

---

# Steambox Evolution

MOD. **M** **P**

**SEME.... - SEPE.... - SEMG.... - SEPG....**

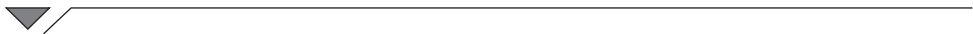


**DEUTSCH : Anleitung zur Installation,  
Gebrauch und Wartung**



06/2016

---



---

# INHALTSVERZEICHNIS

---

<b>1. INSTALLATION</b>	<b>5</b>
1.1 Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise.....	5
1.2 Aufstellung .....	8
1.3 Wasseranschluss .....	10
1.4 Anschluss an den Abfluss.....	11
1.5 Elektrischer Anschluss .....	11
1.6 Gasanschluss (nur bei Gasöfen).....	13
1.7 Rauchgasabzug .....	15
1.8 Betriebswerte der Gasöfen (nur für Ausführungen mit Gas)...	15
1.9 Einstellung der Scharniere und der Verschlussbolzen der Tür ..	17
1.10 Inbetriebnahme und Abnahmeprüfung des Ofens .....	17
<b>2. GEBRAUCHSANWEISUNGEN</b>	<b>20</b>
2.1. Einleitende Informationen .....	20
2.3. Manuelle Einstellung - Backen mit Umluft.....	21
2.4. Manuelle Einstellung - Backen mit Umluft und Dampf .....	22
2.5. Manuelle Einstellung - Backen mit Dampf .....	23
2.6. Vorheizen der Backkammer .....	24
2.7. Backen im Modus Nadelsonde.....	25
2.8. Backen in der Modalität $\Delta t$ .....	26
2.9. Speicherung eines Backprogramms .....	27
2.10. Laden, Verändern und/oder Löschen der Backprogramme ....	28
2.11. Abkühlung der Backkammer .....	29
2.12. Ablassventil der Feuchtigkeit.....	30
2.13. Beleuchtung der Kammer .....	30
2.14. Ausschalten .....	30
2.15. Reinigung .....	31
2.16. Entkalkung (Model M).....	32
2.17. Taste "ESC" .....	32
<b>3. WARTUNG UND REINIGUNG</b>	<b>33</b>
3.1 ABLASS DER FEUCHTIGKEIT .....	33
3.2 REINIGENDES GLAS .....	33
3.3 REINIGUNG DES BELÜFTUNGSFILTERS DES INSTRUMENTENBRETTES.....	34
<b>4. KONTROLLEN, DIE NUR VON EINEM AUTORISIERTEN TECHNIKER AUSGEFÜHRT WERDEN DÜRFEN</b>	<b>34</b>

<b>4.1 ERNEUTE AKTIVIERUNG DES SICHERHEITSTHERMOSTATS</b> .....	34
<b>4.2 THERMOSCHUTZ DES MOTORS</b> .....	35
<b>4.3 SCHMELZSICHERUNGEN</b> .....	35
<b>4.4 KONTROLLE DER FLAMME</b> .....	35
<b>4.5 VERWALTUNG ERSATZTEILE</b> .....	35
<b>5. BESCHREIBUNG ALARME</b>	36
<b>6. SCHALTТАFEL</b>	37
<b>7. SCHALTPLÄNE</b>	39
<b>7.1. SEPE061(W), SEPE101(W): ZSE2271-ZSE2273</b> .....	39
<b>7.2. SEPE062(W), SEPE102W: ZSE2275</b> .....	40
<b>7.3. SEPE102: ZSE2276</b> .....	41
<b>7.4. SEPE201(W): ZSE2277-ZSE2278</b> .....	42
<b>7.5. SEPE202(W): ZSE2290-ZSE2291</b> .....	43
<b>7.6. SEPG061(W), SEPG062(W),SEPG101(W), SEPG102(W):</b> ZSE2272-ZSE2274 .....	44
<b>7.7. SEPG201(W): ZSE2279-ZSE2280</b> .....	45
<b>7.8. SEPG202(W): ZSE2292-ZSE2293</b> .....	46
<b>7.9. SEME061(W), SEME101(W): ZSE2283</b> .....	47
<b>7.10. SEME062(W): ZSE2294</b> .....	48
<b>7.11. SEME102(W): ZSE2285</b> .....	49
<b>7.12. SEME201(W): ZSE2286</b> .....	50
<b>7.13. SEME202(W): ZSE2288</b> .....	51
<b>7.14. SEMG061(W), SEMG062(W), SEMG101(W), SEMG102(W):</b> ZSE2284 .....	52
<b>7.15. SEMG201(W): ZSE2287</b> .....	53
<b>7.16. SEMG202(W): ZSE2289</b> .....	54
<b>8. ENTSORGUNG DES GERÄTS</b>	55

**Sehr geehrte Kunden,**

wir möchten uns für das Vertrauen bedanken, das durch den Kauf eines unserer Produkte in uns gesetzt wurde. Dieser Ofen ist Teil einer Elektrogeräteserie, die für die Gastronomie entwickelt wurde. Diese Öfen haben ein angenehmes modernes Design, sind leicht zu bedienen, ergonomisch und verfügen über eine Kontrolle der Backzeit.

Es besteht für die Backöfen eine Garantie von 12 Monaten mit Beginn des Rechnungsdatums für eventuelle Fabrikationsfehler. Die Garantie umfasst die normale Funktion des Ofens. Ausgeschlossen von ihr sind Verschleißmaterial (Glühbirnen, Dichtungen etc.) und Schäden, die verursacht wurden während Installation, Wartung, Reparatur und Entkalkung sowie durch falsche Reinigung, unsachgemäßem Gebrauch und Manipulation.

---

# 1. INSTALLATION

## 1.1 Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die vorliegende Anleitung vor der Installation und Inbetriebnahme des Ofens sorgfältig durch, da die beigefügte Dokumentation wichtige Informationen zur Sicherheit während der Installation, Nutzung und Wartung des Geräts enthält.
- Bewahren Sie das Dokument an einem leicht zugänglichen Ort auf, damit sich jeder Bediener schnell und einfach informieren kann.
- Wenn der Ofen umgestellt wird, dann befestigen Sie die Anleitung zuvor an diesem. Wenn nötig, dann fordern Sie beim autorisierten Händler oder direkt beim Hersteller eine neue Kopie an.
- Versichern Sie sich nach Entfernen der Verpackung, dass das Gerät unversehrt ist und keine Transportschäden aufweist. Ein beschädigtes Gerät darf unter keinen Umständen installiert oder in Betrieb genommen werden. Im Zweifel kontaktieren Sie sofort den technischen Kundendienst oder den Händler Ihres Vertrauens.
- Das Verpackungsmaterial muss ,da es potentiell gefährlich ist, von Kindern oder Tieren ferngehalten und korrekt gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgt werden.
- Prüfen Sie vor der Installation des Geräts, dass die Anlagen mitdengeltenden Vorschriften des Landes, in dem sie verwendet werden und den Angaben des Typenschildes übereinstimmen.
- Eine Installation oder Wartung, die sich von der im Handbuch angegebenen unterscheidet, kann Schäden, Verletzungen oder tödliche Unfälle verursachen.
- Die Installation, außerordentliche Wartung und Reparaturarbeiten des Geräts dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, das die Anweisungen der Herstellerfirma befolgt.
- Während der Montage des Geräts ist in der Nähe des Arbeitsbereichs der Durchgang oder der Aufenthalt von Personal, das nicht für die Installation zuständig ist, nicht erlaubt.
- Das Gerät wurde für das Zubereiten von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich dafür verwendet werden: Jeder andere Gebrauch ist somit unsachgemäß und gefährlich

- und muss daher vermieden werden.
- Das Gerät darf nur von Personal verwendet werden, das entsprechend für seinen Gebrauch geschult wurde. Um die Unfallgefahr oder Gefahr von Schäden am Gerät zu vermeiden, ist es außerdem wichtig, dass das Personal regelmäßig präzise Anweisungen zu den Sicherheitsvorkehrungen erhält.
  - Das Gerät darf nicht von Personen mit beeinträchtigten körperlichen und geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung, oder mit unzureichender Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, außer der Bedingung ihrer Beaufsichtigung oder Anleitung hinsichtlich der sicheren Handhabung des Geräts.
  - Das Gerät muss in einen entsprechend belüfteten Raum gestellt werden, damit eine übermäßige Ansammlung von gesundheitsschädlichen Substanzen in der Luft vermieden wird.
  - Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherstellen zu können, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder es in Betrieb nehmen.
  - Während des Betriebs muss auf die heißen Zonen der Oberfläche des Geräts geachtet werden, deren Temperatur auf über 60 °C steigen kann.
  - Es ist der Gebrauch von Gehörschutz von Seiten des Benutzers nicht notwendig, da der Schalldruckpegel des Ofens unter 70 dB(A) liegt.
  - Bei Störungen oder schlechter Funktionsweise, muss das Gerät ausgeschaltet werden. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an von der Herstellerfirma autorisierte Kundendienstzentren und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
  - Trennen Sie vor jeglichem Eingriff der Installation oder Wartung das Gerät von der Stromversorgung ab.
  - Eingriffe, Beeinträchtigungen oder Änderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt wurden und die das Angeführte des vorliegenden Handbuchs nicht beachten, haben den Verfall der Garantie zur Folge.
  - Platzieren Sie keine anderen Wärmequellen wie z.B. Frittiergeräte oder Kochplatten in der Nähe des Ofens.
  - Es dürfen keine entzündlichen Substanzen in der Nähe des Geräts gelagert oder

- 
- verwendet werden.
  - Bei längerem Nichtverwenden der Apparatur muss der Anschluss an Wasser, Strom und Gas unterbrochen werden.
  - Kontrollieren Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob alle Verpackungsteile entfernt wurden und diese entsprechend der geltenden Vorschriften entsorgt wurden.
  - Jede notwendige Änderung an der Installation der Apparatur muss von autorisiertem Fachpersonal genehmigt und durchgeführt werden.
  - Das Gerät ist nur für einen professionellen Einsatz bestimmt.
  - Änderungen an der Verkabelung der Apparatur sind dabei nicht zugelassen.
  - Bei Missachtung der v o r h e r g e h e n d e n Warnhinweise kann die Sicherheit des Geräts als auch Ihre beeinträchtigt werden.
  - Wenn die Garkammer heiß ist, beim Öffnen der Tür vorsichtig sein. **VERBRENNUNGSGEFAHR !!**
  - Das Herausnehmen der Backformen oder der Gitter aus dem heißen Ofen muss mit geeigneten hitzebeständigen Handschuhen zum Schutz der Hände vorgenommen werden.
  - Verwenden Sie während den Vorgängen der Reinigung der Garkammer geeignete Schutzbrillen und Handschuhe.
  - **ACHTUNG:** Der Boden in der Nähe des Ofens könnte rutschig sein.
  - Das Typenschild liefert wichtige technische Informationen: Sie sind unerlässlich im Falle von Anfrage auf Eingriff für eine Wartung oder eine Reparatur der Apparatur; man empfiehlt daher, es nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu ändern.
  - Ausführungen dieses Ofens mit Gas sind konform der Norm 2009/142/EG und sind daher mit einem EU-Prüfzertifikat ausgestattet, das von einer Benannten Stelle ausgestellt wurde.
  - Die Apparatur entspricht den grundlegenden Anforderungen der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG.
  - Das Gerät entspricht den grundlegenden Vorgaben der Richtlinie zur Elektromagnetischen Verträglichkeit 2014/30/EG.
  - Das Gerät entspricht der grundlegenden Vorgabe der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG.

## 1.2 Aufstellung

Die Geräte wurden für den Betrieb in geschlossenen Räumen entwickelt, können nicht im Freien benutzt und dürfen den Witterungsverhältnissen nicht ausgesetzt werden.

Der für die Installation des Ofens bestimmte Raum muss einen festen, ebene und waagrechten Boden haben, der geeignet ist, sicher die Summe aus Gewicht des Ofens, seiner Unterlage und das Ladegewicht bei maximaler Beladung zu tragen.

Das Gerät muss bis zum Installationsort verpackt und auf der eigenen Holzpalette transportiert werden. Das Handling muss mit Palettenhubwagen erfolgen, indem alle Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Umkippen des Ofens zu vermeiden. Auch nach Ablauf der Lebensdauer muss der Ofen auf Palette transportiert und mit maximaler Sorgfalt bewegt werden, um Gefahren des Umkippens zu vermeiden. In der Verpackung der Öfen mit Auflage am Boden sind zwei Holzbalken eingesetzt, um den Ofen zu bewegen, ohne ihn zu beschädigen. Die Balken wie in **Abb. 1** positionieren und mit dem Handling vorangehen.

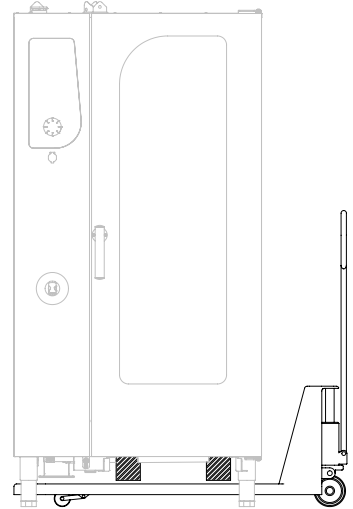


Abb. 1

Das Gerät muss in einen entsprechend belüfteten Raum gestellt werden, damit eine übermäßige Ansammlung von gesundheitsschädlichen Substanzen in der Luft vermieden wird.

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und können somit gefahrlos aufbewahrt oder gemäß der geltenden Gesetzgebung entsorgt werden.

Der Ofen muss waagrecht aufgestellt werden: Dazu wird die Höhe der regulierbaren Füße mit Hilfe einer Wasserwaage eingestellt, wie in **Abb. 2** angegeben.

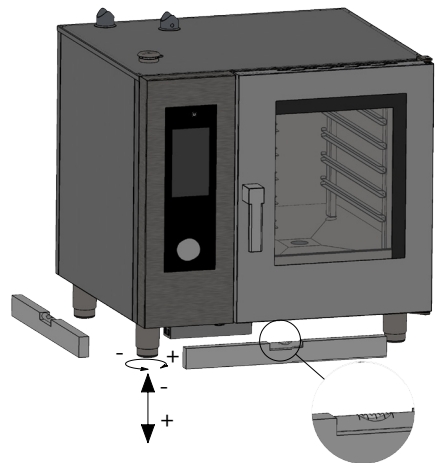


Abb. 2

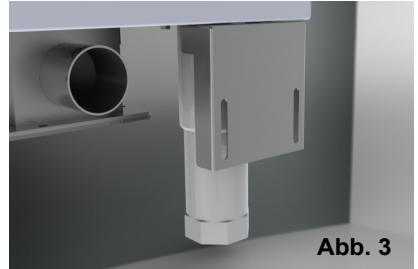
Höhenunterschiede oder ein gewisses Gefälle können die Funktionsweise des Ofens negativ beeinflussen.



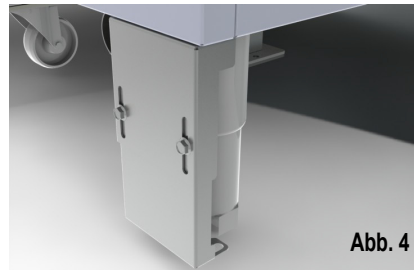
Von den Außenwänden des Geräts die Schutzfolie vorsichtig und langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben. Kontrollieren Sie, dass die Öffnungen und Schlitze des Abzugs oder der Wärmeentsorgung auf keine Weise verstopft sind.

Im Falle, dass es für notwendig gehalten wird, ist es möglich, die Öfen, die mit Räderstruktur ausgestattet sind, unter Verwendung von Bügeln aus der Ausstattung des Ofens, am Boden zu befestigen.

Entfernen Sie die beiden Schrauben, die den hinteren Fuß am Rahmen befestigen, positionieren Sie den Sperrbügel wie in **Abb.3** angegeben und verwenden Sie die eben entfernten Schrauben, um ihn am Rahmen zu befestigen.



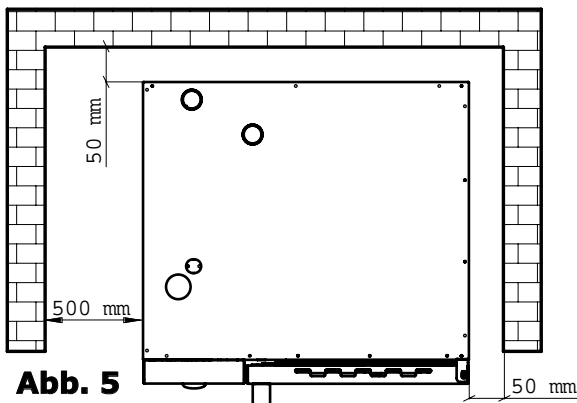
Den Befestigungsbügel am Boden, wie in **Abb.4** anlegen. Die Position der Bohrungen auf dem Boden bestimmen und den Bügel mit geeigneten Befestigungssystemen blockieren. Die gleiche Prozedur mit dem hinteren Fuß auf der entgegengesetzten Seite durchführen.



Der Ofen darf nur auf einer stabilen Unterlage installiert werden.

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, auf seine Unversehrtheit prüfen und am Verwendungsort aufstellen. Dabei darf das Gerät nicht über oder an Mauern, Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln oder Beschichtungen aus brennbarem Material positioniert werden.

Es wird empfohlen, die geltenden Brandvorschriften genau zu beachten.



Es muss ein Mindestabstand von 50 mm zwischen allen Seiten des Ofens und Wänden sowie zwischen Ofen und anderen Geräten eingehalten werden. Man empfiehlt, 500 mm Zwischenraum zwischen dem linken Seitenteil des Ofens und der entsprechenden Zimmerwand zu lassen (**Abb. 5**), um eine bequeme Installation des Ofens und seine folgende Wartung zu erlauben.

Es ist angemessen, jährlich gemäß den spezifischen Vorschriften, eine regelmäßige Wartung der Öfen von Seiten eines zugelassenen Technikers ausführen zu lassen; bei dieser Gelegenheit werden alle Kontrollen bezüglich der Funktionsweise der elektrischen Komponenten (Schütze, Elektronik, Magnetventile, Heizelemente, Motoren, Kühlventilatoren, usw.) und die mechanischen Kontrollen bezüglich der Funktionalität der Türen, der Scharniere, der Schließmechanismen, der Dichtungen) durchgeführt.

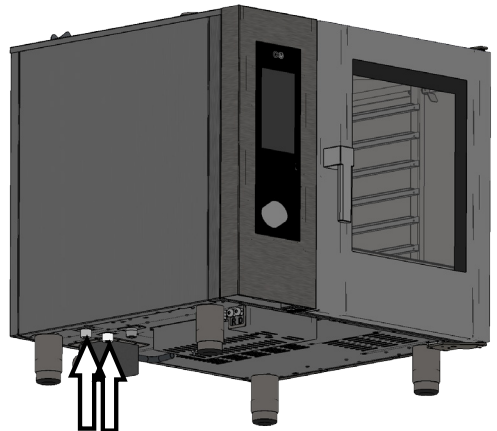
### 1.3 Wasseranschluss

Der Wasserdruck darf höchstens 6 bar (600 KPa) sein. Sollte der Wasserdruck der Wasserversorgung höher als dieser Wert sein, muss vor dem Ofen ein Druckminderer eingebaut werden.

Der Minimalwasserdruck muss für eine korrekte Funktionsweise des Ofens höher als 1,5 bar sein.

Der Ofen verfügt über zwei Zugang für Wasser, eine für das enthärtete Wasser und eine für das Leitungswasser (**Abb. 6**). Die Installation eines Wasserenthärter/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° f liegt.

Vor dem Anschluss, Wasser in genügender Menge fließen lassen, damit die Wasserleitung von eventuellen Eisenrückständen gereinigt wird.



**Abb.6**

Schließen Sie die Anschlussstelle „Acqua“ an die entsprechende Kaltwasserversorgung an und montieren Sie einen Absperrhahn und einen Filter dazwischen.

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

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

## 1.4 Anschluss an den Abfluss

Der Ofen ist mit einem Wasserablass ausgestattet. Diese Vorrichtung befindet sich unten im hinteren Teil des Geräts und besitzt ein Rohr mit einem Durchmesser von 50mm.

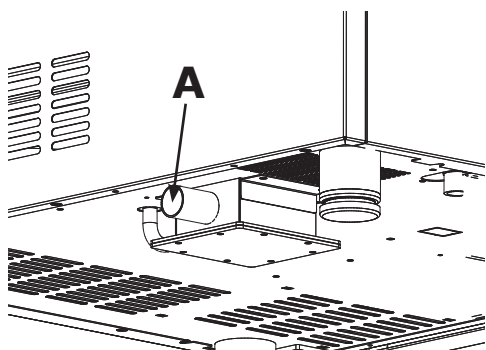


Abb. 7

Nehmen Sie den Anschluss des Rohrs, der aus der Abflussvorrichtung ragt, vor (**Abb. 7, Bez. A**). Die Abflussvorrichtung ist ein Siphon. Dennoch wird empfohlen, die Leitung mit einem offenen Trichter zu verbinden.

Prüfen, dass der innere Siphon mit Wasser gefüllt ist und sollte dem nicht so sein, muss dieser mit Wasser über den Abfluss in der Garkammer gefüllt werden.

## 1.5 Elektrischer Anschluss

Die elektrische Anlage 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 elektrische Anlage den Normen entspricht.

Bevor der Stromanschluss vorgenommen wird, muss die Spannung und Frequenz des Stromnetzes kontrolliert werden, um sicherzustellen, dass diese den Anforderungen des Geräts (angegeben auf dem Typenschild) entsprechen (**Abb. 8**).

MOD	SEHE061W	NR	000000/01/16
POWER SUPPLY		3N 400V AC 50 HZ	
OVEN POWER kW	10,0	BOILER POWER kW	1,0
TOT. POWER kW	11,4	CE	G* IP

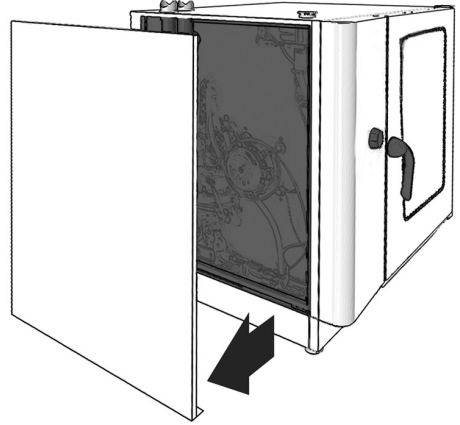
Abb. 8

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 linke Ofenwand befestigen, abschrauben und diese abnehmen (**Abb. 9**). Das Kabel muss aus Polychlorpropen oder aus synthetischem Elastomer mit einer gleichwertigen ölresistenten Dichtung bestehen. Benutzen Sie einen, für die entsprechenden Ladung geeigneten Kabelquerschnitt für jedes Gerät, wie in der Tabelle (**Tab. 1**) aufgezeigt.



**Abb. 9**

Das Versorgungskabel durch die Öffnung der Kabelklemme führen, die sich im unteren Teil, links des Ofens befindet.

Modell EL.	SEME061	SEPE061	SEME062	SEPE062	SEME101	SEPE101	SEME102	SEPE102	SEME201	SEPE201	SEME202	SEPE202
Gewicht	107	107	170	170	140	140	190	190	260	260	340	340
Spannung	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V
Frequenz(Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Absorbierte Leistung (kW)	11.4	10.4	21.4	20.4	16.7	15.7	28.3	25.8	33.3	30.8	54.1	51.6
Mindestquerschnitt des Versorgungskabels (mm <sup>2</sup> )	5 x 2.5	5 x 2.5	5 x 10	5 x 10	5 x 4	5 x 4	5 x 10	5 x 10	5 x 10	5 x 10	5 x 16	5 x 16

Modell GAS	SEMG061	SEPG061	SEMG062	SEPG062	SEMG101	SEPG101	SEMG102	SEPG102	SEMG201	SEPG201	SEMG202	SEPG202
Gewicht	135	135	190	190	165	165	220	220	270	270	350	350
Spannung	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Frequenz(Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Absorbierte Leistung (kW)	1.4	0.4	1.4	0.4	1.7	0.7	3.3	0.8	3.3	0.8	4.1	1.6
Mindestquerschnitt des Versorgungskabels (mm <sup>2</sup> )	3 x 1	3 x 0,75	3 x 1	3 x 0,75	3 x 1	3 x 0,75	3 x 1	3 x 0,75	3 x 1	3 x 0,75	3 x 2.5	3 x 1

**tab. 1**

Das Kabel mit der Klemmleiste verbinden und dabei die Anweisungen, aufgezeigt in **Tab. 2**, befolgen (nächste Seite).

Blockieren Sie das Kabel mit der Kabelklemme.

Elektroöfen				Gasöfen		
L1	L2	L3	N	L	N	$\perp$
$\perp$				Zwischen Phase und $\perp$ muss ein Spannungsunter- schied von 230 V bestehen.		

tab. 2

die am Rahmen befestigt und mit dem Symbol in **Abb. 10** gekennzeichnet ist und an welche ein Kabel mit dem Querschnitt von mindestens 10 mm<sup>2</sup> angeschlossen werden muss.

Für Gasöfen muss auch der Gasanschluss vor der Montage der Seitenplatte des Ofens vorgenommen werden; bei Elektroöfen stattdessen die Seitenplatte des Ofens nach dem elektrischen Anschluss wieder anbauen.

Die Versorgungsspannung darf bei eingeschalteter Maschine nicht mehr als  $\pm 10\%$  von der Nennspannung abweichen.

Das Gerät muss Teil einer äquipotentialen Anlage sein, deren Leistungsfähigkeit entsprechend der geltenden Vorschriften überprüft werden muss. Für den Anschluss gibt es eine Klemme,



Abb. 10

## 1.6 Gasanschluss (nur bei Gasöfen)

### Anmerkung :

Der Ofen wird im Werk für die Verwendung des Gases eingestellt, das bei Bestellung angegeben wird.

Der Typ von Gas, für welches der Ofen eingestellt ist, wird auf dem technischen Schild am Gerät angegeben (**Abb. 11, Bezug A**).

Versichern Sie sich, dass die auf den Brennern ausgeführten Werkeichungen für den spezifischen Typ der Installation geeignet sind. Dies geschieht über die Analyse der Gase, die bei der Verbrennung (CO<sub>2</sub> und CO) produziert werden und über die Prüfung der Wärmeleistung.

		CAT		G30	G31	G20	G25	COUNTRY	
CE		II <sub>2H3+</sub>	P mbar	28-30	37	20	/	IT-ES-IE-PT GB-DE-CH	
		II <sub>2H3B/P</sub>	P mbar	30	30	20	/	LT-DK-FI-EE-NL LV-CZ-SK-SI-SE	
TYPE	A <sub>1</sub>	B <sub>11</sub>	II <sub>2E+3+</sub>	P mbar	28-30	37	20	25	FR-BE
MOD			II <sub>2H3B/P</sub>	P mbar	50	50	20	/	AT-CH
NR			II <sub>2ELL3B/P</sub>	P mbar	50	50	20	20	DE
			II <sub>2L3B/P</sub>	P mbar	30	30	/	25	NL
$\Sigma Q_n$	kW		II <sub>2E3+</sub>	P mbar	28-30	37	20	/	LU
G30	G20	G25	I <sub>3B/P</sub>	P mbar	30	30	/	/	MT-IS-HU-CY
			I <sub>3+</sub>	P mbar	28-30	37	/	/	CY
kg/h	m <sup>3</sup> /h	m <sup>3</sup> /h	I <sub>2E</sub>	P mbar	/	/	20	/	PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVU AU GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPUSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS				<b>A</b>				mbar	
				kW		IP	EN 203-1	MADE IN ITALY	

Abb. 11

Im Einzelnen müssen die Werte von unverdünntem CO bei einem Ofen in Vollbetrieb in den Abgasen unter 1000 ppm liegen. Falls das Vorhandensein von unverdünntem CO über diese Grenze hinaus festgestellt werden sollte, ist die Prüfung der Brenneinstellungen vorzunehmen, aber nur

durch einen von dem Hersteller genehmigten Techniker. Dieser wird die erforderlichen Abänderungen am die Verbrennung regelnden Gerät und an den entsprechenden Parametern vornehmen.

Die erfassten Daten müssen vermerkt werden und werden so Teil der technischen Unterlagen des Geräts.

## Installationsvorschriften

Die Installation und Inbetriebnahme des Ofens darf nur von qualifiziertem Personal und entsprechend der geltenden Vorschriften und Normen vorgenommen werden.

Die Gasanlagen, die Elektroanschlüsse und die Installationsorte der Geräte müssen konform der geltenden Vorschriften und Normen sein.

Es muss beachtet werden, dass die zur Verbrennung benötigte Luft 2 m<sup>3</sup>/h pro kW installierter Leistung beträgt.

Bei öffentlich zugänglichen Orten der Inbetriebnahme müssen die Vorschriften zur Unfallverhütung und die Sicherheitsvorschriften zu Brand und Panik eingehalten werden.

Der Anschluss an die Gasversorgung kann über einen Metallschlauch erfolgen, wobei ein zugelassener Absperrhahn an einem gut zugänglichen Punkt angebracht werden muss.

Es muss darauf geachtet werden, dass der Metallschlauch des Gaszulaufes keine sich erwärmenden Teile des Ofens berührt und nicht verdreht oder auseinander gezogen ist.

Die verwendeten Befestigungsklammern müssen den Installationsvorschriften entsprechen.

## Kontrollen, die vor der Installation durchgeführt werden müssen

Auf dem Typenschild, das seitlich am Ofen angebracht ist, kontrollieren, ob das Gerät für das beim Benutzer verfügbare Gas abgenommen wurde (**Abb.11, Bez. A**).

Über die Daten auf dem Typenschild (**Abb. 11**) kontrollieren, dass die Leistung des Druckminderers für die Versorgung der Apparatur ausreichend ist.

Es muss vermieden werden, ein Querschnittreduzierstück zwischen Druckminderer und Gerät einzusetzen.

Empfohlen wird, einen Gasfilter vor den Druckregler zu montieren, um einen optimalen Betrieb des Ofens garantieren zu können.

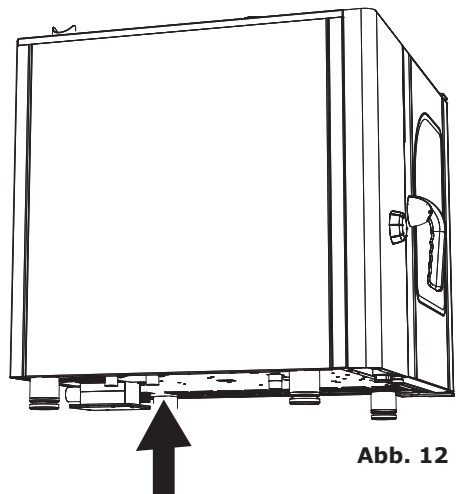


Abb. 12

Den Ofen an die Gasversorgung über eine Leitung mit Durchmesser 3/4" und mit einem inneren Querschnitt von über 20 mm anschließen (**Abb. 12**).

Absperrhähne oder Schieberventile anbringen, deren Durchmesser nicht unter dem der oben angegebenen Versorgungsleitung liegt.

Nach Anschluss am Gasnetz muss überprüft werden, ob Leckagen an den Verbindungstücken und den Dichtungen bestehen. Dafür Seifenlauge oder ein anderes schäumendes Produkt verwenden, das speziell für das Erkennen von Leckagen entwickelt wurde.

Entsprechend der geltenden Vorschriften sollte jährlich die periodische Wartung der Gasöfen von einem autorisiertem Techniker durchgeführt werden; bei dieser Gelegenheit werden eine Analyse des verbrannten Gases und eine Kontrolle der Wärmeleistung durchgeführt.

## 1.7 Rauchgasabzug

Laut geltenden Vorschriften für deren Installation müssen die Öfen in Räumen aufgestellt sein, in denen Endprodukte der Verbrennung abtransportiert werden können.

Der Abzug des Ofens kann über ein gesteuertes Abzugssystem, wie eine Abzugshaube mit mechanischer Ansaugung, angeschlossen werden (**Abb. 13**).

In diesem Fall muss die Gasversorgung am Gerät direkt von diesem System überwacht und unterbrochen werden, sobald die Leistung unter den vorgeschriebenen Wert sinkt. Wenn das Gerät unter einer Abzugshaube installiert ist, muss kontrolliert werden, dass die folgenden Anweisungen befolgt werden :

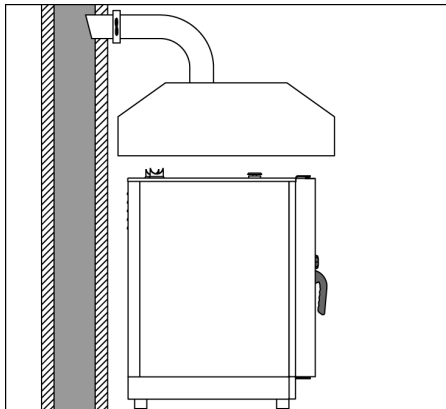


Abb. 13

- a) Das Ansaugvolumen muss über dem der erzeugten Rauchgase liegen (siehe dazu geltende Normen);
- b) Das Material, aus dem der Filter der Abzugshaube besteht, muss der Temperatur der Rauchgase standhalten können, die am Auslass der Fördervorrichtung bis zu 300 °C erreichen kann;
- c) Das Endstück des Abzuges des Gerätes muss innerhalb der Grundeinzugsgrenze der Abzugshaube eingesetzt werden;
- d) Die Wiederherstellung der Gasversorgung infolge einer Blockierung aufgrund von ungenügender Ansaugung muss manuell ausgeführt werden.

## 1.8 Betriebswerte der Gasöfen (nur für Ausführungen mit Gas)

### Gasverbrauch

	SE_G061	SE_G101	SE_G102	SE_G201	SE_G202
G30 kg/h	0,94	1,49	2,13	2,84	4,26
G20 m³/h	1,26	2,01	2,86	3,81	5,71
G25 m³/h	1,47	2,33	3,32	4,43	6,65

## Nennwärmeleistung

Modell	SEMG061	SEPG061	SEMG062	SEPG062	SEMG101	SEPG101	SEMG102	SEPG102	SEMG201	SEPG201	SEMG202	SEPG202
Spannung	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Frequenz (Hz)	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50	50
Absorbierte Leistung(kW)	1.4	0.4	1.4	0.4	1.7	0.7	3.3	0.8	3.3	0.8	4.1	1.6
Nennwärmeleistung (kW)	12	12	23	23	19	19	27	27	36	36	54	54
Querschnitt des Versorgungskabels (mm <sup>2</sup> )	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5	3 x 1.5

## Gasdruck

LAND	Kat.		G30	G31	G20	G25	G27	G2.350	G25.1
IT - ES - IE PT - GB - CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
DK - FI - EE - NO LV - CZ - SI - SE	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
FR - BE	II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	//	//	//
GR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
CY	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
LT	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
AT	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	//	//	//	//
CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
MT - IS	I3B/P	P mbar	30	30		//	//	//	//
DE	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	//	//	//
NL	II2L3B/P	P mbar	30	30	//	25	//	//	//
RO	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
	II2E3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2L3B/P		30	30	//	20	//	//	//
SK	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
TR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
PL	II2ELwLs3B/P	P mbar	37	37	20	//	20	13	//
LU	I2E	P mbar			20	//	//	//	//
HU	II2HS3B/P	P mbar	30	30	25	//	//	//	25



## 1.9 Einstellung der Scharniere und der Verschlussbolzen der Tür

Ist der Ofen an dem dafür vorgesehenen Ort positioniert, muss die Schließung und der Halt der Tüрдichtungen an der Backkammer überprüft werden.

Die Scharniere der Tür müssen so eingestellt werden, dass ein fester Verschluss der Tür während des Betriebes sichergestellt werden kann. Sowohl das obere als auch das untere Scharnier kann eingestellt werden.

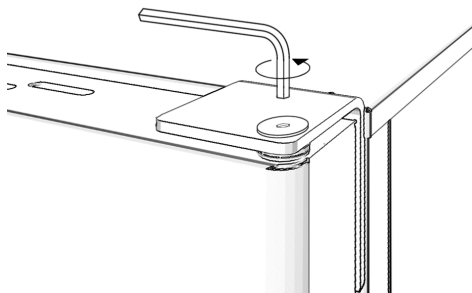


Abb. 14

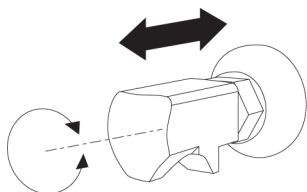


Abb. 15

Kammer fest verschlossen ist. Es ist möglich den von der Tür auf die Dichtung ausgeübten Druck zu regulieren. Den Stift zur Erhöhung des Drucks anschrauben oder abschrauben, um ihn zu verringern (Abb. 15).

Nach der Einstellung die Schraube erneut festziehen, wobei darauf geachtet werden muss, dass die Schließverankerung des Schlosses nach unten gerichtet ist.

Zur Einstellung der Tür, wenn dies notwendig wird, muss die Schraube (Abb. 14) gelockert werden und die Tür in die gewünscht Position gebracht werden. Ist die Einstellung beendet, muss die Schraube wieder angezogen werden.

Der Verschlussbolzen der Tür kann in der Tiefe verändert werden, damit während des Garens die

## 1.10 Inbetriebnahme und Abnahmeprüfung des Ofens

Bevor Sie den Ofen 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 Ofens muss über +4°C liegen. Die Backkammer muss leer sein.

Alle Verpackungsteile müssen gänzlich entfernt worden sein, inklusive der Schutzfolie auf den Außenwänden des Ofens.

Die Entlüftungen und die Lüftungsschlitze müssen offen und frei von verstopfendem Material sein. Die für die Installation des Ofens eventuell abmontierten Teile müssen wieder eingebaut werden.

Der Hauptschalter der elektrischen Versorgung muss geschlossen und die dem Ofen vorinstallierten Absperrhähne für Wasser und Gas müssen geöffnet sein.

### Abnahmeprüfung

Die Abnahme des Ofens wird mit der Durchführung eines Versuchsbackzyklus vervollständigt, der es erlaubt die richtig Funktionsweise des Geräts und dieses auf eventuelle Schäden oder Probleme zu überprüfen.

Drücken Sie die "ON / OFF" T1 Abb.16.

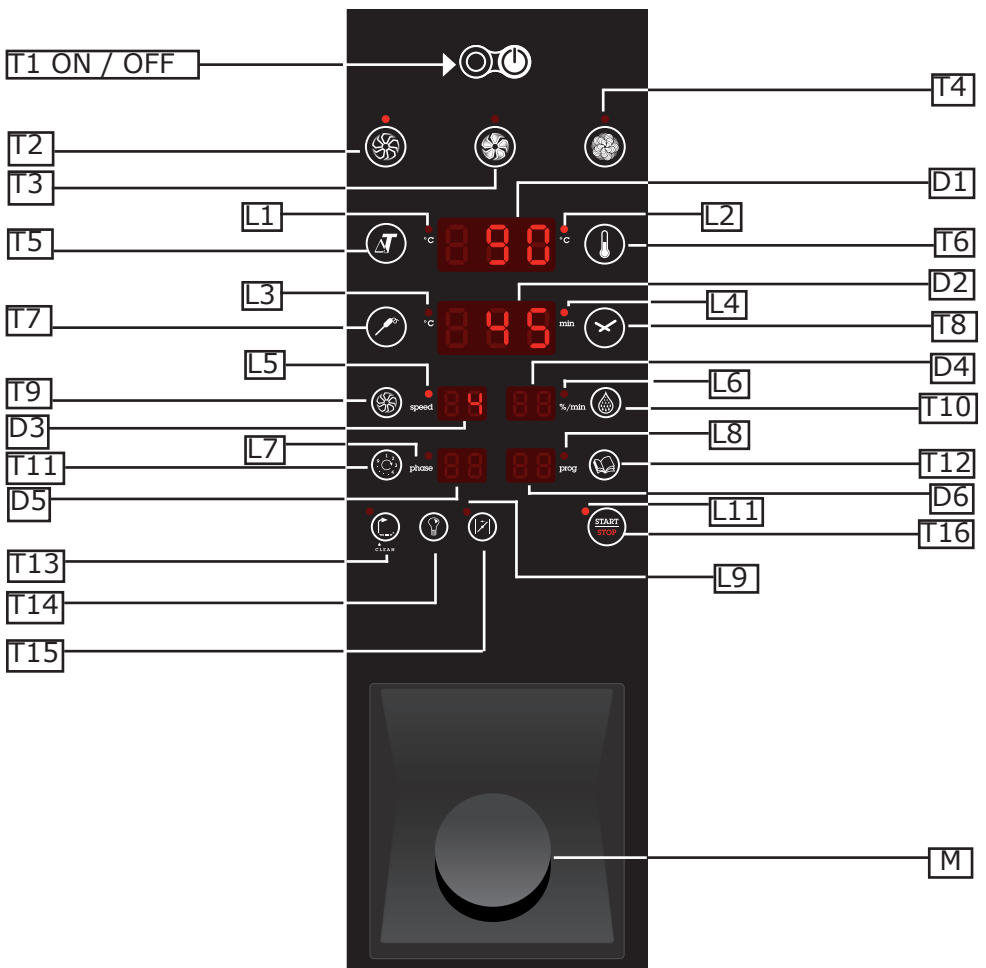


Abb. 16

---

Einen Garzyklus von 10 Min. mit einer Temperatur von 150°C und einer Feuchtigkeit von 10% einstellen.

Die nachfolgend aufgeführten Punkte genau kontrollieren:

Das Licht in der Backkammer wird durch Druck der entsprechenden Taste eingeschaltet und schaltet sich automatisch nach 45 Sekunden wieder aus (**Abb 16, T14**), wenn es nicht bereits vorher durch erneutes Betätigen der Taste ausgeschaltet wurde.

Der Ofen schaltet sich aus, sobald die Ofentür geöffnet wird und nimmt seine Funktion erst wieder auf, nachdem diese wieder geschlossen wurde.

Der Motor des/der Ventilators/-en ändert/-n die Rotationsrichtung ca. alle 3 Minuten automatisch (Zeit abhängig von der Garzeit).

Bei Öfen mit zwei Ventilatoren in der Backkammer haben die Motoren dieselbe Rotationsrichtung.

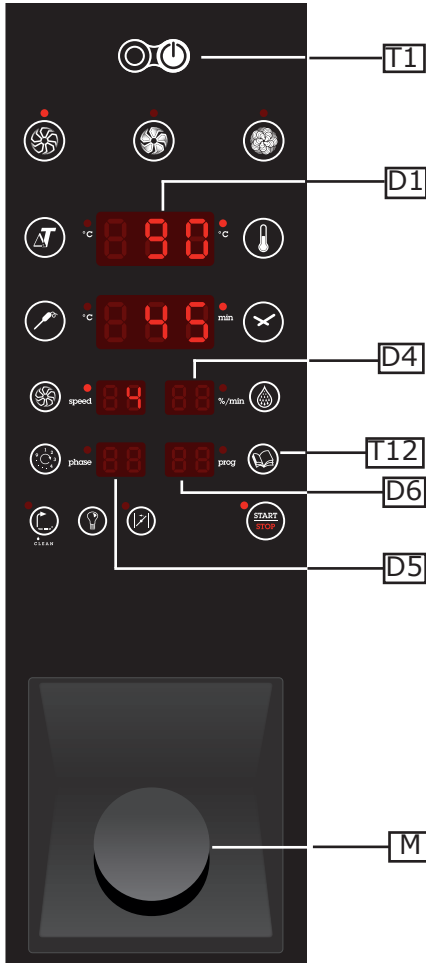
Den Wasseraustritt in Richtung Ventilator von der Feuchtigkeitszufuhrleitung in die Backkammer überprüfen.

Am Ende des Garzyklus gibt der Ofen ein akustisches Signal von sich.

## 2. GEBRAUCHSANWEISUNGEN

### 2.1. Einleitende Informationen

Das Gerät ist für das Kochen/Backen 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 Apparat muss während seinem Betrieb überwacht werden.



Es wird empfohlen vor dem Backen den Ofen auf eine Temperatur vorzuheizen, die um  $+30^{\circ}\text{C}$  -  $+40^{\circ}\text{C}$  über der notwendigen Temperatur liegt.

Die Bedientafel des Ofens ist mit einem Drehschalter **M** ausgestattet, um die Funktionsparameter des Geräts einzustellen und zu verändern. Durch Drücken dieser Schalter kann eine Funktion ausgewählt werden oder ein die Einstellung eines Parameter bestätigt werden. Der Drehschalter wirkt auf einen digitalen Encoder und verfügt über eine Endlosumdrehung (ohne Drehungsanschlag). Die über den Encoder geregelten Parameter ändern sich im Uhrzeigersinn wachsend.

Durch Betätigung der Taste **T1** verlässt das Gerät den Stand-by-Modus und schaltet sich nach dem Reset (einige Sekunden) der Steuerkarte wieder ein: Das Display **D1** zeigt die Temperatur in der Backkammer an und der Ofen ist bereit, um für den Backvorgang eingestellt zu werden.

### 2.2. Zeit und Datum speichern

Sobald der Kombidämpfer elektrisch angeschlossen und in Stellung stand-by ist (Wartezeit), die Displays **D5** und **D6** zeigen laufend an Stunden und Minuten.

Wenn die Taste **T12** für 5 Sekunden gedrückt wird, der Display **D4** zeigt „hr“

und der Display **D6** blinkt. Mit der Knebel **M** die genaue Zeit ( Stunden) eingeben und mit leichtem Druck auf den Knebel die Zeit ( Stunden) einspeichern.

Display **D4**, zeigt die Minuten „ni“, mit Knebel **M**, die Minuten eingeben und mit Druck aufs Knebel der Wert in Minuten einspeichern. Gleiche Vorgang für die Eingabe des Datums, (da) = Tag / (mo) = Monat/ ( ye) = Jahr.

## 2.3. Manuelle Einstellung - Backen mit Umluft

Sobald der Ofen eingeschaltet ist, betätigen Sie die Taste **T1**, wählen Sie durch Betätigung der Taste **T2** das Umluftbackprogramm aus. Die Einstellung der gewünschten Backtemperatur durch Betätigung der Taste **T6** vornehmen, was durch das Aufblinker der LED-Leuchte **L2** angezeigt wird. Die Temperatur wird durch Betätigung des Drehschalters **M**

eingestellt und bestätigt durch Drücken der Taste **T6** oder des Drehschalters **M** des Encoders. Das Display geht automatisch zur Auswahl der Backzeit über (LED-Leuchte **L4** blinkt auf).

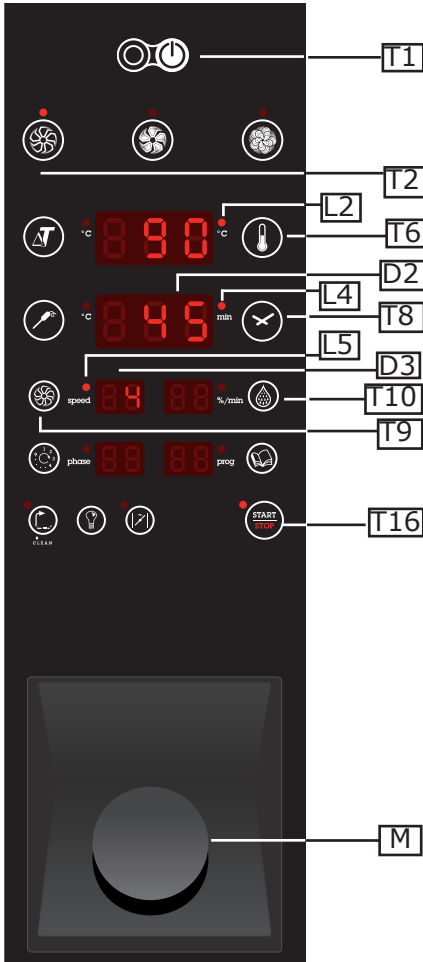
Die Kochzeit wird durch Betätigung des Drehschalters **M** eingestellt und bestätigt durch Drücken der Taste **T8** oder des Drehschalters **M** des Encoders. Das Display geht automatisch zur Auswahl der Ventilatorgeschwindigkeit über (LED-Leuchte **L5** blinkt auf).

Wählen Sie die Rotationsgeschwindigkeit des Ventilators (es stehen 6 Geschwindigkeiten zur Auswahl) aus und bestätigen Sie durch Drücken der Taste **T9** oder des Drehschalters **M** des Encoders.

Betätigen Sie die Taste **T16** Start um den Backvorgang zu beginnen

### Anmerkung:

Beim Garen mit Umluft kann kein Prozentsatz der Feuchtigkeit eingestellt werden. Es kann ausschließlich Feuchtigkeit im Inneren der Kammer durch Druck der Taste **T10** für die gewünschte Zeit hinzugefügt werden.



## 2.4. Manuelle Einstellung - Backen mit Umluft und Dampf

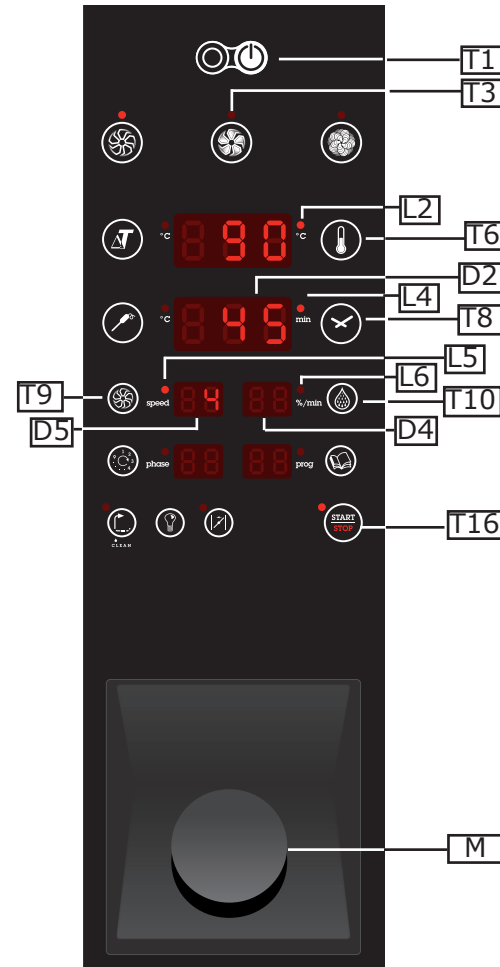
Sobald der Ofen eingeschaltet ist, betätigen Sie die Taste **T1**, wählen Sie durch Betätigung der Taste **T3** das kombinierte Backprogramm Umluft/Dampf aus. Die Einstellung der gewünschten Backtemperatur durch Betätigung der Taste

**T6** vornehmen, was durch das Aufblinken der LED-Leuchte **L2** angezeigt wird. Die Temperatur wird durch Betätigung des Drehschalters **M** (bis auf 270 eingestellt °C) und bestätigt durch Drücken der Taste **T6** oder des Drehschalters **M** des Encoders. Das Display geht automatisch zur Auswahl der Backzeit über **D2** (LED-Leuchte **L4** blinkt auf).

Die Kochzeit wird durch Betätigung des Drehschalters **M** eingestellt und bestätigt durch Drücken der Taste **T8** oder des Drehschalters **M** des Encoders. Das Display geht automatisch zur Auswahl des Feuchtigkeitsgrads in der Backkammer über (LED-Leuchte **L6** blinkt auf).

Der Feuchtigkeitsgrad wird durch Betätigung des Drehschalters **M** (Einstellung des Wertes erfolgt 5%-Schritten) eingestellt und bestätigt durch Drücken der Taste **T6** oder des Drehschalters **M** des Encoders. Das Display geht automatisch zur Auswahl der Ventilatorgeschwindigkeit über (LED-Leuchte **L5** blinkt auf).

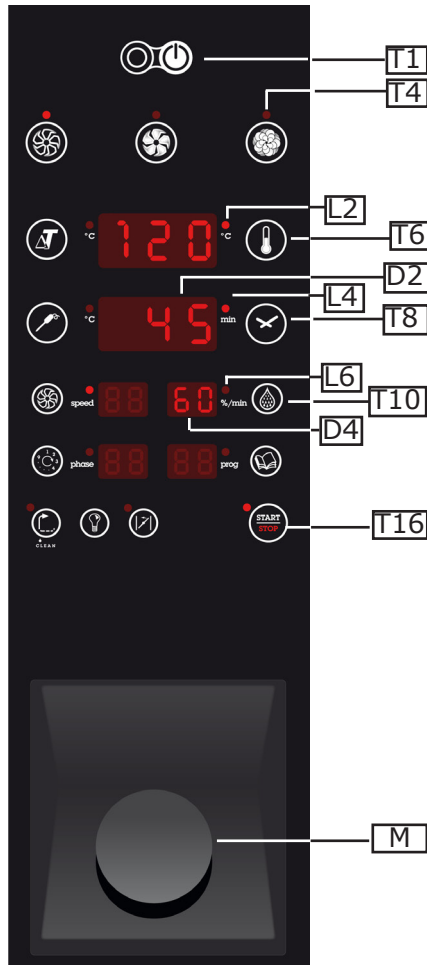
Wählen Sie die Rotationsgeschwindigkeit des Ventilators (es stehen 6 Geschwindigkeiten zur Auswahl) aus und bestätigen Sie durch Drücken der Taste **T9** oder des Drehschalters **M** des Encoders.



Betätigen Sie die Taste **T16** Start um den Backvorgang zu beginnen.

## 2.5. Manuelle Einstellung - Backen mit Dampf

Sobald der Ofen eingeschaltet ist, betätigen Sie die Taste **T1**, wählen Sie durch Betätigung der Taste **T4** das Dampfbackprogramm aus. Die Einstellung der gewünschten Backtemperatur durch Betätigung der Taste **T6** vornehmen, was durch das Aufblinker der LED-Leuchte **L2** angezeigt wird. Die Temperatur wird durch Betätigung des Drehschalters M (Standardwert ist 100°C, max. Wert ist 120°C) eingestellt und bestätigt durch Drücken der Taste **T6** oder des Drehschalters M des Encoders. Das Display geht automatisch zur Auswahl der Backzeit über (LED-Leuchte **L4** blinkt auf).



Die Kochzeit wird durch Betätigung des Drehschalters **M** eingestellt und bestätigt durch Drücken der Taste **T8** oder des Drehschalters **M** des Encoders.

Betätigen Sie die Taste **T16** Start um den Backvorgang zu beginnen.

### FUNKTION SUPERSTEAM:

Dank der Funktion SuperSteam können die Dampfgarzeiten von Gemüse mit besonders festen Fasern, wie Kartoffeln, Karotten, Artischocken, Rüben etc., bis zu 40% gesenkt werden.

Die Funktion SuperSteam wird im Betriebsmodus Dampf aktiviert, indem die Taste **T10** Feuchtigkeit für 3 Sekunden gedrückt gehalten wird.

Wenn die Funktion SuperSteam aktiviert ist zeigt das Display **D4** an:

5H

Um von der Funktion Supersteam verlassen, drücken Sie die Taste **T10** Feuchtigkeit für 3 Sekunden.; **D4**-Displays angezeigt werden --

## 2.6. Vorheizen der Backkammer

Nach dem Einschalten des Ofens durch Druck der Taste **T1**, die gewünschte Modalität des Garens durch Druck der bezüglichen Taste (T2 - T3 - T4) wählen und die Gartemperatur durch Druck der Taste **T6** und Drehen des Drehschalters **M** einstellen; die Wahl durch Druck der Taste **T6** oder des Drehschalters **M** bestätigen.

Nach der Einstellung der Gartemperatur, die Taste **T11** Phase drücken und den Drehschalter **M** nach links drehen. Das Display **D5** visualisiert Pr und die Led **L7** blinkt, während das Display **D1** Pre visualisiert; das Display **D2** visualisiert Yes.

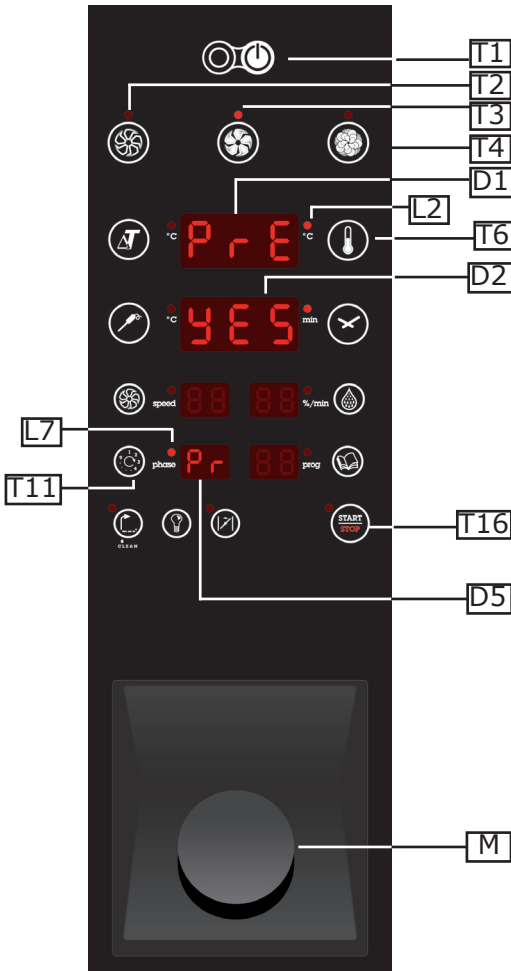
Den Zustand des Display **D2** durch Druck des Drehschalters **M** ändern (man geht abwechselnd von Yes auf No über) und die Wahl durch Druck der Taste **T11** bestätigen.

Die Taste **T16** Start drücken, um die Phase des Vorheizens zu starten; diese endet im Moment, in dem der Ofen eine Temperatur, die 22% über der eingestellten Gartemperatur liegt, erreicht (z.B. durch Einstellen einer Gartemperatur von 100° endet das Vorheizen bei Erreichen der Temperatur von 122°). Während der Phase des Vorheizens blinkt die Led **L7**, das Display **D2** visualisiert Pr und das **D1** visualisiert die Temperatur, die steigt. Das Ende des Vorheizens wird durch ein akustisches Signal angezeigt.

Durch das Öffnen der Türe bricht das akustische Signal ab.

Durch das Einführen in den Ofen und das Schließen der Türe startet automatisch der Garzyklus.

ANMERKUNG: Das Vorheizen der Kammer muss bei leerer Kammer erfolgen; das Produkt erst am Ende der Phase des Vorheizens selbst einführen.





## 2.7. Backen im Modus Nadelsonde

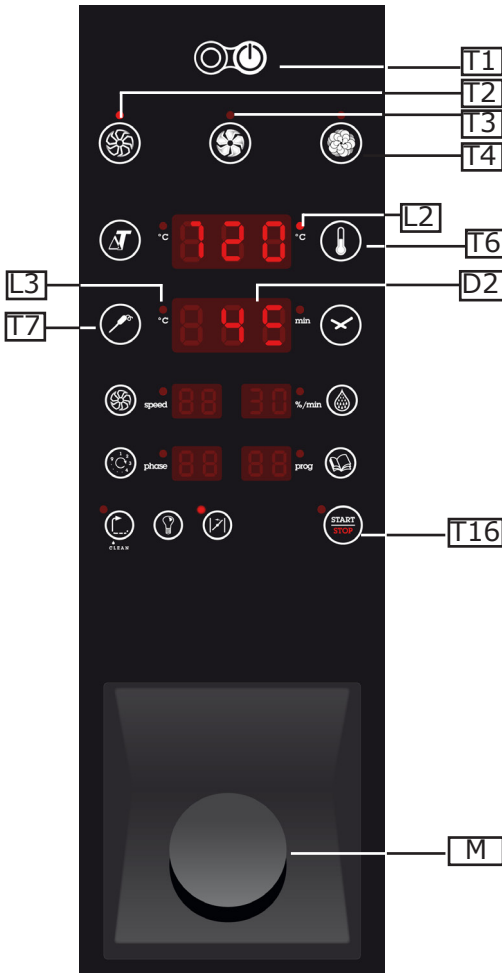
Sobald der Ofen eingeschaltet ist, betätigen Sie die Taste **T1**, wählen Sie durch Betätigung der entsprechenden Taste (T2 - T3 - T4) die gewünschte Modalität aus.

Die Temperatur wird durch Betätigung des Drehschalters **M** eingestellt und bestätigt durch Drücken der Taste **T6** oder des Drehschalters **M** des Encoders.

Die Modalität der Nadelsonde durch Betätigung der Taste **T7** auswählen. Wählen Sie die im Inneren des Produkts gewünschte Temperatur aus, indem Sie den Drehschalter **M** betätigen. Wichtig: Bei der Veränderung der Temperatur der

Sonde, wird auch die Temperatur in der Backkammer verändert, welche diese um wenigstens 5°C übersteigen muss). Durch Drücken der Taste **T7** oder des Drehschalters **M** des Encoders die Auswahl bestätigen.

Nehmen Sie nun die Einstellung, abhängig von der gewählten Art des Backens, weiteren Parameter des Backvorgang.



Betätigen Sie die Taste **T16** Start um den Backvorgang zu beginnen.

### Anmerkung:

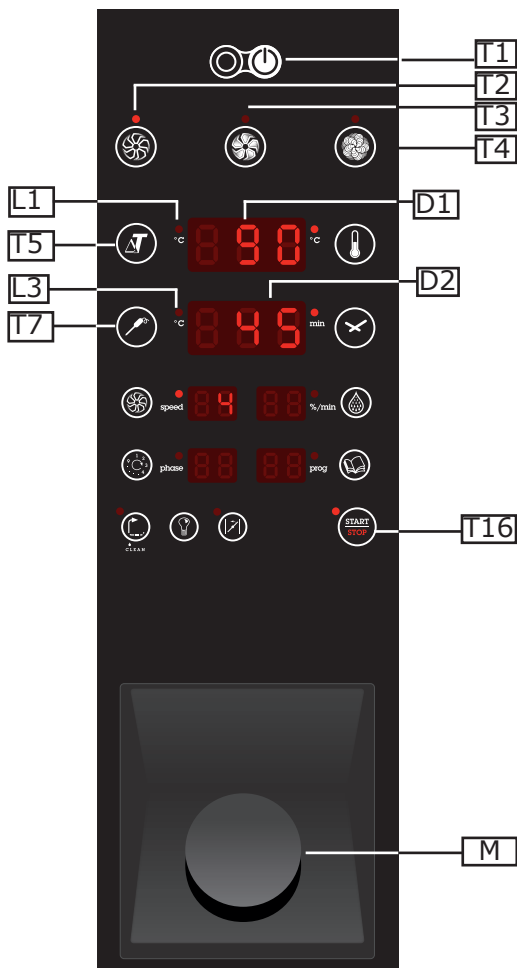
Positionierung der Nadelsonde:

Die Nadelsonde wird positioniert, indem diese in das für die Zubereitung bestimmte Produkt eingeführt wird, bis ihre Spitze sich in dessen Mitte (Teil mit größter Dicke) befindet.

## 2.8. Backen in der Modalität $\Delta t$

Sobald der Ofen eingeschaltet ist, betätigen Sie die Taste **T1**, wählen Sie durch Betätigung der entsprechenden Taste (T2 - T3 - T4) die gewünschte Modalität aus.

Die Modalität  $\Delta t$  wird durch Betätigung der Taste **T5** ausgewählt. Wählen Sie den gewünschten Differenzwert zwischen dem Inneren des Produkts und der Backkammer aus, indem Sie den Drehschalter **M** betätigen. Durch Drücken der Taste **T5** oder des Drehschalters **M** des Encoders die Auswahl bestätigen. Das Display **D2** geht automatisch zur Auswahl der Temperatur der Nadelsonde über (LED-Leuchte **L3** blinkt auf).



Die Temperatur wird durch Betätigung des Drehschalters **M** eingestellt und bestätigt durch Drücken der Taste **T7** oder des Drehschalters **M** des Encoders.

Nehmen Sie nun die Einstellung, abhängig von der gewählten Art des Backens, weiteren Parameter des Backvorgang. Betätigen Sie die Taste **T16** Start um den Backvorgang zu beginnen.

Anmerkung:

### Verwendung des Gar-/Backmodus $\Delta T$ :

Der Modus  $\Delta T$  eignet sich besonders für das Zubereiten von Braten von mittlerer/großer Größe. Diese Zubereitungsart ist gekennzeichnet von einer Temperatur, die unter der für das traditionelle Backen/Garen verwendet. Hierdurch verlängert sich die Back-/Garzeit und die Speisen werden zart und mundig. Gleichzeitig wird jedoch der Gewichtsverlust der Speise verringert.

Empfohlen wird eine Temperatur  $\Delta T$  von:

- 40 °C für Braten (rotes Fleisch) mit einer Temperatur im Inneren zwischen 45 °C und 55 °C;
- 50°C für Braten (weißes Fleisch) mit einer Temperatur im Inneren zwischen 75 °C und 85 °C;

## 2.9. Speicherung eines Backprogramms

Jede einzelne vorher veranschaulichte Backphase kann gespeichert werden, um eine Backprogramm zusammenzustellen.

Beenden Sie die Einstellung der Phase, indem Sie die Taste Phase **T11** betätigen. Das Display der Backphase **D5** zeigt die Nummer des Phase an und die signalisiert die vollzogene Speicherung. Sie können nun zur Einstellung der neuen Phase übergehen, indem der Drehschalter **M** des Encoders betätigt wird. Das Display der Backphase **D5** zeigt die Nummer der neuen Phase an, die durch das Drücken des Drehschalters **M** bestätigt wird. Daher ist es nicht möglich zur Eingabe der Parameter der neuen Phasen zu gelangen.

Jedes einzelne Programm kann maximal aus 9 verschiedenen Phasen bestehen.

Ist die Einstellung der Phasen eines Programms beendet, wird dieses durch Drücken für 3 Sekunden der Taste Buch **T12**.

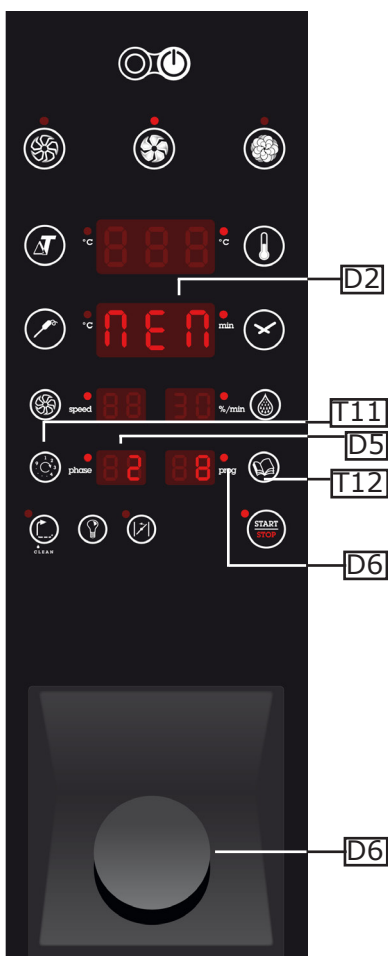
Auf dem Display **D6** erscheint die erste Nummer des verfügbaren Programms, welches Sie durch die Betätigung des Drehschalters **M** bestätigen oder verändern können. Die auf dem Display **D2** angezeigten Beschriftung MEM bestätigt die erfolgreiche Speicherung des Programms.

Es können maximal 99 Programme gespeichert werden.

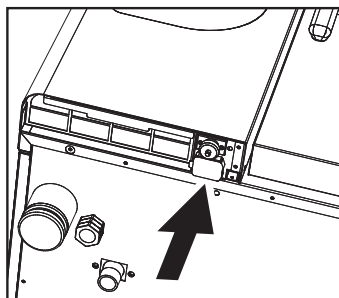
Die gespeicherten Programme können auf einen externen Speicher über den USB-Anschluss auf der Bedientafel des Ofens übertragen werden (**Abb.17**).

Um Rezepte zu importieren, den USB-Schlüssel einstecken und auf den Drehschalter **M** und folgend auf die Taste **T12** drücken. Das Display **D2** visualisiert **UP**.

Um Rezepte zu exportieren, den USB-Schlüssel einstecken und auf den Drehschalter **M** und folgend auf die Taste **T11** drücken. Das



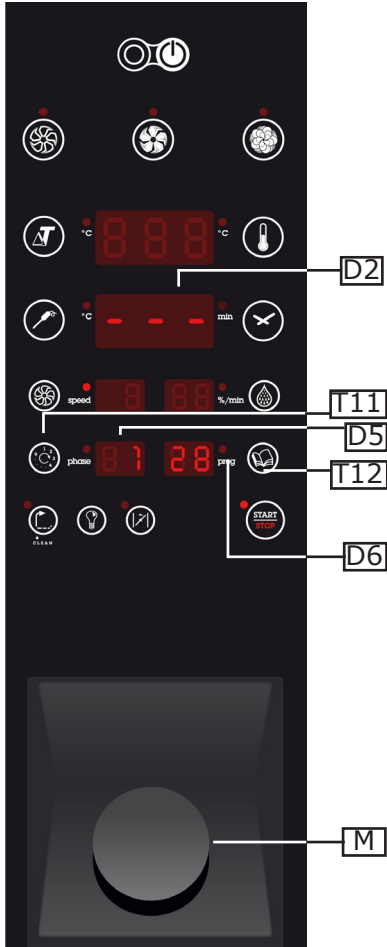
Display **D2** visualisiert *don.*



**Abb. 17**

## 2.10. Laden, Verändern und/oder Löschen der Backprogramme

Um Zugriff auf eine gespeichertes Programm zu nehmen, betätigen Sie die Taste Buch **T12** und wählen Sie durch Betätigung des Drehschalters **M** die Nummer des Programms, das auf dem Display **D6** angezeigt wird. Durch Drücken des Drehschalters **M** die Auswahl bestätigen.



Um die Phase eines Programm zu verändern, drücken Sie die Taste Phase **T11** und wählen Sie die Phase aus, die Die zu verändern wünschen. Die Parameter wie gewünscht verändern und die Einstellungen durch Drücken des Drehschalters **M** bestätigen.

Die Veränderung am Programm werden gespeichert, indem Sie die Taste Buch **T12** für 3 Sekunden gedrückt halten. Wurde das Programm gespeichert, erscheint zur Bestätigung auf dem Display **D2** die Anzeige MEM.

Um gespeichertes Programm zu löschen, betätigen Sie die Taste Buch **T12** und wählen Sie durch Betätigung des Drehschalters **M** die Nummer des Programms, das auf dem Display **D6** angezeigt wird. Durch Drücken des Drehschalters **M** die Auswahl bestätigen. Wählen Sie über die Taste Phase **T11**, die Phase 1 des Programms und halten Sie die Taste **T11** für 3 Sekunden gedrückt.

Um einen Teil eines gespeichertes Programms zu löschen, betätigen Sie die Taste Buch **T12** und wählen Sie durch Betätigung des Drehschalters **M** die Nummer des Programms, das auf dem Display **D6** angezeigt wird. Durch Drücken des Drehschalters **M** die Auswahl bestätigen. Wählen Sie über die Taste Phase **T11**, die Phase des Programms aus, die gelöscht werden soll und halten Sie die Taste **T11** für 3 Sekunden gedrückt. Es werden die gewählte und alle folgenden Phasen gelöscht.

## 2.11. Abkühlung der Backkammer

Kühlungsfunktion erlaubt es die Temperatur in der Backkammer schnell abzusenken.

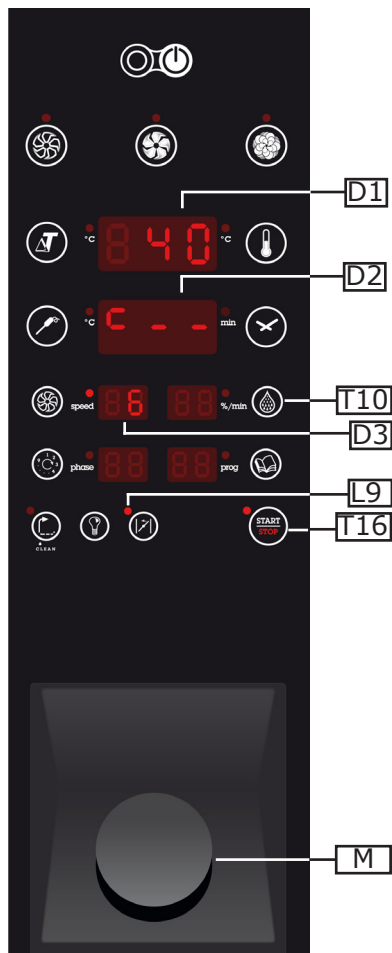
Zur Ausführung eines Kühlungszyklus der Backkammer, muss sich der Ofen im Stand-by-Modus (wartet auf Eingabe) und nicht im Arbeitsmodus befinden (auf dem Display **D1** wird nur die Temperatur in der Backkammer angezeigt), dann die Starttaste **T16** betätigen.

Das Display **D2** bestätigt den Start des Kühlvorgangs durch die Anzeige C--. Das Display **D3** zeigt die Höchstgeschwindigkeit des Ventilator an und die LED-Leuchte **L9** signalisiert, dass das Schnarchventil der Feuchtigkeit geöffnet ist.

Während der Abkühlung der Garraum Status der Ventilfunktion wird es gewaltsam geöffnet und Sie können ihren Status nicht manuell ändern. Am Ende der Abkühlung, schließt sich das Ventil automatisch.

ANMERKUNG: Um das Abkühlen zu beschleunigen, kann die Taste **T10** gedrückt gehalten werden. Diese Prozedur führt Wasser in das Innere der Garkammer ein.

**ACHTUNG: Aus der Garkammer können Heißluftstrahlen und Dampf austreten! VERBRENNUNGSGEFAHR!!!**



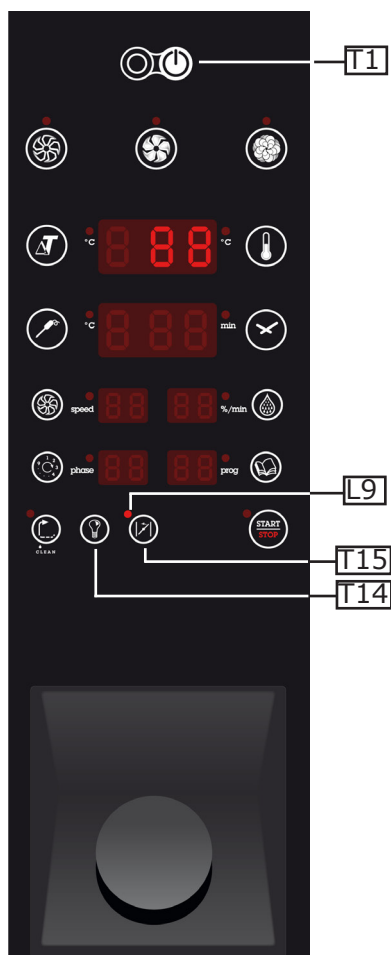
## 2.12. Ablassventil der Feuchtigkeit

Der Feuchtigkeitsablass hat die Funktion Feuchtigkeit zu entfernen, die sich während des Backens in der Backkammer bilden kann.

Beim Einschalten des Ofens ist das Ventil immer geschlossen. Am Ende des Backzyklus verbleibt das Ventil in der Position, in welcher sie sich in diesem Moment befindet. Durch Betätigung der Taste **T15** wird das Ablassventil der Feuchtigkeit entweder geöffnet oder geschlossen. Während das Ventil sich ausrichtet, kann kein weiterer Befehl ausgeführt werden. Das Öffnen des Ventils wird durch die Änderung des Zustandes des LED-Leuchte **L9** angezeigt.

Auch bei geschlossenem Ventil besteht keine Gefahr, dass sich ein Überdruck in der Backkammer bildet, da dies immer durch den Ablass kontrolliert wird.

Während der Kühlung der Backkammer wird der Status des Ventils auf geöffnet gesetzt und es ist nicht möglich diesen Zustand manuell zu verändern. Ist der Kühlungsvorgang beendet, so schließt sich das Ventil automatisch.



## 2.13. Beleuchtung der Kammer

Die Beleuchtung der Backkammer wird durch die Tasten **T14** eingeschaltet und durch dieselbe wieder ausgeschaltet. Die Beleuchtung ist zeitbegrenzt und schaltet sich automatisch nach 45 Sekunden wieder aus.

Beim Öffnen der Ofentür schaltet sich das Licht kurzzeitig ab. Wird die Tür geschlossen, schaltet sich das Licht für die verbleibende Zeit der 45 Sekunden wieder ein.

## 2.14. Ausschalten

Der Ofen wird über die Betätigung der Taste „0“ des Hauptschalters **T1** abgeschaltet.

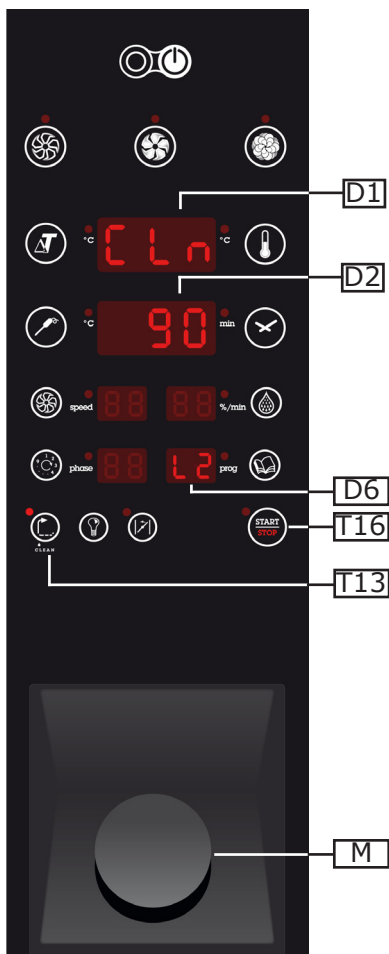
Die vor dem Ofen installierten Absperrhähne für Wasser und Gas müssen geschlossen sein.

Nach Abschalten des Ofens kann die Lüftung des Technikraums hinter dem Armaturenbrett eingeschaltet bleiben, um diesen herunter zu kühlen.

## 2.15. Reinigung

Durch gleichzeitige Betätigung der Taste **T13**, zur Rückstellung der bestehenden Einstellungen, und dem Drehschalter **M** wird die Funktion Reinigung aktiviert. Der Ofen ist mit 4 verschiedenen Reinigungsstufen ausgestattet: *L1=Soft, L2=Normal, L3=Intensiv, MA=Manuell*.

Nach der gleichzeitigen Betätigung der Taste **T13** und des Drehschalter **M** zeigt das Display **D6** die der Reinigungsstufe entsprechende Nummer an und das Display **D2** die Reinigungszeit. Die Reinigungsstufe zeigt den Intensitätsgrad derselben an. Der Reinigungszyklus wird das Drücken der Starttaste **T16** gestartet. Der Beginn des Reinigungszyklus wird über den Display **D1** bestätigt, auf dem CLN angezeigt wird.



**WICHTIG:** Um eine ordnungsgemäße Reinigung und Wartung der Qualität der Ofenkammer gewährleisten ist zwingend die Verwendung der empfohlenen Reinigungsmittel: "OVEN LIQUID DEGREASER"

### **DIE VERWENDUNG EINES ANDERES WASCHMITTEL ZUM ERLÖSCHEN DER GEWÄHRLEISTUNG!**

Propeller - Blechschütze Reinigung. Zeitlich muss eine Kontrolle durchgeführt werden ob die Schützbleche hinten sauber sind. Die Bleche können entfernt werden, dazu die Schrauben lösen und herausnehmen. Die Arbeit sollte von ausgebildete Personal ausgeführt werden. Nicht vergessen: Gerät Stromzufuhr muss vorher ausgeschaltet werden.

**Die automatische Reinigung der Backkammer.** Der Reinigungszyklus setzt sich aus 4 Phasen zusammen:

- In der ersten Phase mit einer Dauer von 5" wird Dampf in die Kammer eingelassen, um die Oberfläche anzufeuchten.

- Das Ende der ersten Phase wird durch ein akustisches Signal angezeigt. Öffnen Sie hiernach die Ofentür und sprühen Sie Ofenreinigungsmittel auf die Innenwände. **KEINE REINIGUNGSMITTEL AUF DER BASE VON CHLOR VERWENDEN:**

- Die Tür des Ofens schließen. Ein weiterer Dampfeinlasszyklus beginnt.

- ertönt das akustische Signal erneut, öffnen die Ofentür und spülen Sie den Innenraum mit der vorgesehenen Dusche aus.

Bei Öfen mit der Funktion Automatische Reinigung, erfolgen die oben beschriebenen Vorgänge automatisch. Zur Reinigung dieser Art Öfen muss das Saugrohr der Pumpe in einen Kanister

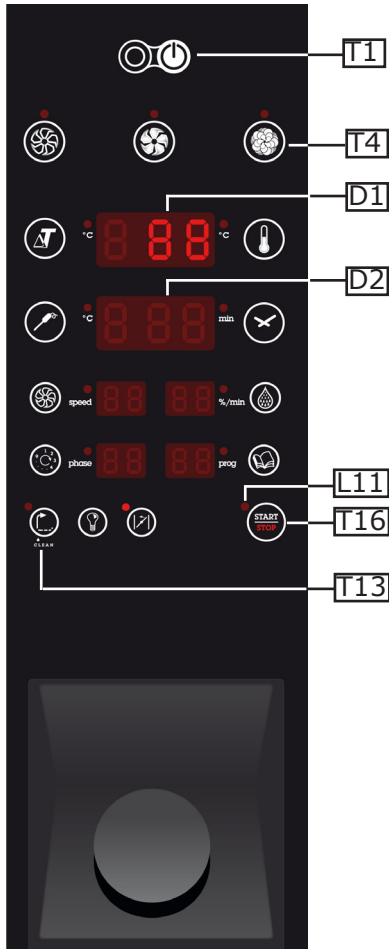
mit Reinigungsmittel geführt werden. Bei Öfen, die nicht mit einer automatische Reinigung ausgestattet sind, verfügen nur über eine Manuelle Funktion.

## 2.16. Entkalkung (Model M)

Der Zyklus der Entkalkung des Kessels wird aktiviert durch Pressen gleichzeitig Tasten **T4** und **T13** für 5 sek.

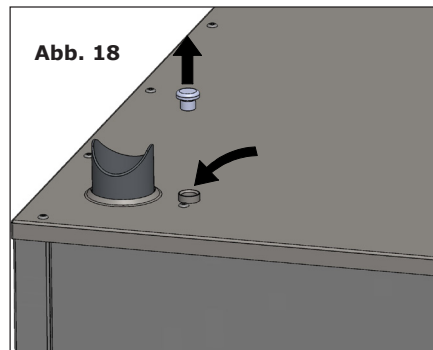
Das Display **D1** zeigt boi und das Display **D2** zeigt CLN. Dann drücken Sie die Start Taste **T16**. Das LED **L11** bestätigt der Beginn des Zyklus.

Das Display **D1** zeigt iNS und das Display **D2** zeigt DiS (Eingabe Entkalkung). Gießen Sie die Reinigungslösung in das Loch auf der Oberseite des Ofens (**Abb. 18**).



Während das Verfahren des Entkalkungs Programms das Display **D2** zeigt wechselweise CLP und Zeit bis zum Ende des Prozesses. Die Beendigung wird durch einen Piepton angezeigt.

Hinweis: Sie können das Entkalkungs Programm ausschalten durch Drücken der Power-Schalter **T1**. Durch Drücken der Power-Schalter **T1** wird das Spulgan Aktiviert.



## 2.17. Taste "ESC"

Sollte der Vorgang während der Einstellung des der Backphasen blockiert werden oder bei anderen Sperrung der Bedienafel muss die Taste Clean **T13**, wenn nötig auch mehrmals, betätigt werden.

Die Bedienafel wird auf Null gesetzt und nur auf dem Display **D1** wird die aktuelle Temperatur in der Backkammer.



## 3. WARTUNG UND REINIGUNG

Trennen Sie vor jeglichem Eingriff der Reinigung oder Wartung die Apparatur von der Stromversorgung ab.

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

Der Ofen darf nie durch einen direkten Wasserstrahl oder mit Hochdruck gereinigt werden. Außerdem dürfen für die Reinigung des Geräts keine Stahlbürsten oder Stahlspachteln verwendet werden indem in Strichrichtung der Bleche gerieben wird.

Warten, bis die Backkammer abgekühlt ist. Die Abdeckungen der Blechträger entfernen. Von Hand die entfernbaren Reste entfernen und die abnehmbaren Teile in die Spülmaschine geben.

Zur Reinigung der Backkammer muss lauwarmes Seifenwasser verwendet werden. Anschließend müssen alle betroffenen Oberflächen sorgfältig abgespült werden, wobei darauf zu achten ist, dass keine Seifenreste hinterlassen werden.

Zur Reinigung der Aussenflächen des Ofens einen feuchten Lappen mit einem milden Reinigungsmittel verwenden.

Während der von einem Fachmann ausgeführten Jahreskontrolle die Abdeckung abnehmen und mit Seifenwasser waschen.

### 3.1 ABLASS DER FEUCHTIGKEIT

Über den Feuchtigkeitsablass werden die in der Garkammer produzierten Dämpfe abgeführt.

Es muss sichergestellt werden, dass sie nicht verschmutzt und frei von Verstopfungen ist.

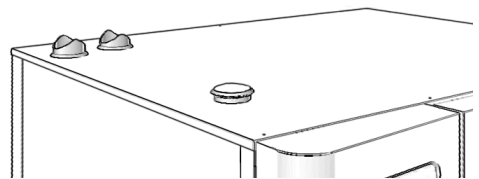


Abb. 19

### 3.2 REINIGENDES GLAS

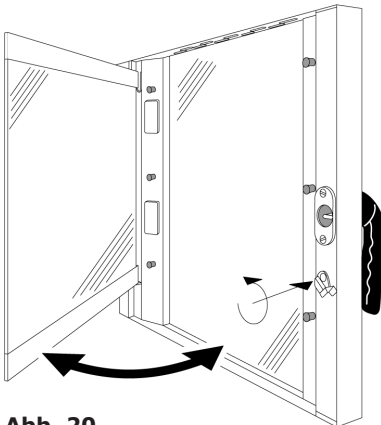


Abb. 20

Das Türglas kann sowohl von Innen als auch von Außen gereinigt werden. Zu diesem Zweck muss die Sperre, welche das innere Glas festhält, im Uhrzeigersinn gedreht werden (Abb. 20). Ist das Glas geöffnet, kann dieses mit einem geeigneten Reinigungsmittel gereinigt werden. Es dürfen keine schleifenden Mittel verwendet werden.

Danach muss das Glas wieder richtig eingesetzt und die Sperre durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn geschlossen werden.

### 3.3 REINIGUNG DES BELÜFTUNGSFILTERS DES INSTRUMENTENBRETTS

Die Reinigung des Belüftungsfilters des Instrumentenbretts des Ofens (**Abb. 21, Bez. F**) muss mindestens einmal im Monat durchgeführt werden, wobei der Filter von Hand mit Wasser und Seife gereinigt werden muss.

Zum Herausnehmen des Filters diesen mit der Hand nach unten ziehen und dabei auf die entsprechende Halterung einwirken (**Abb. 21**).

Es wird empfohlen, den Filter mindestens einmal im Jahr zu ersetzen, da der Ofen in einer Umgebung betrieben wird, in der sich eine hohe Konzentration an Mehlstaub und ähnlichen Substanzen befindet.

In jedem Fall muss der Filter dann ersetzt werden, wenn dieser beschädigt oder verschlissen ist; er muss als Ersatzteil beim Lieferanten angefordert werden.

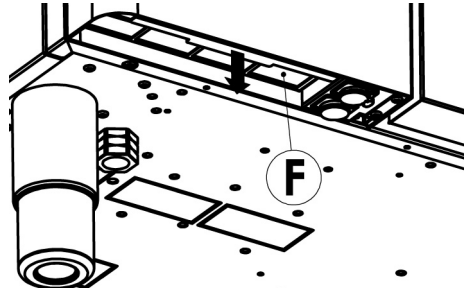


Abb. 21

## 4. KONTROLLEN, DIE NUR VON EINEM AUTORISIERTEN TECHNIKER AUSGEFÜHRT WERDEN DÜRFEN

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

### 4.1 ERNEUTE AKTIVIERUNG DES SICHERHEITSTHERMOSTATS

Die Schrauben lösen, welche das Armaturenbrett befestigen, und dieses öffnen, indem es auf seinen Führungen nach links geschoben wird.

Das Thermostat ausfindig machen, das sich im unteren Teil links der Technikammer befindet und auf den roten Schalter drücken bis ein mechanisches Geräusch ("Klick") zu hören ist, der den Anschluss der Kontakte bestätigt (**Abb. 22**). Es kann vorkommen, dass das Thermostat aufgrund der mechanischen Beanspruchung eingreift, welcher der Ofen während seines Transports ausgesetzt war.

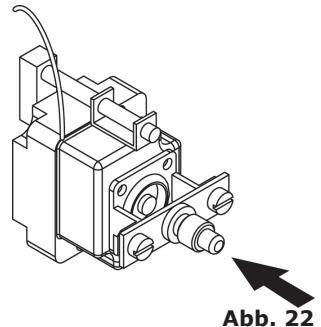


Abb. 22

---

Wird das Sicherheitsthermostat kontinuierlich ausgelöst, ist dies ein Anzeichen dafür, dass das Gerät fehlerhaft ist und die Ursachen müssen herausgefunden werden.

## 4.2 THERMOSCHUTZ DES MOTORS

Der Thermoschutz des Motors wird automatisch zurückgestellt und sollte dieser eingreifen, müssen die Luftschlitze auf ihre Sauberkeit kontrolliert, die Leistung der Kühlungsrichtungen geprüft und die ordnungsgemäße Umdrehung des Motors überprüft werden sowie dass diese von keinen Widerständen beeinträchtigt wird.

Die elektrische Versorgung muss dazu unterbrochen sein.

## 4.3 SCHMELZSICHERUNGEN

Die Schmelzsicherungen schützen die elektronischen Steuerkarten vor Überspannung. Diese befinden sich im unteren Teil des Armaturenkastens nahe des Wiederaufnahmeschalters des Sicherheitsthermostats.

## 4.4 KONTROLLE DER FLAMME

### **Achtung:**

Die Flammenkontrolle funktioniert nur ordnungsgemäß, wenn beim elektrischen Anschluss des Ofens die Positionierung der Phasen und des Nullphase richtig ausgeführt wurde. Zwischen der Phase und  $\perp$  muss ein Spannungsunterschied von 230V bestehen.

## 4.5 VERWALTUNG ERSATZTEILE

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

Für die Kennnummern der Ersatzteile, wenden Sie sich an den Kundendienstservice.

**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 Seriennummer, die elektrische Versorgungsspannung und -frequenz, sowie die Kennnummer und die Beschreibung der betreffenden Teile aufgeführt.**

**Zum Schutz der Gesundheit des Benutzers und des Verbrauchers ist es notwendig, immer und nur Original-Ersatzteile zu verwenden.**

## 5. BESCHREIBUNG ALARME

Falls ein Alarm auf dem Temperaturdisplay D1 ausgelöst und auf dem Display D2 erscheint die Beschreibung des ausgelösten Alarms.

Folgende Alarmer werden gesteuert

Bezeichnung	Beschreibung	Was geschieht	LÖSUNG
<i>Sol</i>	Fehler der Backkammersonde	Backvorgang blockiert, automatische Rückstellung	Die Sonde der Backkammer ersetzen.
<i>So2</i>	Nadelsondenfehler	Manuelle Rückstellung	Die Sonde der Backkammer ersetzen.
<i>Gas</i>	Gasbrennerblockierung	Backvorgang blockiert, manuelle Rückstellung	Die manuelle Rückstellung druecken. (Encodertaste)
<i>Gas Lo</i>	Blockierung des zweiten Gasbrenners	Backvorgang blockiert, manuelle Rückstellung	Die manuelle Rückstellung druecken. (Encodertaste)
<i>Not</i>	Alarm Motor	Backvorgang blockiert, automatische Rückstellung	Falls er wiederholt ausgelöst wird, wenden Sie sich an die technische Assistenz.
<i>Inu</i>	Alarm Motorinverter	Backvorgang blockiert, automatische Rückstellung	Falls er wiederholt ausgelöst wird, wenden Sie sich an die technische Assistenz.
<i>Sic</i>	Thermosicherung Backkammer	Backvorgang blockiert, manuelle Rückstellung	Falls er wiederholt ausgelöst wird, wenden Sie sich an die technische Assistenz.
<i>FAh</i>	PWM-Kartenfehler (Kommunikations-Timeout oder Geschwindigkeitsprobleme des Ventilators)	Backvorgang blockiert.	Spannung abtrennen und wieder anschliessen. Falls er wiederholt ausgelöst wird, wenden Sie sich an die technische Assistenz.
<i>FAh Lo</i>	Fehler zweite PWM-Karte (Timeout Kommunikation oder Geschwindigkeitsprobleme des Ventilators)	Backvorgang blockiert.	Spannung abtrennen und wieder anschliessen. Falls er wiederholt ausgelöst wird, wenden Sie sich an die technische Assistenz.
<i>Air</i>	Luftflussalarm am Gasbrenner	Backvorgang blockiert, manuelle Rückstellung	Den Rauchabzug kontrollieren, ob er verstopft ist, andernfalls wenden Sie sich an die technische Assistenz.
<i>Air Lo</i>	Luftflussalarm am zweiten Gasbrenner	Backvorgang blockiert, manuelle Rückstellung	Den Rauchabzug kontrollieren, ob er verstopft ist, andernfalls wenden Sie sich an die technische Assistenz.
<i>hit</i>	Zu hohe Temperatur im technischen Raum	Backvorgang blockiert, automatische Rückstellung	Die Umfangsbelüftung des Ofens (Belüftungsschlitze) und den korrekten Betrieb der Kühlventilatoren der Bestandteile prüfen.
<i>H2O</i>	Das Wasser für die Dampferzeugung fehlt	Backvorgang blockiert, automatische Rückstellung	Den Wasseranschluss prüfen und ob der Wasserhahn geöffnet ist.
<i>H2O Ent</i>	Wasch Meter Alarm	Waschblock, manueller Reset	Drücken manueller Reset (Encoder-Taste). Kontaktieren Sie den Support, wenn wiederholt

Bezeichnung	Beschreibung	Was geschieht	LÖSUNG
<i>CoF</i>	Kommunikationsfehler auf der Hauptsteuerkarte	Backvorgang blockiert.	Spannung abtrennen und wieder anschliessen. Falls er wiederholt ausgelöst wird, wenden Sie sich an die technische Assistenz.
<i>SCA</i>	Das Boilerwasser ist nicht korrekt abgeflossen	Backvorgang blockiert.	Spannung abtrennen und wieder anschliessen. Falls er wiederholt ausgelöst wird, wenden Sie sich an die technische Assistenz.
<i>PoF</i>	Unterbruch der Stromversorgung	Backvorgang blockiert.	Die Taste M für 1 Sekunde drücken.
<i>So4</i>	Alarm Feuchtigkeitskontrollsonde 4	Backvorgang blockiert.	Die Feuchtigkeitssonde 4 ersetzen
<i>So5</i>	Alarm Feuchtigkeitskontrollsonde 5	Backvorgang blockiert.	Die Feuchtigkeitssonde 5 ersetzen

## 6. SCHALTТАFEL

<b>T1</b>	Hauptschalter <i>Backmodalitäten:</i>	<b>L6</b>	LED-Leuchte für die Funktion Feuchtigkeit
<b>T2</b>	Umluft	<b>T10</b>	Feuchtigkeit
<b>T3</b>	Umluft/Dampf	<b>D5</b>	Display der Backphasen
<b>T4</b>	Dampf	<b>L7</b>	LED-Leuchte für die Funktion Backphasen
<b>T5</b>	FunktionswahlΔT	<b>T11</b>	Wahlschalter der Backphasen
<b>D1</b>	Display der Backtemperatur	<b>D6</b>	Display der Rezepte
<b>L2</b>	LED-Leuchte für die Funktion Backtemperatur	<b>L8</b>	LED-Leuchte für die Funktion Rezepte
<b>T6</b>	Temperatur	<b>T12</b>	Taste zu Auswahl/Speicherung der Rezepte
<b>T7</b>	Wahl der Funktion Nadelsonde	<b>L10</b>	LED-Leuchte für die Funktion Nullstellung der / Rückkehr zur Grundeinstellung
<b>L3</b>	LED-Leuchte für die Funktion Nadelsonde	<b>T13</b>	Taste zur Nullstellung der / Rückkehr zur Grundeinstellung
<b>D2</b>	Display der Backzeit	<b>T14</b>	Ein-/Ausschaltungstaste der zeitbegrenzten Beleuchtung der Backkammer (45s)
<b>L4</b>	LED-Leuchte der Backzeit	<b>L9</b>	LED-Leuchte für Status des Schnarchventils der Feuchtigkeit
<b>T8</b>	Zeit	<b>T15</b>	Schnarchventil der Feuchtigkeit
<b>D3</b>	Display für die Rotationsgeschwindigkeit des Ventilators	<b>L11</b>	LED-Leuchte Ofen: eingeschaltet = Start
<b>L5</b>	LED für die Funktion Rotationsgeschwindigkeit des Ventilators	<b>T16</b>	Start und Stopp des Backzyklus
<b>T9</b>	Rotationsgeschwindigkeit des Ventilators	<b>M</b>	Drehschalter des digitalen Encoders zur Einstellung der Funktionsparameter des Ofens
<b>D4</b>	Display für die Feuchtigkeit in der Backkammer		

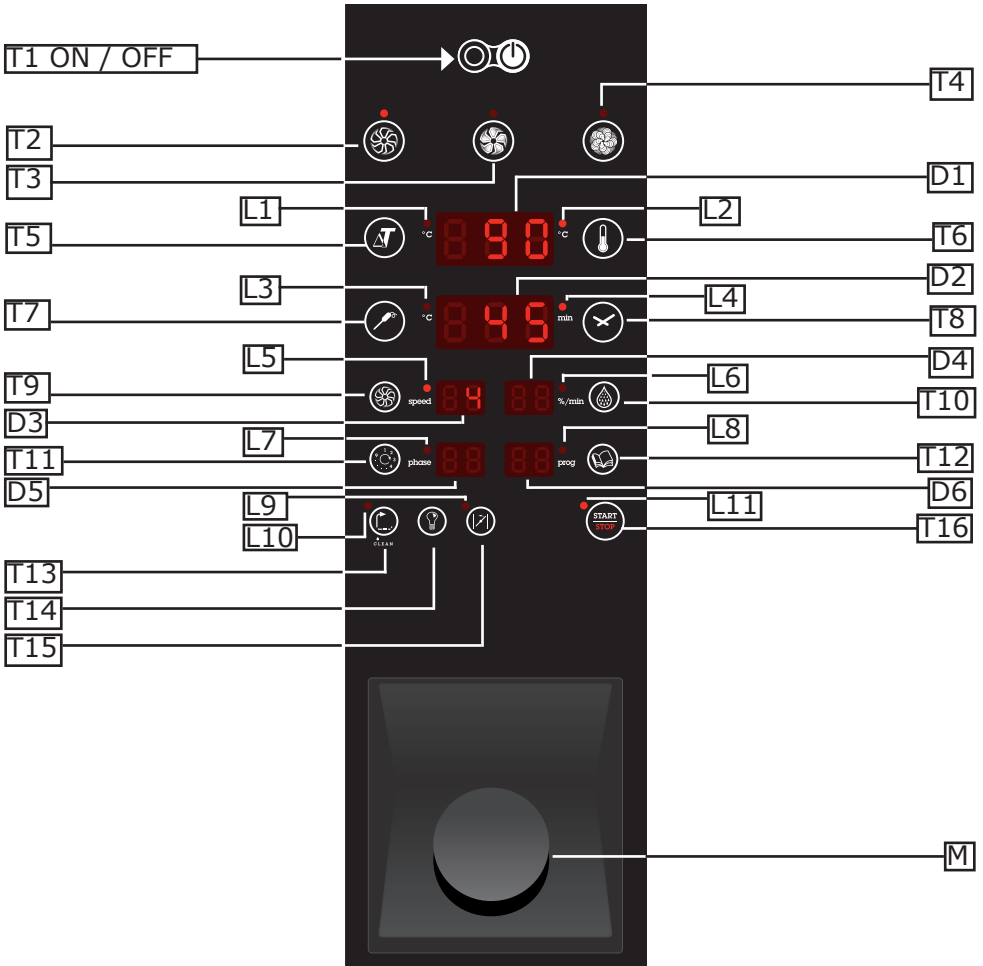
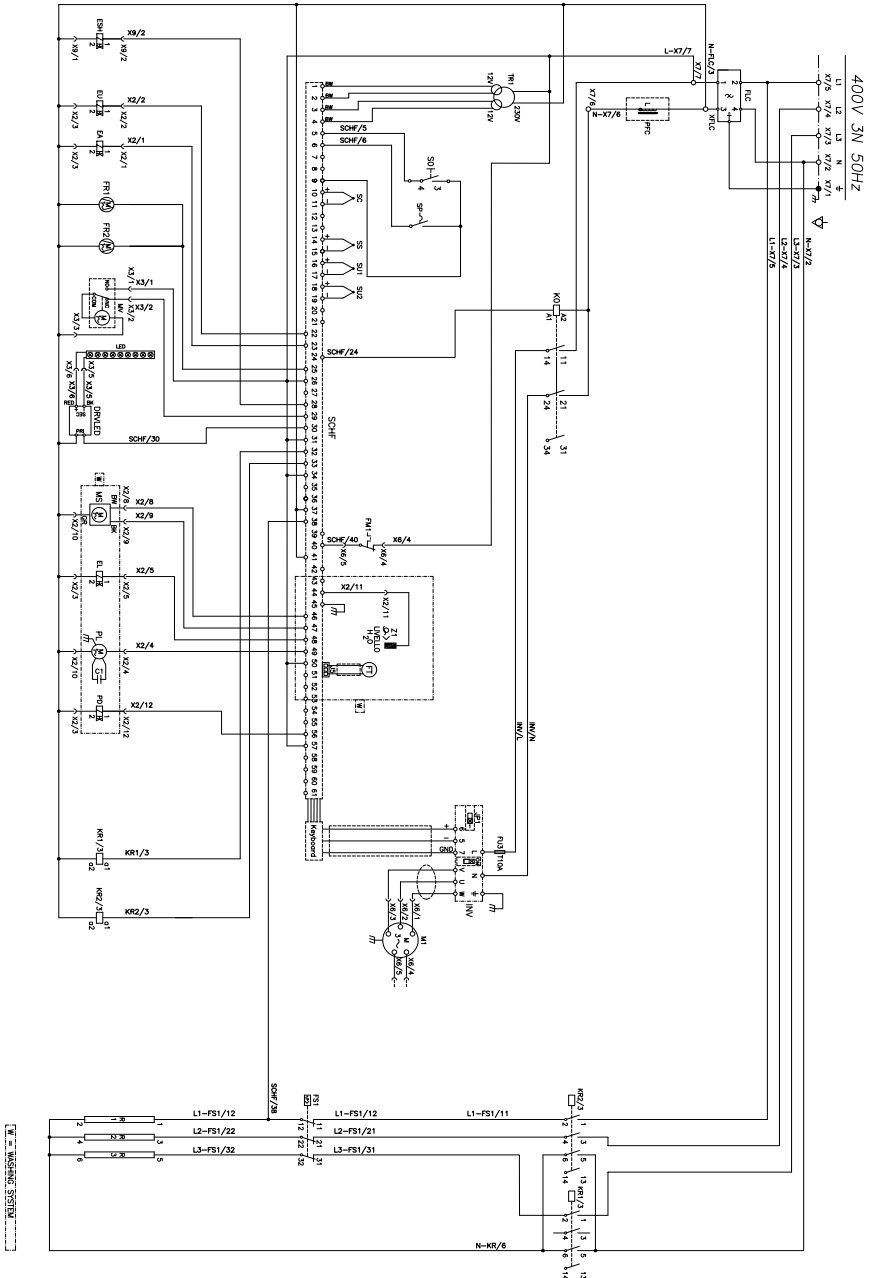


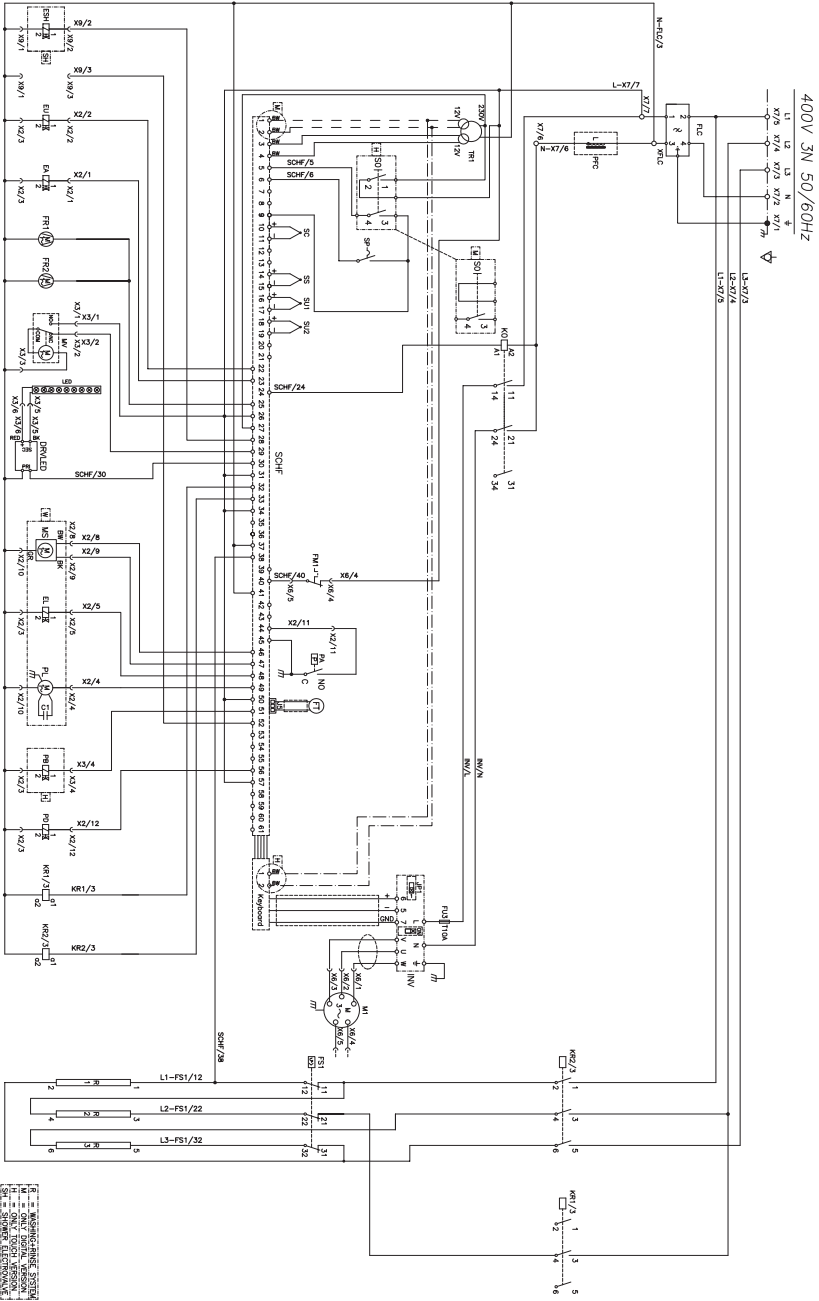
Abb. 23

# 7. SCHALTPLÄNE

## 7.1. SEPE061(W), SEPE101(W): ZSE2271-ZSE2273



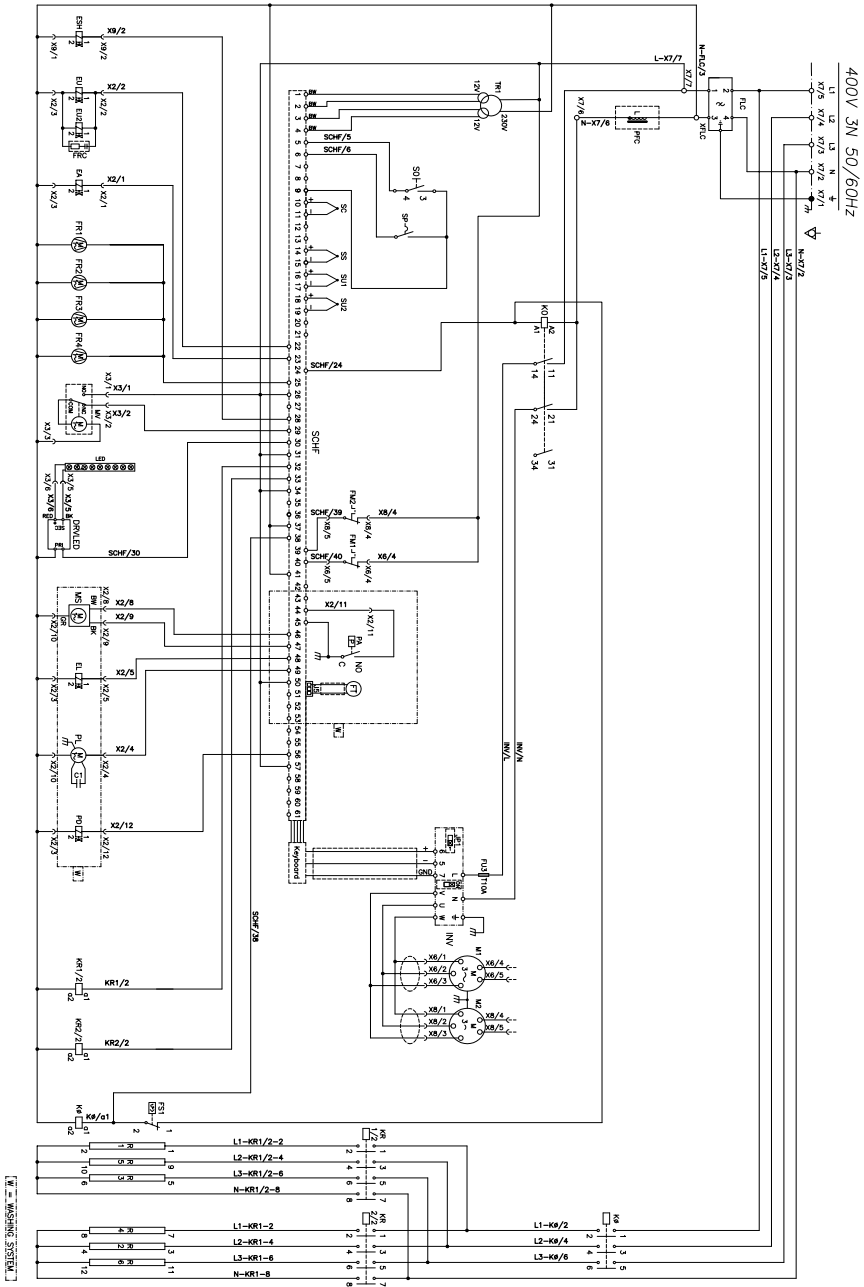
# 7.2. SEPE062(W), SEPE102W: ZSE2275



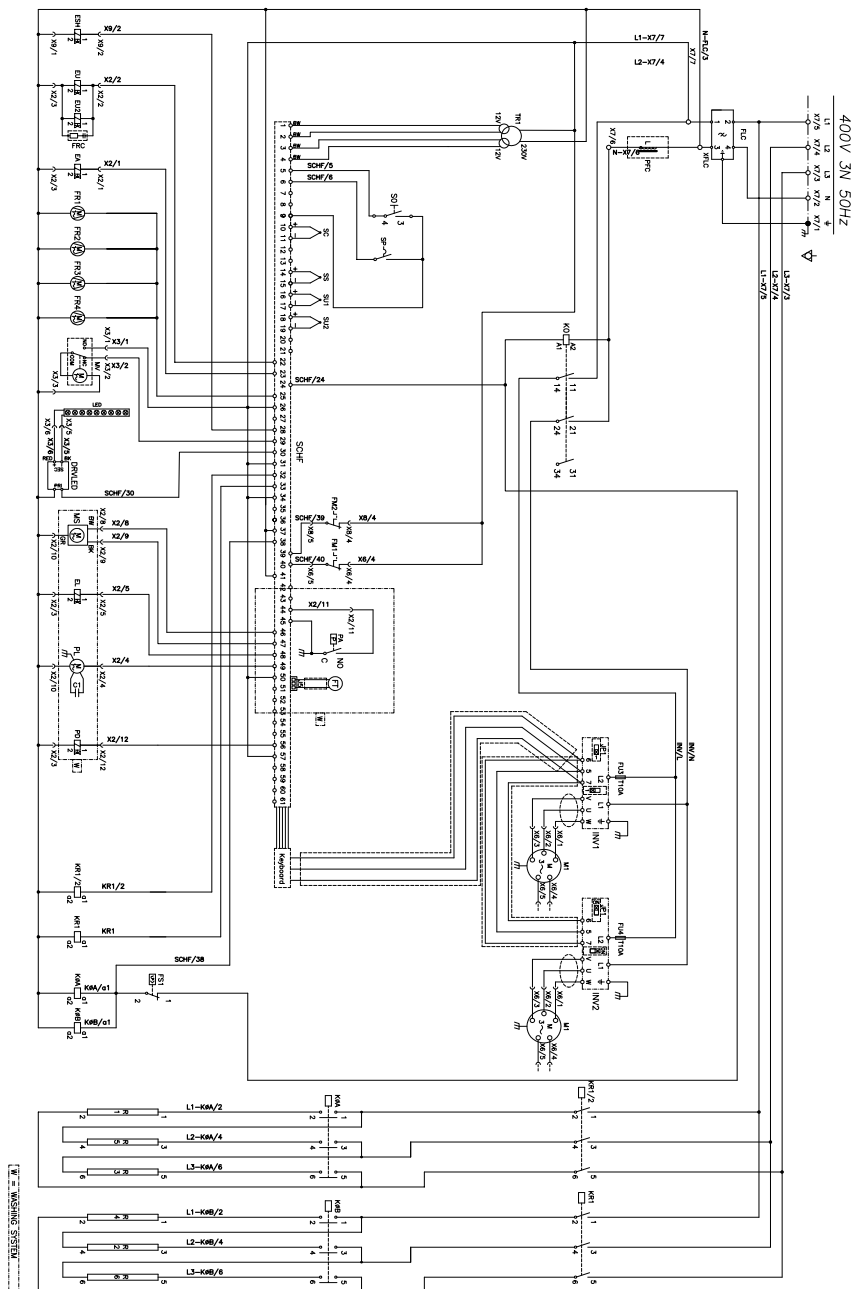




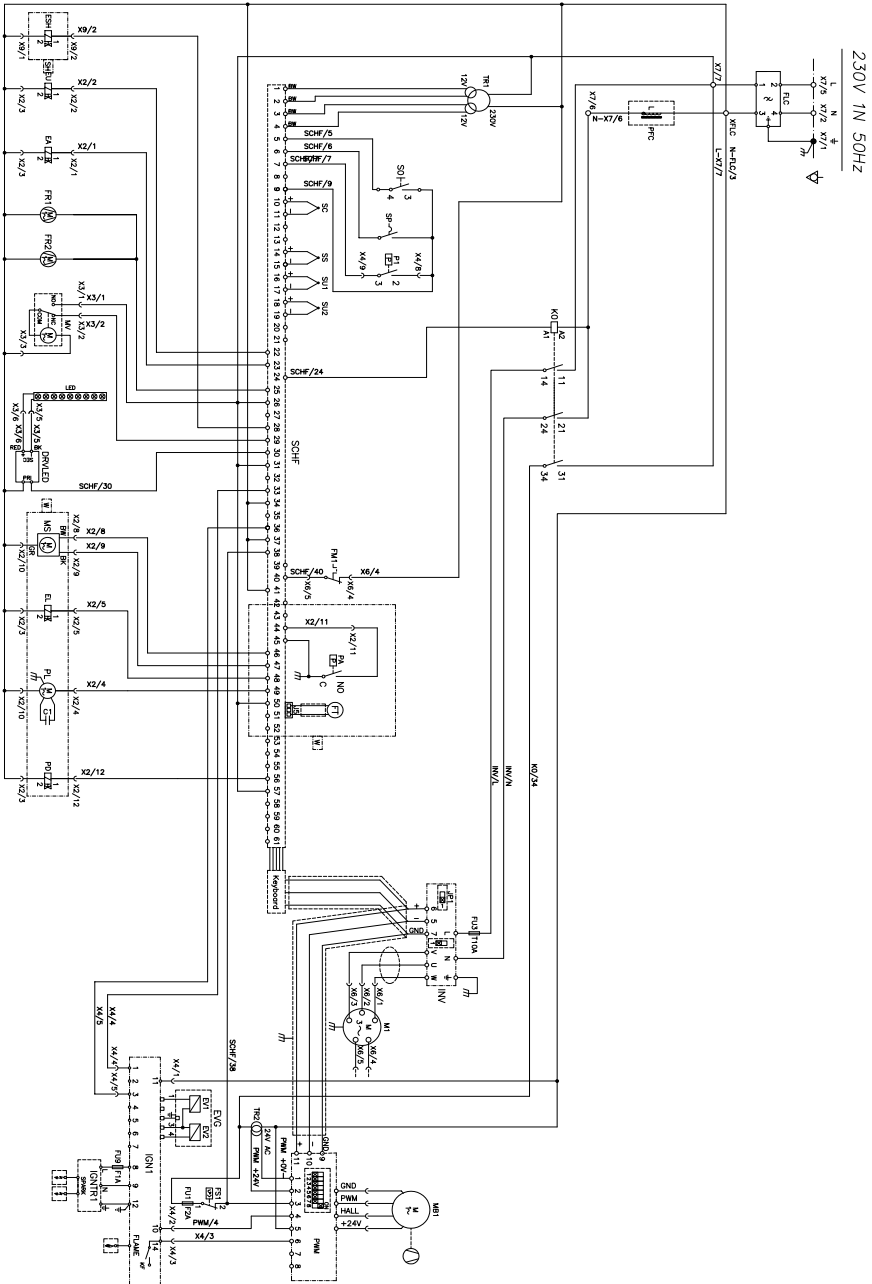
# 7.4. SEPE201(W): ZSE2277-ZSE2278



# 7.5. SEPE202(W): ZSE2290-ZSE2291

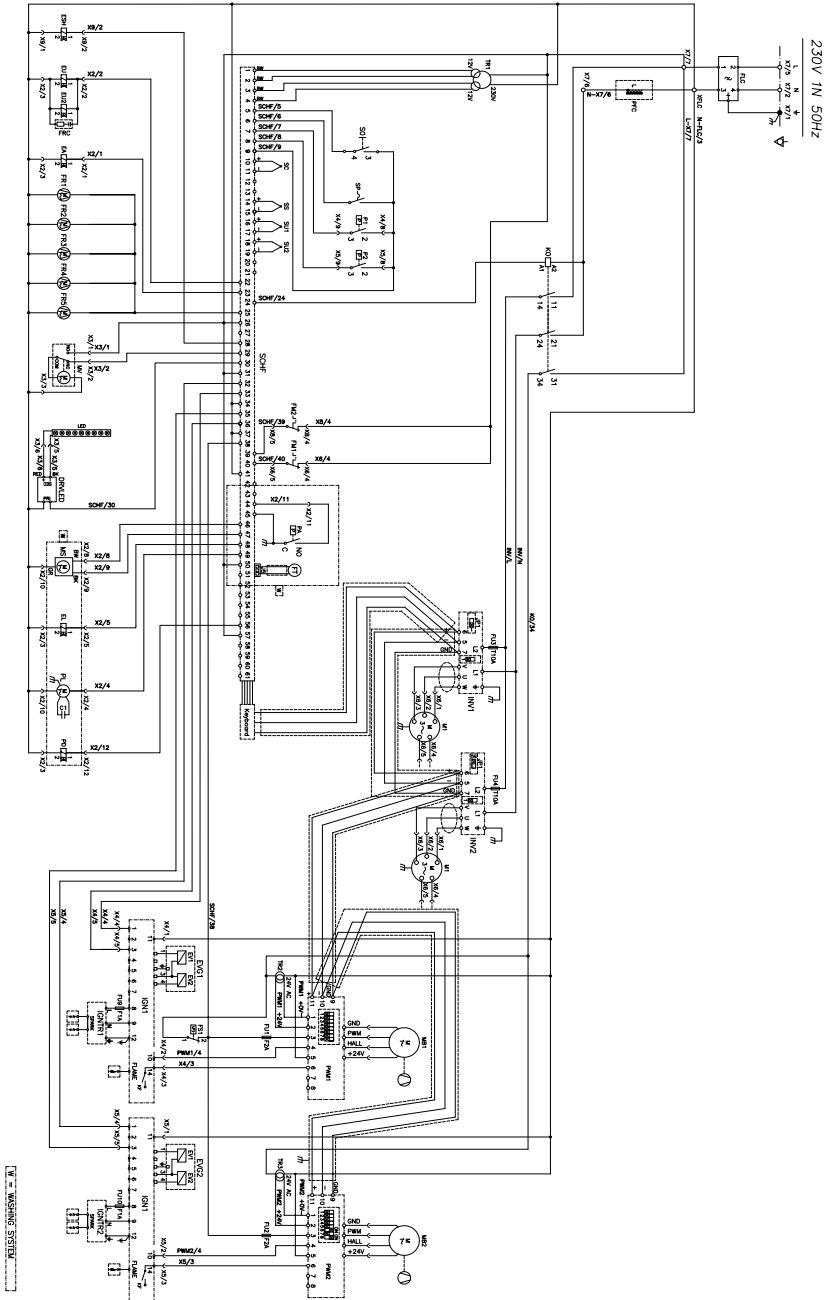


# 7.6. SEPG061(W), SEPG062(W), SEPG101(W), SEPG102(W): ZSE2272-ZSE2274

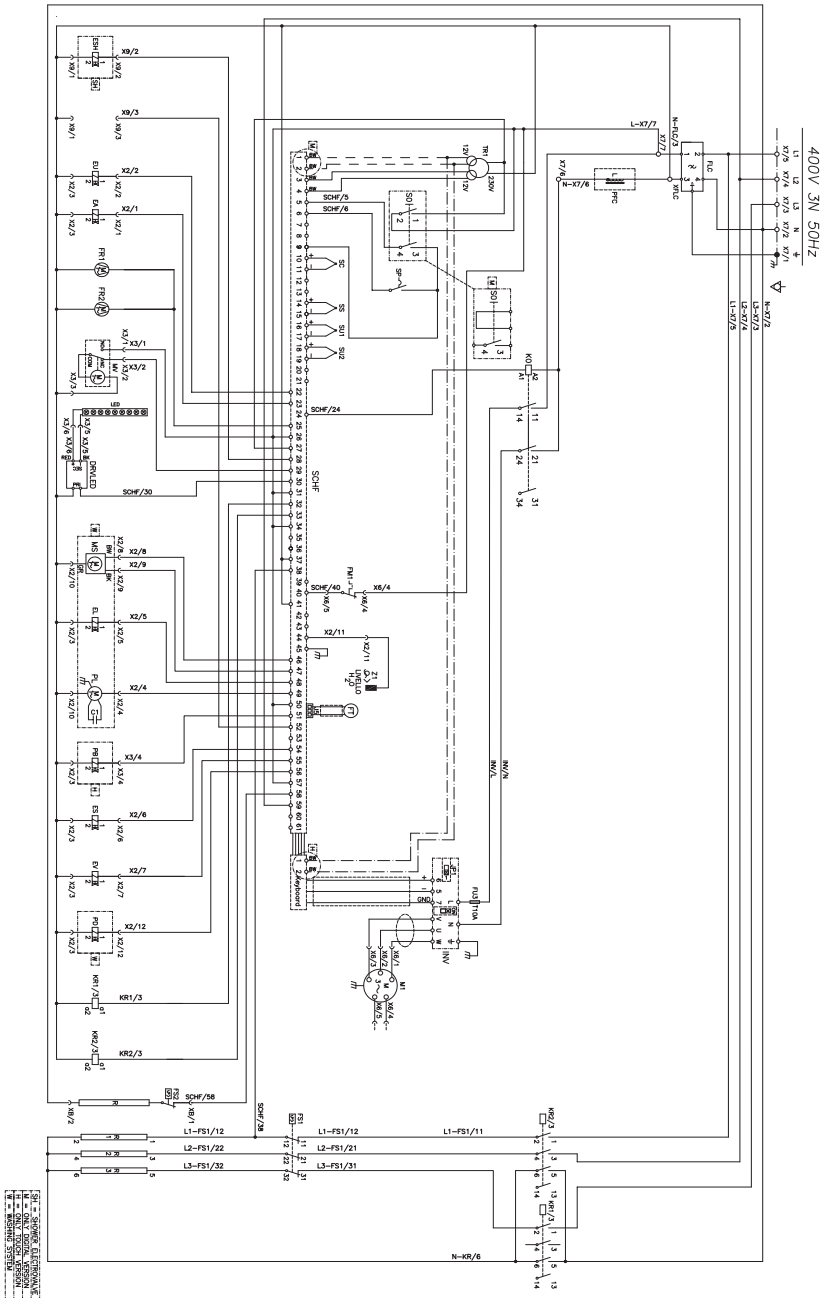




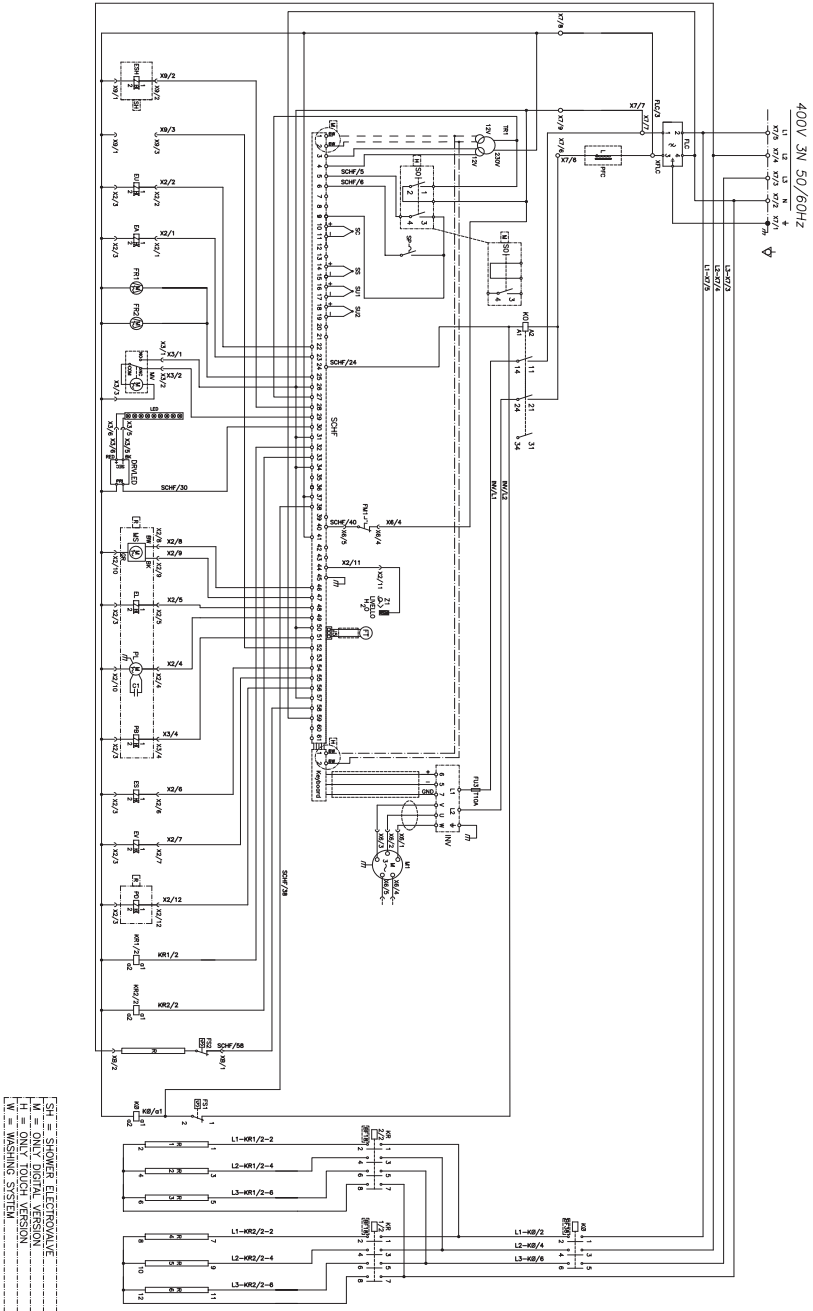
# 7.8. SEPG202(W): ZSE2292-ZSE2293



# 7.9. SEME061(W), SEME101(W): ZSE2283



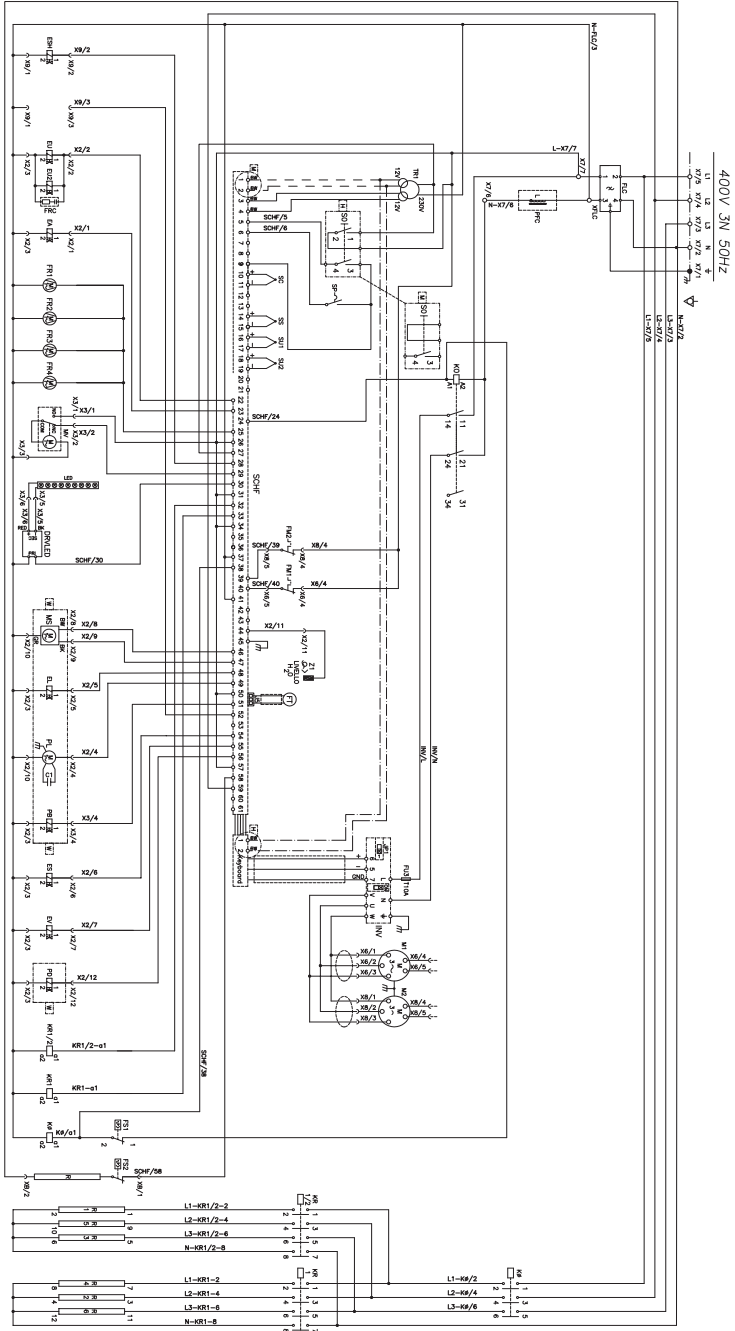
# 7.10. SEME062(W): ZSE2294





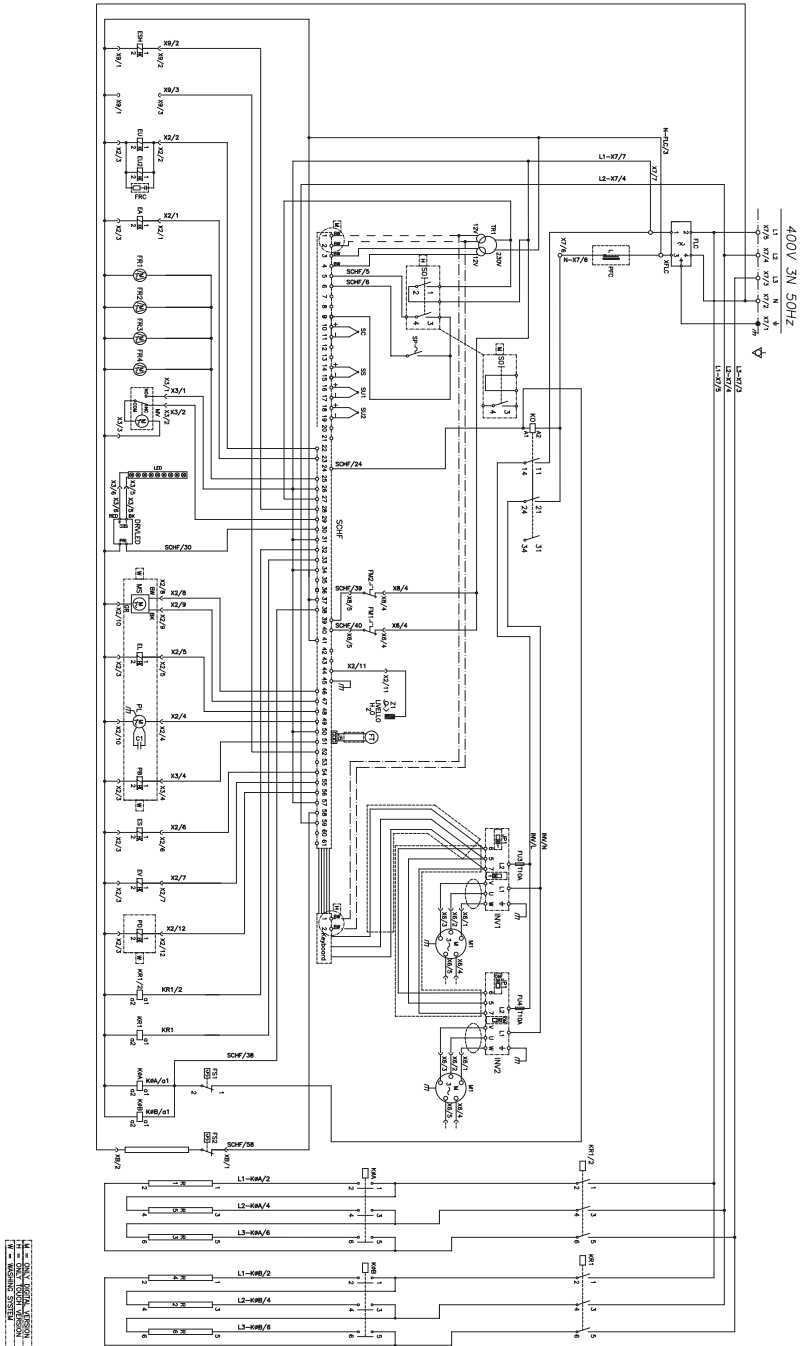


# 7.12. SEME201(W): ZSE2286



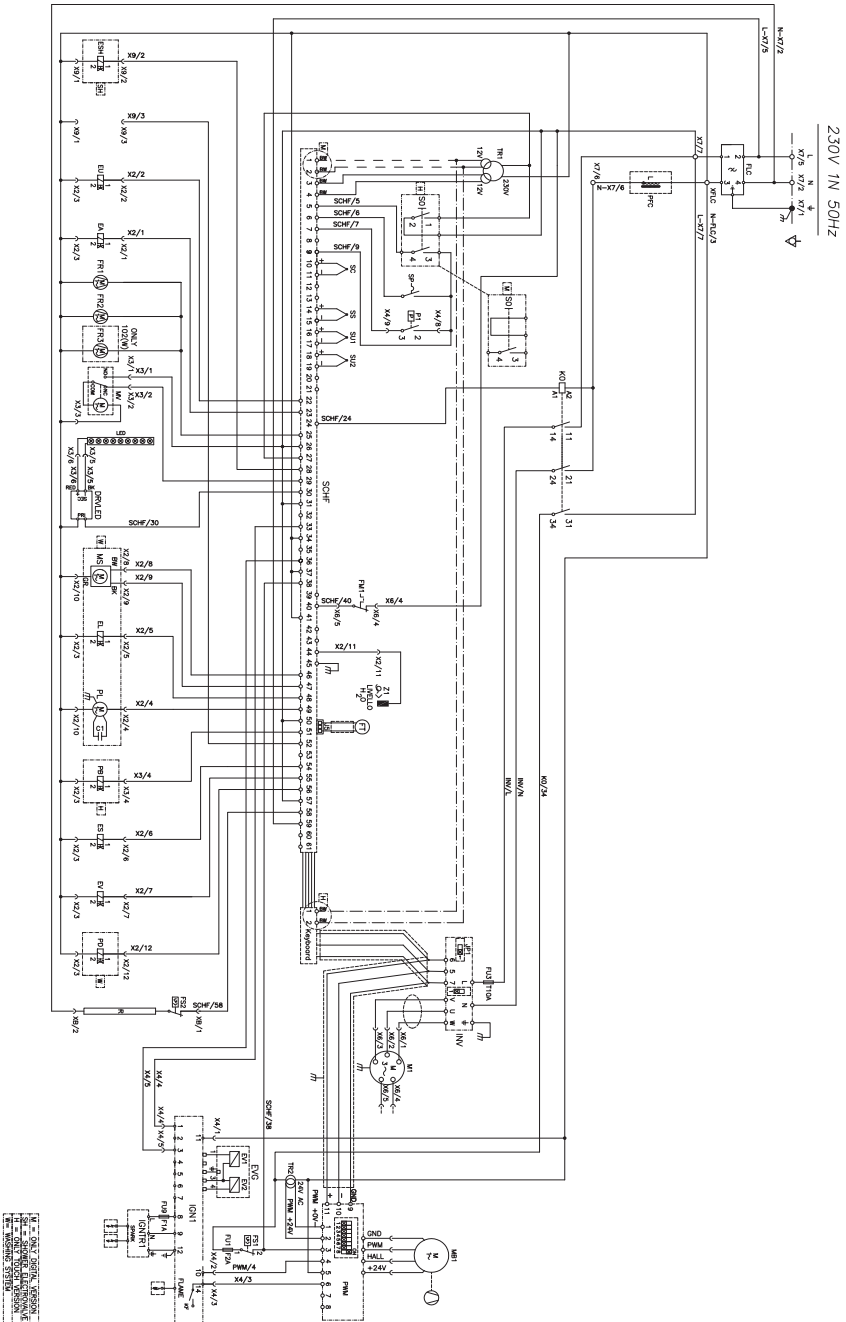
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----

# 7.13. SEME202(W): ZSE2288

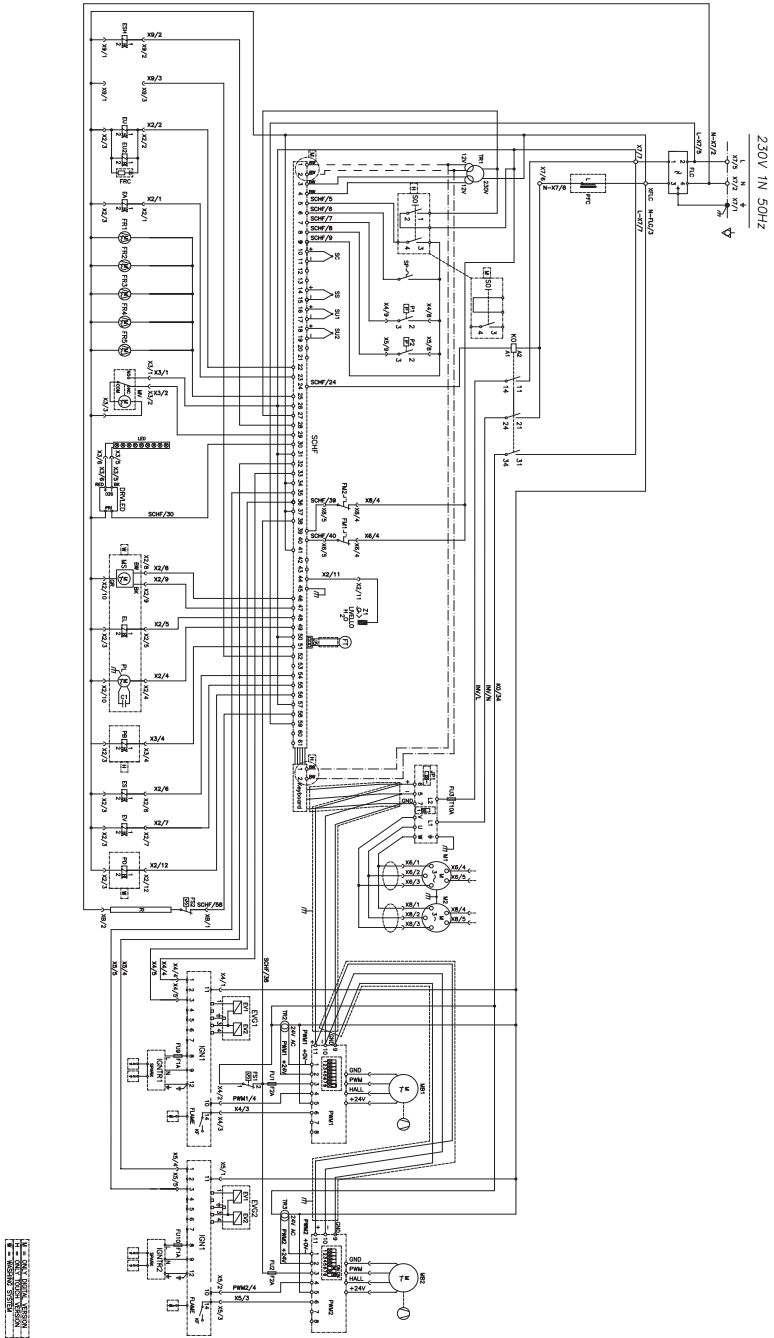


1. SEME202(W)  
 2. ZSE2288  
 3. 400V 3N 50Hz  
 4. X2/8 X2/9 X2/10 X2/11 X2/12 X2/13 X2/14 X2/15 X2/16 X2/17 X2/18 X2/19 X2/20 X2/21 X2/22 X2/23 X2/24 X2/25 X2/26 X2/27 X2/28 X2/29 X2/30 X2/31 X2/32 X2/33 X2/34 X2/35 X2/36 X2/37 X2/38 X2/39 X2/40 X2/41 X2/42 X2/43 X2/44 X2/45 X2/46 X2/47 X2/48 X2/49 X2/50 X2/51 X2/52 X2/53 X2/54 X2/55 X2/56 X2/57 X2/58 X2/59 X2/60 X2/61 X2/62 X2/63 X2/64 X2/65 X2/66 X2/67 X2/68 X2/69 X2/70 X2/71 X2/72 X2/73 X2/74 X2/75 X2/76 X2/77 X2/78 X2/79 X2/80 X2/81 X2/82 X2/83 X2/84 X2/85 X2/86 X2/87 X2/88 X2/89 X2/90 X2/91 X2/92 X2/93 X2/94 X2/95 X2/96 X2/97 X2/98 X2/99 X2/100

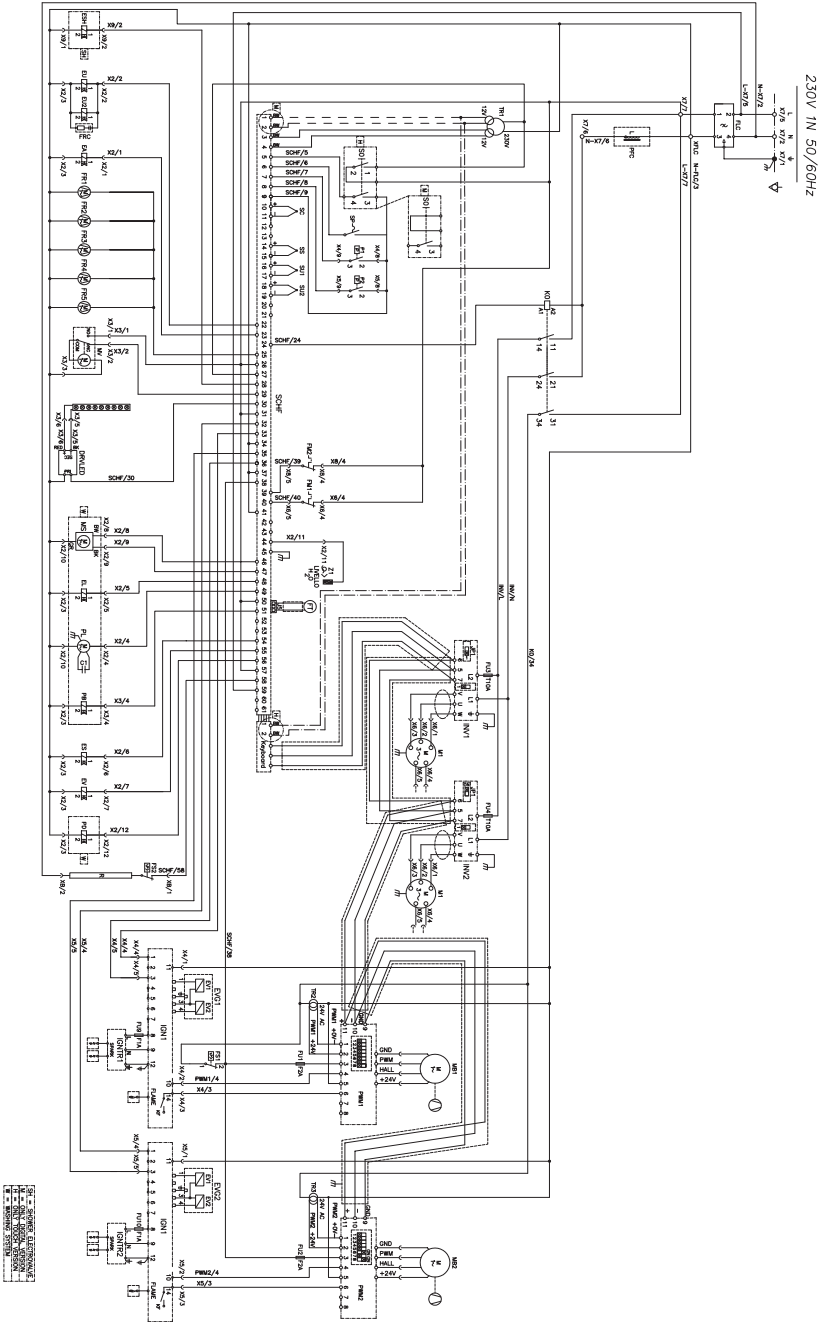
# 7.14. SEMG061(W), SEMG062(W), SEMG101(W), SEMG102(W): ZSE2284



# 7.15. SEMG201(W): ZSE2287



# 7.16. SEMG202(W): ZSE2289



---

## 8. ENTSORGUNG DES GERÄTS

---

Das Gerät muss am Ende seiner Betriebslebensdauer verpflichtend gemäß den gesetzlichen Vorschriften entsorgt werden.

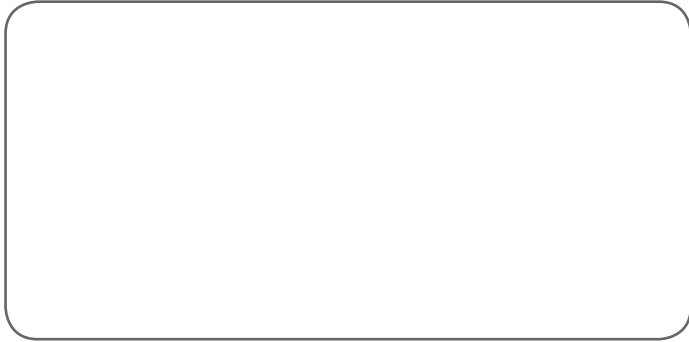
Das Symbol von **Abb. 24** gibt an, dass am Ende seiner Betriebslebensdauer das Gerät gemäß den Anweisungen der Richtlinie des europäischen Parlaments 2012/19/EU des 04/06/2012 entsorgt werden.



**Abb. 24**

### **Informationen über die Entsorgung in Ländern der europäischen Gemeinschaft**

Die gemeinschaftliche Richtlinie über Geräte VDI wurde in jedem Land unterschiedlich interpretiert; wir empfehlen daher, wenn man dieses Gerät zu entsorgen wünscht, mit den örtlichen Behörden oder dem Händler Kontakt aufzunehmen, um die korrekte Methode der Entsorgung zu erfahren.



DIE HERSTELLERFIRMA LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN AB, DIE DURCH EINE FALSCH E INSTALLATION, ÄNDERUNGEN AM GERÄT, UNKORREKTE NUTZUNG, SCHLECHTE WARTUNG ODER NICHTBEACHTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND UNERFAHRENHEIT VERURSACHT WORDEN SIND.

DAS HERSTELLERUNTERNEHMEN BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, ÄNDERUNGEN AM PRODUKT VORZUNEHMEN, DIE ES FÜR NOTWENDIG ODER NÜTZLICH HÄLT.