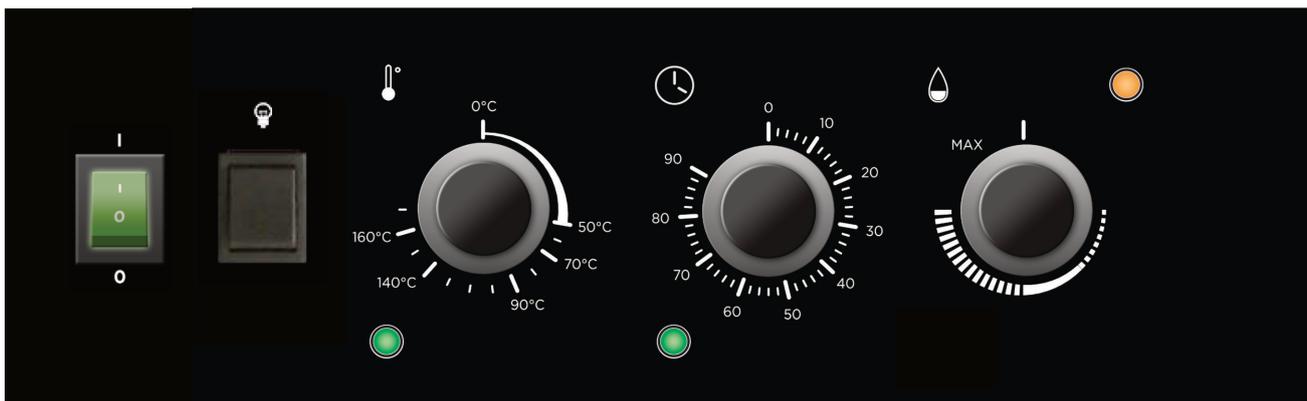


---

# SYSTEME ZUR WARMHALTUNG UND WÄRMEHALTUNG VERSION C

---

Cod. 92002190  
DE  
Ed. 0324



**Achtung: lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts die Bedienungsanleitung.**





# INHALTSVERZEICHNIS

<b>1 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER</b>	<b>4</b>
1.2 • BESONDEREHINWEISE	6
<b>2 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR</b>	<b>7</b>
2.1 • HINWEISE	7
2.2 • GESETZESVERORDNUNGEN, TECHNISCHE VORSCHRIFTEN, RICHTLINIEN	7
<b>3 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN</b>	<b>8</b>
3.1 • TECHNISCHE DATEN	8
3.2 • AUFSTELLUNG	9
3.3 • ELEKTROANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICH	9
3.4 • WASSERANSCHLUSS	9
3.5 • LEIT- UND SICHERHEITSSYSTEME	11
3.6 • WANDBEFESTIGUNGSBÜGEL	12
3.7 • INBETRIEBNAHME: HINWEISE	12
<b>4 • REINIGUNG UND WARTUNG</b>	<b>12</b>
<b>5 • BESCHREIBUNG DER STEUERUNG</b>	<b>13</b>
<b>6 • EINSCHALTUNG</b>	<b>14</b>
<b>7 • LICHT (OPTIONAL)</b>	<b>14</b>
<b>8 • VORWÄRMUNG</b>	<b>14</b>
<b>9 • WIEDERHERSTELLUNG DER TEMPERATUR</b>	<b>15</b>
<b>10 • BEIBEHALTUNG DER TEMPERATUR</b>	<b>16</b>
<b>11 • ALARME</b>	<b>17</b>
11.1 • ALARM WASSERMANGEL (NUR FÜR MODELLE MIT RESERVEWASSERTANK)	17

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Ungenauigkeiten dieser Bedienungsanleitung infolge Druck- oder Abschriftsfehlern. Er behält sich das Recht vor, ohne Veränderung der wesentlichen Produktmerkmale die als notwendig oder nützlich erachteten Änderungen an seinen Produkten durchzuführen.

Vervielfältigung oder Fotokopieren, auch teilweise, von Textstellen oder Abbildungen dieser Bedienungsanleitung ohne vorherige Genehmigung des Herstellers ist untersagt. < 01.06.2009 >

# BETRIEBSANLEITUNG

## 1 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER

**HINWEIS!** Lesen Sie mit Aufmerksamkeit die Hinweise dieses Abschnitts, sie beinhalten wichtige Grundlagen über die Sicherheit, den Betrieb und die Wartung. Eine Nichtbeachtung dieser Grundregeln kann die Sicherheit des Gerätes und des Bedieners beeinträchtigen. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, falls durch Nichtbefolgung der Anweisungen oder durch Abänderungen durch Anbringung von Vorrichtungen die Geräteoriginalfunktion geändert wird bzw.

- Dieses Gerät wurde, bevor es das Werk verlassen hat, von Fachleuten abgenommen und geeicht, damit es beim Einsatz mit Sicherheit die besten Ergebnisse erzielt.
- Alle Reparaturen oder Inbetriebnahmen, die später notwendig werden könnten, müssen vorsichtig von Fachpersonal durchgeführt werden. Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, sich stets nur an Ihren autorisierten Wiederverkäufer zu wenden. Geben Sie dabei jedesmal genau die Art der Störung, das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts an.
- Das Gerät darf nur durch geschultes Personal in Betrieb gesetzt werden!
- Dies Gerät darf nur für Zwecke für die es konstruiert ist benutzt werden; jede andere Benutzung ist unpassend.
- Außerdem darf das Gerät nur unter Aufsicht betrieben werden und es ist zu berücksichtigen, daß das Gerät bei Betrieb heiße Oberflächen hat.
- Vom Installateur Anweisungen für die richtige Benutzung des Wasserenthärter erfragen, da nicht korrekt ausgeführte Wartungsarbeiten irreparable Schäden am Gerät verursachen können.
- Bitten Sie den Installateur um genaue Angaben in Bezug auf eine korrekte Inbetriebnahme des Geräts, samt Erklärung der Bedienungsknöpfe und Ihrer Funktion.
- Vor der Inbetriebnahme des Gerätes und am Ende des Arbeitstages ist es notwendig, eine akkurate Reinigung des Garrauminneren durchzuführen (siehe Paragraph „Reinigung und Wartung“).
- Benutzen Sie bei der täglichen Reinigung keine aggressiven Putzmittel sondern vorzugsweise Alkalilösungen. Der Einsatz von Scheuermitteln oder kratzenden Werkzeugen ist absolut untersagt.
- Darauf achten, dass sich auf den Stahloberflächen des Gerätes keine Salzablagerungen bilden; sollte dies jedoch unabsichtlich geschehen, sofort gründlich reinigen.
-  Nach jedem Arbeitsvorgang ist das Gerät auszuschalten, die bauseitigen Versorgungsungen (Strom und Wasser) sind zu unterbrechen bzw. zu schliessen.

# BETRIEBSANLEITUNG

## 1 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung und/oder Kenntnis benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder müssen immer beaufsichtigt werden, um sicher zu sein, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Während der möglichen Durchführung von Transport- und Demontagetätigkeiten oder von Kundendienstesätzen bei Funktionsstörungen usw. ist besonders auf die Stabilität des Geräts zu achten, um ein Umkippen, Herunterfallen oder andere unkontrollierte Bewegungen des Geräts bzw. seiner Komponenten zu vermeiden.
-  Achtung: während der Reinigung, Wartung und dem Austausch von Teilen muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
-  Es ist notwendig, persönliche Schutzkleidung wie Handschuhe zu tragen, um den Kontakt mit den heißen Speisen und den heißen Teilen des Geräts zu vermeiden, die Verbrennungen verursachen könnten.
- Achtung: der Boden rund um das Gerät könnte rutschig sein.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom technischen Kundendienst oder von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.
- Im Gerät dürfen keine explosiven Stoffe, wie Spraydosen mit entzündlichem Treibmittel aufbewahrt werden.
- Siedegefahr: um ein Sieden zu vermeiden, keine Behälter verwenden, die Flüssigkeiten enthalten, die sich bei großer Hitze in einer derart großen Menge verflüssigen, dass diese nicht mehr unter Kontrolle gehalten werden können.
- Der von dem Produkt abgegebene Schalldruckpegel liegt unter 70dB.
- Das Antikondensationsblech unter dem Ofen dient nur dazu, Kondensat vom Auslass zu sammeln, und ist nicht als Garbehälter zu verwenden.



- Das Symbol IEC5021  :  
Zeigt die Endteile an, die, sofern sie miteinander verbunden sind, die verschiedenen Geräte- oder Systemteile auf das gleiche Potential bringen.



- Das Symbol IEC5041  :  
Zeigt an, dass das gekennzeichnete Element heiß sein kann und vorsichtig berührt werden darf.
- Diese Geräteart ist für professionelle Nutzung vorgesehen, wie zum Beispiel Restaurantküchen, Mensen, Krankenhäuser und weitere Unternehmen, wie Bäckereien, Metzgereien etc., nicht aber zur laufenden Massenherstellung von Nahrungsmitteln.

# BETRIEBSANLEITUNG

## 1 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER

- **ACHTUNG:** Beim Öffnen des Ofens auf den heißen Dampf achten, der ausströmen kann.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, weder Bleche noch Behälter mit Flüssigkeiten auf den Stufen oberhalb der leicht zu kontrollierenden Ebenen verwenden.

### HINWEIS!

#### Im Falle von Betriebsstörungen ist es notwendig:

- Das Gerät unverzüglich auszuschalten
- Alle Anschlüsse (Wasser und Elektrizität) unterbrechen und/oder ausschalten.
- Es ist sich ausschließlich an unseren Kundendienst oder den Installateur zu wenden und vor allem Originalersatzteile zu verlangen.
- **Bevor man mit dem Reinigungsvorgang beginnt, ist das Gerät vom Netz zu trennen.**
- Bevor ein neues Gerät in Betrieb genommen wird, ist es notwendig, eine akkurate Reinigung des Garraums vorzunehmen. Weder bei der Reinigung des Garraums noch bei der Reinigung der Außenwände (mit heißem Wasser unter Zufügung eines geeigneten Reinigungsmittels vorzunehmen) dürfen keine Säuren oder korrosive Substanzen, Putzkissen oder Stahlbürsten verwendet werden.
- **Das Gerät nicht mit direkten Wasserdruckstrahlen oder Dampfreinigern reinigen.**

## 1.2 • BESONDERE HINWEISE

- In Übereinstimmung mit dem Elektrotechnischen Ausschuss muss zwischen das Gerät und elektrischer Stromversorgung ein Allpolschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm für jeden Pol installiert werden.
- **Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die durch die Nichtbeachtung der Vorschriften oder auf unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.**

# INSTALLATION

## 2 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

### 2.1 • HINWEISE

- **Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Backofens dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal, d. h. von der Firma autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.**
- Lesen Sie mit Aufmerksamkeit die Hinweise dieser Anweisung, sie beinhalten wichtige Grundlagen über die Sicherheit der Installation, des Gebrauches und der Wartung. Vorsicht bei Bildsymbolen von elektrischem Gefahr oder Hochtemperatur, wie unten angezeigt.

	Elektrische Gefahr
	Gefahr durch hohe Temperatur

- Diese Installations und Bedienungsanweisung sorgfältig aufbewahren.
- Dieses Gerät darf nur für den Gebrauch bestimmt werden, für den es ausdrücklich entworfen wurde; jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen und daher gefährlich.
- Nachdem Sie die Verpackung entfernt haben, prüfen Sie, ob das Gerät nicht beschädigt ist. Im Zweifelsfall, Gerät nicht anschließen und den Kundendienst benachrichtigen.
- Verpackungsmaterial nicht Reichweite von Kindern lassen, es könnte eine potentielle Gefahr darstellen.
- Vor dem Anschluss des Geräts ist sicherzustellen, dass die Daten auf dem Typenschild (an der Seite unten) mit den denen des Verteilernetzes (Elektro und Wasserleitung) übereinstimmen.
- Das Gerät ist dafür vorgesehen, dauerhaft und nicht über ein trennbares Verbindungsset an das Wasser-Netz angeschlossen zu werden.
- Für den direkten Netzanschluss ist eine Vorrichtung notwendig, die eine Trennung vom Netz mit einem Abstand zwischen der Öffnung der Kontakte garantiert, um die komplette Trennung in Überspannungskategorie III zu ermöglichen, wie von den Installationsnormen vorgesehen.
- Im Falle von Störungen bzw. Fehlerhaftem Betrieb, schalten Sie das Gerät sofort aus.

		MODULINE srl Via dell'Industria 11, VITTORIO VENETO (TV) ITALY T. +39 0438 5063 www.moduline.it	
TYPE: RRO101C		MODEL: RRO101C	
2024		NR. 2401658001E	
3N AC 400V 50/60 Hz			
12,5 kW			
IPX4			
IT0806000005254			

### 2.2 • GESETZESVERORDNUNGEN, TECHNISCHE VORSCHRIFTEN, RICHTLINIEN

Während der Installation müssen folgende Vorschriften beachten werden:

- **Eventuelle Gesundheits-/Hygiene- vorschriften für Küchen- / Gastronomie- betriebe**
- **Bauvorschriften der Gemeinde und/oder des Landes sowie Brandverhütungs- vorschriften**
- **Die geltenden Unfallverhütungsvorschriften**
- **Verfügungen der Stromversorgungs- unternehmen**
- **Sonstige örtliche Bestimmungen**

 Dieses Produkt ist konform der Richtlinie EU 2002/96/EC. Das Symbol des gestrichenen Papierkorbs auf dem Gerät zeigt an, dass es an seinem Lebensende, zumal es getrennt vom Haushaltsmüll behandelt werden muss, zu einen Sammelcenter für elektrische und elektronische Geräte gebracht oder dem Händler, bei dem ein neues vergleichbares Gerät bezogen wird, retourniert werden muss. Der Anwender ist verantwortlich dafür, dass das Gerät an seinem Lebensende in einem entsprechenden Aufnahmecenter gebracht wird. Die korrekte separate Sammlung, damit das Gerät später zur umweltkompatiblen Behandlung und Abfallverwertung geschickt werden kann trägt dazu bei mögliche negative Effekte auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und unterstützt die Verwertung der Materialien aus denen es besteht. Detaillierter Informationen bezüglich verfügbare Sammelsysteme finden Sie beim lokalen Abfallentsorgungsdienst.

# 3 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

## 3.1 • TECHNISCHE DATEN

Modelle GRE:geeignet zur Aufbereitung auf Teller  
 Modelle RRT:geeignet zur Aufbereitung auf Teller  
 Modelle RRO:geeignet zur Aufbereitung auf Teller und auf Becken

Alle Modelle sind zur Aufbereitung auf Teller und auf Becken geeignet

Modell	Type	Nennspannung	Gesamtleistungsaufnahme [kW]	Ampere [A]	Kabel gemäß 60245-IEC-57 (Typ H05RN-F oder H07RN-F). Mindestquerschnitt des Anschlusskabels (mm <sup>2</sup> )	Wasser Druck [kPa]	Leergewicht [kg]
GRE060C	GRE060C_24	AC 220-240V 50/60Hz	3,45	15	3 x 1,5	150 ÷ 500	65
GRE061C	GRE061C_24						90
GRE106C	GRE106C_24						90
RRO051C	RRO051C	380-415V 3N 50/60Hz	6,3	9,2	5 x 1		67
RRO061C	RRO061C						67
RRO081C	RRO081C		12,5	18,1	5 x 2,5		90
RRO101C	RRO101C						90
RRO111C	RRO111C		15,5	22,4			88
RRO141C	RRO141C						
RRO062C	RRO062C		12,5	18,1			88
RRO072C	RRO072C						
RRO082C	RRO082C		15,5	22,4	102		
RRO102C	RRO102C						102
RRO112C	RRO112C		23,2	33,6	5 x 6		141
RRO142C	RRO142C						141
RRT051C	RRT051C	AC 220-240V 50/60Hz	3,45	15	3 x 1,5	/	77
RRT061C	RRT061C						77
RRT081C	RRT081C						380-415V 3N 50/60Hz
RRT101C	RRT101C	102					
RRT161C	RRT161C	10,15	14,7	135			
RRT112C	RRT112C				107		
RRT153C	RRT153C	143					
RRT162C	RRT162C		170				

Modell	Type	Betriebstemperatur [°C]	Fassungsvermögen Teller	Fassungsvermögen GN-Behälter	Maximales Produktgewicht pro Behälter [kg]	Maximales Gewicht Speisen + Behälter [kg + kg]	Das Gerät eignet sich für	
GRE060C	GRE060C_24	30 ÷ 160	6 ø200-320	6 GN2/3	1,6 (Behälter h40 GN1/1)	10 + 6	Regenerierung gekühlter Speisen (+3°C) und deren Warmhaltung	
GRE061C	GRE061C_24		12 ø200-260 / 6 ø270-320	6 GN1/1	2,4 (Behälter h40 GN1/1)	15 + 9		
GRE106C	GRE106C_24		3,6 (Behälter h65 GN1/1)	10 ø200-260 / 5 ø270-320	5 GN1/1 - 5 600x400	18 + 7,5		29 + 12
RRO051C	RRO051C			12 ø200-260 / 6 ø270-320	6 GN1/1 - 6 600x400		22 + 9	
RRO061C	RRO061C			16 ø200-260 / 8 ø270-320	8 GN1/1 - 8 600x400		36 + 15	
RRO081C	RRO081C			20 ø200-260 / 10 ø270-320	10 GN1/1 - 10 600x400		40 + 17	
RRO101C	RRO101C			22 ø200-260 / 11 ø270-320	11 GN1/1 - 11 600x400		50 + 21	
RRO141C	RRO141C			28 ø200-260 / 14 ø270-320	14 GN1/1 - 14 600x400		43 + 18	
RRO062C	RRO062C			7,2 (Behälter h65 GN2/1)	28 ø200-260 / 14 ø270-320	14 GN1/1 - 7 GN2/1	50 + 21	Regenerierung gekühlter (+3°C) und tiefgekühlter Speisen (-18°C) und deren Warmhaltung
RRO072C	RRO072C				32 ø200-260 / 16 ø270-320	16 GN1/1 - 8 GN2/1	58 + 24	
RRO082C	RRO082C				40 ø200-260 / 20 ø270-320	20 GN1/1 - 10 GN2/1	72 + 30	
RRO112C	RRO112C				44 ø200-260 / 22 ø270-320	22 GN1/1 - 11 GN2/1	79 + 33	
RRO142C	RRO142C				56 ø200-260 / 28 ø270-320	28 GN1/1 - 14 GN2/1	101 + 42	
RRT051C	RRT051C				3,6 (Behälter h65 GN1/1)	10 ø200-260 / 5 ø270-320	5 GN1/1 - 5 600x400	
RRT061C	RRT061C		12 ø200-260 / 6 ø270-320	6 GN1/1 - 6 600x400		22 + 9		
RRT081C	RRT081C		16 ø200-260 / 8 ø270-320	8 GN1/1 - 8 600x400		29 + 12		
RRT101C	RRT101C		20 ø200-260 / 10 ø270-320	10 GN1/1 - 10 600x400		36 + 15		
RRT161C	RRT161C		32 ø200-260 / 16 ø270-320	16 GN1/1 - 16 600x400		58 + 24		
RRT112C	RRT112C		7,2 (Behälter h65 GN2/1)	40 ø200-260 / 20 ø270-320		20 GN1/1 - 10 GN2/1	72 + 30	
RRT153C	RRT153C			32 GN1/1 - 16 GN2/1		115 + 48		
RRT162C	RRT162C	16 GN2/1		115 + 48				

## 3 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

### 3.2 • AUFSTELLUNG

- Bei der Aufstellung der Tischausführungen empfehlen wir den Einsatz der zugehörigen Gestelle; sollte dies nicht der Fall sein, berücksichtigen Sie bitte das Gewicht des aufzustellenden Gerätes.
- Bevor das Gerät an seinem endgültigen Platz aufgestellt wird, sind die Rohrverlängerungen anzubringen.
- Sollte das Gerät direkt an eine brennbare Anstellwand aufgestellt werden, sind die entsprechenden Wärmeschutzmaßnahmen zu treffen, z.B. Strahlungsschutz anbringen.
- Die genaue Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muß sichergestellt sein.
- Die Anschlußleitung darf bei aufgestelltem Gerät nicht auf Zug beansprucht werden. Öffnungen und Schlitze auf der Außenverkleidung des Gerätes dienen zur Belüftung der Einzelteile, deshalb sind diese Öffnungen zu berücksichtigen (Näheres siehe Installationsplan).
- Schutzfilm des Gerätes abnehmen (Folie).
- Rundum den Ofen 10 cm freie Luft zirkulieren lassen.

### 3.3 • ELEKTROANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICH

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät wirksam geerdet wird, wie es die gültigen Vorschriften verlangen. Der Hersteller weist jegliche Haftung für eventuelle Schäden von sich, die durch einen Nichtanschluss der Anlage an die Erdungsanlage verursacht werden.

Außerdem ist das Gerät in ein **Potentialausgleichssystem** einzubeziehen. Dieser Anschluß ist mit Hilfe der Klemme, die sich im hinteren Teil des Gerätes befindet und mit dem entsprechenden Symbol IEC5021  gekennzeichnet ist, entsprechend den geltenden Gesetzesverordnungen vorzunehmen.

Einen zugänglichen Freiraum von mindestens 60 cm von der hinteren Wand und von einer der Seiten des Gerätes lassen, um Zugriff zur Potentialausgleichklemme und zur elektrischen Anschlussklemmleiste zu haben.

### 3.4 • WASSERANSCHLUSS

#### **Wasseranschluss** (ausgenommen Modelle mit Reservewassertank)

Auf der Rückseite der Maschine befindet sich ein Eingang für den Wasseranschluss mit Außengewinde  $\frac{3}{4}$ . Es darf ausschließlich nur enthärtetes Wasser (max. 50°C) angeschlossen werden.

Der Wasserdruck im Versorgungsnetz sollte zwischen 150 und 500 kPa liegen. Es ist ein Höchstdruck von 1000 kPa zugelassen, indem ein entsprechender Druckminderer vorgeschaltet wird. Es obliegt dem Installateur, für den Druckminderer zu sorgen und dessen Angemessenheit für den Gebrauch zu prüfen.

Die Wasserzuleitungsschläuche müssen vom Installateur geliefert werden und der Norm IEC61770 entsprechen. Setzen Sie keine bereits vorhandenen oder schon verwendeten Verbindungsrohre erneut ein.

#### **Eingang enthärtetes Wasser**

Zur Versorgung des Kammerbefeuchters muss enthärtetes Wasser angeschlossen sein.

Der Härtegrad des Wassers muß absolut in den nachstehend angegebenen Grenzen liegen (damit nicht wiedergutzumachende Schäden am Gerät vermieden werden):

**HÄRTE:** zwischen 3° und 6° fH

**PH:** über 7,5

**CHLORIDE:** unter 30 ppm

## 3 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

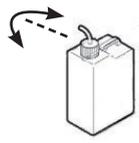
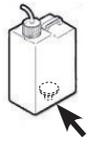
### 3.4 • WASSERANSCHLUSS

UMWANDLUNGSTABELLE PARAMETER WASSERHÄRTE

	1 °fH (°tH)	°dH	°eH (Clark°)	ppm (mg/lit)	gr/gal (US)
1 °fH (°tH)	1	0,56	0,7	10	0,6
1 °dH	1,79	1	1,25	17,9	1,07
1 °eH (Clark°)	1,43	0,8	1	14,28	0,86
1 ppm (mg/lit)	0,1	0,06	0,07	1	0,06
1 gr/gal (US)	1,71	0,96	1,2	17,15	1

#### Modelle mit Reservewassertank

Fehlt Wasser im Kanister, wird dies durch eine Leuchtanzeige am Bedienpult angezeigt, da sich am Boden des Kanisterfachs ein Sensor angebracht ist. Zum Befüllen des Behälters, der sich seitlich oder an der Rückseite des Geräts befindet (je nach Modell), **muss** dieser aus dem Fach, in dem der Behälter untergebracht ist, herausgezogen werden. Die Verschlusskappe abdrehen, dabei darauf achten, dass der Wasseransaugschlauch immer fest mit der Kappe verbunden ist. Den Behälter mit enthärtetem Wasser füllen (max. Fassungsvermögen = 3 Liter) und durch Sichtkontrolle prüfen, dass der Wasserfüllstand den Flaschenhals nicht übersteigt. Die Verschlusskappe wieder auf den Behälter aufdrehen, dabei darauf achten, dass der Wasseransaugschlauch bis zum Boden des Behälters reicht. Den Behälter wieder in das Fach stellen und das Fach schließen.

	<p>Serbatoio estraibile (svitare il tappo e ricaricare)                  Removable tank (unscrew the cap and refill)                  Deposito extraíble (desenroscar la tapa y volver a cargar)                  Réservoir extractible (dévisser le bouchon et remplir)                  Herausnehmbarer Tank (den Stopfen ausschrauben und auffüllen)                  Verwijderbare tank (om de tank te vullen moet de dop los geschroefd worden)                  Udtagelig tank (skru hættén af og fyld på)</p>		<p>Sensore mancanza acqua                  No-water sensor                  Sensor falta de agua                  Capteur manque d'eau                  Fuhler Wassermangel                  Geen water sensor                  Sensor for vandmangel</p>
--	--	--	---

Das Wasser muss folgende Grenzwerte haben (um die Bildung von Korrosion zu verhindern, die für das Gerät fatal sind):

**HÄRTE:** zwischen 3° und 6° fH

**PH:** über 7,5

**CHLORIDE:** unter 30 ppm

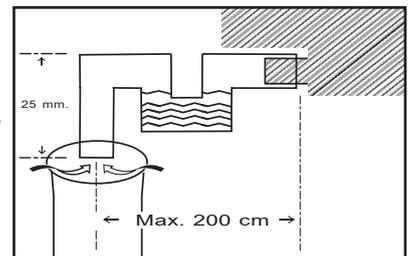
#### Ablauf (ausgenommen Modelle auf Rädern)

An Rückwand des Geräts befindet sich ein Ausgangsrohr (Durchmesser 40mm) für den Anschluss des Garraumsablaufs. Der Ausgangsrohr von 40mm muss an einen Geruchsverschluss angeschlossen werden (wie daneben gezeigt). Dieses Teil wird nicht mit dem Gerät geliefert, sondern vom Installateur gegeben. Der Geruchsverschluss braucht einen LuGsprung von mindestens 25 mm und wird auf einem Sammelbehälter abfließen, der an den Wands-/Bodensablauf angeschlossen ist.

**Hinweis:** bevor das Gerät zum ersten Mal verwendet wird, ist es notwendig, den Garraum mit einem Liter Wasser füllen, um den Ablauf zu überschwemmen. Wenn nö g, kann man ein weiteres Rohr benutzen. Das muss ein hitzefester, frei verlaufender und höchstens 2 mt langer Schlauch sein, mit einem konstanten Gefälle von mindestens 4°. Die Abflussrohre können nicht an ein konif nuierliches System kanalisiert werden (wie nach Vorschriftén), sondern brauchen sie unbedingt einen Wassersprung von mindestens 25 mm.

#### WichÄg:

- Das ganze Ablaufsystem muss außerhalb des Gerätsumfang angebracht werden;
- Es ist verboten, den Durchmesser des Ablaufs zu senken.



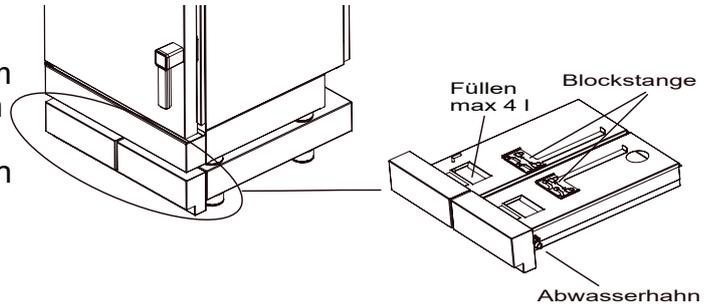
## 3 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

### 3.4 • WASSERANSCHLUSS

#### Version mit Frischwasser- und Abwassertank (optional bei GRE)

##### WICHTIG (vor jedem Gebrauch)

- Den Frischwassertank rechts nachfüllen
- Den Laden herausziehen und mit weichem Wasser (Max 4 Lt.) nachfüllen. Den Laden zurück schließen.
- Den Abwasserhahn von Laden links öffnen und den Laden leeren.



Das Wasser muss folgende Grenzwerte haben (um die Bildung von Korrosion zu verhindern, die für das Gerät fatal sind):

**HÄRTE:** zwischen 3° und 6° fH

**PH:** über 7,5

**CHLORIDE:** unter 30 ppm

**Vor jeder Verwendung den Frischwassertank immer nachfüllen, so dass die inneren Komponenten nicht beschädigt werden.**

**Um das Überfließen von Abwasserresten zu verhindern, muss der Abwassertank immer leer sein. Das wird auch die Beschädigung von Komponenten, die unter dem Tank sich befinden.**

##### REINIGUNG

Für eine bessere Reinigung kann man den Deckel von beiden Laden wegnehmen.

Die Blockstange von  zu  drehen zu lassen. Jetzt kann man den Laden komplett herausziehen und den Deckel wegnehmen.

### 3.5 • LEIT- UND SICHERHEITSSYSTEME

#### Sicherheitsthermostat der Kammer

Es greift bei Störungen ein, damit die Kammertemperatur des Geräts nicht die zulässigen Grenzwerte überschreitet.

#### Schutz des Stromkreises

Der Stromkreis wird durch einen Fernschalter geschützt.

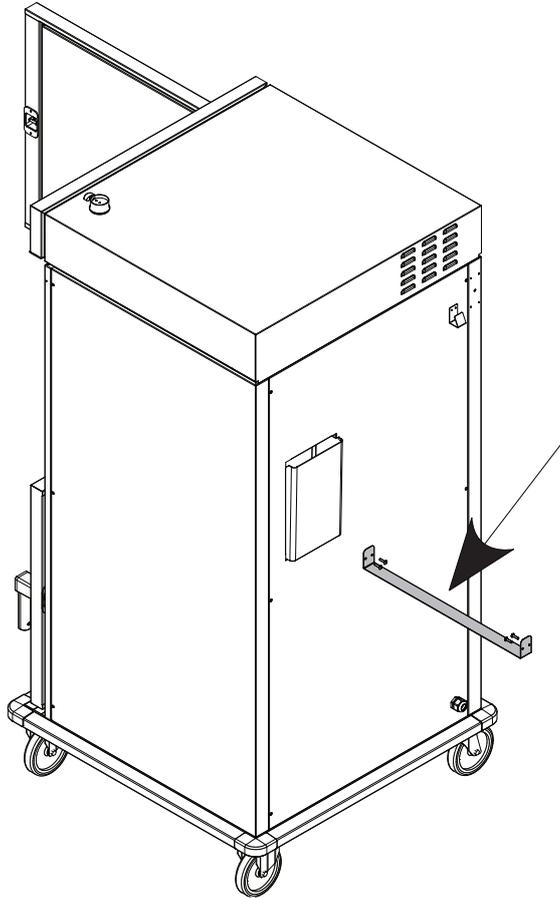
#### Schutz des Hilfsstromkreises

Der Hilfsstromkreis wird durch Sicherungen geschützt, die neben der Klemmleiste positioniert sind.

## 3 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

### 3.6 • WANDBEFESTIGUNGSBÜGEL

Bei Modellen, für die es vorgesehen ist, den Befestigungsbügel und die Schrauben verwenden, die mitgeliefert werden, um das Gerät an einer stabilen und widerstandsfesten Oberfläche zu fixieren. Den Bügel so fixieren, wie für das allgemeine, hier abgebildete Modell gezeigt:



### 3.7 • INBETRIEBNAHME: HINWEISE

Nach beendeter Durchführung der Anschlüsse, bevor das Gerät zum ersten Mal in Betrieb gesetzt wird, ist es notwendig, eine allgemeine Überprüfung durchzuführen:

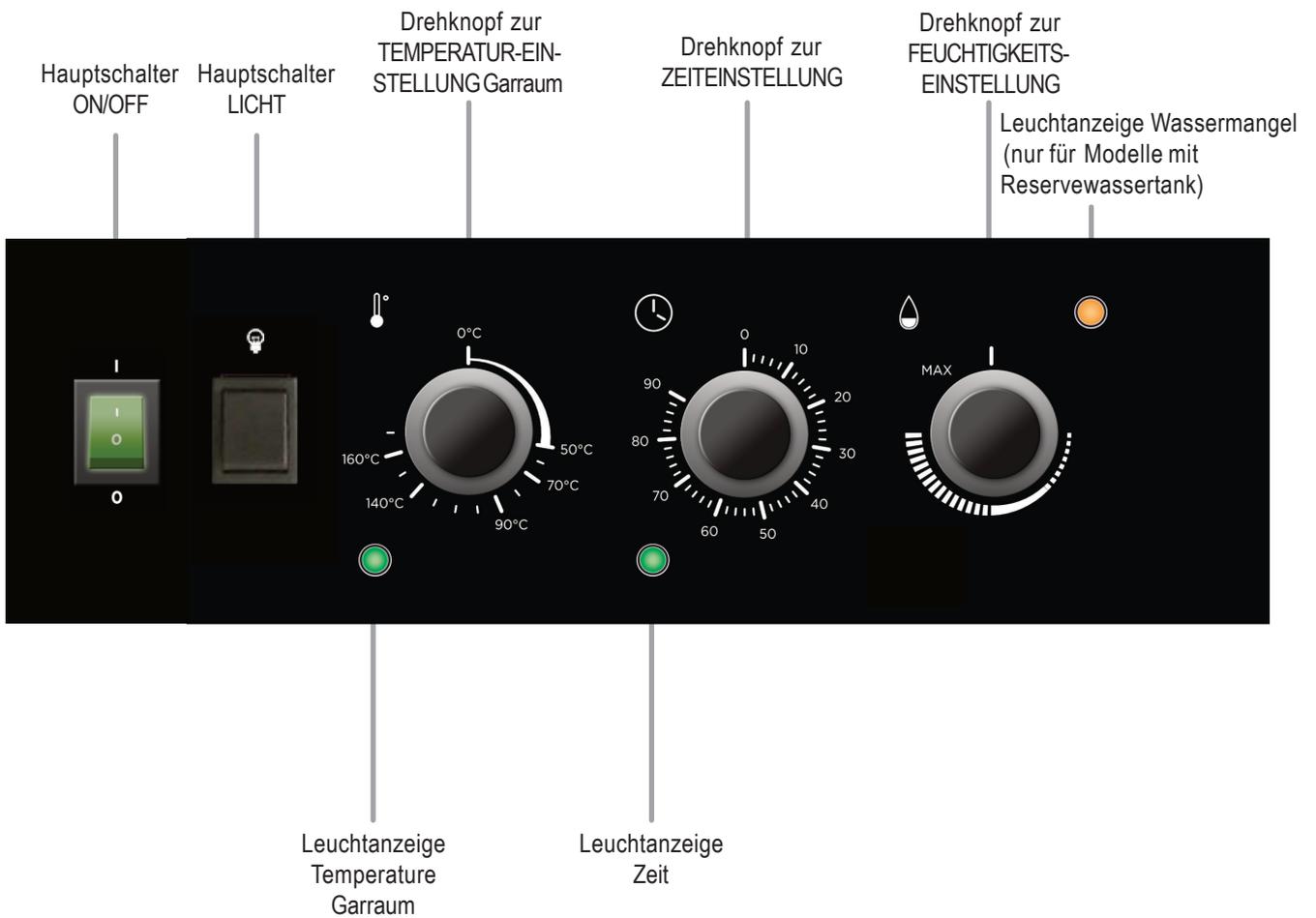
- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und den Schutzfilm
- Überprüfen Sie, ob alle gültigen Sicherheitsvorschriften beachtet wurden
- Kontrollieren Sie den korrekten Anschluß an das Wassernetz
- Kontrollieren Sie, daß der Abfluß frei ist und das Wasser ungehindert abfließen kann
- Den Bediener über sämtliche Funktionen, Wartungsarbeiten und den korrekten Betrieb des Gerätes informieren
- Außerdem ist es ratsam, den Abschluß eines Wartungsvertrags zu empfehlen

## 4 • REINIGUNG UND WARTUNG

Eine sorgfältige tägliche Reinigung ist die Voraussetzung um perfekte Garvorgänge zu erzielen und ermöglicht einen störungsfreien Betrieb. Ergebnis:

- Bleiben Geschmack und Geruch der Speisen unverändert
- Ist die Funktionsweise homogener
- Der Energieverbrauch ist geringer
- Werden kostenintensive und schwierige Wartungsarbeiten vermieden

## 5 • BESCHREIBUNG DER STEUERUNG



## 6 • EINSCHALTUNG

Um das Gerät einzuschalten, den Hauptschalter drücken. Der Schalter leuchtet durchgehend in Grün.



## 7 • LICHT (OPTIONAL)

Der Schalter aktiviert das Licht im Garraum.



## 8 • VORWÄRMUNG

Vor jeder Aufbereitung oder Beibehaltung der Temperatur muss der Garraum im Leerzustand vorgewärmt werden, um die Zeiten für nachfolgende Vorgänge zu verkürzen und ein gutes Ergebnis zu erbringen.

### VORWÄRMEN ZUR AUFBEREITUNG

Den Drehknopf zur Temperatureinstellung Kammer bis auf 140°/160°C drehen und den Drehknopf zur Zeiteinstellung auf 10/15' drehen.



DREHKNOPF TEMPERATUR GARRAUM

### VORWÄRMEN ZUR BEIBEHALTUNG DER TEMPERATUR

Den Drehknopf zur Temperatureinstellung Garraum bis auf 90°C drehen und den Drehknopf zur Zeiteinstellung auf 10/15' drehen.



DREHKNOPF ZEIT

Nach Ablauf der eingestellten Zeit gibt das Gerät einen Signalton aus.

Um das Vorwärmen zu unterbrechen, den Drehknopf zur Zeiteinstellung wieder auf 0 stellen.

## 9 • WIEDERHERSTELLUNG DER TEMPERATUR

Zur Einstellung der Temperatur im Garraum den Drehknopf „GARRAUMTEMPERATUR“drehen und die gewünschte Temperatur auswählen.

Es kann eine Temperatur zwischen 50°C und 160°C eingestellt werden. Es wird eine Temperatureinstellung von 130°/140°C für normale Produkte und 160°C für Gebratenes empfohlen.

Die Leuchtanzeige der Temperatur schaltet sich ein, die sich nach Erreichend der gewünschten Temperaturen wieder ausschaltet.



DREHKNOPF TEMPERATUR GARRAUM

Danach die Zeit einstellen; den Drehknopf „ZEIT“, um den gewünschten Wert einzugeben. Es kann eine Höchstzeit von 90 min. eingegeben werden.

Die Leuchtanzeige „ZEIT“ schaltet sich ein.

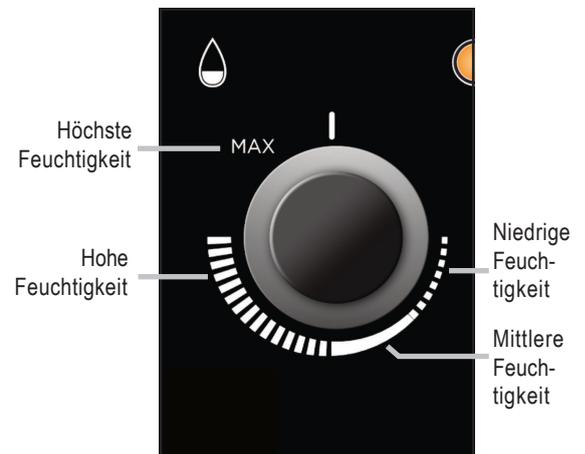
**HINWEIS-** Die Zeit hat Vorrang vor der Kammer. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, endet der Vorgang auch dann, wenn die Temperatur in der Kammer den eingestellten Wert noch nicht erreicht hat.



DREHKNOPF ZEIT

Danach den Drehknopf „FEUCHTIGKEIT“ drehen und den gewünschten Wert einstellen, es wird die Einstellung einer mittleren Feuchtigkeit empfohlen.

**HINWEIS-** Für Gebratenes keine Feuchtigkeit einstellen und die Entlüftung auf vollständig offen stellen. Für andere Produkte, die Entlüftung so einstellen, dass im Garraum die gewünschte Feuchtigkeit aufrechterhalten bleibt.



DREHKNOPF FEUCHTIGKEIT

Nach Ablauf des Programms gibt das Gerät einen Signalton aus.

**HINWEIS-** Während der Temperaturwiederherstellung sollte die Tür nicht geöffnet werden.

## 10 • BEIBEHALTUNG DER TEMPERATUR

Zur Einstellung der Temperatur im Garraum den Drehknopf „GARRAUMTEMPERATUR“ drehen und die gewünschte Temperatur auswählen.

Es kann eine Temperatur zwischen 50°C und 160°C eingestellt werden. Es wird eine Einstellung für die Beibehaltung der Temperatur von 80°/90°C empfohlen.

Die Leuchtanzeige der Temperatur schaltet sich ein, die sich nach Erreichend der gewünschten Temperaturen wieder ausschaltet.



DREHKNOPF TEMPERATUR GARRAUM

Danach die Zeit einstellen; den Drehknopf „ZEIT“, um den gewünschten Wert einzugeben.

Es kann eine Höchstzeit von 90 min. eingegeben werden.

Die Leuchtanzeige „ZEIT“ schaltet sich ein.

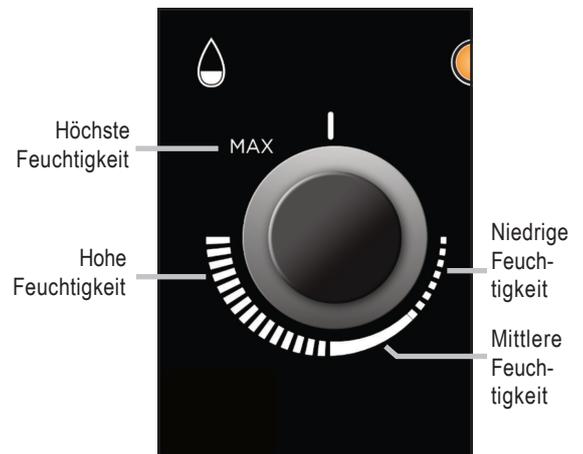
**HINWEIS-** Die Zeit hat Vorrang vor der Kammer. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, endet der Vorgang auch dann, wenn die Temperatur in der Kammer den eingestellten Wert noch nicht erreicht hat.



DREHKNOPF ZEIT

Danach den Drehknopf „FEUCHTIGKEIT“ drehen und den gewünschten Wert einstellen, es wird die Einstellung einer niedrigen Feuchtigkeit empfohlen.

**HINWEIS-** Für Gebratenes keine Feuchtigkeit einstellen und die Entlüftung auf vollständig offen stellen. Für andere Produkte, die Entlüftung so einstellen, dass im Garraum die gewünschte Feuchtigkeit aufrechterhalten bleibt.



DREHKNOPF FEUCHTIGKEIT

Nach Ablauf des Programms gibt das Gerät einen Signalton aus.

## 11 • ALARME

### 11.1 • ALARM WASSERMANGEL (NUR FÜR MODELLE MIT RESERVEWASSERTANK)

Falls sich die orangefarbene Leuchtanzeige am Bedienpult einschaltet, weist dies auf Wassermangel im Tank hin.

Mit Einschalten der Leuchtanzeige wird ein akustischer Warnton ausgegeben.

Der Tank sollte sofort wieder aufgefüllt werden, damit das Produkt nicht zu trocken wird.



**Finanzen / Service**  
**28307 Bremen**  
Thalendorststraße 15  
Tel.+49 421 48557-0  
Fax+49 421 488650  
bremen@nordcap.de

**Vertrieb Ost**  
**12681 Berlin**  
Wolfener Straße 32/34, Haus K  
Tel.+49 30 936684-0  
Fax+49 30 936684-44  
berlin@nordcap.de

**Vertrieb West**  
**40699 Erkrath**  
Max-Planck-Straße 30  
Tel.+49 211 540054-0  
Fax+49 211 540054-54  
erkrath@nordcap.de

**Vertrieb Nord**  
**21079 Hamburg**  
Großmoorbogen 5  
Tel.+49 40 766183-0  
Fax+49 40 770799  
hamburg@nordcap.de

**Vertrieb Süd**  
**55218 Ingelheim**  
Hermann-Bopp-Straße 4  
Tel.+49 6132 7101-0  
Fax+49 6132 7101-20  
ingelheim@nordcap.de



[www.nordcap.de](http://www.nordcap.de)