

- IT - MANUALE D'INSTALLAZIONE ED USO
 - DE - INSTALLATIONS- UND NUTZUNGSANLEITUNG
-

Rigeneratori-mantenitori di temperatura Geräte zum Aufwärmen - Warmhalten



INDICE

1.	Avvertenze generali e di sicurezza	3
2.	Installazione	3
2.1	Posizionamento	4
2.2	Collegamento idrico	5
2.3	Collegamento elettrico	6
2.4	Messa in funzione	7
3.	Istruzioni mantenitore	8
3.1	Mantenitore senza spillone	8
3.2	Mantenitore con spillone	8
4.	Istruzioni rigeneratore	10
4.1	Rigeneratore manuale	10
4.2	Rigeneratori elettronici	11
4.2.1	Impostazione rigenerazione	12
4.2.2	Mantenimento di temperatura	13
4.2.3	Programmazione	13
4.3	Memorizzazione / modifica / cancellazione dei programmi	14
4.3.1	Memorizzazione	14
4.3.2	Modifica	15
4.3.3	Cancellazione	15
5.	Manutenzione	16
5.1	Pulizia	16
5.2	Elettrovalvola	16
5.3	Microinterruttore porta	16
5.4	Protezione termica motore	16
6.	Cosa fare se..	17
6.1	Problemi più comuni	17
6.2	Controlli eseguibili da un tecnico autorizzato	18
6.3	Gestione ricambi	19
6.4	Allarmi	19

Appendice

7.	Schede tecniche	20
8.	Schemi elettrici	28

1. AVVERTENZE GENERALI

- Leggere attentamente il presente manuale prima dell'installazione e della messa in funzione dell'apparecchio, in quanto il testo fornisce importanti indicazioni riguardanti la sicurezza d'installazione, d'uso e di manutenzione dell'apparecchio.
- Conservare con cura e in un luogo facilmente accessibile questo manuale per ogni ulteriore consultazione da parte degli operatori.
- Allegare sempre il manuale nel caso di trasferimento dell'apparecchio; se si rendesse necessario, ne andrà richiesta una nuova copia al rivenditore autorizzato o direttamente alla ditta costruttrice.
- Appena rimosso l'imballo, accertarsi che l'apparecchio sia integro e non presenti danni causati dal trasporto. In nessun caso andrà mai installato e messo in funzione un apparecchio danneggiato; nel dubbio contattare subito l'assistenza tecnica o il proprio rivenditore di fiducia.
- L'installazione, la manutenzione straordinaria e le operazioni di riparazione dell'apparecchiatura devono essere effettuate unicamente da personale professionalmente qualificato e seguendo le istruzioni del costruttore.
- L'apparecchio è stato progettato per cucinare alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione: qualsiasi suo diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso.
- L'apparecchio deve essere usato solo da personale adeguatamente addestrato al suo utilizzo. Per scongiurare il rischio di incidenti o danni all'apparecchio è inoltre fondamentale che il personale riceva con regolarità precise istruzioni riguardanti la sicurezza.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali o da persone prive di esperienza e conoscenza, a meno che esse non siano supervisionate o istruite riguardo l'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
- L'apparecchio deve essere posizionato in un locale adeguatamente ventilato per prevenire un accumulo eccessivo di sostanze dannose alla salute nell'aria della stanza ove installato.
- I bambini devono essere supervisionati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio né lo usino.
- Durante il funzionamento è necessario prestare attenzione alle zone calde della superficie esterna dell'apparecchio che, in condizioni di esercizio, possono anche superare i 60° C.
- Non è necessario l'uso di otoprotettori da parte dell'utente in quanto il livello di pressione acustica del forno è inferiore ai 70 dB(A)
- In caso di guasto o di cattivo funzionamento, l'apparecchiatura deve essere disattivata; per la sua

eventuale riparazione rivolgersi solamente ad un centro d'assistenza tecnica autorizzato dal costruttore ed esigere parti di ricambio originali.

- Non posizionare altre sorgenti di calore, come ad esempio friggitrici o piastre di cottura, nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Non depositare né utilizzare sostanze infiammabili nelle vicinanze dell'apparecchiatura.
- In caso di prolungato inutilizzo del forno, devono essere interrotte sia l'erogazione dell'acqua che quella dell'energia elettrica.
- Prima della messa in funzione dell'apparecchio controllare di aver rimosso tutte le parti dell'imballaggio, avendo cura poi di smaltirle in maniera conforme alla vigente normativa.
- Ogni modifica all'installazione dell'apparecchio che si dovesse rendere necessaria dovrà essere approvata ed effettuata da parte di

personale tecnico autorizzato.

- L'apparecchio è destinato al solo uso professionale e da personale qualificato.
- Non sono ammesse modifiche di alcun tipo al cablaggio dell'apparecchio.
- Il mancato rispetto delle precedenti avvertenze può compromettere sia la sicurezza dell'apparecchiatura che la vostra.
- Quando la camera di cottura è calda prestare attenzione durante l'apertura della porta. **PERICOLO DI USTIONI!!!**
- L'estrazione delle teglie o delle griglie dall'apparecchio caldo deve essere fatta proteggendo le mani con appositi guanti resistenti al calore.
- Durante le operazioni di pulizia della camera di cottura utilizzare occhiali di protezione e guanti adatti.
- **ATTENZIONE:** il pavimento in prossimità del forno potrebbe essere scivoloso.

La ditta costruttrice dell'apparecchio declina ogni responsabilità per danni causati da errata installazione, manomissione dell'apparecchio, uso improprio, cattiva manutenzione, l'inservanza delle norme locali e imperizia nell'uso.

2. INSTALLAZIONE

2.1 Posizionamento

Gli apparecchi sono stati progettati per essere installati in locali chiusi, non possono essere usati all'aria aperta e non possono essere esposti alla pioggia.

Il luogo designato per l'installazione dell'apparecchio deve presentare una superficie rigida, piana e orizzontale che deve poter sostenere con sicurezza sia il peso dell'insieme apparecchio/supporto che quello del carico alla massima capienza.

L'apparecchio deve essere installato solo su un supporto stabile.

L'apparecchio va tolto dall'imballo, ne va verificata l'integrità e va sistemato nel luogo d'utilizzazione avendo l'accortezza di non posizionarlo contro muri, paratie, pareti divisorie, mobili da cucina o rivestimenti in materiale infiammabile.

Si raccomanda di osservare scrupolosamente la normativa antincendio vigente.

Deve essere mantenuta una distanza minima di 100 mm su tutti i lati fra l'apparecchio e le pareti o le altre attrezzature (fig. 1).

L'apparecchio deve essere posizionato in un locale adeguatamente ventilato.

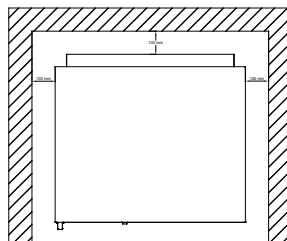
Tutti i materiali utilizzati per l'imballo sono compatibili con l'ambiente; essi devono essere smaltiti secondo le vigenti normative.

L'apparecchio deve essere messo in piano: per regolare l'altezza dei piedini livellatori si agisce, con il riferimento di una livella a bolla d'aria, come indicato in fig. 2.

Dislivelli o inclinazioni di una certa importanza possono influenzare negativamente sul funzionamento dell'apparecchio.

Togliere dai pannelli esterni dell'apparecchio tutta la pellicola protettiva staccandola lentamente, per evitare che restino tracce di collante.

Controllare che aperture e fessure di aspirazione o di smaltimento del calore non siano in alcun modo ostruite.



2.2 Collegamento idrico (solo per modelli dotati di umidificatore)

La pressione dell'acqua deve essere al massimo di (250 KPa) 2,5 bar. Se la pressione dell'acqua della rete di distribuzione fosse superiore a tale valore è necessario installare un riduttore di pressione a monte dell'apparecchio.

La pressione minima dell'acqua per un corretto funzionamento dell'apparecchio deve essere superiore a 0,5 bar.

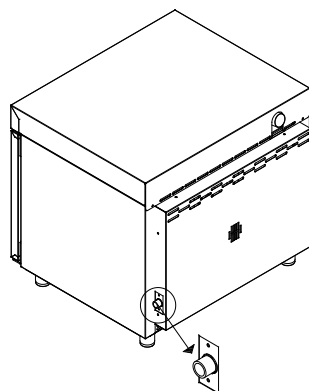
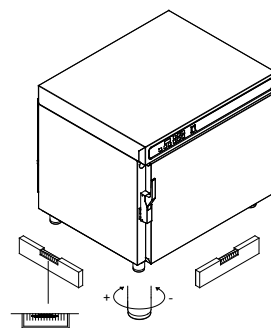
Gli apparecchi hanno un unico ingresso per acqua addolcita (fig. 3). Si consiglia sempre l'installazione di un addolcitore-decalcificatore per portare la durezza dell'acqua all'ingresso dell'apparecchio entro valori compresi fra 8° e 10° F.

Prima del collegamento, lasciare defluire una quantità di acqua sufficiente per pulire la condotta da eventuali residui ferrosi. Verificare che il filtro dell'elettrovalvola sia pulito (vedi paragrafo 5.2).

Collegare la condotta "Acqua" alla rete di distribuzione dell'acqua fredda specifica e interporre un rubinetto di intercettazione.

Assicurarsi che il rubinetto di intercettazione sia posizionato in luogo e in maniera tale da essere facilmente azionabile in qualsiasi momento dall'operatore.

Attenzione: in caso di guasto del tubo di carico dell'acqua, questo deve essere sostituito con uno nuovo mentre quello vecchio e guasto non deve più essere riutilizzato.



2.3 Collegamento elettrico

L'impianto elettrico, come prescritto e specificato nella normativa in vigore, deve essere dotato di un'efficiente messa a terra. È possibile garantire la sicurezza elettrica dell'apparecchio unicamente in presenza di un impianto elettrico a norma.

Prima di effettuare il collegamento elettrico, vanno controllati i valori di tensione e di frequenza della rete elettrica per verificare che siano conformi alle richieste dell'apparecchio indicate nella sua targhetta tecnica (fig. 4).

Per il collegamento diretto alla rete di alimentazione è necessario interporre tra l'apparecchiatura e la rete stessa un dispositivo, dimensionato in base al carico, che ne assicuri la disconnessione e i cui contatti abbiano una distanza di apertura che consenta la disconnessione completa nelle condizioni della categoria di sovratensione III, conformemente alle regole di installazione; anche questo dispositivo deve essere posizionato in luogo e in maniera tale da essere facilmente azionabile in qualsiasi momento dall'operatore.

Portare l'interruttore generale a cui andrà collegata la spina del cavo di alimentazione nella posizione 0 (zero). Far verificare da personale professionalmente qualificato che la sezione dei cavi della presa sia adeguata alla potenza assorbita dall'apparecchio.

Svitare le viti che fissano la schiena dell'apparecchio e asportarla (fig. 5).

Il cavo flessibile deve essere di policloroprene o di elastomero sintetico con guaina equivalente resistente all'olio.

Usare un cavo di sezione adeguata al carico corrispondente ad ogni apparecchio, come indicato in tabella (tab. 1).

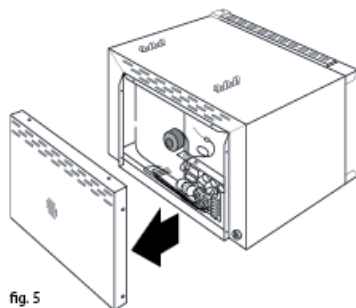


fig. 5

Modello	Tensione	Frequenza (Hz)	Potenza (kW) assorbita	Corrente assorbita per singola fase (A)	Sezione cavo alim (mm ²)
GM0311E	230-1N	50/60 Hz	0,7	3	3 x 1,5 mm ² compreso
GM0511E	230-1N	50/60 Hz	1	4,4	3 x 1,5 mm ² compreso
GR0523M	230-1N	50 Hz	3	13	3 x 1,5 mm ² compreso
GR0511E /M /P	400-3N	50 Hz	6,3	10	5 x 1,5 mm ²
GR0511L	230-1N	50 Hz	3	13	3 x 1,5 mm ²
GR1011E /M /P	400-3N	50 Hz	12,6	20	5 x 2,5 mm ²
GR1021P	400-3N	50 Hz	16	26	5 x 4 mm ²
GM2011P	400-3N	50 Hz	7,2	14	5 x 1,5 mm ²
GR2011P	400-3N	50 Hz	16,2	26	5 x 4 mm ²
GM2021P	400-3N	50 Hz	9,2	17	5 x 2,5 mm ²
GR2021P	400-3N	50 Hz	22,2	36	5 x 6 mm ²

Infilare il cavo di alimentazione nel foro del pressacavo che si trova nella parte posteriore dell'apparecchio. Alcuni apparecchi, come indicato in tabella (tab. 1), possono essere alimentati sia con tensione trifase a 400 V (fig. 6a) che con tensione monofase a 230 V (fig. 6b). Collegare il cavo alla morsetteria seguendo le indicazioni ivi presenti e qui riportate (fig. 6). Bloccare il cavo con il pressacavo.

La tensione di alimentazione a macchina funzionante, non deve discostarsi dal valore della tensione nominale di $\pm 10\%$. L'apparecchiatura deve essere inclusa in un sistema equipotenziale la cui efficacia deve essere verificata secondo quanto riportato nella normativa in vigore. Per il collegamento vi è un morsetto, posto sul telaio e contrassegnato con il simbolo di fig. 7, al quale deve essere collegato un cavo con sezione minima di 10 mm².

Rimontare la schiena dell'apparecchio.

L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali delle Direttive di Bassa Tensione 73/23/CEE e 2006/95/CEE. Essa soddisfa le prescrizioni delle seguenti norme elettriche:

- EN 60335-1 + successivi aggiornamenti;
- EN 60335-2-42 + successivi aggiornamenti;
- EN 55104 / EN 55014 + successivi aggiornamenti;
- EN 61000 + successivi aggiornamenti.

L'apparecchiatura è conforme ai requisiti essenziali della Direttiva di Compatibilità Elettromagnetica 93/465/CEE.

2.4 Messa in funzione dell'apparecchiatura

Prima di mettere in funzione l'apparecchio, vanno effettuate scrupolosamente tutte le verifiche necessarie all'accertamento della conformità degli impianti e dell'installazione dell'apparecchio alle norme di legge e alle indicazioni tecniche e di sicurezza presenti in questo manuale.

Inoltre devono essere soddisfatti i seguenti punti:

La temperatura ambientale del luogo di installazione dell'apparecchio deve essere maggiore di +4° C.

La camera di cottura deve essere vuota.

Tutti gli imballi devono essere stati interamente rimossi, compresa la pellicola protettiva applicata sulle pareti dell'apparecchio.

Gli sfianti e le feritoie di aerazione devono essere aperti e liberi da ostruzioni.

I pezzi dell'apparecchio eventualmente smontati per eseguirne l'installazione devono essere rimontati.

L'interruttore elettrico generale deve essere chiuso e il rubinetto di intercettazione dell'acqua a monte dell'apparecchio deve essere aperto.

Nel momento in cui l'apparecchio riceve la tensione di alimentazione può emettere un segnale sonoro.

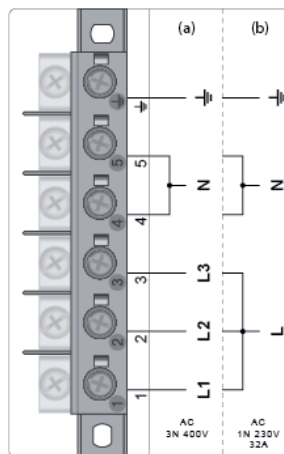


fig. 6

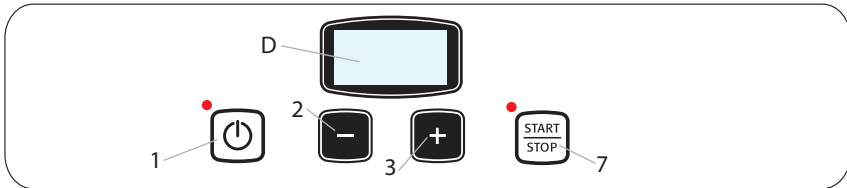


fig. 7

3. ISTRUZIONI D'USO MANTENITORE

L'apparecchio è stato progettato per cucinare e mantenere a temperatura di servizio alimenti in ambienti chiusi e deve essere impiegato unicamente per tale funzione. Qualsiasi suo diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso. Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

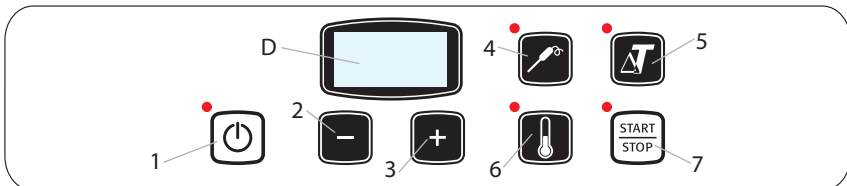
3.1 Mantenitore di temperatura senza spillone



1. Pulsante accensione apparecchiatura.
2. Pulsante che permette di decrementare la temperatura.
3. Pulsante che permette di incrementare la temperatura.
4. Pulsante di Start/Stop attività di cottura/mantenimento.
- D. Display

All'accensione della scheda (1) il display visualizza il set-point camera impostato a 90°C. Con i tasti 2 e 3 e si può modificare la temperatura di set fino ad un minimo di 25°C e ad un massimo di 120°C. Premendo il tasto 7 (Start), si attiva il funzionamento e l'apparecchio si pone in 'PRE', ovvero preriscaldamento. Al termine della procedura di preriscaldamento la macchina emette un segnale acustico e si pone immediatamente in fase di 'HOLD' a tempo 'infinito'. Se la camera era già sufficientemente preriscaldata allora il mantenitore va subito in HOLD. Durante la fase di 'HOLD' sul display appare la temperatura in camera. Premendo i tasti 2 e 3 si aumentare o diminuire la temperatura di mantenimento.

3.2 Mantenitore di temperatura con spillone



1. Pulsante accensione apparecchiatura.
2. Pulsante che permette di decrementare la temperatura.
3. Pulsante che permette di incrementare la temperatura.
4. Pulsante temperatura sonda al cuore. (Solo modelli con spillone)
5. Pulsante Delta-T. (Solo modelli con spillone)
6. Pulsante temperatura cottura/mantenimento. (Solo modelli con spillone)

7. Pulsante di Start/Stop attività di cottura/mantenimento.
- D. Display

Gli apparecchi che dispongono di spillone (sonda) al cuore, oltre alla funzione di MANTENIMENTO descritta nel paragrafo precedente hanno la possibilità di effettuare cotture a temperatura fissa o in modalità Delta-T.

IMPOSTAZIONE DELLA COTTURA CON TEMPERATURA FISSA:

Collegare lo spillone all apparecchio. Premere il tasto 1 per accendere il display sulla scheda. Il mantentore mostrerà la temperatura di mantenimento di default (prima accensione), o l'ultima temperatura impostata. Agire sui tasti 2 e 3 per modificare tale temperatura. (es. 70°C)

Premere il tasto 4 per impostare la temperatura di cottura al cuore agendo sui tasti 2 e 3 per modificare tale temperatura. (es. 75°C)

Premere il tasto 6 per impostare la temperatura della camera di cottura agendo sui tasti 2 e 3 per modificare tale temperatura. (es. 90°C)

Premere il tasto 7 (Start) per avviare la cottura. Il mantentore si porrà in preriscaldamento "PRE" ed emetterà un segnale acustico nel momento in cui la temperatura ideale di cottura è stata raggiunta e sarà quindi possibile procedere all'inserimento del prodotto da cuocere.

Nel caso di impostazione come da esempio l'apparecchiatura, dopo essersi preriscaldata, cucinerà il prodotto alla temperatura di 90°C fino al raggiungimento della temperatura interna del prodotto di 75°C. Una volta raggiunta tale temperatura il mantentore si porrà in "HOLD" (mantenimento) a 70°C per un tempo infinito.

IMPOSTAZIONE DELLA COTTURA CON SISTEMA DELTA-T:

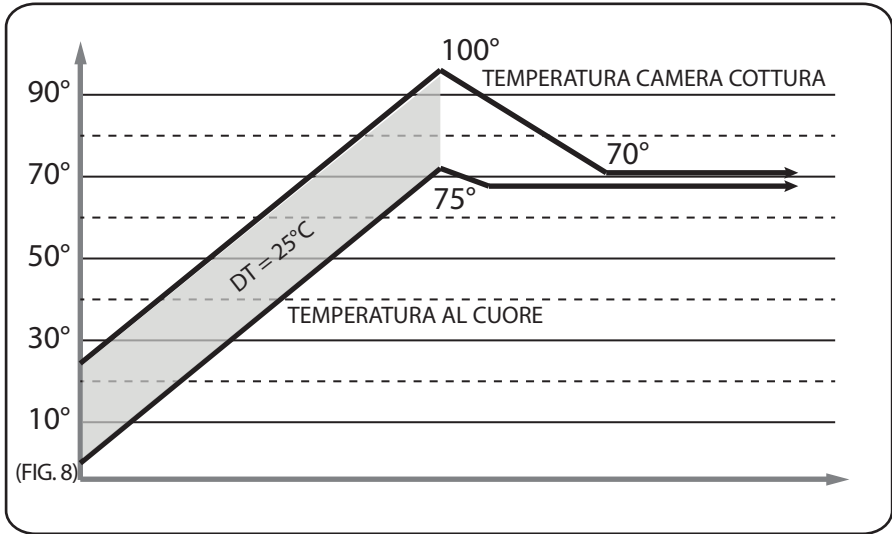
La cottura in modalità DT (Delta-T) permette di cucinare mantenendo una differenza costante di temperatura tra la temperatura al cuore del prodotto e la temperatura della camera di cottura. Per un risultato migliore si raccomanda di iniziare questa cottura ad apparecchio a temperatura ambiente.

Collegare lo spillone all apparecchio. Premere il tasto 1 per accendere il display sulla scheda. Il mantentore mostrerà la temperatura di mantenimento di default, se prima accensione, o l'ultima temperatura impostata. Agire sui tasti 2 e 3 per modificare tale temperatura. (es. 70°C)

Premere il tasto 4 per impostare la temperatura di cottura al cuore agendo sui tasti 2 e 3 per modificare tale temperatura. (es. 75°C)

Premere il tasto 5 per impostare la temperatura DT agendo sui tasti 2 e 3 per modificare tale temperatura. (es. 25°C)

Inserire il prodotto nel mantentore e premere il tasto 7 (Start) per avviare la cottura. Nel caso di impostazione come da esempio il mantentore cucinerà il prodotto mantenendo una differenza costante di temperatura tra il cuore e la camera di 25°C fino al raggiungimento della temperatura interna del prodotto di 75°C. Una volta raggiunta tale temperatura il mantentore si porrà in "HOLD" (mantenimento) a 70°C per un tempo infinito. (FIG. 8)

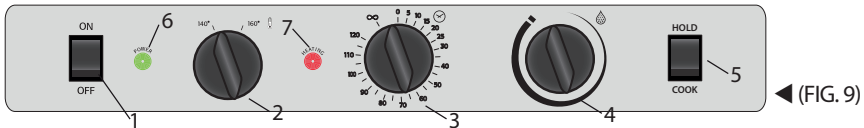


4. ISTRUZIONI D'USO RIGENERATORE

L'apparecchio è stato progettato per rigenerare e mantenere in temperatura e deve essere impiegato unicamente per tale funzione.

Qualsiasi suo diverso uso, quindi, deve essere evitato perché improprio e pericoloso. Durante il funzionamento sorvegliare l'apparecchiatura.

4.1 Rigeneratore manuale



▲ (FIG. 10)

1. Interruttore ON / OFF
2. Manopola temperatura 140°C - 160°C
3. Manopola tempo 0' - 120' / INFINITO
4. Manopola umidità
5. Interruttore: MANTENITORE-RIGENERATORE
6. Led stato rigeneratore: Acceso = ON , Spento = OFF
7. Led resistenze: Accese = ON , Spente = OFF

4.1.1 Rigeneratore manuale orizzontale (fig. 9)

Accendere il rigeneratore spostando l'interruttore 1 sulla posizione ON. Il led verde (4) si accenderà.

Impostare quindi la temperatura di rigenerazione a 140° o 160°C ruotando la manopola 2. Girare quindi la manopola Tempo (3) in senso orario. Il led rosso 5 si accenderà ad indicare che le resistenze riscaldanti sono state attivate.

Attendere che la camera di rigenerazione raggiunga la temperatura idonea ed inserire i prodotti da rigenerare ed eventualmente re-impostare il tempo di rigenerazione attraverso la manopola Tempo (3).

Impostare l'umidificazione ruotando la manopola 4.

Utilizzare l'interruttore 5 per commutare l'apparecchio da rigeneratore (COOK) a mantentore (hold).

4.1.2 Rigeneratore manuale verticale (fig. 10)

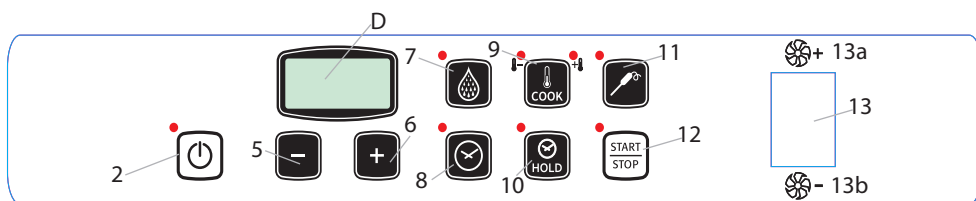
Impostare la temperatura di rigenerazione a 140° o 160°C ruotando la manopola 2.

Girare quindi la manopola Tempo (3) in senso orario. Il led rosso 5 si accenderà ad indicare che le resistenze riscaldanti sono state attivate.

Attendere che la camera di rigenerazione raggiunga la temperatura idonea ed inserire i prodotti da rigenerare ed eventualmente re-impostare il tempo di rigenerazione attraverso la manopola Tempo (3).

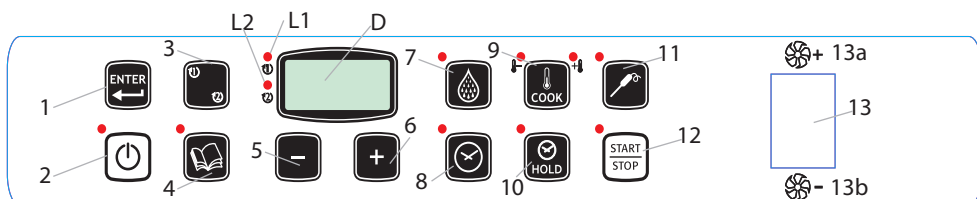
4.2 Rigeneratori con scheda elettronica

RIGENERATORE ELETTRONICO



(FIG. 11)

RIGENERATORE ELETTRONICO-PROGRAMMABILE



(FIG. 12)

1. Pulsante Enter -conferma- (solo modelli programmabili - fig. 12).
2. Pulsante accensione apparecchiatura.
3. Pulsante fase (solo modelli programmabili - fig. 12).
4. Pulsante libro (solo modelli programmabili - fig. 12).
5. Pulsante che permette di decrementare la temperatura.
6. Pulsante che permette di incrementare la temperatura.
7. Pulsante settaggio parametri umidificazione (range 0-10).
8. Pulsante settaggio tempo (In rigenerazione settato a 20 minuti) (In mantenimento settato a infinito).
9. Pulsante settaggio parametri rigenerazione; valori prefissati standard pari a 140°C/160°C (range 90/170°C).
10. Pulsante settaggio parametri mantenimento (range 25/100°C).
11. Pulsante rigeneratore con spillone (Optional).
12. Pulsante di Start/Stop attività di mantenimento. Ad apparecchiatura spenta e' acceso il led rosso.
13. Pulsante settaggio velocità ventola/e.
- 13a. Ventola velocità massima.
- 13b. Ventola velocità minima.
- L1 Fase 1
- L2 Fase 2

4.2.1 Impostazione di un ciclo di rigenerazione.

Accendere la scheda premendo il tasto di accensione (2). Selezionare la rigenerazione di temperatura attraverso il pulsante 9. Vengono proposti due valori di default (140°C / 160°C).

Con i tasti 5 e 6 si può modificare la temperatura di set fino ad un minimo di 90°C e ad un massimo di 170°C. Premere il tasto umidità (7) per settare il grado di umidità. Con i tasti 5 e 6 si può modificare questo parametro tra 0 e 10. Premere il tasto orologio (8) per settare il tempo di rigenerazione (valore di default 20 minuti). Con i tasti 5 e 6 si può modificare a piacere il tempo di rigenerazione. Per la rigenerazione gestita dalla sonda al cuore, premere il tasto sonda spillone (11) e modificare la temperatura al cuore mediante i tasti 5 e 6. Premendo il tasto Start (12) si attiva il funzionamento e l'apparecchio si pone in 'PRE', ovvero preriscaldamento. Completato il tempo di preriscaldamento della camera, verrà emesso un segnale acustico di avviso. Aprire la porta, inserire il prodotto da rigenerare e chiudere la porta. Il processo di rigenerazione avrà inizio per la durata del tempo selezionato. Al termine di questo ciclo di rigenerazione, verrà nuovamente emesso un segnale acustico e si potrà procedere all'estrazione del prodotto oppure lanciare un ciclo di mantenimento di temperatura. Nei modelli con scheda programmabile (fig.12 pag. 11) è possibile programmare il rigeneratore affinché passi automaticamente, al termine della rigenerazione, alla fase di mantenimento.

4.2.2 Mantenimento di temperatura

Per impostare un ciclo di mantenimento di temperatura in seguito ad un ciclo di rigenerazione o ex-novo procedere come di seguito.

Nel caso l'apparecchio sia spento, accenderlo mediante il pulsante accensione (2). Premere il tasto HOLD (10). Verrà visualizzata sul display la temperatura di mantenimento. È possibile modificarla con i pulsanti 5 e 6. Premere il pulsante Start (12). Nel caso la camera non sia sufficientemente calda (ad esempio se ciclo ex-novo) il rigeneratore si porrà in modalità preriscaldamento e sul display verrà visualizzato PRE. Una volta raggiunta la temperatura verrà emesso un segnale acustico per indicare che è possibile inserire il prodotto nel rigeneratore. Se invece all'avvio dell'apparecchiatura la camera fosse già calda, in questo caso l'apparecchio si porrà direttamente in modalità mantenimento visualizzando sul display la temperatura della camera. Il ciclo di mantenimento durerà fino allo Stop (tasto 12) manuale da parte dell'operatore.

4.2.3 Programmazione di 2 fasi di rigenerazione e Hold (mantenimento).

SOLO APPARECCHI PROGRAMMABILI

Se disponete di un modello di rigeneratore programmabile (fig. 12 pag. 11) è possibile programmare l'apparecchio affinché passi automaticamente, terminato il ciclo di rigenerazione, in modalità mantenimento. Le combinazioni possibili prevedono la possibilità di impostare fino a due fasi di rigenerazione seguite da una fase di HOLD. Procedere all'impostazione dei parametri di rigenerazione come al punto 4.2.1. Durante l'impostazione dei parametri si vedrà lampeggiare il led L1 a fianco del display. Terminata l'impostazione di temperatura, tempo/temperatura sonda spillone, premere il pulsante fase (3) per inserire un'altra fase di rigenerazione e procedere impostando i parametri di rigenerazione (temperatura camera e tempo/temperatura sonda al cuore). Ad esempio è possibile impostare una prima fase di rigenerazione a 130°C per 15 minuti seguita da un'altra fase di rigenerazione a 80°C con sonda al cuore a 65°C.

Sia nel caso si imposti la rigenerazione con singola fase o due fasi, se si vuole accodare una fase di mantenimento al termine della rigenerazione premere il pulsante HOLD (10) al termine dell'impostazione della fase uno (se rigenerazione con fase singola) o della fase 2 (se rigenerazione con due fasi) e procedere come al punto 4.2.2. In ogni caso la fase di mantenimento va impostata a seguire dell'ultima fase. Non è possibile fare una fase di rigenerazione seguita da una fase di mantenimento seguita da una fase di rigenerazione.

Le combinazioni possibili quindi sono:

Es. 1: FASE 1 ► COOK + HOLD

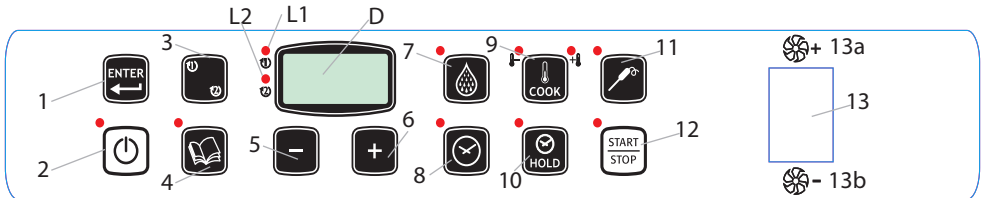
Es. 2: FASE 1 ► COOK + FASE 2 ► COOK

Es. 3: FASE 1 ► COOK + FASE 2 ► COOK + HOLD

4.3 Memorizzazione / modifica / cancellazione dei programmi di rigenerazione / mantenimento

Con le apparecchiature in versione programmabile (fig. 12 sotto) e' possibile memorizzare i programmi di rigenerazione / mantenimento per utilizzarli in un momento seguente. È possibile memorizzare fino a 10 programmi diversi.

4.3.1 Memorizzazione ciclo di rigenerazione/mantenimento



(FIG. 12)

Per procedere alla memorizzazione di un programma , selezionare per attivare la funzione il tasto libro (4). Successivamente attraverso i tasti 5 e 6 posizionarsi sul numero di programma desiderato.

Nota: i programmi vuoti verranno segnalati attraverso il lampeggiamento del numero del programma.




Premere il tasto Enter (1) per confermare il programma selezionato. Il led L1 lampeggerà indicando che attualmente si sta programmando la fase 1.


Procedere alla definizione dei parametri di rigenerazione come illustrato al paragrafo 4.2.3 .






Al termine della programmazione della/e fase/i desiderata premere il tasto Enter (1) per salvare le modifiche apportate al programma.

SCHEMA PRATICO DI PROGRAMMAZIONE:

Per impostare un programma con: una prima fase di rigenerazione a 80°C per 20 minuti seguita da una seconda fase di rigenerazione a 95°C con temperatura al cuore di 65°C e una fase finale di mantenimento a 70°C:

1. Premere il pulsante Libro  per accedere alla programmazione.
2. Selezionare il numero del programma con i tasti + e - .
3. Premere Enter  per confermare il numero selezionato.
4. Premere il pulsante Rigenerazione  ed impostare la temperatura della camera a

80°C per 20 minuti (tasto ).

5. Premere quindi il pulsante Fase  per passare alla programmazione della fase 2.
6. Premere il pulsante Rigenerazione  ed impostare la temperatura della camera a 95°C e la temperatura al cuore a 65°C (tasto ).
7. Premere quindi il tasto Hold  per impostare la temperatura di mantenimento finale a 70°C.
8. Premere il tasto Enter  per salvare le modifiche.

4.3.2 Modifica di un programma memorizzato

Per modificare un programma precedentemente memorizzato, premere il tasto Libro (4) per accedere alla lista dei programmi. Selezione il numero del programma desiderato attraverso i tasti (5) e (6).

Il rigeneratore si posiziona automaticamente sulla prima fase, se si vuole modificare la seconda fase premere il pulsante Fase (3).

Modificare la temperatura di rigenerazione premendo il pulsante Rigenerazione (9) ed intervenire sulla temperatura con i pulsanti 5 e 6 per aumentarla o diminuirla.

Se si vuole modificare la temperatura di mantenimento premere il pulsante Hold (10) ed intervenire sulla temperatura con i pulsanti 5 e 6 per aumentarla o diminuirla.

Infine premere il pulsante Enter (1) per salvare le modifiche apportate.

4.3.3 Cancellazione di un programma memorizzato

Per cancellare un programma precedentemente memorizzato, premere il tasto Libro (4) per accedere alla lista dei programmi. Selezione il numero del programma desiderato attraverso i tasti (5) e (6).

Premere contemporaneamente per 10 secondi i tasti Libro (5) e Fase (3), il programma verrà quindi cancellato.

5. MANUTENZIONE

5.1 Pulizia

Alla fine di una giornata di lavoro, è necessario pulire l'apparecchiatura, sia per motivi d'igiene che per evitare guasti di funzionamento.

L'apparecchio non deve mai essere pulito con getti d'acqua diretti o ad alta pressione.

Allo stesso modo, per la pulizia dell'apparecchio non vanno utilizzate pagliette di ferro, spazzole o raschietti in acciaio comune; è possibile eventualmente usare lana in acciaio inossidabile, strofinandola nel senso della satinatura delle lamiere.

Attendere che la camera di cottura sia fredda.

Togliere le paratie porta griglie.

Togliere i residui rimovibili manualmente e mettere le parti asportabili in lavastoviglie.

Per la pulizia della camera di cottura si deve utilizzare acqua tiepida saponata. Successivamente tutte le superfici interessate devono essere abbondantemente risciacquate, avendo l'accortezza di accertarsi che non rimangano residui di detergente.

Per pulire le parti esterne dell'apparecchio usare un panno umido ed un detersivo non aggressivo.

5.2 Elettrovalvola

L'elettrovalvola è il dispositivo che eroga l'acqua nei tempi e nei modi prestabiliti.

5.3 Microinterruttore porta (SOLO RIGENERATORI)

Il microinterruttore porta è il dispositivo che interrompe il funzionamento dell'apparecchio al momento dell'apertura della porta.

Alla successiva chiusura della porta il funzionamento dell'apparecchio riprende normalmente.

Non azionare questo dispositivo manualmente con la porta dell'apparecchio aperta.

5.4 Protezione termica del motore

Il motore della ventola è munito di una protezione termica incorporata che ne interrompe il funzionamento in caso di surriscaldamento.

Il ripristino del funzionamento del motore è automatico ed ha luogo non appena la sua temperatura si abbassa ritornando così entro i limiti di sicurezza.

6. COSA FARE SE

6.1 Problemi più comuni

Qualora si verificasse un'anomalia è importantissimo spegnere l'apparecchiatura, agendo sull'interruttore onnipolare, e chiudere il rubinetto d'intercettazione dell'acqua posto a monte dell'apparecchio.

Problema	Possibile soluzione
L'apparecchio non parte	Controllare che l'interruttore onnipolare sia chiuso e che sia presente la tensione di rete.
	Assicurarsi che la porta dell'apparecchio sia ben chiusa
	Verificare di aver impostato i parametri del ciclo di cottura in modo corretto.
Se dopo queste operazioni l'apparecchio non parte ancora, contattare l'assistenza.	

Problema	Possibile soluzione
Si ferma la ventola durante il funzionamento (APPARECCHI CON MOTORE)	Il motore della ventola effettua l'inversione automatica del senso di rotazione ogni 3 minuti, intervallati da 20 secondi di fermo del motore. Con il succedersi delle cotture può capitare che l'ultimo ciclo effettuato sia terminato in corrispondenza del previsto fermo motore e che quindi, al successivo avvio dell'apparecchio, il motore rimanga temporaneamente immobile. Controllare che l'arresto della ventola non sia temporaneo (entro 20 secondi) e dovuto al normale funzionamento dell'apparecchio.
	Spegnere l'apparecchio ed attendere che la protezione termica del motore si ripristini automaticamente.
	Accertarsi che le aperture di raffreddamento non siano ostruite.
Se l'inconveniente si ripete contattare l'assistenza.	

Problema	Possibile soluzione
Non viene immessa acqua dai tubi dell'umidificatore	Controllare che il rubinetto di intercettazione dell'acqua sia aperto.
	Verificare di aver attivato l'umidificatore
Se l'inconveniente si ripete contattare l'assistenza.	

6.2 Controlli eseguibili solo da un tecnico autorizzato

Togliere l'alimentazione elettrica prima di compiere qualsiasi regolazione o intervento.

Riarma del termostato di sicurezza

Togliere la schiena dell'apparecchio.

Individuare il termostato e premere sul pulsante rosso fino a quando si avverte un rumore meccanico ("clic") che confermerà l'avvenuta chiusura dei contatti (fig. 13).

Un continuo intervento del termostato di sicurezza è indice di un malfunzionamento dell'apparecchio.

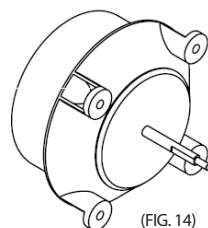
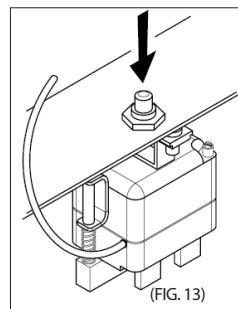
Protezione termica del motore

La protezione termica del motore è a ripristino automatico e se essa interviene si deve verificare la pulizia delle feritoie e la rotazione regolare e priva di attriti del motore.

Si raccomanda di togliere l'alimentazione elettrica.

Filtro acqua

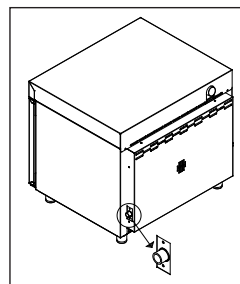
Se l'apparecchio non carica più acqua, controllare il filtro dell'in-



gresso dell'elettrovalvola che si trova dietro l'apparecchio procedendo come segue:

- chiudere il rubinetto dell'acqua a monte dell'apparecchio;
- scollegare il tubo di collegamento alla rete idrica;
- togliere con una pinza il filtro posizionato dentro l'elettrovalvola;
- pulirlo da eventuali impurità e riposizionarlo correttamente nella sua sede;
- ripristinare il collegamento del tubo.

6.3 Gestione ricambi



La sostituzione di pezzi di ricambio deve essere eseguita unicamente da personale del centro di assistenza autorizzato.

Per identificare i codici dei pezzi di ricambio, contattare il servizio di assistenza.

Una volta identificati univocamente i pezzi di ricambio necessari, il servizio di assistenza invierà regolare ordine scritto alla ditta costruttrice nel quale saranno indicati chiaramente il modello dell'apparecchiatura, il relativo numero di matricola, la tensione e la frequenza dell'alimentazione elettrica, oltre naturalmente al codice e alla descrizione dei pezzi interessati.

6.4 Allarmi

Nome	Descrizione	Azioni
So1	Errore sonda camera	Si blocca la cottura, ripristino automatico
So2	Errore sonda spillone	Sospensione della cottura (stop temporaneo), ripristino automatico
Sic	Termico sicurezza camera	Blocco cottura a riarmo manuale (termostato meccanico)
Mot	Allarme termico sicurezza motore	Blocco cottura a riarmo automatico. Controllare ventilazione motori
Hit	Temperatura vano tecnico troppo elevata	Si blocca la cottura, ripristino automatico, controllare ventilazione scheda elettronica

INHALTSVERZEICHNIS

1.	Allgemeine Hinweise und Sicherheitsanweisungen	3
2.	Installation	3
2.1	Positionierung	4
2.2.	Wasseranschluss	5
2.3.	Elektroanschluss	6
2.4	Inbetriebnahme	7
3.	Anweisungen Warmhaltegerät	8
3.1	Versorger ohne Nadel	8
3.2	Versorger mit Nadel	8
4.	Anweisungen Aufwärmgerät	10
4.1	Handbuch Aufwärmgerät	10
4.2	Elektronische Aufwärmgeräte	11
4.2.1	Einstellung Aufwärmgerät	12
4.2.2	Temperatur halten	13
4.2.3	Programmierung	13
4.3	Speichern/ Ändern/ Löschen der Programme	14
4.3.1	Speichern	14
4.3.2	Ändern	15
4.3.3	Löschen	15
5.	Wartung	16
5.1	Reinigung	16
5.2	Elektroventil	16
5.3	Mikrounterbrecher Tür	16
5.4	Schutz des thermischen Motors	16
6.	Was ist zu tun, wenn	17
6.1	Allgemeine Probleme	17
6.2	Kontrollen, die von einem dazu befugten Techniker auszuführen sind	18
6.3	Ersatzteihandhabung	19
6.4	Alarm	19

Anlagen

7.	Technische Datenblätter	20
8.	Schaltpläne	28

1. ALLGEMEINE HINWEISE

- Lesen Sie das vorliegende Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie mit der Installation und Inbetriebnahme des Ofens beginnen, da der Text wichtige Anweisungen zur sicheren Installation, für die Bedienung und die Wartung der Anlage enthält.
- Bewahren Sie das Handbuch an einem zugänglichen Ort, damit es jederzeit vom Bedienungspersonal für weitere Informationen nachgeschlagen werden kann.
- Bei einem eventuellen Umzug des Ofens muss das Handbuch beigelegt werden und falls nötig, kann eine neue Kopie bei der autorisierten Verkaufsstelle oder direkt beim Hersteller angefragt werden.
- Kontrollieren Sie während des Auspackens, dass der Ofen vollständig ist und sich während des Transports nicht beschädigt wurde. Ein beschädigter Apparat darf auf gar keinen Fall installiert und in Betrieb genommen werden; im Zweifelsfalle nehmen Sie bitte unverzüglich Kontakt mit der technischen Assistenz oder mit Ihrem Vertrauenshändler auf.
- Die Installation, die außerordentliche Wartung und die Reparaturarbeiten des Apparats dürfen nur von qualifizierten Fachleuten und mit Befolgung der Anleitungen des Herstellers ausgeführt werden.
- Der Apparat ist für das Kochen von Lebensmitteln in geschlossenem Raum entwickelt worden und darf nur für diesen Zweck angewendet werden: jeder andere Gebrauch muss deshalb vermieden werden, da er unsachgemäß und gefährlich ist.
- Der Ofen darf nur von eigens dafür geschultem Personal benutzt werden. Um das Risiko von Unfällen oder Beschädigungen am Apparat zu vermeiden ist es außerdem von grundlegender Wichtigkeit, dass das Personal regelmäßig genaue Sicherheitsanweisungen erhält.
- Der Ofen darf nicht von Personen mit reduzierter Wahrnehmung und reduzierten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten benutzt werden. Ebenso darf er nicht von unerfahrenem oder unverantwortlichem Personal bedient werden, außer wenn diese von einer für deren Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt und für den Gebrauch des Apparats gebührend geschult werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, dass sie mit dem Apparat weder spielen noch von ihm Gebrauch machen.
- Während dem Betrieb muss auf die Warmzonen an der äußeren Oberfläche des Apparats Acht gegeben werden, da diese während dem Betrieb 60°C überschreiten können.
- Bei Defekt oder schlechtem Funktionieren, muss der Apparat abgestellt werden; für die eventuelle Reparatur wenden Sie sich nur an eine vom Hersteller autorisierte, technische Assistenz. Bestehen Sie dabei auf den Einsatz von Originalersatzteilen.

- Platzieren Sie keine anderen Wärmequellen wie z.B. Frittiergeräte oder Kochplatten in der Nähe des Ofens .
- In der Nähe des Apparats dürfen keine brennbare Materialien weder aufbewahrt noch eingesetzt werden.
- Bei längerem Nichtgebrauch des Ofens müssen die Wasserversorgung und die Stromzufuhr unterbrochen werden.
- Das Gerät ist für den professionellen Einsatz nur durch qualifiziertes Personal bestimmt..
- Wenn der Backkammer ist heiß achten Sie auf die Türöffnung. **VERBRENNUNGSGEFAHR!!**
- Bevor der Apparat in Betrieb genommen werden kann, kontrollieren Sie, dass alle Verpackungsteile entfernt worden sind und sorgen Sie dafür, dass die letzteren nach den geltenden Vorschriften entsorgt werden.
- Jede, eventuelle nötige Änderung an der Installation des Ofens, muss vom sackkundigen und autorisierten technischen Personal genehmigt und ausgeführt werden.
- Es dürfen keine Veränderungen an den Kabels des Ofens vorgenommen werden.
- Die Nichtbeachtung der erwähnten Hinweise kann Ihre und die Sicherheit des Geräts gefährden.
- Das Gerät muss in ein gut belüftetem Raum aufgestellt werden, um zu vermeiden, das unsaubere Stoffe (Substanzen) die Gesundheitlich schädlich sein könnten, mit der Raumluft vermischt werden oder sich aufbauen.

Der Hersteller des Geräts lehnt jede Haftung für Schäden ab, die aus Fehlern in der Installation, durch Veränderung des Geräts, aus unsachgemäßer Nutzung, falscher Wartung, Nichtbeachtung der örtlichen Bestimmungen und aus Unerfahrenheit in der Nutzung entstehen

2. INSTALLATION

2.1 Aufstellung

Die Apparate sind für den Betrieb in geschlossenen Räumen entwickelt wurden, können nicht außer Haus benutzt werden und dürfen Regen nicht ausgesetzt werden.

Der Aufstellungsort des Geräts muss über einen festen, ebenen und horizontal ausgerichteten Untergrund verfügen, der in der Lage ist, das Gesamtgewicht von Gerät/Ständer und Ladung bei maximaler Füllmenge zu tragen.

Das Gerät darf nur auf einer stabilen Unterlage installiert werden.

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, auf Schäden prüfen und dort aufstellen, wo es benutzt werden soll. Dabei darauf das Gerät nicht an Mauern, Wände, Trennwände, Küchenmöbel oder Beschichtungen aus brennbarem Material zu positionieren.

Es wird empfohlen, die geltenden Brandvorschriften genau zu beachten.

Es muss ein Mindestabstand von 100 mm zwischen allen Seiten des Geräts und Wänden sowie zwischen Ofen und anderen Geräten.

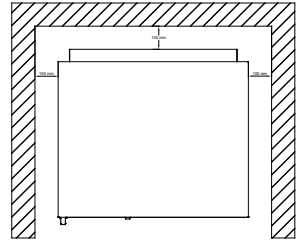
Der Apparat muss in einem gut belüfteten Raum positioniert werden.

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich; sie müssen gemäß der geltenden Gesetzgebung entsorgt werden.

Der Apparat muss gerade aufgestellt werden: dazu wird die Höhe der regulierbaren Füße mit Hilfe einer Wasserwaage reguliert, wie auf der Abb. 2 illustriert ist.

Starke Unebenheiten oder Neigungen können die Funktionsweise des Geräts negativ beeinflussen.

Von den Außenwänden des Geräts die Schutzfolie vorsichtig und langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben. Kontrollieren Sie, dass die Öffnungen und Schlitze des Abzugs oder der Wärmeentsorgung nicht auf irgend eine Weise verstopft sind.



2.2 Wasseranschluss (nur für Modelle, die mit einem Luftbefeuchter ausgestattet sind)

Der Wasserdruck darf höchstens 2,5 bar (250 KPa) sein. Falls der Wasserdruck von der Wasserversorgung höher als dieser Wert sein, muss vor dem Gerät ein Druckverminderer eingebaut werden.

Der Minimalwasserdruck muss höher als 0,5 bar sein, damit ein korrektes Funktionieren des Geräts gewährt wird.

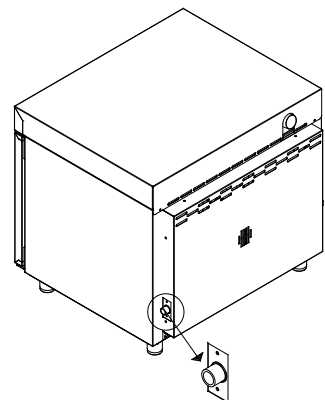
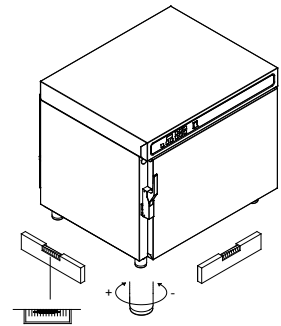
Die Geräte verfügen über einen Zugang für enthärtetes Wasser (Abb. 3). Die Installation eines Wasserenthärters/Wasserentkalkers ist in jedem Fall empfohlen, um die Härte des Wassers am Eingang des Geräts auf einen Wert zu bringen, der zwischen 8° und 10° liegt.

Vor dem Anschluss, lassen Wasser in genügender Menge fließen, damit die der Wasserröhren von eventuellen Eisenrückständen gereinigt wird. Vergewissern Sie sich, dass der Filter des Elektroventils sauber ist (siehe Abschnitt 5.2).

Schließen Sie die Anschlussstelle "Acqua" an die entsprechende Kaltwasserversorgung und montieren Sie einen Absperrhahn dazwischen.

Versichern Sie, dass der Absperrhahn an einem Ort montiert ist, wo er für den Bediener in jedem Moment einfach erreichbar ist.

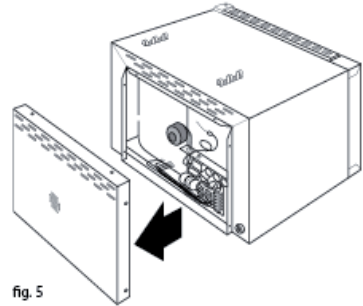
Achtung: Falls das Wasserzufuhrrohr kaputt sein sollte, muss dieses durch ein neues ersetzt werden und das alte und beschädigte darf nicht wieder verwendet werden.



2.3 Elektrischer Anschluss

Die Elektrik muss, wie von der geltenden Gesetzgebung vorgeschrieben, mit einer entsprechend leistungsfähigen Erdung ausgestattet sein. Die Sicherheit des elektrischen Systems kann nur gewährleistet werden, wenn die Elektrik den Normen entspricht.

Bevor Sie das Gerät ans Stromnetz anschließen, müssen die Spannung und die Frequenzen kontrolliert werden, um sicherzustellen, dass diese mit den Anforderungen des Apparats, welche auf seinem Typenschild angegeben sind, übereinstimmen (Abb. 4). Um das Gerät an die Stromversorgung direkt anschließen zu können, muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz eine Vorrichtung installiert sein, die der Belastung entsprechend eine Trennung vom Netz ermöglicht.



Die Kontakte der Vorrichtung müssen entsprechend der Installationshinweise einen Mindestabstand einhalten, um unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III eine vollständige Trennung zu ermöglichen. Diese Vorrichtung muss so installiert sein, dass sie jederzeit durch den Bediener bedient werden kann.

Den Hauptschalter, an den der Stecker des Versorgungskabels angeschlossen wird, auf die Position 0 (Null) stellen. Von Fachpersonal überprüfen lassen, dass der Querschnitt der Kabel der aufgenommenen Leistung des Geräts entspricht.

Die Schrauben, welche die hintere Wand des Geräts, losschrauben und abnehmen (Abb. 5).

Das Kabel muss aus Polichlorpropen oder aus synthetischem Elastomer mit einer gleichwertigen ölresistenten Dichtung bestehen.

Benutzen Sie für die entsprechenden Ladung geeignetes Kabeldicke für jedes Gerät, wie in der Tabelle (Tab.)1 aufgezeigt.

Modell	Spannung	Frequenz (Hz)	Leistung(kW) (absorbiert)	Absorbierter Strom pro einzelner Phase (A)	Querschnitt Zufuhr (mm ²)
GM0311E	230-1N	50/60 Hz	0.7	3	3 x 1,5 mm ² einschließlich
GM0511E	230-1N	50/60 Hz	1	4.4	3 x 1,5 mm ² einschließlich
GR0523M	230-1N	50 Hz	3	13	3 x 1,5 mm ² einschließlich
GR0511E /M /P	400-3N	50 Hz	6.3	10	5 x 1,5 mm ²
GR0511L	230-1N	50 Hz	3	13	3 x 1,5 mm ²
GR1011E /M /P	400-3N	50 Hz	12.6	20	5 x 2,5 mm ²
GR1021P	400-3N	50 Hz	16	26	5 x 4 mm ²
GM2011P	400-3N	50 Hz	7.2	14	5 x 1,5 mm ²
GR2011P	400-3N	50 Hz	16.2	26	5 x 4 mm ²
GM2021P	400-3N	50 Hz	9.2	17	5 x 2,5 mm ²
GR2021P	400-3N	50 Hz	22.2	36	5 x 6 mm ²

Das Versorgungskabel durch die Öffnung der Kabelklemme führen, die sich hinten am Gerät befindet. Alle Geräte können, wie in der Tabelle (Tab. 1) angegeben, sowohl mit dreiphasiger Spannung von 400 V (Abb. 6a) als auch mit einphasiger Spannung von 230 V (Abb. 6b) gespeist werden. Verbinden Sie das Kabel mit der Kabelklemme gemäß den hierin angegebenen und erläuterten Anweisungen (Abb. 6). Fixieren Sie das Kabel mit der Kabelklemme.

Die Versorgungsspannung darf bei eingeschalteter Maschine nicht mehr als $\pm 10\%$ von Nennspannung abweichen. Das Gerät muss Teil einer äquipotentiale Anlage sein, deren Leistungsfähigkeit entsprechend der geltenden Vorschriften überprüft werden muss. Für den Anschluss gibt es eine Klemme, die am Rahmen befestigt ist und mit dem Symbol, gezeigt in der Abb. 7 gekennzeichnet ist und an welche ein Kabel mit dem Querschnitt von 10 mm^2 angeschlossen werden muss.

Die Rückseite des Geräts wieder montieren.

Das Gerät entspricht den grundlegenden Vorgaben der Niederspannungsrichtlinie 73/23/CEE und 2006/95/CEE. Außerdem ist das Gerät mit den folgenden Vorschriften zur Elektrik konform:

- EN 60335-1 + nachfolgende Abänderungen;
- EN 60335-2-42 + folgende Abänderungen;
- EN 55104 / EN 55014 + und folgende Abänderungen;
- EN 61000 + und folgende Abänderungen;

Das Gerät entspricht den grundlegenden Vorgaben der Direktive zur elektromagnetischen Kompatibilität 93/465/CEE.

2.4 Inbetriebnahme

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen alle notwendigen Kontrollen sorgfältig durchgeführt werden, welche die Konformität des Gerätes und seiner Installation mit den Gesetzesvorschriften und mit den technischen Angaben sowie mit den Sicherheitsvorschriften in diesem Handbuch bestätigen.

Außerdem müssen folgende Punkte beachtet werden:

Die Raumtemperatur des Aufstellungsortes des Geräts muss über $+4^\circ\text{C}$ liegen.

Die Backkammer muss leer sein.

Die gesamte Verpackung muss entfernt worden sein. Ebenso die Schutzfolie an den Wänden des Geräts.

Die Entlüftungen und die Lüftungsschlitze müssen offen und frei von verstopfendem Material sein.

Die Bauteile des Geräts, die für die Installation gegebenenfalls entfernt wurden, müssen wieder angebracht werden.

Der Hauptschalter der elektrischen Versorgung muss geschlossen und der am Gerät vorinstallierte Absperrhahn für Wasser muss geöffnet sein.

Wenn das Gerät Zufuhrspannung erhält, kann ein Audiosignal ausgegeben werden.

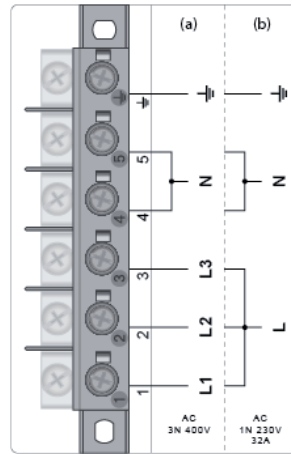


fig. 6

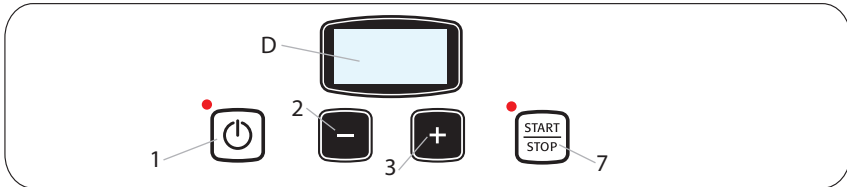


fig. 7

3. GEBRAUCHSANWEISUNG WARMHALTEGERÄT

Das Gerät wurde für das Zubereiten von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen und für deren Warmhalten entwickelt und darf ausschließlich dafür verwendet werden. Jeder andere Gebrauch ist somit unsachgemäß und gefährlich und muss daher vermieden werden. Während des Betriebs muss das Gerät beaufsichtigt werden.

3.2 Warmhaltegerät ohne Nadel

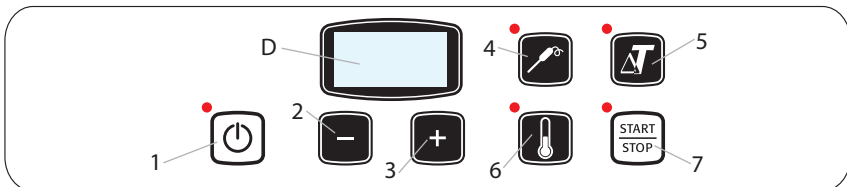


1. Einschaltknopf des Geräts.
2. Knopf der die Senkung der Temperatur ermöglicht.
3. Knopf der die Erhöhung der Temperatur ermöglicht.
4. Start-/Stopp-Knopf zum Einschalten des Garvorgangs/des Warmhaltens.
- D. Display

Bei Einschalten der Platine (1) zeigt das Display den Sollwert der Kammer, eingestellt auf 90°C. Mit den Tasten 2 und 3 lässt sich die Sollwerttemperatur bis zu einem Minimum von 25°C und bis zu einem Maximum von 120°C einstellen. Durch Drücken der Taste 7 (Start) wird der Betrieb des Geräts aktiviert und das Gerät geht in den Modus 'PRE', dies bedeutet Vorheizen. Wenn das Vorheizen abgeschlossen ist, gibt das Gerät ein akustisches Signal aus und geht sofort für einen 'unbegrenzten' Zeitraum in die Phase 'HOLD' (HALTEN) über. Wenn die Kammer ausreichend vorgeheizt ist, geht der Warmhalter sofort in die Phase HOLD (HALTEN) über.

Während der 'HOLD' (HALTEN) Phase wird am Display die Temperatur in der Kammer angezeigt. Durch Drücken der Tasten 2 und 3 lässt sich die Warmhaltetemperatur erhöhen oder senken.

3.2 Warmhaltegerät mit Nadel



1. Einschaltknopf des Geräts.
2. Knopf der die Senkung der Temperatur ermöglicht.
3. Knopf der die Erhöhung der Temperatur ermöglicht.
4. Knopf für die Temperatursonde im Inneren (Nur Modelle mit Nadel)
5. Taste Delta-T. (Nur Modelle mit Nadel)

6. Temperaturtaste Garvorgang/Warmhalten. (Nur Modelle mit Nadel)
7. Start-/Stopp-Knopf zum Einschalten des Garvorgangs/des Warmhaltens.
- D. Display

Die Geräte, die über eine Nadel (Sonde) im Inneren verfügen, haben zusätzlich zur Funktion des WARMHALTENS, die im vorherigen Abschnitt beschrieben ist, die Möglichkeit, Garvorgänge bei einer festgelegten Temperatur oder im Modus Delta-T auszuführen.

EINSTELLUNGEN DES GARVORGANGS BEI FESTER TEMPERATUR:

Schließen Sie die Nadel an das Gerät an. Drücken Sie die Taste 1, um das Display auf der Platine einzuschalten. Das Warmhaltegerät zeigt die standardmäßig eingestellte Warmhaltetemperatur (erstes Einschalten) oder die zuletzt eingestellte Temperatur an. Drücken Sie die Tasten 2 und 3, um die entsprechende Temperatur einzustellen. (z.B. 70°C)

Drücken Sie die Taste 4, um die Gartemperatur im Inneren einzustellen, drücken Sie die Tasten 2 und 3, um diese Temperatur entsprechend zu ändern. (z.B. 75°C)

Drücken Sie die Taste 6, um die Gartemperatur der Kammer einzustellen, drücken Sie die Tasten 2 und 3, um diese Temperatur entsprechend zu ändern. (z.B. 90°C)

Die Taste 7 (Start) drücken, um das Garen einzuschalten. Der Warmhalter geht in die Phase des Vorheizens "PRE" und gibt ein akustisches Signal aus, wenn er die ideale Gartemperatur erreicht hat. Daraufhin kann das zu garende Produkt in die Kammer eingebracht werden.

Im Falle einer Einstellung wie zum Beispiel, dass das Gerät nach dem Vorheizen das Produkt auf einer Temperatur von 90°C garen soll, bis das Innere des Produkts 75°C erreicht hat, geht der Warmhalter in den Modus "HOLD" (HALTEN) auf 70°C für einen unbegrenzten Zeitraum über, sobald diese Temperatur erreicht ist.

EINSTELLUNGEN DES GARVORGANGS MIT DEM SYSTEM DELTA-T:

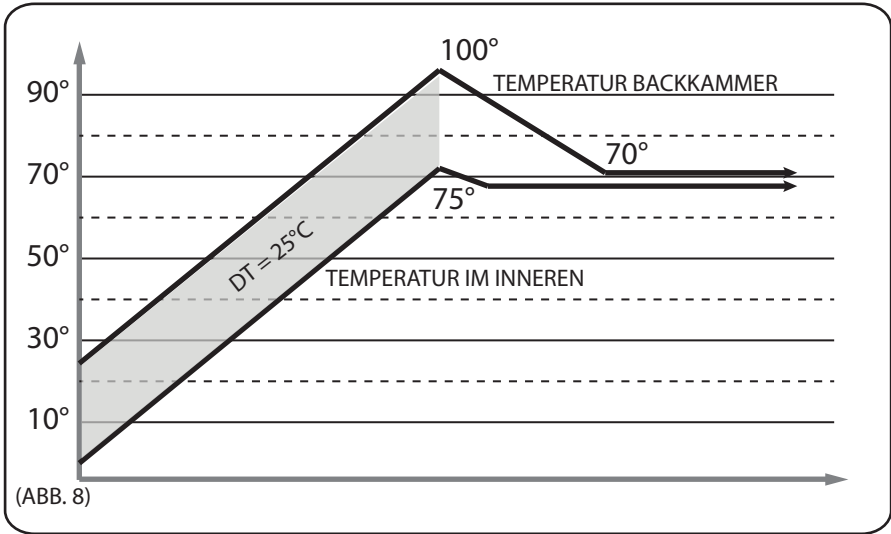
Das Garen im Modus DT (Delta-T) ermöglicht das Garen unter Halten einer konstanten Temperaturdifferenz zwischen der Temperatur im Inneren des Produkts und der Temperatur in der Garkammer. Für ein optimales Ergebnis wird empfohlen, diesen Garvorgang zu beginnen, wenn sich das Gerät auf Umgebungstemperatur befindet.

Schließen Sie die Nadel an das Gerät an. Drücken Sie die Taste 1, um das Display auf der Platine einzuschalten. Das Warmhaltegerät zeigt die standardmäßig eingestellte Warmhaltetemperatur (wenn es sich um das erste Einschalten handelt) oder die zuletzt eingestellte Temperatur an. Drücken Sie die Tasten 2 und 3, um die entsprechende Temperatur einzustellen. (z.B. 70°C)

Drücken Sie die Taste 4, um die Gartemperatur im Inneren einzustellen, drücken Sie die Tasten 2 und 3, um diese Temperatur entsprechend zu ändern. (z.B. 75°C)

Drücken Sie die Taste 5, um die DT-Temperatur einzustellen, drücken Sie die Tasten 2 und 3, um diese Temperatur entsprechend zu ändern. (z.B. 25°C)

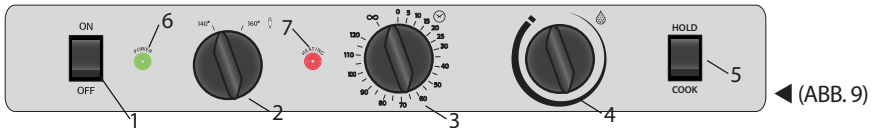
Bringen Sie das Produkt in das Warmhaltegerät ein und drücken Sie die Taste 7 (Start), um den Garvorgang zu starten. Im Falle einer Einstellung wie zum Beispiel, dass der Warmhalter nach dem Vorheizen das Produkt auf einer konstanten Temperaturdifferenz zwischen dem Inneren des Produkts und der Kammer von 25°C halten soll, bis das Innere des Produkts 75°C erreicht hat, geht der Warmhalter in den Modus "HOLD" (HALTEN) auf 70°C für einen unbegrenzten Zeitraum über, sobald diese Temperatur erreicht ist. (ABB. 8)



4. GEBRAUCHSANWEISUNG AUFWÄRMGERÄT

Das Gerät wurde für das Zubereiten von Lebensmitteln und deren Warmhalten in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich dafür verwendet werden. Jeder andere Gebrauch ist somit unsachgemäß und gefährlich und muss daher vermieden werden. Während des Betriebs muss das Gerät beaufsichtigt werden.

4.1 Handbuch Aufwärmer



1. Hauptschalter AN / AUS
2. Temperatureinstellknopf 140°C - 160°C
3. Zeiteinstellknopf 0' - 120' / UNBEGRENZT
4. Feuchtigkeitsstellknopf
5. REGENERATION - WARMHALTEN Schalter
6. Zustands-LED des Aufwärmegeräts: Eingeschaltet = ON, Ausgeschaltet = OFF
7. Widerstands-LED: Eingeschaltet = ON, Ausgeschaltet = OFF

4.1.1 Handbuch Aufwärmer (horizontal Platten - ABB. 9)

Schalten Sie den Aufwärmer ein, indem Sie den Schalter 1 in die Position ON stellen. Die grüne LED (4) wird eingeschaltet.

Stellen Sie dann die Aufwärmtemperatur auf zwischen 140° und 160°C ein, indem Sie den Einstellknopf 2 drehen. Drehen Sie dann den Einstellknopf Zeit (3) im Uhrzeigersinn. Die rote LED 5 wird eingeschaltet, um anzuzeigen, dass die Aufwärmwiderstände aktiviert wurden.

Warten Sie, bis die Aufwärmkammer die entsprechende Temperatur erreicht und bringen Sie die aufzuwärmenden Produkte ein und stellen Sie möglicherweise die Zeit des Aufwärmens über den Einstellknopf Zeit (3) ein.

Drehen Sie Regler 4, um die Feuchtigkeit eingestellt.

Verwenden Sie den Schalter 5, um das Gerät aus dem Regenerator (COOK) an den Warmhalten (HOLD) zu wechseln.

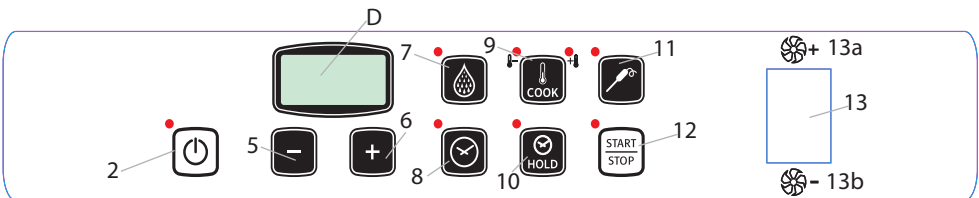
4.1.2 Handbuch Aufwärmer (vertikalen Platten - ABB. 10)

Schalten Sie den Aufwärmer ein, indem Sie den Schalter 1 in die Position ON stellen. Die grüne LED (4) wird eingeschaltet.

Stellen Sie dann die Aufwärmtemperatur auf zwischen 140° und 160°C ein, indem Sie den Einstellknopf 2 drehen. Drehen Sie dann den Einstellknopf Zeit (3) im Uhrzeigersinn. Die rote LED 5 wird eingeschaltet, um anzuzeigen, dass die Aufwärmwiderstände aktiviert wurden.

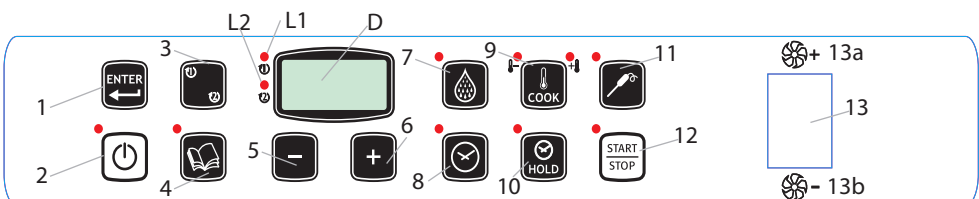
4.2 Aufwärmgeräte mit elektronischer Platine

ELEKTRONISCHE AUFWÄRMGERÄTE



(ABB. 11)

ELEKTRONISCH PROGRAMMIERBARES AUFWÄRMGERÄT



(ABB. 12)

1. Knopf Enter - bestätigen (nur programmierbare Modelle - Abb. 12)
2. Einschaltknopf des Geräts.
3. Knopf Phase (nur programmierbare Modelle - Abb. 12)
4. Knopf frei (nur programmierbare Modelle - Abb. 12)
5. Knopf der die Senkung der Temperatur ermöglicht.
6. Knopf der die Erhöhung der Temperatur ermöglicht.
7. Knopf zur Einstellung der Parameter der Luftbefeuchtung (Bereich 0-10).
8. Knopf zur Einstellung der Zeit (Beim Aufwärmen eingestellt auf 20 Minuten) (Beim Warmhalten eingestellt auf unbegrenzt).
9. Knopf zur Einstellung der Parameter des Aufwärmens; voreingestellte Standardwerte liegen bei 140°C/160°C (Bereich 90/170°C).
10. Knopf zur Einstellung der Parameter des Warmhaltens (Bereich 25/100°).
11. Knopf zum Warmhalten mit Nadel (Optional).
12. Start-/Stopp-Knopf zum Einschalten des Warmhaltens. Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, leuchtet die rote LED.
13. Knopf zur Einstellung der Geschwindigkeit des/der Lüfterrads/Lüfterräder.
- 13a. Maximale Geschwindigkeit Lüfterrad.
- 13b. Minimale Geschwindigkeit Lüfterrad.
- L1 Phase 1
- L1 Phase 2

4.2.1 Einstellung eines Warmhaltezyklus.

Schalten Sie die Platine ein, indem Sie die Starttaste (2) drücken. Wählen Sie die Warmhaltetemperatur über die Taste 9. Es werden zwei Standardwerte vorgeschlagen (140°C / 160°C).

Mit den Tasten 5 und 6 kann die Solltemperatur eingestellt werden, von mindestens 90°C auf maximal 170°C. Drücken Sie die Taste für die Luftbefeuchtung (7), um den Grad der Befeuchtung einzustellen. Mit den Tasten 5 und 6 kann dieser Parameter zwischen 0 und 10 eingestellt werden. Drücken Sie die Taste der Uhr (8), um die Zeit des Aufwärmens einzustellen (Standardwert 20 Minuten). Mit den Tasten 5 und 6 kann die Zeit des Aufwärmens nach Belieben eingestellt werden. Für das Aufwärmen, das von einer Sonde gesteuert wird, drücken Sie die Taste Sondennadel (11) und ändern Sie die Temperatur im Inneren mittels der Tasten 5 und 6. Durch Drücken der Taste Start (12), wird der Betrieb aktiviert und das Gerät geht in den Modus 'PRE', das heißt in das Vorheizen, über. Wenn die Zeit des Vorheizens abgeschlossen ist, wird ein akustisches Signal ausgegeben. Öffnen Sie die Tür, bringen Sie das aufzuwärmende Produkt ein und schließen Sie die Tür. Der Prozess des Aufwärmens wird für die ausgewählte Dauer gestartet. Am Ende des Zyklus des Aufwärmens wird erneut ein akustisches Signal ausgegeben und das Produkt kann herausgenommen werden oder es kann ein neuer Warmhaltezyklus begonnen werden. Bei Modellen mit programmierbarer Platine (Abb. 12 Seite 11) ist es möglich, das Aufwärmegerät zu programmieren, sodass es automatisch nach Abschluss des Aufwärmens in die Phase des Warmhaltens übergeht.

4.2.2 Temperatur halten

Um einen Zyklus des Haltens auf einer Temperatur im Anschluss an einen Zyklus des Aufwärmens oder von Neuem einzustellen, gehen Sie wie folgt vor.

Im Falle, dass das Gerät ausgeschaltet ist, schalten Sie es über den Einschaltknopf (2) an. Drücken Sie die Taste HOLD (10). Die Temperatur des Warmhaltens wird auf dem Display angezeigt. DIESE kann über die Tasten 5 und 6 geändert werden. Drücken Sie die Taste Start (12). Falls die Kammer nicht ausreichend warm ist, (zum Beispiel bei einem neuen Zyklus), geht das Aufwärmegerät in den Modus Vorheizen über und auf dem Display wird PRE angezeigt. Sobald die Temperatur erreicht ist, wird ein akustisches Signal ausgegeben, um anzuzeigen, dass es möglich ist, das Produkt in das Aufwärmegerät einzubringen. Wenn hingegen die Kammer bei Start des Geräts bereits warm ist, geht das Gerät direkt in den Modus Warmhalten über, gleichzeitig wird am Display die Temperatur der Kammer angezeigt. Der Zyklus des Warmhaltens dauert bis zum manuellen Stopp (Taste 12) durch den Bediener.

4.2.3 Programmierung von 2 Phasen des Aufwärmens und Hold (Warmhalten).

NUR PROGRAMMIERBARE GERÄTE

Wenn sie über ein programmierbares (Abb. 12 Seite 11) verfügen, ist es möglich, das Gerät so zu programmieren, dass es nach Abschluss des Aufwärmzyklus automatisch in den Warmhaltemodus übergeht. Die möglichen Kombinationen sehen die Möglichkeit vor, bis zu zwei Phasen des Aufwärmens gefolgt von einer HOLD-Phase, einzustellen. Fahren Sie mit der Einstellung der Aufwärm-Parameter, wie in Punkt 4.2.1 angegeben, fort. Während der Einstellung der Parameter schaltet sich die LED L1 an der Seite des Displays ein. Wenn die Einstellung der Temperatur, Zeit/Temperatur Sondennadel abgeschlossen ist, drücken Sie die Taste Phase (3), um eine andere Phase des Aufwärmens eingeben zu können und fahren Sie mit den Einstellungen der Parameter des Aufwärmens fort (Temperatur Kammer/Temperatur Sonde im Inneren). Es ist beispielsweise möglich, eine erste Phase des Aufwärmens bei 130°C für 15 Minuten einzustellen, gefolgt von einer weiteren Phase des Aufwärmens bei 80°C, mit der Sonde im Inneren bei 65°C.

Sowohl bei der Einstellung des Aufwärmens mit einer einzelnen Phase als auch mit zwei Phasen, wenn Sie eine Warmhaltephase am Ende des Aufwärmens anschließen möchten, drücken Sie die Taste HOLD (10) am Ende der Einstellungen der Phase eins (bei Aufwärmen mit einer einzelnen Phase) oder der Phase 2 (bei Aufwärmen mit zwei Phasen) und fahren Sie, wie in Punkt 4.2.2 erläutert, fort. In jedem Fall wird die Phase des Warmhaltens im Anschluss an die letzte Phase eingestellt. Es ist nicht möglich, dass auf eine Aufwärmphase eine Warmhaltephase und dann wieder eine Aufwärmphase folgt.

Die möglichen Kombinationen sind daher:

Beispiel 1. PHASE 1 ► COOK + HOLD (GAREN + WARMHALTEN)

Beispiel 2. PHASE 1 ► COOK + PHASE 2 ► COOK (GAREN + PHASE 2 + GAREN)

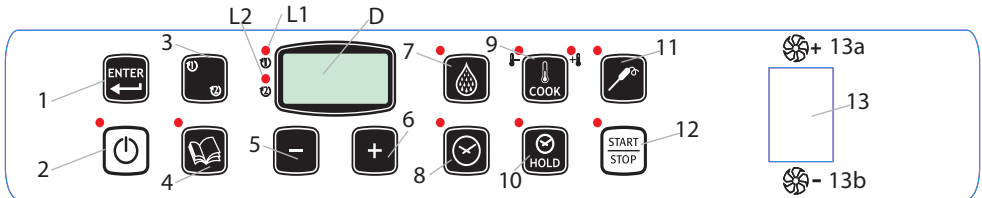
Beispiel 3. PHASE 1 ► COOK + PHASE 2 ► COOK + HOLD (GAREN + PHASE 2 GAREN + HALTEN)

4.3 Speichern/ Ändern/ Löschen der Programme des Aufwärmens / Warmhalten

Wenn Sie ein Gerät in programmierbarer Version haben (Abb. 12 unten) ist es möglich, Programme des Aufwärmens / Warmhaltens zu speichern, um sie später erneut zu verwenden.

ES ist möglich, bis zu 10 verschiedene Programme zu speichern.

4.3.1 Speichern des Zyklus des Aufwärmens/Warmhaltens



(ABB. 12)

Um mit der Speicherung eines Programmes fortzufahren, wählen Sie zur Aktivierung die Taste frei (4). Stellen Sie anschließend über die Tasten 5 und 6 die Nummer des gewünschten Programms ein.

Hinweis: die freien Programme werden über das Markieren der Programmnummer angezeigt.



Drücken Sie die Taste Enter (1), um das ausgewählte Programm zu bestätigen. Die LED L1 leuchtet und gibt damit an, dass aktuell die Phase 1 programmiert ist.

Fahren Sie mit der Einstellung der Aufwärm-Parameter, wie in Abschnitt 4.2.3 angegeben, fort.

Am Ende der Programmierung der gewünschte(n) Phase(n), drücken Sie die Taste Enter (1), um die im Programm eingegebenen Änderungen zu speichern.

PRAXISPLAN DER PROGRAMMIERUNG:

Um ein Programm einzustellen mit: einer Phase des Aufwärmens bei 80°C für 20 Minuten, gefolgt von einer zweiten Phase des Aufwärmens bei 95°C bei einer Temperatur im Inneren von 65°C und einer abschließenden Warmhaltephase bei 70°C:

1. Drücken Sie die Taste Frei , um in die Programmierung zu gelangen.
2. Wählen Sie die Nummer des Programms mit den Tasten + und - .
3. Drücken Sie Enter , um die ausgewählte Nummer zu bestätigen.

4. Drücken Sie die Taste Aufwärmen  und stellen Sie die Temperatur der Garkammer auf 80°C für 20 Minuten ein (Taste ).
5. Drücken Sie dann die Taste Phase , um zur Programmierung der Phase 2 zu gelangen.
6. Drücken Sie die Taste Aufwärmen  und stellen Sie die Temperatur der Garkammer auf 95°C und die Temperatur im Inneren des Produkts auf 65°C ein (Taste .
7. Drücken Sie dann die Taste Hold , um die Temperatur für das abschließende Warmhalten auf 70°C einzustellen.
8. Drücken Sie die Taste Enter , um die Änderungen zu speichern.

4.3.2 Ein gespeichertes Programm ändern

Um ein vorher gespeichertes Programm zu ändern, drücken Sie die Taste Frei (4), um zur Liste der Programme zu gelangen. Wählen Sie die Nummer des gewünschten Programms über die Tasten (5) und (6).

Das Aufwärmegerät geht automatisch in die erste Hase, wenn sie die zweite Phase ändern möchten, drücken Sie die Taste Phase (3).

Ändern Sie die Temperatur des Aufwärmens, indem Sie die Taste Aufwärmen (9) drücken und verändern Sie die Temperatur mit den Tasten 5 und 6, um sie zu erhöhen oder zu senken.

Wenn Sie die Temperatur des Warmhaltens ändern möchten, drücken Sie die Taste Hold (10) drücken und verändern Sie die Temperatur mit den Tasten 5 und 6, um sie zu erhöhen oder zu senken.

Drücken Sie anschließend die Taste Enter (1), um die Änderungen zu speichern.

4.3.3 Ein gespeichertes Programm löschen

Um ein vorher gespeichertes Programm zu löschen, drücken Sie die Taste Frei (4), um zur Liste der Programme zu gelangen. Wählen Sie die Nummer des gewünschten Programms über die Tasten (5) und (6).

Drücken Sie gleichzeitig 10 Sekunden lang die Tasten Frei (5) und Phase (3), das Programm wird dann gelöscht.

5. WARTUNG

5.1 Reinigung

Am Ende eines Arbeitstages muss das Gerät gereinigt werden, sowohl aus hygienischen Gründen als auch um Funktionsstörungen zu vermeiden.

Das Gerät darf niemals mit einem Wasserstrahl oder Hochdruck gereinigt werden.

Außerdem dürfen für die Reinigung des Apparats weder Stahlwolle, Stahlbürsten oder Stahlspachtel verwendet werden. Eventuell ist die Möglichkeit gegeben rostfreie Stahlwolle zu Hilfe zu nehmen.

Warten, bis der Garraum abgekühlt ist.

Die Schottblechhalterungen abnehmen.

Die Speisereste von Hand entfernen und die herausnehmbaren Teile in die Geschirrspülmaschine legen.

Für die Reinigung des Garraums darf nur lauwarmes Seifenwasser verwendet werden. Danach müssen alle betroffenen Oberflächen gut mit Wasser abgespült werden, wobei sorgfältig darauf geachtet werden muss, dass keine Seifenrückstände mehr vorhanden sind.

Die äußeren Teile des Geräts dürfen nur mit feuchten Lappen und ohne ätzende Reinigungsmittel gereinigt werden.

5.2 Elektroventil

Das Elektroventil ist die Vorrichtung, welche die Wasserausgabe in den vorgegebenen Zeiten gewährt.

5.3 Mikroschalter Tür (NUR BEI AUFWÄRMEGERÄTEN)

Der Türmikroschalter ist die Vorrichtung, welche den Betrieb des Geräts bei Öffnen der Tür unterbricht.

Beim Schließen der Tür wird der unterbrochene Betrieb wieder normal aufgenommen.

Diese Vorrichtung darf nicht manuell eingeschaltet werden, wenn die Tür des Geräts geöffnet ist.

5.4 Der Überhitzungsschutz des Motors

Der Ventilatormotor ist mit einer eingebauten Überhitzungsschutzvorrichtung versehen, die den Betrieb bei einer eventuellen Überhitzung unterbricht.

Die Wiederaufnahme des Betriebes des Motor geschieht automatisch, sobald die Temperatur gesunken ist und sich wieder innerhalb der Sicherheitsgrenzen befindet.

6. WAS IST ZU TUN, WENN

6.1 Allgemeine Probleme

Beim Auftreten einer Störung ist es sehr wichtig, das Gerät über den allpoligen Schalter abzustellen und den dem Gerät vorgeschalteten Wasserhahn zu schließen.

Problem	Eventuelle Lösung
Das Gerät startet nicht	Kontrollieren Sie, ob der Hauptschalter nicht zuge dreht ist und dass die Netzspannung vorhanden ist.
	Sicherstellen, dass die Tür des Geräts gut verschlossen ist.
	Prüfen Sie, ob die korrekten Parametereinstellung des Garzyklus.
Falls sich das Gerät nach diesen Maßnahmen noch nicht einschaltet, muss der Kundendienst beauftragt werden.	

Problem	Eventuelle Lösung
Der Ventilator hält während des Betriebs an (GERÄTE MIT MOTOR)	Der Motor des Ventils führt die automatische Umkehrung der Rotationsrichtung alle 3 Minuten durch, unterbrochen von einem 20 Sekunden andauernden Stopp des Motors. Bei aufeinanderfolgenden Garvorgängen kann es vorkommen, dass der letzte ausgeführte Zyklus im Einklang mit dem Halten des Motors abschließt, beim nächsten Start des Geräts bleibt der Motor dann kurzzeitig stehen. Kontrollieren Sie, dass der Halt des Lüfterrads nur kurzfristig ist (Dauer von 20 Sekunden) und dies nur aufgrund der normalen Funktion des Geräts auftritt.
	Das Gerät abschalten und warten bis sich der Überhitzungsschutz des Motors wieder automatisch herstellt.
	Versichern Sie sich, dass die Kühlöffnungen nicht verstopft sind.
Falls sich die Störung wiederholt, wenden Sie sich an den technische Kundendienst.	

Problem	Eventuelle Lösung
Es kommt kein Wasser aus den Befeuchterschläuchen.	Kontrollieren Sie, ob der Wasserabsperrhahn offen ist.
	Prüfen Sie, ob der Befeuchter eingeschaltet ist
Falls sich die Störung wiederholt, wenden Sie sich an den technische Kundendienst.	

6.2 Kontrollen, die nur von einem autorisierten Fachmann ausgeführt werden dürfen

Bevor Sie irgendeine Regulierung oder Eingriff vornehmen, unterbrechen Sie die Stromversorgung.

Erneute Aktivierung des Sicherheitsthermostats

Die Rückseite des Geräts abnehmen.

Das Thermostat ausfindig machen und auf den roten Schalter drücken bis ein mechanisches Geräusch (Klick) zu hören ist, der den Anschluss der Kontakte bestätigt (Abb. 13).

Das beständige Eingreifen des Sicherheitsthermostats ist ein Anzeichen, dass das Gerät fehlerhaft ist.

Der Überhitzungsschutz des Motors stellt sich automatisch wieder her.

Sollte dieser eingreifen, müssen die Luftschlitze auf ihre Sauberkeit kontrolliert und die ordnungsgemäße Umdrehung des Motors überprüft werden sowie dass diese von keinen Widerständen beeinträchtigt wird.

Die elektrische Versorgung muss dazu unterbrochen sein.

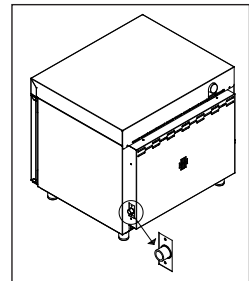
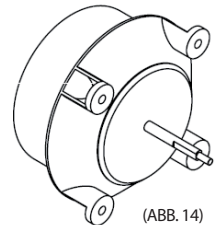
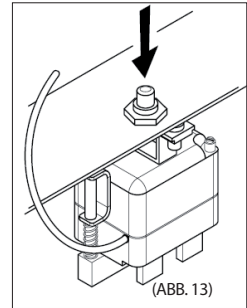
Wasserfilter

Sollte das Gerät kein Wasser aufnehmen, den Filter am Eingang des Magnetventils kontrollieren, welches sich hinter dem Gerät befindet, dabei wie folgt vorgehen:

- Schließen Sie den Wasserabsperrhahn, welcher dem Gerät vorgeschaltet ist;
- nehmen Sie den Wasserschlauch von der Wasserversorgung ab;
- entfernen Sie mit einer Pinzette den Filter im Elektroventil;
- reinigen Sie ihn von eventuellen Verschmutzungen und positionieren Sie ihn wieder auf seinen Platz;
- schließen Sie den Wasserschlauch wieder an.

6.3 Ersatzteihandhabung

Das Auswechseln von Ersatzteilen darf nur vom Personal des autorisierten Kundendienst ausgeführt werden.




Für die Kennnummern der Ersatzteile, wenden Sie sich an den Assistenzservice. Sind alle nötigen Ersatzteile einmal unverkennbar bezeichnet worden, wird der Kundendienst eine reguläre, schriftliche Bestellung an die Herstellerfirma senden. In der Bestellung werden die genaue Angabe des Modells, die entsprechende Matrikelnummer, die elektrische Versorgungsspannung und -frequenz, sowie die Kennnummer und die Beschreibung der betreffenden Teile aufgeführt.

6.4 Alarm

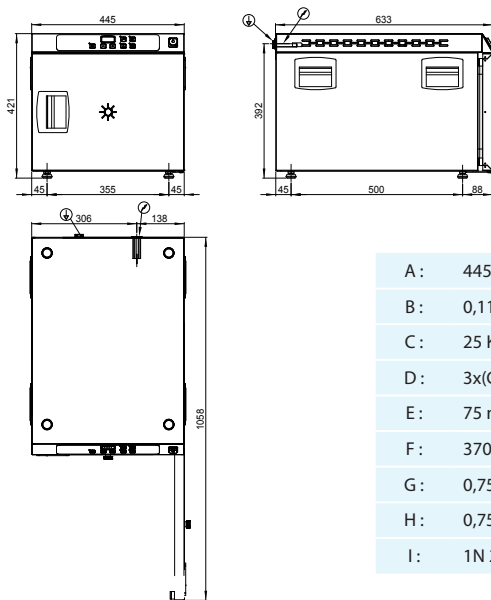
Name	Beschreibung	Maßnahmen
So1	Fehler der Kammerfühler	Es friert Kochen, automatische Wiederherstellung.
So2	Fehler der Kernsonde	Koch Suspension, die automatische Wiederherstellung.
Sic	Kammersicherheit thermisch	Kochblock, manueller Nach-Arm (mechanischer Thermostat).
Mot	Motoralarm	Es friert Kochen, automatische Wiederherstellung. Motorbelüftung prüfen.
Hit	Technische Raumtemperatur zu hoch	Es friert Kochen, automatische Wiederherstellung. Überprüfen Sie die elektronische Lüftung.

7. SCHEDE TECNICHE - TECHNISCHES DATENBLATT - FIC

Legenda...

	 ITA	 DEU
A	Dimensioni	Abmessungen
B	Volume	Volumen
C	Peso	Gewicht
D	Capacità camera	Leistungsfähigkeit Kammer
E	Interasse ripiani	Abstand Einlagen
F	Dimensioni utili camera	Abmessungen Nutzkammer
G	Potenza camera	Spannung Kammer
H	Potenza elettrica totale	Elektrische Gesamtleistung
I	Tensione alimentazione	Versorgungsspannung

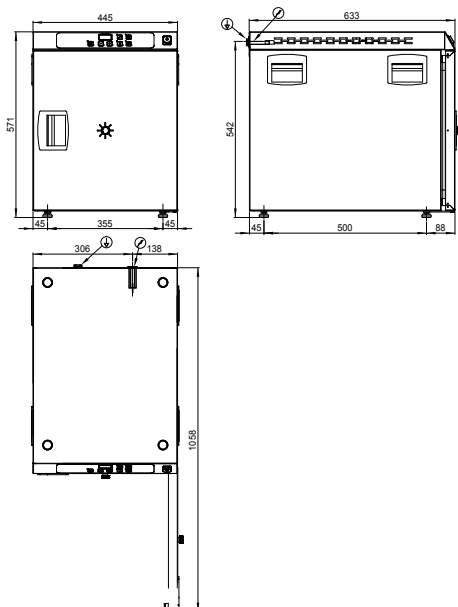
7.1 GM0311E



A :	445 x 663 x 421 mm
B :	0,11 m ³
C :	25 Kg
D :	3x(GN1/1)
E :	75 mm
F :	370 x 270 x 550
G :	0,75 kW
H :	0,75 kW
I :	1N 230V AC 50Hz

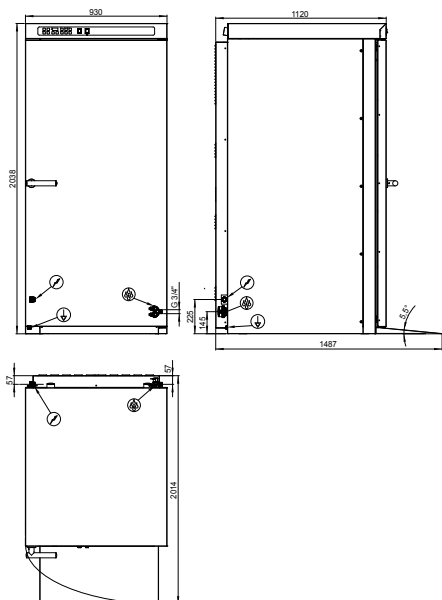
7. SCHEDE TECNICHE - TECHNISCHES DATENBLATT - FIC

7.2 GM0511E



A :	445 x 663 x 570 mm
B :	0,16 m ³
C :	31 Kg
D :	5x(GN1/1)
E :	75 mm
F :	370 x 420 x 550 mm
G :	1,2 kW
H :	1,2 kW
I :	1N 230V AC 50Hz

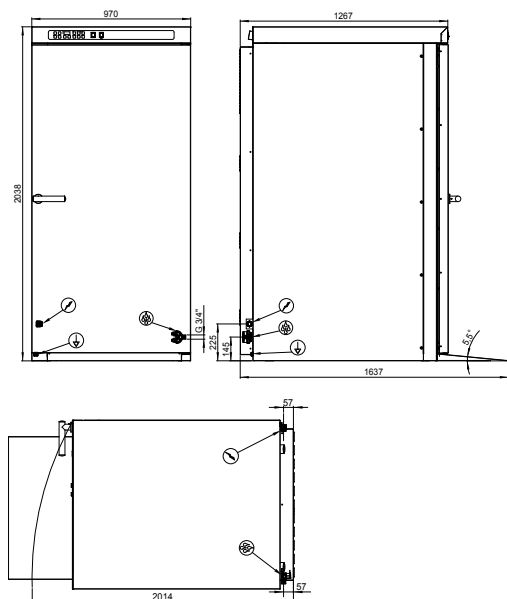
7.3 GM2011P



A :	930 x 1860 x 2038 mm
B :	2,1 m ³
C :	300 Kg
D :	20x(GN1/1)
E :	---
F :	750 x 1860 x 800
G :	6 kW
H :	7,2 kW
I :	3N 400V AC 50Hz

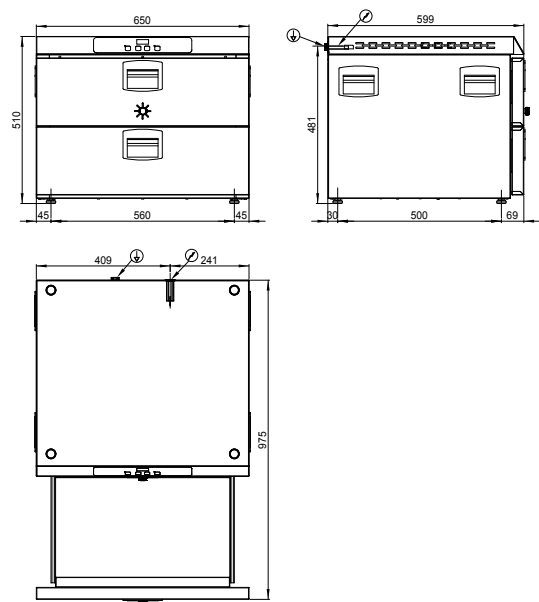
7. SCHEDE TECNICHE - TECHNISCHES DATENBLATT - FIC

7.4 GM2021P



A :	970 x 11267 x 2038 mm
B :	2,5 m ³
C :	350 Kg
D :	20x(GN2/1)
E :	---
F :	790 x 1860 x 950 mm
G :	8 kW
H :	9,2 kW
I :	3N 400V AC 50Hz

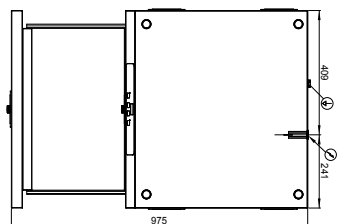
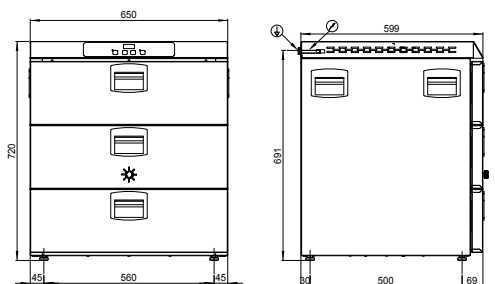
7.5 GMC2E



A :	650 x 599 x 510 mm
B :	0,19 m ³
C :	35 Kg
D :	2x(GN1/1)
E :	210 mm
F :	
G :	0,9 kW
H :	0,9 kW
I :	1N 230V AC 50Hz

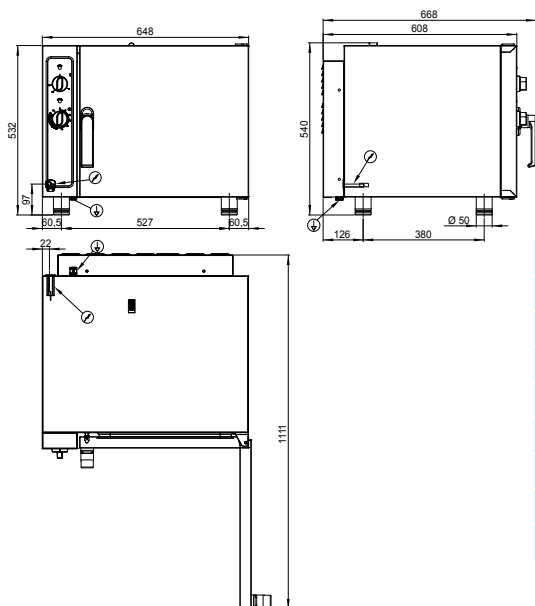
7. SCHEDE TECNICHE - TECHNISCHES DATENBLATT - FIC

7.6 GMC3E



A :	650 x 599 x 720 mm
B :	0,28 m ³
C :	40 Kg
D :	3x(GN1/1)
E :	210 mm
F :	
G :	0,9 kW
H :	0,9 kW
I :	1N 230V AC 50Hz

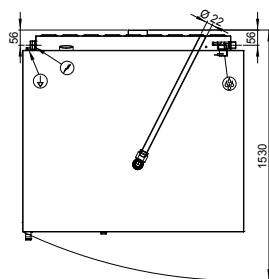
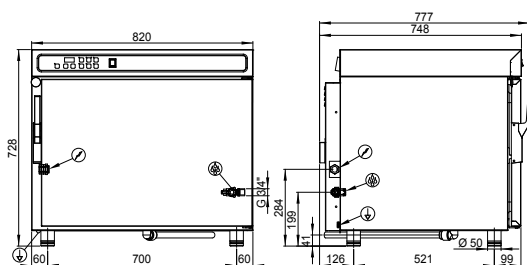
7.7 GR0523M



A :	648 x 608 x 532 mm
B :	0,20 m ³
C :	40 Kg
D :	5x(GN2/3)
E :	65 mm
F :	397 x 350 x 380 mm
G :	3 kW
H :	3,2 kW
I :	1N 230V AC 50Hz

7. SCHEDE TECNICHE - TECHNISCHES DATENBLATT - FIC

7.8 GR0511M - GR0511E - GR0511P



A : 820 x 748 x 728 mm

B : 0,44 m³

C : 65 Kg

D : 5x(GN1/1-600x400)

E : 74 mm

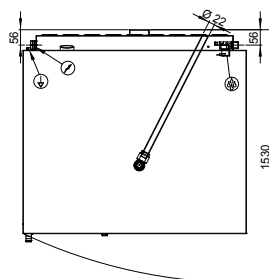
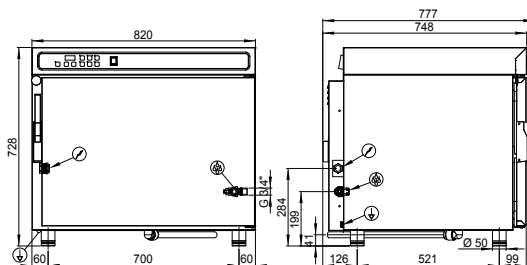
F : 645 x 420 x 450 mm

G : 6 kW

H : 6,3 kW

I : 3N 400V AC 50Hz

7.9 GR0511L



A : 820 x 748 x 728 mm

B : 0,44 m³

C : 65 Kg

D : 5x(GN1/1-600x400)

E : 74 mm

F : 645 x 420 x 450 mm

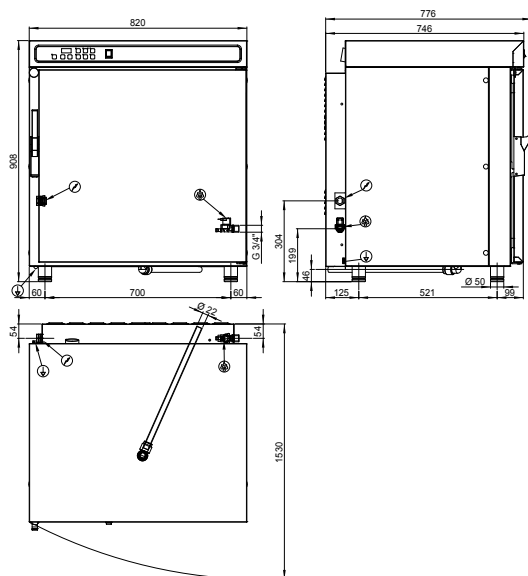
G : 3 kW

H : 3,3 kW

I : 1N 230V AC 50Hz

7. SCHEDE TECNICHE - TECHNISCHES DATENBLATT - FIC

7.10 GR0711M - GR0711E - GR0711P



A : 820 x 746 x 908 mm

B : 0,55 m³

C : 80 Kg

D : 7x(GN1/1-600x400)

E : 74 mm

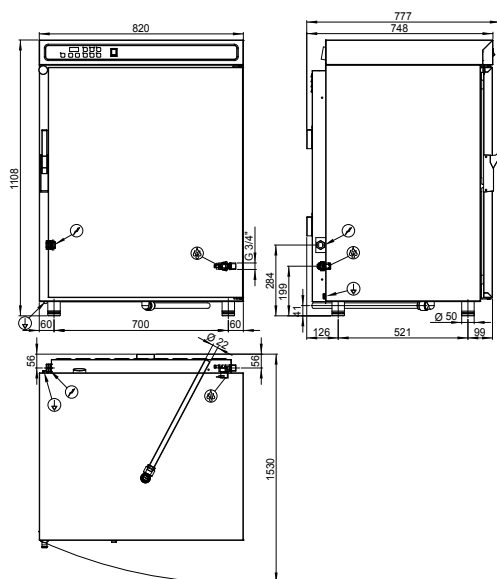
F : 645 x 600 x 450 mm

G : 9 kW

H : 9,3 kW

I : 3N 400V AC 50Hz

7.11 GR1011M - GR1011E - GR1011P



A : 820 x 748 x 1108 mm

B : 0,67 m³

C : 113 Kg

D : 10x(GN1/1-600x400)

E : 74 mm

F : 645 x 800 x 450 mm

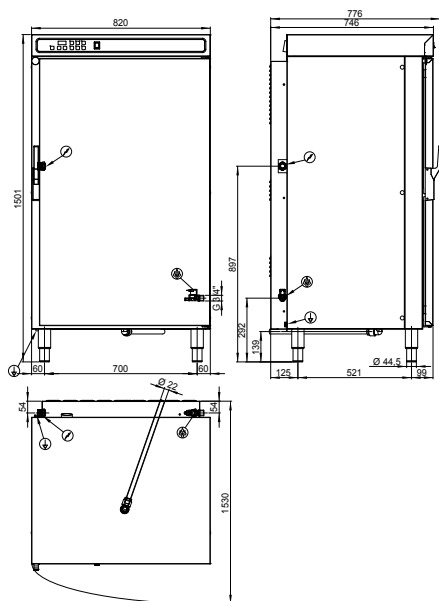
G : 12 kW

H : 12,6 kW

I : 3N 400V AC 50Hz

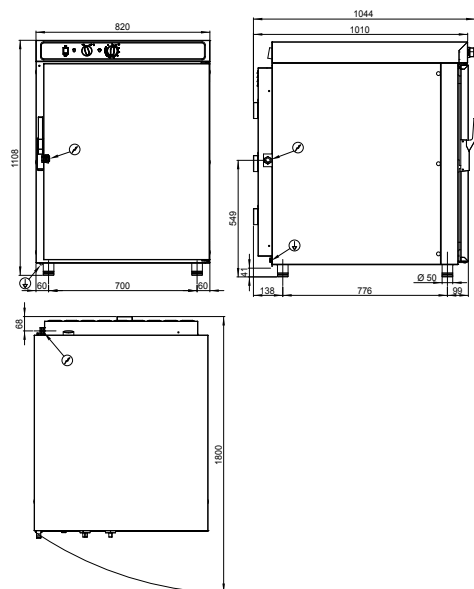
7. SCHEDE TECNICHE - TECHNISCHES DATENBLATT - FIC

7.12 GR1411M - GR1411E - GR1411P



A :	820 x 746 x 1501 mm
B :	0,91 m ³
C :	140 Kg
D :	14x(GN1/1-600x400)
E :	74 mm
F :	645 x 1100 x 450 mm
G :	15 kW
H :	15,9 kW
I :	3N 400V AC 50Hz

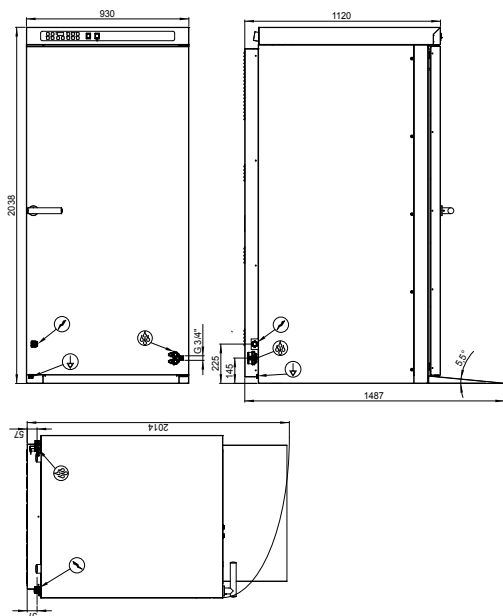
7.13 GR1021P - GR1021P



A :	820 x 1010 x 1108 mm
B :	0,92 m ³
C :	130 Kg
D :	10x(GN2/1-600x400)
E :	74 mm
F :	645 x 800 x 705 mm
G :	15 kW
H :	15,9 kW
I :	3N 400V AC 50Hz

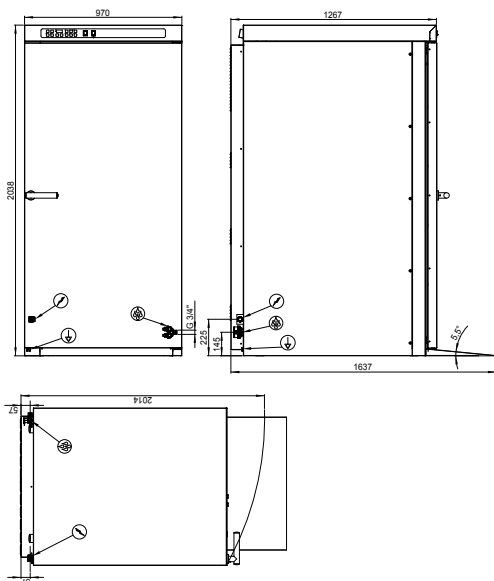
7. SCHEDE TECNICHE - TECHNISCHES DATENBLATT - FIC

7.14 GR2011P



A :	930 x 1120 x 2038 mm
B :	2,1 m ³
C :	300 Kg
D :	20x(GN1/1-600x400)
E :	
F :	750 x 1068 x 800 mm
G :	15 kW
H :	16,2 kW
I :	3N 400V AC 50Hz

7.15 GR2021P



A :	930 x 1267 x 2038 mm
B :	2,5 m ³
C :	350 Kg
D :	20x(GN2/1-600x400)
E :	
F :	790 x 1860 x 950 mm
G :	21 kW
H :	22,2 kW
I :	3N 400V AC 50Hz

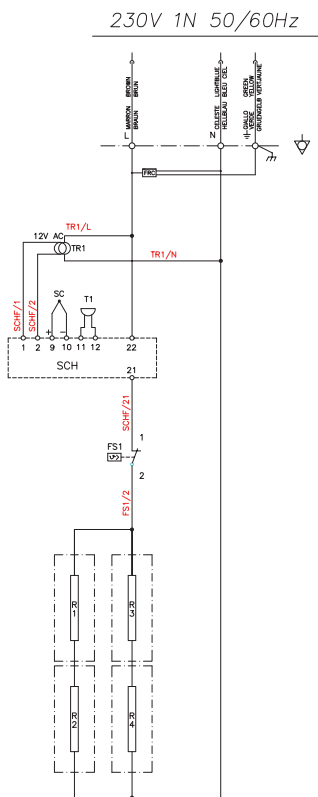
8. SCHEMI ELETTRICI - SCHALTPLÄNE

8. LEGENDA - LEGENDE

	ITA	DEU
C..	Condensatore	Kondensator
EU	Elettrovalvola umidif.	Elektro Humidifier
F1	Termostato di lavoro	Thermostat
FH	Termostato mantenimento	Pflege thermostat
FR1	ventilatore raffreddamento	Leuftfer
FS1	Termostato di sicurezza	Sicherheit thermostat
H..	Segnalatore	Warnleuchte
INV	Inversore	Wechel
K...	Contattore	Schutz
KINV	Relè inversione	Wechsel relay
M..	Motore	Motor
MV	Motore valvola a farfalla	Motordrossel
P	Temporizzatore	Timer
R..	Resistenza	Widerstand
S1	Interruttore generale	Switch
SC	Sonda camera	Probe
SCH	Scheda elettronica	Electronic board
SCHB	Scheda buzzer	Buzzer
SCHF	Scheda elettronica	Electronic board
SH	Selettore cook/hold	Switch cook/hold
SMV	interruttore valvola a farfalla	Drossel switch
SP	Microinterruttore porta	Teur microswitch
SS	Sonda al cuore	Core probe
SU	Regolatore energia umidificatore	Energierегler
TI	Cicalino	Buzzer
TR1	Trasformatore	Transformator

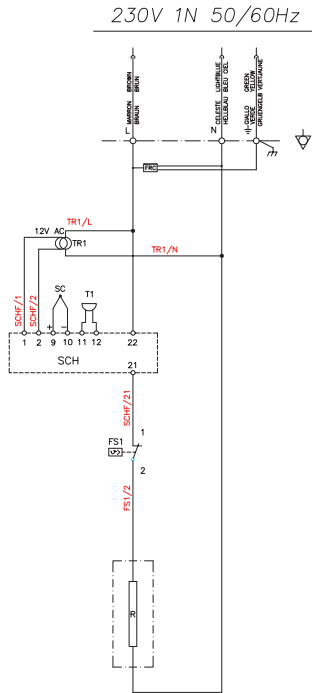
8. SCHEMI ELETTRICI - SCHALTPLÄNE

8.1 GM0311E



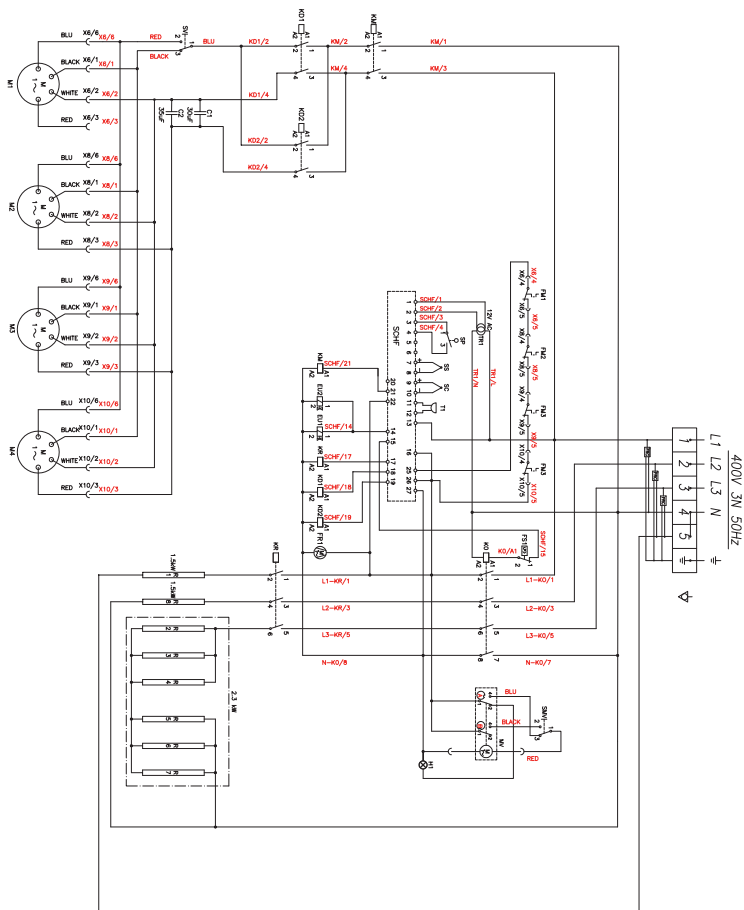
8. SCHEMI ELETTRICI - SCHALTPLÄNE

8.2 GM0511E



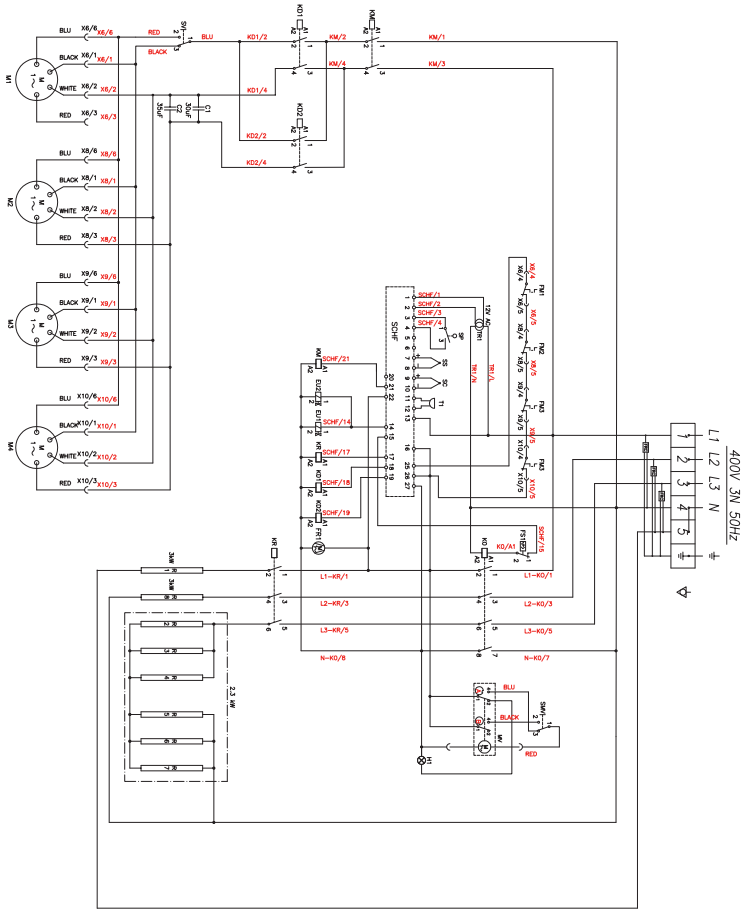
8. SCHEMI ELETTRICI - SCHALTPLÄNE

8.3 GM2011P



8. SCHEMI ELETTRICI - SCHALTPLÄNE

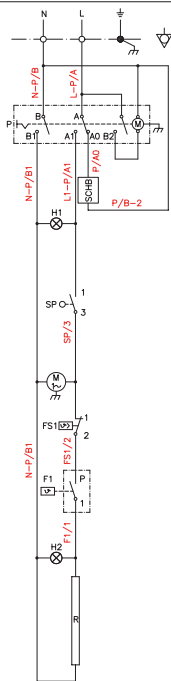
8.4 GM2021P



8. SCHEMI ELETTRICI - SCHALTPLÄNE

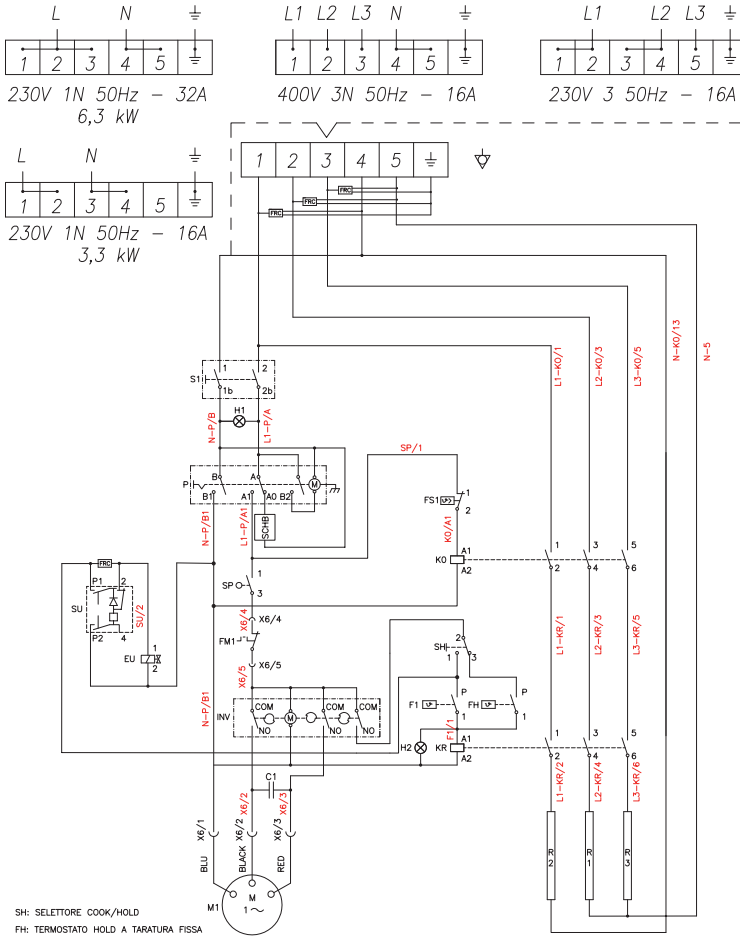
8.5 GR0523M

1N230V AC 50Hz



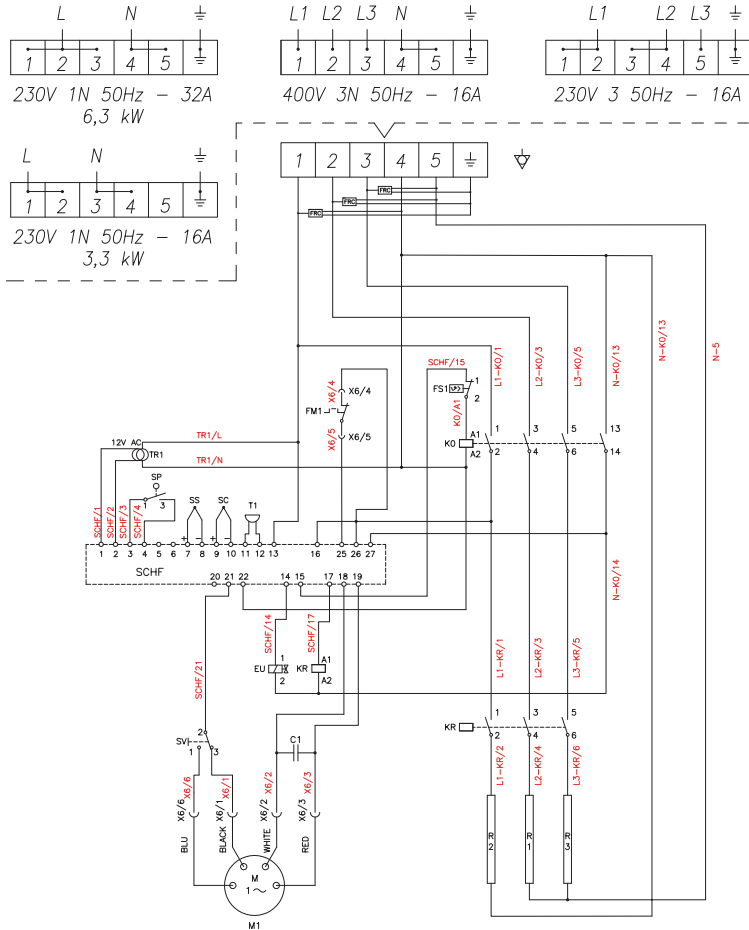
8. SCHEMI ELETTRICI - SCHALTPLÄNE

8.6 GR0511M



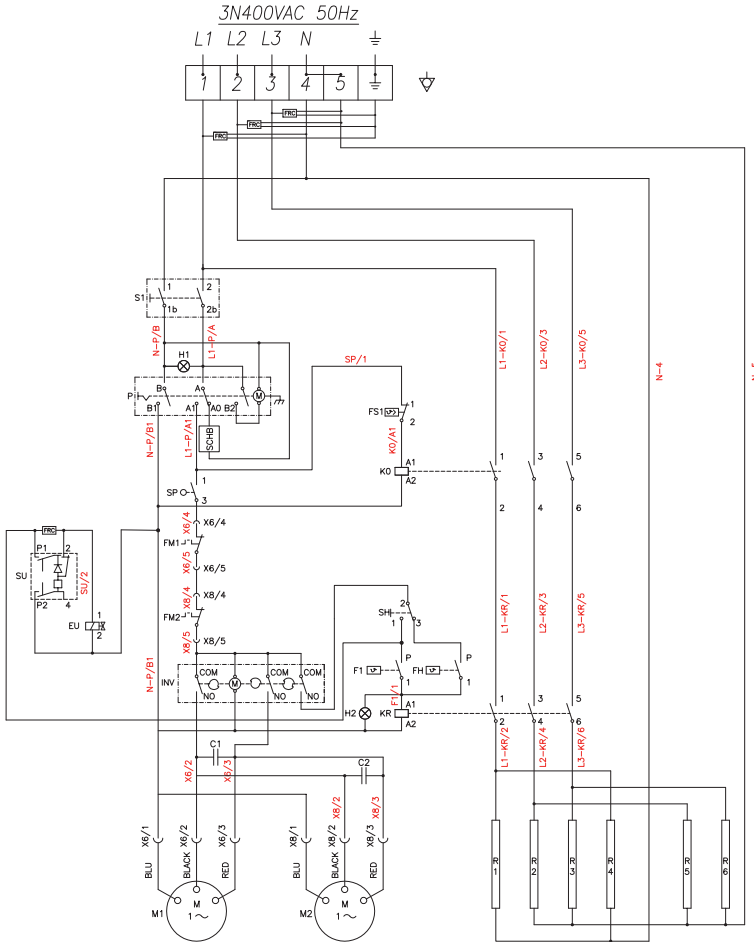
8. SCHEMI ELETTRICI - SCHALTPLÄNE

8.7 GR0511E - GR0511P



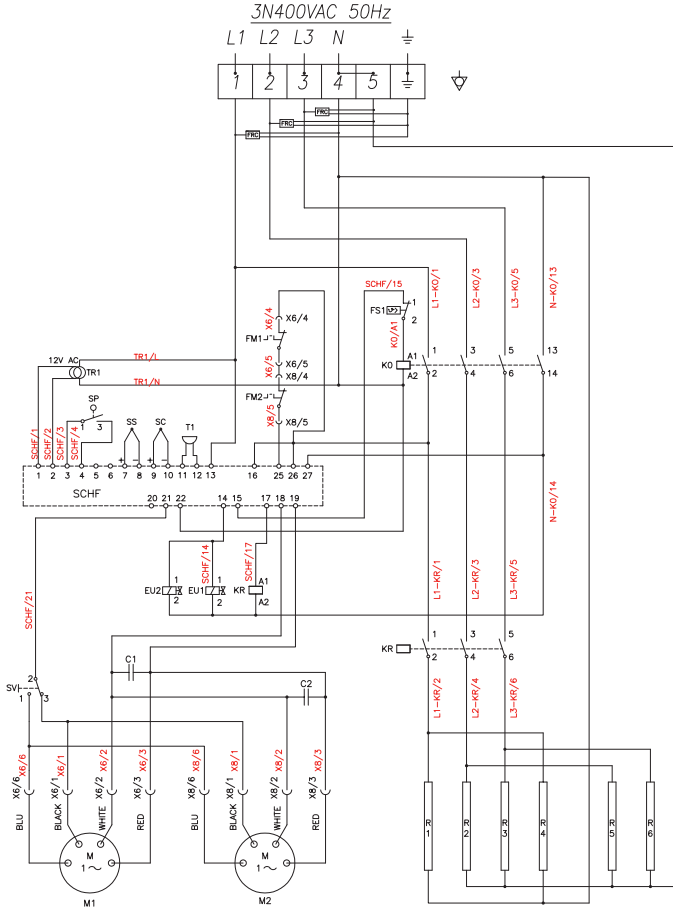
8. SCHEMI ELETTRICI - SCHALTPLÄNE

8.8 GR1011M



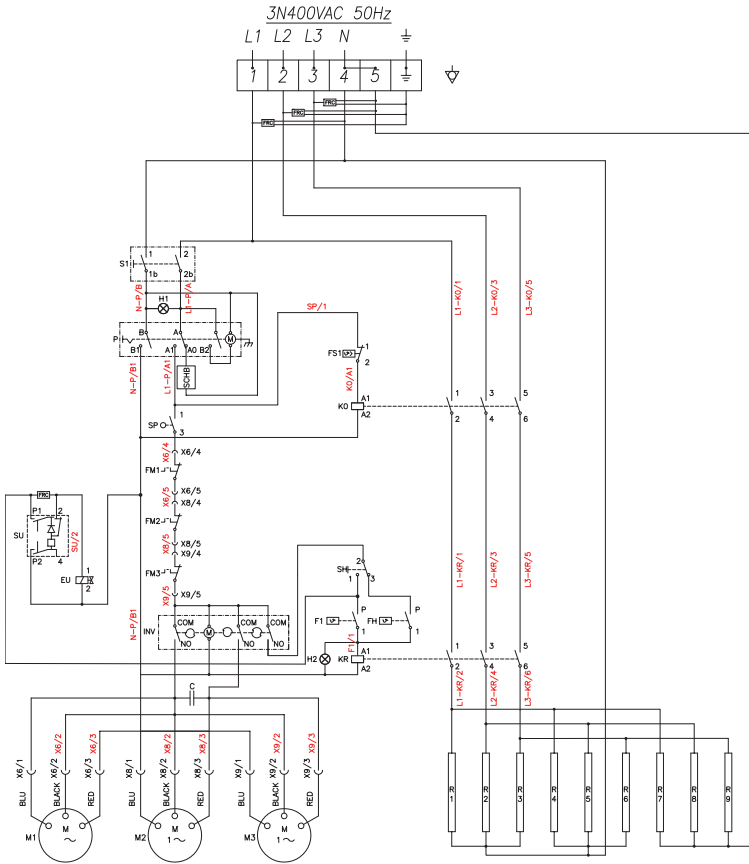
8. SCHEMI ELETTRICI - SCHALTPLÄNE

8.9 GR1011E - GR1011P



8. SCHEMI ELETTRICI - SCHALTPLÄNE

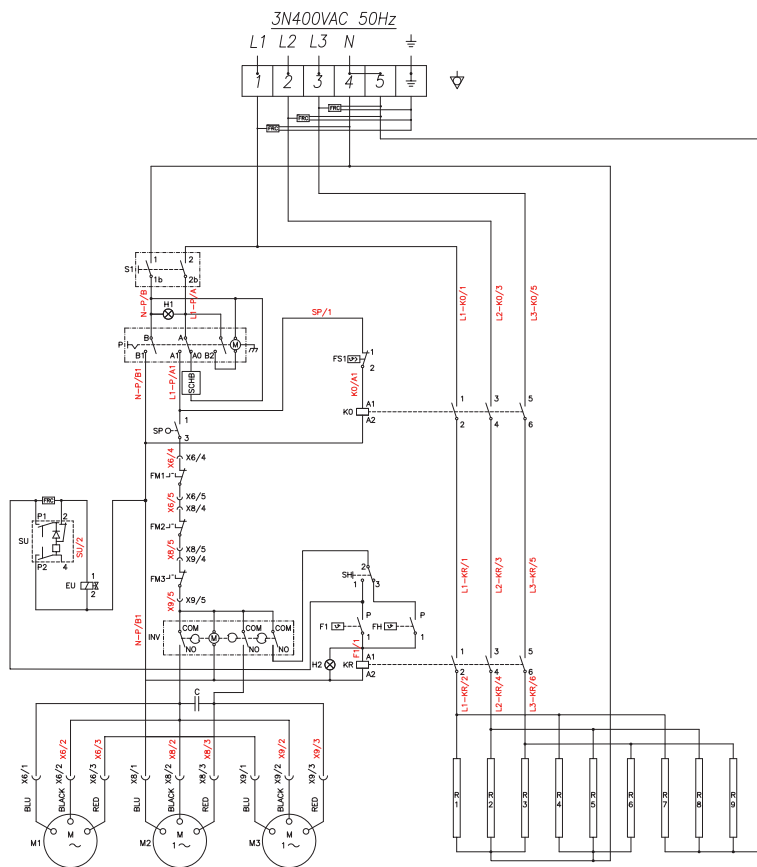
8.10 GR1411M



SH: SELETORE COOK/HOLD
 FH: TERMOSTATO HOLD A TARATURA FISSA

8. SCHEMI ELETTRICI - SCHALTPLÄNE

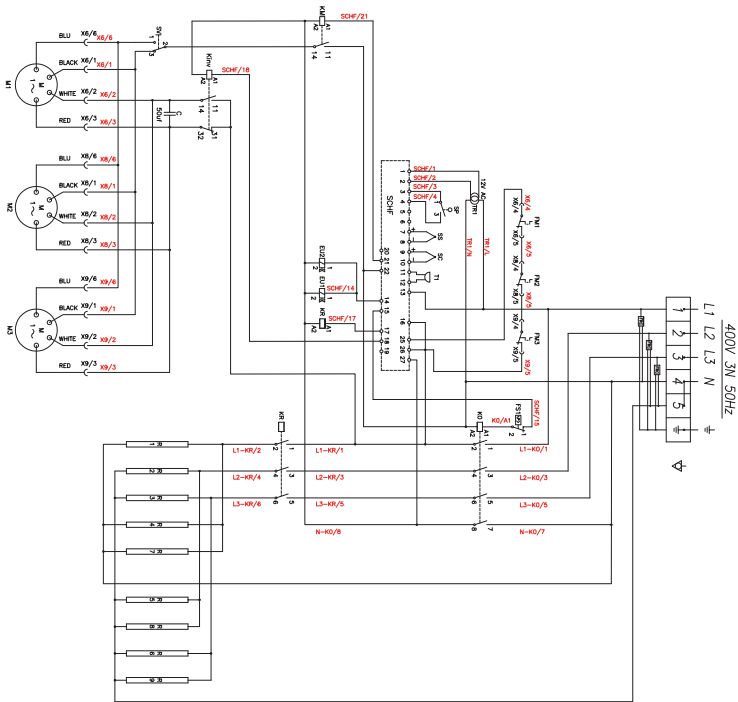
8.11 GR1021M



SH: SELETTORE COOK/HOLD
 FH: TERMOSTATO HOLD A TARATURA FISSA

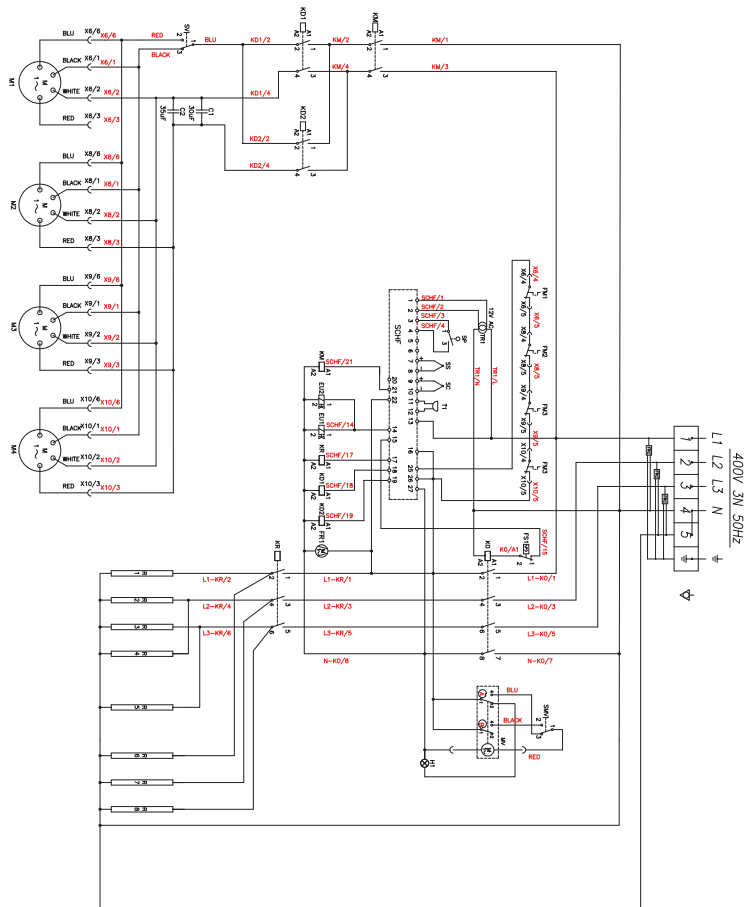
8. SCHEMI ELETTRICI - SCHALTPLÄNE

8.12 GR1021P



8. SCHEMI ELETTRICI - SCHALTPLÄNE

8.13 GR2011M



8. SCHEMI ELETTRICI - SCHALTPLÄNE

8.14 GR2011P

