu PETIT-DÉJEUNER
Auswahl des Menüs FRÜHSTÜCK

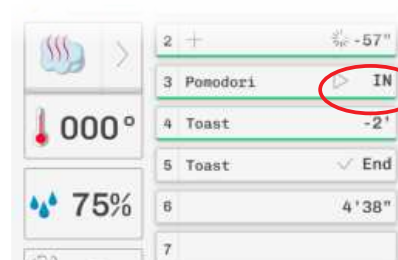


◀ PLAQUE 1 - sélection de la nourriture à cuire : le temps pré-réglé est au besoin modifiable

◀ BLECH 1 - Auswahl der zu garenden Speise: die eingestellte Zeit kann im Bedarfsfall geändert werden



◀ 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. One Touch



Der Benutzer kann im One Touch Menü seine Lieblingsrezepte, persönlichen oder automatischen Rezepte eingeben, dadurch wird die Suchzeit verkürzt und der Start beschleunigt.

Die Parameter der eingegebenen Rezepte können nicht verändert werden, die eingegebenen Rezepte können ersetzt werden.

Verwendung von One Touch

SO FÜGEN SIE EIN REZEPT IN DAS ONE TOUCH MENÜ EIN

- 38 ▶** Anleitung:
- a** Tippen Sie das One Touch Symbol an;
 - b** Tippen Sie das Kochmützensymbol an
 - c** Wählen Sie das Rezept, das Sie einfügen wollen (z.B. *gebackene Zwiebelringe*)
 - d** Wählen Sie das Symbol, das dem Rezept zugeordnet werden soll (z.B. *Gemüse*); auf der One Touch Seite ist das Symbol zu sehen.

SO STARTEN SIE EIN REZEPT AUS DEM ONE TOUCH MENÜ

- 39 ▶** Anleitung:
- e** Tippen Sie die One Touch Taste an;
 - f** Tippen Sie das Symbol des gewünschten Rezepts an (z.B. *Süßspeise*); das Rezept wird automatisch gestartet.

SO ERSETZEN SIE EIN REZEPT IM ONE TOUCH MENÜ

- 40 ▶**
- g** Drücken Sie das Symbol des Rezepts, das ersetzt werden soll, einige Sekunden lang (z.B. *Süßspeise mit Gemüse ersetzen*);
 - h** Wählen Sie das neue Rezept, das im Menü angezeigt werden soll (z.B. *gebackene Zwiebelringe*);
 - i** Wählen Sie das Symbol, das Sie dem neuen Rezept zuordnen möchten (z.B. *Gemüse*)
 - l** Im One Touch Menü wurde das Süßspeisensymbol mit dem Gemüsesymbol ersetzt

C6. One Touch



À l'intérieur du menu one touch, l'utilisateur peut saisir ses recettes préférées, personnelles ou automatiques, cela permet un démarrage rapide en réduisant les temps de recherche.

Les paramètres des recettes saisies ne sont pas modifiables, les recettes saisies peuvent être remplacées.

Comment utiliser one touch

COMMENT SAISIR UNE RECETTE DANS LE MENU ONE TOUCH

- 38 ▶** Procédure guidée :
- a** touchez l'icône one touch ;
 - b** touchez l'icône du chapeau
 - c** sélectionnez la recette que vous souhaitez saisir (ex. *anneaux d'oignon frits*)
 - d** choisissez l'icône à attribuer à la recette (ex. *légumes*) ; sur la page one touch apparaîtra l'icône programmée.

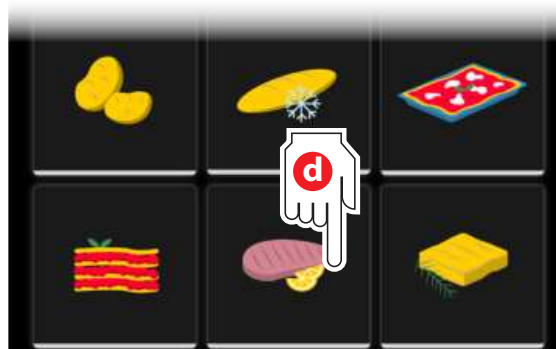
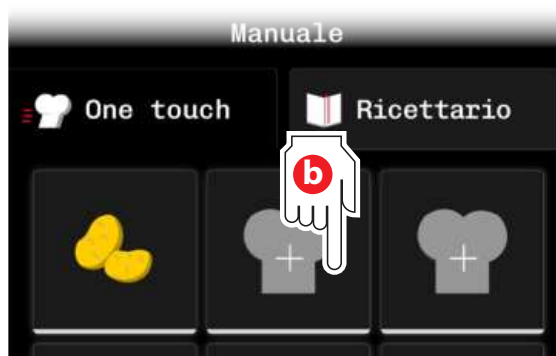
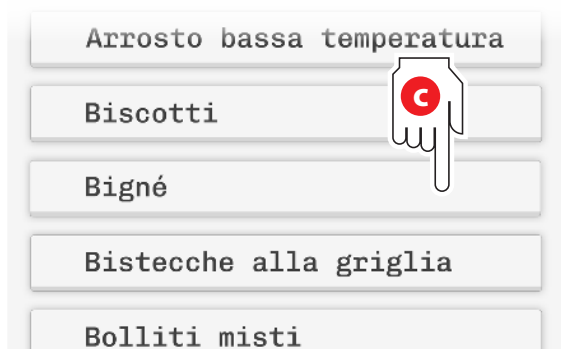
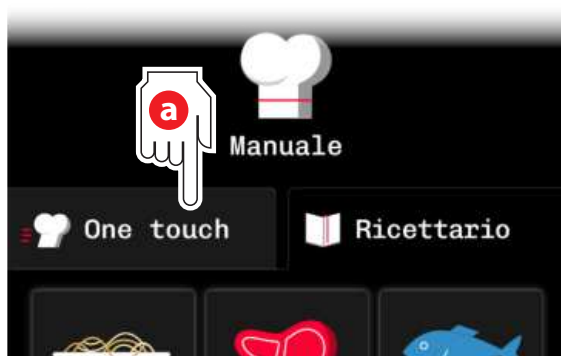
COMMENT DÉMARRER UNE RECETTE DEPUIS LE MENU ONETOUCH

- 39 ▶** Procédure guidée :
- e** touchez la touche one touch ;
 - f** touchez l'icône correspondant à la recette souhaitée (ex. *gâteau*) ; la recette démarre en automatique.

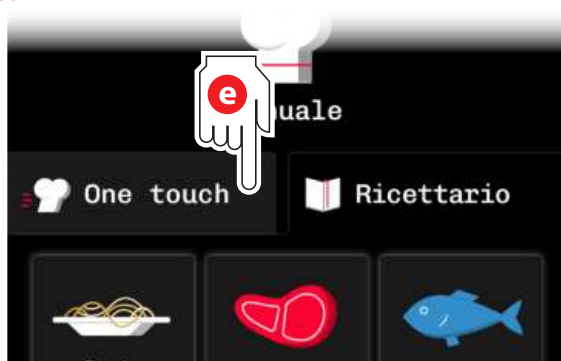
COMMENT REMPLACER UNE RECETTE DANS LE MENU ONETOUCH

- 40 ▶**
- g** maintenez enfoncée pendant quelques secondes l'icône de la recette à remplacer (ex. *remplacer tarte avec légumes*) ;
 - h** sélectionnez la nouvelle recette que vous souhaitez voir apparaître dans le menu (ex. *anneaux d'oignon frits*) ;
 - i** choisissez l'icône que vous souhaitez attribuer à la nouvelle recette (ex. *légumes*)
 - l** dans le menu one touch l'icône du gâteau a été remplacé avec celle des légumes

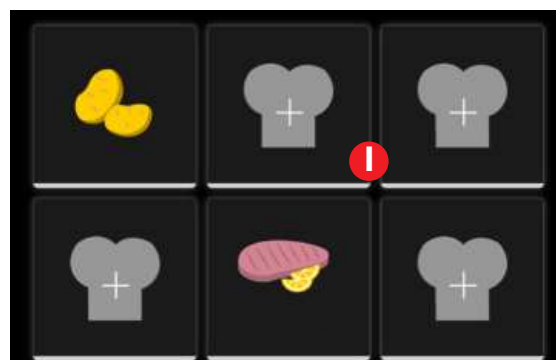
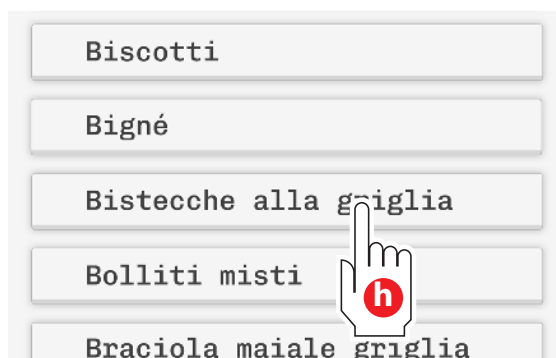
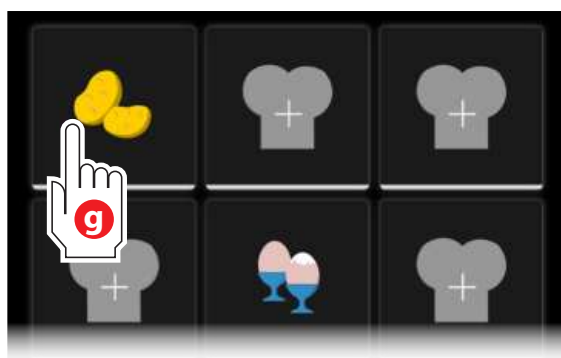
38



39



40



C7. Exportieren/Importieren der Rezepte und Logs auf einen USB-Stick

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

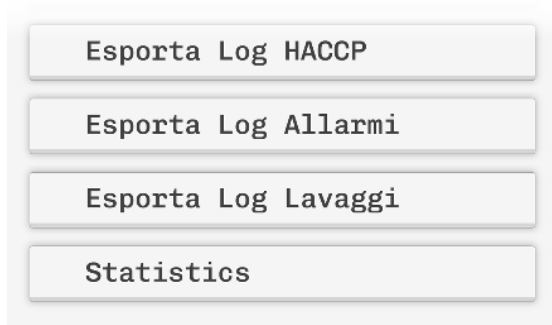
Rezepte:

- 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.



Sie können die Dateien importieren/exportieren, indem Sie Ihren (als FAT32 formatierten) Stick in den USB-Anschluss am unteren Teil des Armaturenbretts stecken. Wählen Sie aus, was Sie importieren/exportieren möchten, und drücken Sie „START“, um den Vorgang zu starten.

42 ▶ Wenn Sie nur **die Logs anzeigen möchten**, gehen Sie wie auf der Abbildung dargestellt vor.

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.

C7. Exporter/importer recettes et Log sur clé USB

411 ▶ 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 sur la partie inférieure du bandeau de commandes. Après avoir choisi ce que vous souhaitez importer / exporter, appuyez sur la touche START pour démarrer l'opération.

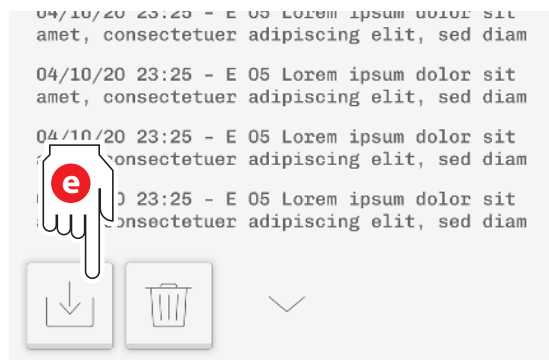
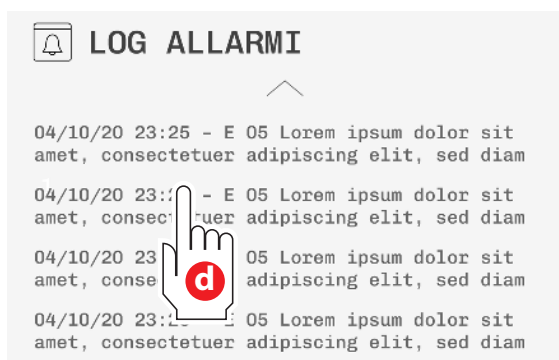
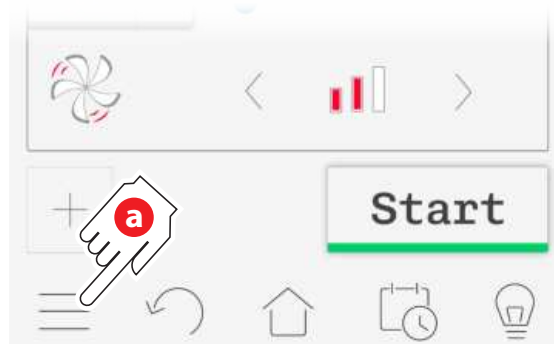
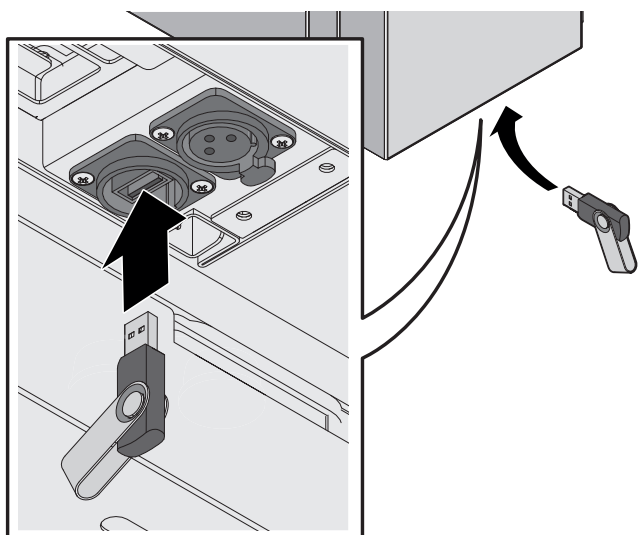
422 ▶ Si vous souhaitez seulement **visualiser les Logs**, suivez les indications de la figure.

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.



visualizzazione Log allarmi o lavaggi
Anzeige des Alarm- oder Reinigungs-Logs

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 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.

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 de garantir un fonctionnement optimal du four sans risque d'endommagement.

 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.

 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

43 ▶ Warten Sie, bis sich das Gerät abgekühlt hat (verwenden Sie eventuell die Funktion **Kühlung des Ofenraums S. 42**), 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.



Achten Sie bei der Reinigung des Touchscreens oder des Knaufs des Encoders darauf, dass nichts darunter eindringt.

Reinigung der internen Auszüge

44 ▶
45 ▶ 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. 42**). 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. 42**), 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

43 ▶ Attendez le refroidissement de l'appareil (éventuellement utilisez la fonction **Refroidissement chambre p. 42**) 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 ou le bouton encoder, faites attention aux infiltrations en-dessous de ces éléments.

Nettoyage des supports de plaques internes

44 ▶
45 ▶ 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.

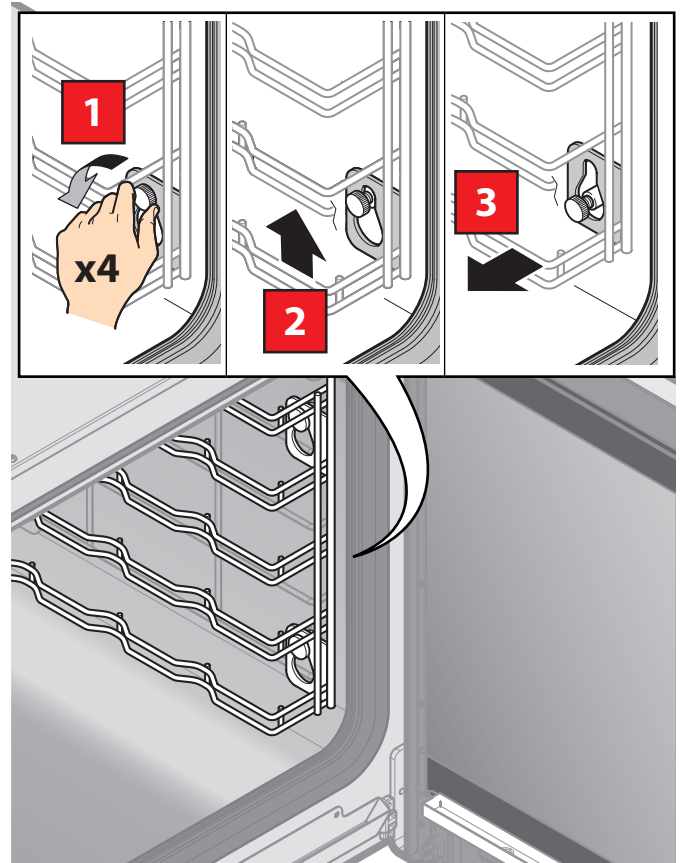
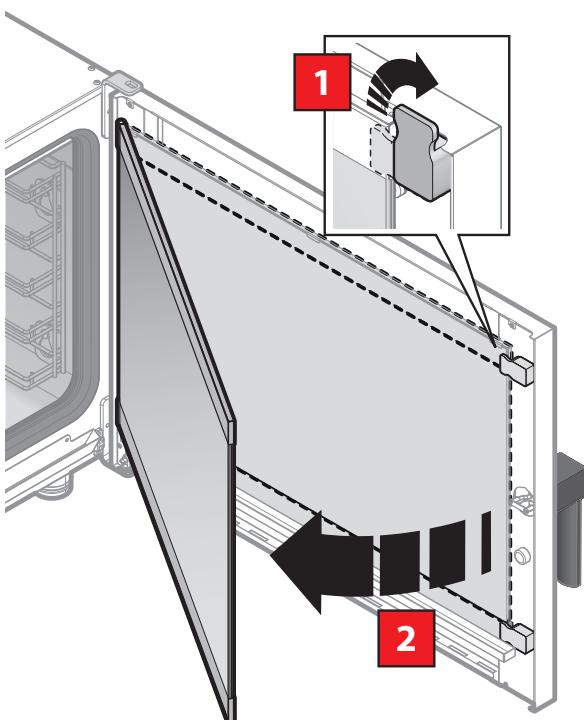
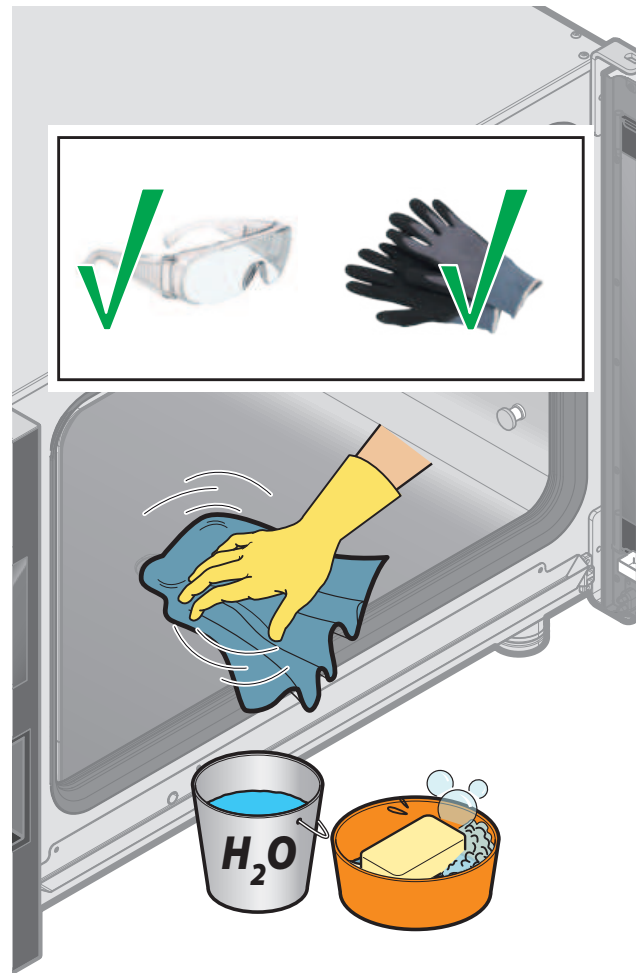
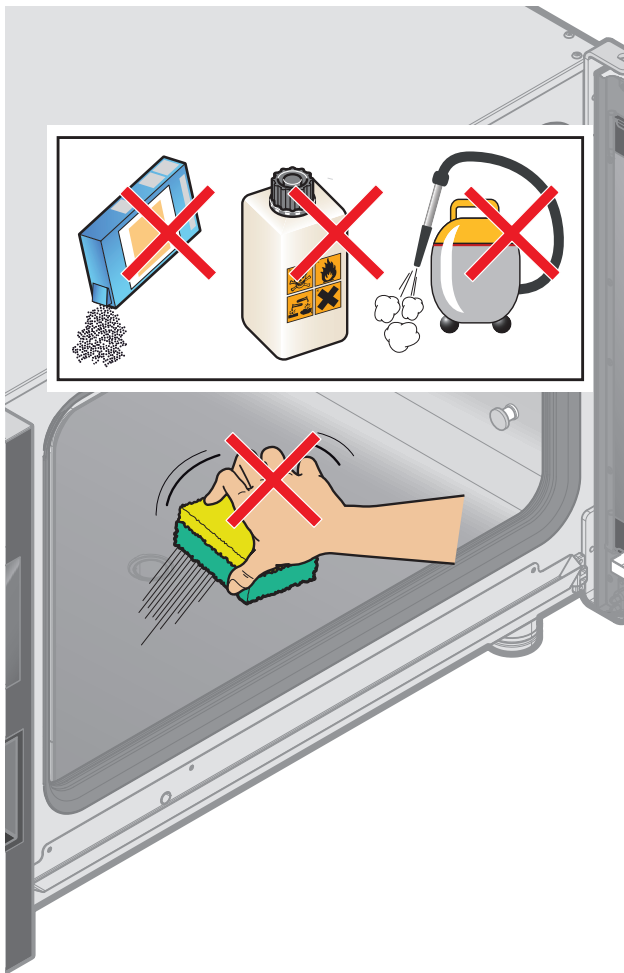
Avant de les retirer, attendez toujours le refroidissement de l'appareil (éventuellement utilisez la fonction **Refroidissement chambre p. 42**). Nettoyez-les en utilisant de l'eau chaude savonneuse, rincez-les soigneusement et séchez-les avant de les remettre en place.

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. 42**) et utilisez un chiffon imbibé d'eau chaude savonneuse. Terminez en rinçant et en essuyant soigneusement.



Reinigung des Lüftungsfilters des Armaturenbretts

- 46** ▶ 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 Lüftungsfiler benutzen.

Reinigung des Feuchtigkeitsauslasses

- 47** ▶ 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 Laufrads

Das Laufrad ist selbstreinigend, daher ist keine gewöhnliche Reinigung durch den Benutzer erforderlich.
Bei Bedarf (Intensiventkalkung) wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

Nettoyage du filtre d'aération du bandeau de commandes

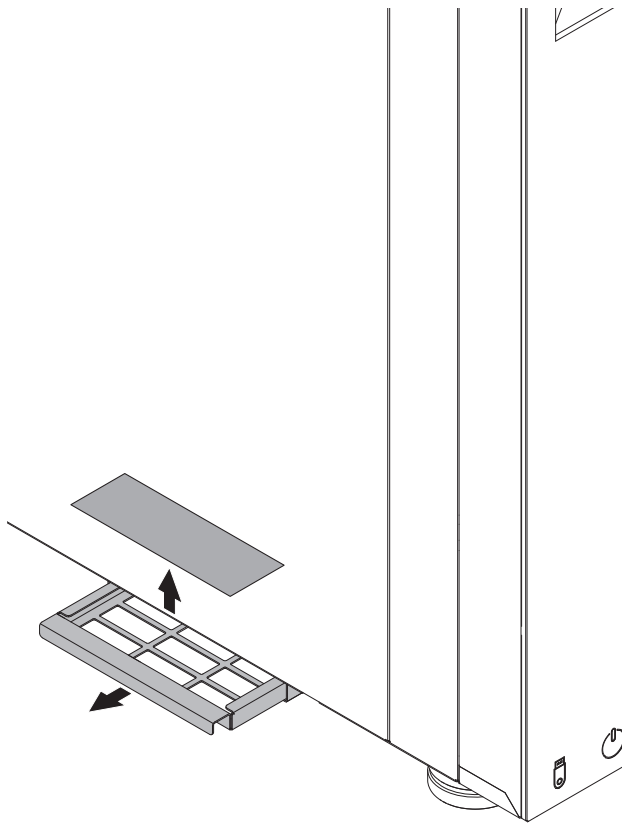
- 466** ▶ Le nettoyage du filtre d'aération du bandeau de commandes du four doit être effectué au moins une fois par mois en lavant le filtre à la main avec de l'eau et du savon. Pour extraire le filtre, tirez vers le bas avec les doigts en forçant sur la prise appropriée. Il est conseillé de remplacer 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

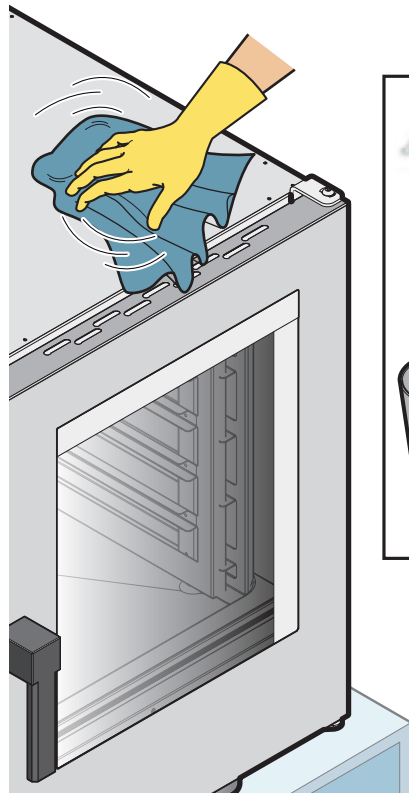
- 477** ▶ L'évacuation d'humidité expulse les vapeurs produites à l'intérieur de la chambre de cuisson. Vérifiez qu'elle soit toujours propre et parfaitement exempte de toute obstruction.

Nettoyage de la roue à ailettes

La roue à ailettes est autonettoyante, elle ne nécessite donc d'aucun entretien ordinaire de la part de l'utilisateur.
En cas de besoin (décalcification intensive), appelez l'assistance technique.



46



47

AUTOMATISCHE REINIGUNGEN

- 48 ▶ Warten Sie, bis die Backkammer eine Temperatur unter 100 °C erreicht hat, oder verwenden Sie bei Bedarf die Funktion **Garraumkühlung S. 42**. Wählen Sie anschließend Folgendes aus:
- Ⓢ Das passende Reinigungsprogramm für den Verschmutzungsgrad im Garraum.

AUFGESTELLTE ÖFEN

SOFT		48 Minuten	Leicht verschmutzt
NORMAL		53 Minuten	Normal verschmutzt
HARD		58 Minuten	Stark verschmutzt
SPÜLUNG	Das Spülprogramm sieht keine Verwendung von Reinigungsmittel vor		

- ⊕ 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.

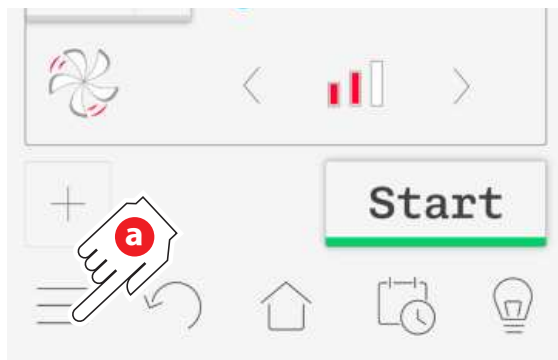
LAVAGE AUTOMATIQUE

- 48 ▶ Attendez que la chambre de cuisson atteigne une température inférieure à 100 °C ou, si nécessaire, utilisez la fonction **Refroidissement de la chambre p. 42**. Successivement choisissez :
- Ⓢ le programme de lavage le plus approprié au niveau de saleté de la chambre.

FOURS À POSER

SOFT		48 min.	légèrement sale
NORMAL		53 min.	normalement sale
HARD		58 min.	très sale
RINÇAGE	le programme de rinçage ne prévoit pas l'utilisation de détergent		

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



sélection du type de lavage

Auswahl der Reinigungsart



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.

49 ▶ **a** Auswahl der gewünschten Reinigungsart.

Starten Sie die Reinigung mit der Taste **START**.

b Abhängig von den gewählten Optionen fordern einige Bildschirme dazu auf, die Ofenraumdichtung mit einem feuchten Tuch zu reinigen oder den Reinigungsmittelstand zu überprüfen.

c Wenn ein Behälter ersetzt wurde, muss dies durch Antippen der zugehörigen Taste gemeldet werden:

Sostituto detergente	Der Reinigungsmittelbehälter wurde ausgetauscht
----------------------	--

d Auf einem Bildschirm wird der Fortschritt des in vier Schritte unterteilten Reinigungszyklus:

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), um alle Spuren von Reinigungsmittel zu entfernen.
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.

49 ▶ **a** sélectionnez le type de lavage souhaité.

Démarrez le lavage en touchant la touche **START**.

b En fonction des options choisies, certaines pages-écran signalent de nettoyer le joint de la chambre avec un chiffon humide ou de vérifier le niveau du détergent.

c Si un bidon a été remplacé, il est nécessaire de signaler l'opération en pressant la touche correspondante :

Sostituto detergente	le bidon du détergent liquide a été remplacé
----------------------	---

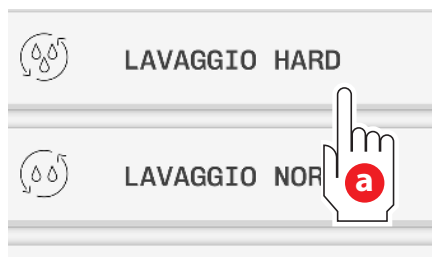
d Une page-écran indique la progression du lavage divisée en quatre étapes :

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) 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 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.

49 LAVAGE AVEC DÉTERGENT LIQUIDE
REINIGUNG MIT FLÜSSIGEM REINIGUNGSMITTEL



le joint doit être nettoyé avec un chiffon humide

Die Dichtung mit feuchtem Tuch reinigen

d



indique la phase en cours et sa progression

zeigt die laufende Phase und ihren Fortschritt an

ERSATZ DER REINIGUNGSMITTEL

- 50** ▶ Unten im Gerät befindet sich ein kleiner durchsichtiger Schlauch, der mit einer internen Pumpe zum Ansaugen von Reinigungsmittel verbunden ist.

Der Schlauch wird in den entsprechenden Behälter gesteckt, darauf achten, dass er den Boden berührt.

- +** 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.

- 51** ▶ Der Behälter darf nur am Boden **platziert werden**, vorher sicherstellen, dass er nicht den Durchgang behindert. Den 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 Reinigungsmittelbehälters PSA** (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 des Behälters, muss diese durch Antippen der entsprechenden Taste angezeigt werden:

Sostituto detergente	Der Reinigungsmittelbehälter wurde ausgetauscht
----------------------	--

REPLACEMENT DES BIDONS DE DÉTERGENT

- 50** ▶ Dans la partie inférieure, l'appareil est pourvu d'un petit tube transparent raccordé à une pompe interne pour l'aspiration du détergent.

Il doit être inséré à l'intérieur du bidon, en s'assurant qu'il touche 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.

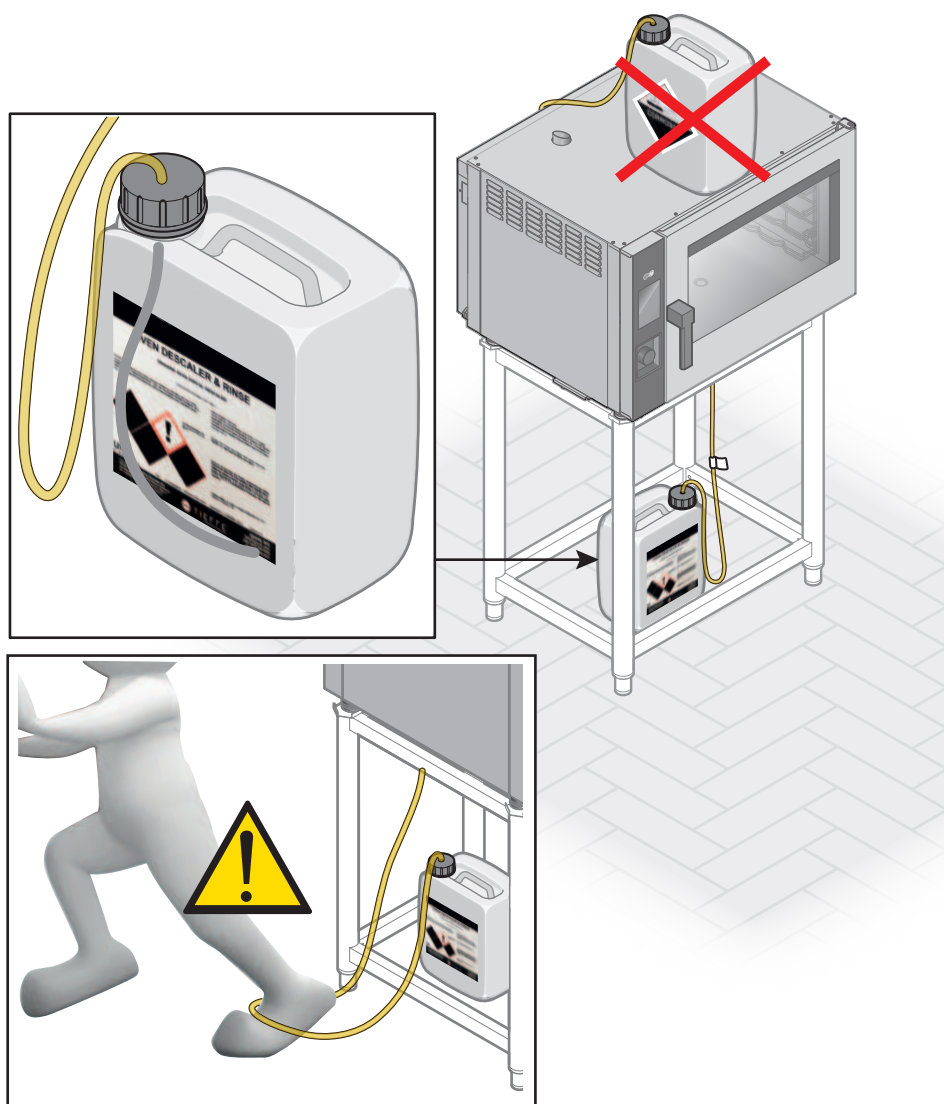
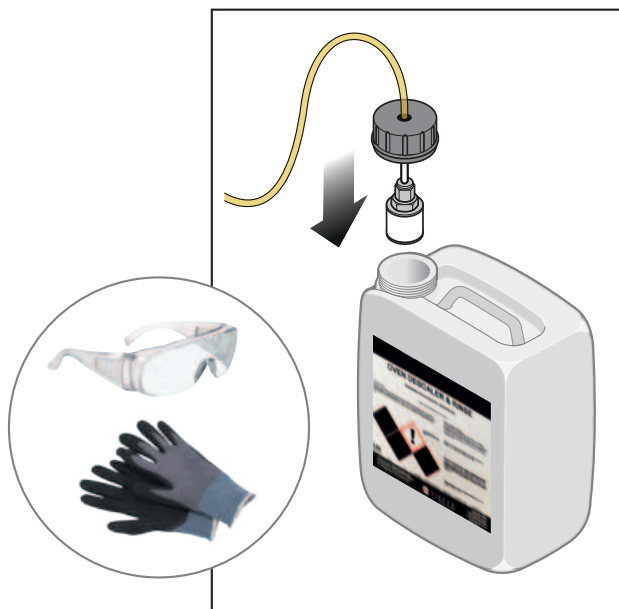
- 51** ▶ Le bidon doit être positionné **uniquement au sol**, en s'assurant qu'il ne gêne pas le passage des personnes. Évitez de le poser sur le four ou à proximité des autres appareils ou objets chauds.

- !** Durant les opérations de première installation ou de changement du bidon de détergent, **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 l'eau courante et contactez immédiatement un médecin.

- !** La fiche de sécurité et la composition chimique du nettoyeur 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 du bidon, l'opération doit être indiquée en touchant le bouton correspondant à ce qui a été effectué :

Sostituto detergente	le bidon du détergent liquide a été remplacé
----------------------	---



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 Drücken Sie die Taste STOP
Reinigung	ZULÄSSIGE UNTERBRECHUNG Drücken Sie die Taste STOP anschließend; 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
lavage	INTERRUPTION AUTORISÉE Appuyez sur la 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.

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.



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.

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.



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 feuillards en nylon ou du ruban adhésif solide (évitiez 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.



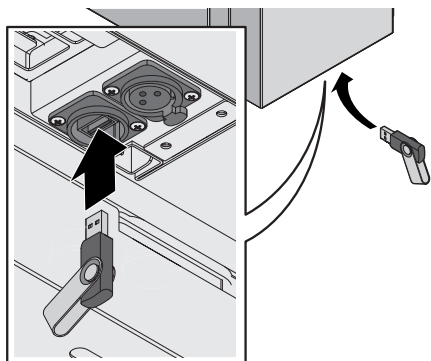
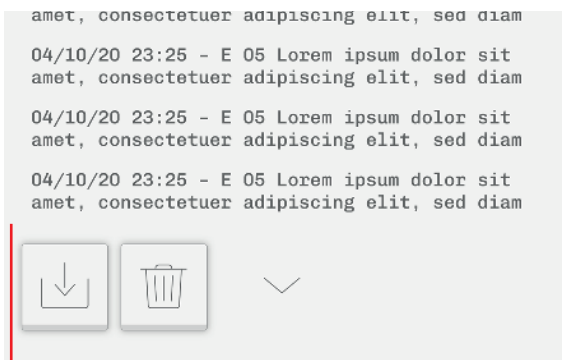
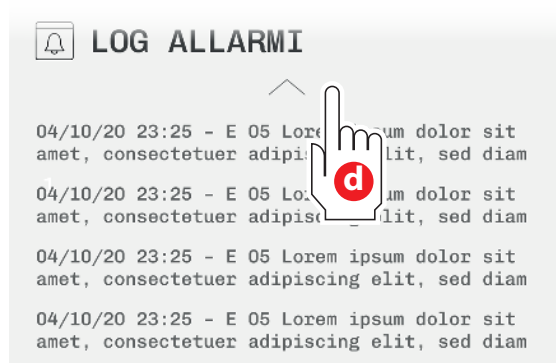
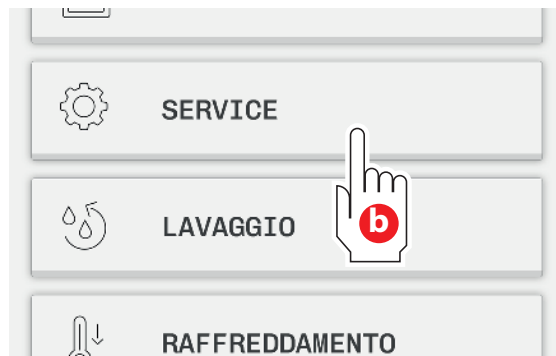
E1. Anzeige von Alarmen

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.

52



Exporte les messages d'alarmes intervenus sur une clé USB personnelle (la prise USB se trouve en-dessous du bandeau de commandes du four)

Alarmová hlášení se exportují na osobní USB flash disk (USB zásuvka je pod ovládacím panelem pece)

E2. Alarmliste

ALARM		BESCHREIBUNG	AKTION
E000	Defekt Sonde Kammer	Defekt der Sonde zur Erfassung der Temperatur im Garraum	Der Garvorgang wird unterbrochen.
E001	Sicherung Motor 1	Alarm Thermoschutzschalter Ofenmotor (der obere im Fall von 2 oder 3 Motoren)	Der Garvorgang wird unterbrochen. Automatische Wiederherstellung
E002	Sicherung Kammer	Alarm Thermoschutzschalter Übertemperatur Ofengarraum	Der Garvorgang wird unterbrochen. Manuelle Wiederherstellung durch autorisierten Techniker
E004	Alarm Karte überhitzt - FILTER REINIGEN	Alarm Übertemperatur Ofenkarte	Der Garvorgang wird unterbrochen.
E005	Mangel an Kommunikation mit der Basis	Probleme bei serieller Kommunikation zwischen Touch-Karte und Basis-Karte	Der Garvorgang wird unterbrochen.
E006	Sicherung Motor 2	Alarm Thermoschutzschalter unterer Ofenmotor	Der Garvorgang wird unterbrochen. Automatische Wiederherstellung
E007	Sicherung Motor 3	Alarm Thermoschutzschalter unterer Ofenmotor	Der Garvorgang wird unterbrochen. Automatische Wiederherstellung
E023	Gasausfallalarm	Kein Einschalten und/oder keine Erfassung der Brennerflamme	Der Garvorgang wird unterbrochen. Manuelles Zurücksetzen
E030	Voralarm Karte überhitzt - FILTER REINIGEN!	Voralarm Übertemperatur Ofenkarte	Der Garvorgang wird unterbrochen. Manuelles Zurücksetzen
E031	Defekt Kernfühler	Probleme bei der Erfassung des Kernfühlers	Der Garvorgang wird unterbrochen. Automatische Wiederherstellung
E032	Mangel an elektrischer Spannung	Keine externe Stromversorgung	Der Garvorgang wird unterbrochen. Manuelles Zurücksetzen

ABHILFEN	HINWEISE
Den Kundendienst bzw. Händler vor Ort hinzuziehen	
Den Kundendienst bzw. Händler vor Ort hinzuziehen	
Den Kundendienst bzw. Händler vor Ort hinzuziehen	
Den Filter des Armaturenbretts des Technikfaches reinigen  Abb. 46). Die externe Versorgung des Ofens nicht ausschalten. Den Kundendienst bzw. Händler hinzuziehen, falls die Störung häufiger auftritt.	
Die Maschine aus- und wieder einschalten. Besteht die Störung fort: Den Kundendienst bzw. Händler vor Ort hinzuziehen.	
Den Kundendienst bzw. Händler vor Ort hinzuziehen	
Den Kundendienst bzw. Händler vor Ort hinzuziehen	
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 PHASE und NEUTRALLEITER der Stromversorgung nicht versehentlich vertauscht wurden. (Lassen Sie von einem Techniker überprüfen, ob zwischen Ofengehäuse (Erde) und Phase eine 230 V Spannung anliegt.) Drücken Sie den Knopf mindestens eine Sekunde lang, um einen Reset durchzuführen (es könnte notwendig sein, den Vorgang mehrmals zu wiederholen). Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an den Kundendienst.	
Den Filter des Armaturenbretts des Technikfaches reinigen  Abb. 46). Die externe Versorgung des Ofens nicht ausschalten. Den Kundendienst bzw. Händler hinzuziehen, falls die Störung häufiger auftritt.	
Sicherstellen, dass der korrekte Kernfühler in den Steckverbinder eingesteckt wurde. Besteht die Störung fort: Den Kundendienst bzw. Händler vor Ort hinzuziehen.	
Den Knopf zum Zurücksetzen der Alarme drücken. Überprüfen, ob es zu einer Unterbrechung in der Stromversorgung gekommen ist. Besteht die Störung fort: Den Kundendienst bzw. Händler vor Ort hinzuziehen	

E2. Liste des alarmes

ALARME		DESCRIPTION	ACTION
E000	Erreur sonde chambre	Panne sonde mesure de la température chambre de cuisson	Blocage de la cuisson.
E001	Sécurité moteur 1	Alarme sécurité thermique moteur four (supérieure si 2 ou 3)	Blocage de la cuisson. Reprise automatique
E002	Sécurité chambre	Alarme sécurité thermique surtempérature chambre de cuisson du four	Blocage de la cuisson. Reprise manuelle de la part d'un technicien autorisé
E004	Alarme haute température carte - NETTOYER LE FILTRE	Alarme de surtempérature carte du four	Blocage de la cuisson.
E005	Pas de communication avec la base	Problèmes de communication série entre carte touch et carte de base	Blocage de la cuisson.
E006	Sécurité moteur 2	Alarme sécurité thermique moteur four inférieur	Blocage de la cuisson. Reprise automatique
E007	Sécurité moteur 3	Alarme sécurité thermique moteur four inférieur	Blocage de la cuisson. Reprise automatique
E023	Alarme absence gaz	Échec allumage et/ou détection de flamme du brûleur	Blocage de la cuisson. Réarmement manuel
E030	Pré-alarme haute température carte - NETTOYER LE FILTRE !	Pré-alarme de surtempérature carte du four	Blocage de la cuisson. Réarmement manuel
E031	Erreur sonde aiguille	Problèmes de détection de la sonde aiguille	Blocage de la cuisson. Reprise automatique
E032	Absence de tension électrique	Coupure alimentation électrique externe	Blocage de la cuisson. Réarmement manuel

SOLUTIONS	REMARQUE
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 du compartiment technique  fig. 46). Ne pas éteindre l'alimentation externe du four. Appeler le service assistance technique ou le Revendeur	
Éteindre et rallumer la machine. Si elle se répète : Appeler le service assistance technique du revendeur local	
Appeler le service assistance technique du revendeur local	
Appeler le service assistance technique du revendeur local	
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 inversés dans l'alimentation électrique (faire contrôler à un technicien qu'il y ait une tension de 230V entre le corps du four (terre) et la phase). Appuyez sur le bouton pendant au moins une seconde pour réinitialiser (il peut être nécessaire de répéter l'opération plusieurs fois) Si le problème persiste, contactez l'assistance.	
Nettoyer le filtre du bandeau du compartiment technique  fig. 46). Ne pas éteindre l'alimentation externe du four. Appeler le service assistance technique ou le Revendeur	
Vérifier d'avoir inséré la sonde aiguille dans le connecteur. Si elle se répète : Appeler le service assistance technique du revendeur local	
Appuyer sur le bouton pour réarmement 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	



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