


Inhaltsverzeichnis

EINLEITUNG.....	219
ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR.....	219
<i>HINWEISE</i>	219
<i>VORARBEITEN</i>	219
<i>INSTALLATIONSORT</i>	220
<i>INSTALLATIONSVORBEREITUNG</i>	220
<i>ENTFERNUNG VON DER SCHUTZFOLIE UND SONSTIGEM</i>	220
<i>EINSTELLUNG DER STÜTZFÜSSE</i>	221
<i>ELEKTRISCHER ANSCHLUSS</i>	221
<i>ANSCHLUSS ODER AUSWECHSLUNG DES STROMKABELS</i>	221
<i>POTENTIALAUSGLEICH</i>	222
<i>WASSERANSCHLUSS</i>	222
<i>WASSERBEHANDLUNG</i>	222
<i>ANSCHLUSS DER ABZÜGE</i>	222
<i>TECHNISCHE DATEN</i>	222
ANLEITUNGEN FÜR DEN NUTZER.....	223
<i>HINWEISE</i>	223
<i>ERSTE REINIGUNG DER BACKKAMMER UND INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS</i>	224
<i>REINIGUNG: ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN</i>	224
<i>LAUFENDE REINIGUNG DER BACKKAMMER</i>	224
<i>LAUFENDE WARTUNG</i>	224
<i>ÄUSSERE REINIGUNG</i>	225
TIPPS WÄHREND DER BACK-/BRATZEIT.....	225
AUFTAUEN.....	225
AUSSTATTUNG.....	226
<i>SENSOR TÜRSTATUS</i>	226
<i>KERNTEMPERATURFÜHLER</i>	226
<i>VERSCHLUSSKAPPE</i>	226
<i>USB-STICK HINWEISE</i>	226
SCHALTТАFEL.....	227
VORINFORMATIONEN.....	227
BEDEUTUNG DES SYMBOLS 	227
BACKOFEN IN STAND-BY.....	228
EINSCHALTEN DES BACKOFENS.....	228
HAUPTMENÜ.....	228
EINSTELLUNG DER BACK-/BRATPARAMETER.....	229
EINSTELLUNG DER BACK-/BRATPARAMETER.....	230
BACK-/BRATTEMPERATUR.....	230
VORHEIZEN.....	231
EINSTELLUNG DER BACK-/BRATZEIT.....	232
EINSTELLUNG DER BEFEUCHTUNG IN DER BACKKAMMER.....	233
EINSTELLUNG DER BELÜFTUNGSGESCHWINDIGKEIT.....	233

<i>DIE BELÜFTUNG DER GARKAMMER KANN AUSGESCHALTET WERDEN</i>	233
EINSTELLUNG ÖFFNEN/SCHLIESSEN DES DAMPFABZUGS	234
PROGRAMMIERUNG EINES REZEPTS IN MEHREREN PHASEN (STEP).....	234
BACKEN/BRATEN MIT KERNTemperaturFÜHLER	235
TEMPERATUREINSTELLUNG DES KERNTemperaturFÜHLERS	235
EINSTELLUNG DELTA T ODER DER BACKKAMMERTemperatur IN ABHÄNGIGKEIT DER TEMPERATUR DES KERNTemperaturFÜHLERS	236
BACKOFENREINIGUNG.....	237
MENÜ REZEPTEBUCH.....	238
REZEPT SPEICHERN.....	238
REZEPT LADEN ODER REZEPT LÖSCHEN	239
CHRONOLOGIE ANZEIGEN	240
EXPORTIEREN DER REZEPTE AUF EINEN MASSENSPEICHER (UBS-STICK).....	240
IMPORTIEREN DER REZEPTE VON EINEM MASSENSPEICHER (UBS-STICK).....	240
TECHNISCHES MENÜ.....	241
STARTVERZÖGERUNG	241
SCHNELLE ABKÜHLUNG DER BACKKAMMER.....	242
AUSWAHL DER TEMPERATURMASSEINHEIT	243
AUSWAHL DER GRAPHISCHEN DARSTELLUNG DER TASTATURZEICHEN.....	244
MENÜ ZUGANGSBEFÄHIGUNG.....	245
ANOMALIEN	246
POP-UP-LISTE	250
AUSSERPLANMÄSSIGE WARTUNG	252
AUSWECHSLUNG DER BELEUCHTUNGSLAMPE	252
AUSWECHSLUNG UND REINIGUNG DES KÜHLFILTERS	252
AUSWECHSLUNG DER DICHTUNG DER BACKKAMMER	252
ENTSORGUNG	253

EINLEITUNG

Lieber Kunde, wir bedanken uns bei Ihnen, dass Sie sich für dieses Gerät entschieden haben und sind uns sicher, dass Sie die richtige Wahl getroffen haben. Wir würden uns über eine lange und dauerhafte Zusammenarbeit mit Ihnen sehr freuen.

Dieses Handbuch enthält alle notwendigen Informationen für den korrekten Gebrauch, die Wartung und Installation des Geräts. Mit den im vorliegenden Handbuch enthaltenen Informationen soll es dem Installateur und vor allem dem Nutzer möglich sein, jeden Vorgang unter sicheren Bedingungen vorzunehmen und die notwendigen Sicherheitsvorkehrungen zu treffen, um einen sicheren, dauerhaften und effizienten Gebrauch des Geräts zu garantieren.

Das Handbuch muss sorgfältig aufbewahrt werden, damit es die Bediener und spezialisierten Techniker jeder Zeit zu Rate ziehen können. Wenn das Handbuch verloren gehen sollte oder Teile davon unlesbar werden, muss eine Ersatzdokumentation direkt beim Hersteller oder Wiederverkäufer angefordert werden.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, auf durch nicht autorisiertes Personal vorgenommene Veränderungen oder Reparaturen sowie auf den Gebrauch von Nicht-Original-Ersatzteilen oder von nicht modellspezifischen Ersatzteilen zurückzuführen sind.

Dieses Gerät ist mit den geltenden EWG-Richtlinien konform.

ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

HINWEISE

Vor Installation und Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam das vorliegende Handbuch durchlesen.

Alle Installations-, Montage- und Kundendiensteingriffe sowie die außerplanmäßige Wartung dürfen ausschließlich von qualifiziertem Personal, das über die notwendigen Arbeitsanforderungen verfügt (von der Herstellerfirma oder von dem Wiederverkäufer bevollmächtigt) vorgenommen werden. Die in dem Land des Installationsorts geltenden Bestimmungen sowie die Sicherheitsbestimmungen bezüglich Produkt und Arbeitsort müssen eingehalten werden.

Nicht korrekt vorgenommene Installations-, Kundendienst-, Wartungs- und Reinigungseingriffe sowie eventuelle Änderungen am Gerät können Ursache von Betriebsstörungen, Schäden und Verletzungen sein.

Das Gerät darf nur zum Backen/Braten oder zum Wärmen in Industrieküchen benutzt werden. Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß und somit gefährlich.

VORARBEITEN

Bei Erhalt des Backofens ist zu kontrollieren, dass er während des Transports keine Schäden erlitten hat und dass die Verpackung nicht entfernt wurde. Bei Schäden oder fehlenden Teilen umgehend den Spediteur und den Wiederverkäufer/Hersteller informieren und den **Artikel (ART) und die Seriennummer (Ser N°)** angeben sowie eine Fotodokumentation anlegen.

ACHTUNG: während des Transports kann der Backofen umkippen, was Beschädigungen am Gerät sowie Schäden an Gegenständen und Personen verursachen kann. Zur Beförderung sind Vorrichtungen zu benutzen, die für die Traglast geeignet sind. Den Backofen keinesfalls schieben und kippen, sondern senkrecht vom Boden anheben und horizontal bewegen.

INSTALLATIONSORT

Das Gerät muss an einem geschlossenen und gut belüfteten Raum installiert werden (nicht im Freien). Vor der Positionierung des Backofens den Platzbedarf und die korrekte Anordnung der Strom- und Wasseranschlüsse kontrollieren.

Es wird empfohlen, den Backofen unter einer Abzugshaube zu positionieren oder die heißen Dämpfe und Gerüche, die aus dem Abzug der Backkammer austreten, nach außen zu befördern.

Der Backofen muss auf einer ebenen Oberfläche positioniert werden, um Rutschen und Kippen des Geräts zu vermeiden.

Der Installationsort des Backofens muss das Gewicht des Geräts und die maximale Last tragen können. Informationen zu dem Gewicht sind dem Datenschild auf der Rückseite des Backofens zu entnehmen.

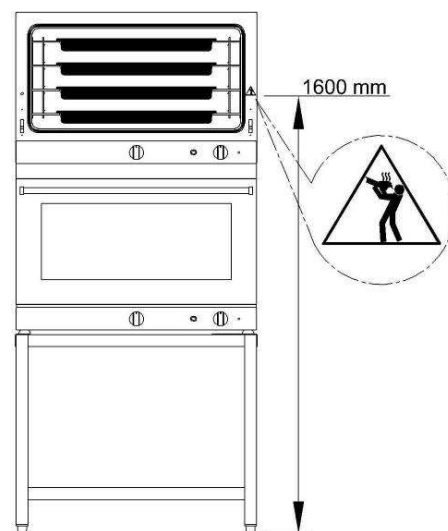
Die Rückseite muss leicht zugänglich sein, um die Strom- und Wasseranschlüsse vorzunehmen und um die Wartung zu ermöglichen.

Der Backofen ist nicht zum Einbau geeignet. Ein Zwischenraum von 15 cm muss um den Backofen vorgesehen sein.

Der Backofen **sollte nicht** in der Nähe von Wärmequellen, Fritteusen oder anderen Hitze erzeugenden Geräten positioniert werden; andernfalls sind die folgenden Sicherheitsabstände einzuhalten: 50 cm von oben und 70 cm von der Rückseite des Backofens.

Aus keinem Grund den Backofen in der Nähe von Materialien oder Behältern aus entzündbarem Material positionieren (wie Wände, Möbel, Trennwände, Gasflaschen), da Brandgefahr besteht. Andernfalls die entzündbaren Teile mit feuerfestem Isoliermaterial verkleiden und die Brandschutzbestimmungen strengstens einhalten.

Wenn die Backöfen auf Gärchränken, Tischen aus Edelstahl oder anderen Backöfen positioniert werden, **sollte er sich auf Augenhöhe des Nutzers befinden**. Aus Sicherheitsgründen muss nach der Installation des Backofens der Aufkleber "Verbrennungsgefahr" 1600 mm über dem Boden aufgeklebt werden, der im Lieferumfang vorhanden ist (siehe Bild rechts).



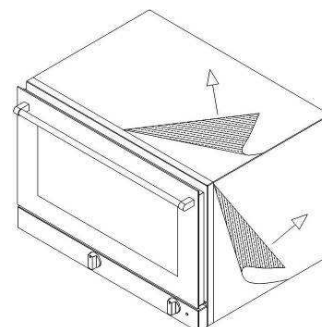
INSTALLATIONSVORBEREITUNG

Die äußere Verpackung entfernen (Holzgestell und/oder Schachtel aus Karton) und nach den am Installationsort geltenden Bestimmungen entsorgen.

ENTFERNUNG VON DER SCHUTZFOLIE UND SONSTIGEM

Den Schutzfilm von allen Innen- und Außenseiten entfernen (siehe Bild rechts).

Das gesamte Informationsmaterial und eventuelle Plastiktüten herausnehmen.



EINSTELLUNG DER STÜTZFÜSSE

Der Gebrauch des Backofens ohne Stützfüße ist untersagt.

Der Nichtgebrauch verhindert den Luftdurchzug, der für die Kühlung der elektrischen Bestandteile und der Außenwände des Backofens notwendig ist. Dadurch entsteht Überhitzung und Bestandteile des Backofens können beschädigt werden.

Die korrekte Ebenheit garantiert einen reibungslosen Betrieb; sie kann über die einstellbaren Stützfüße reguliert und mit einer Wasserwaage überprüft werden. Zur Änderung der Einstellung die Stützfüße festschrauben und/oder lockern.

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

ACHTUNG: Der Anschluss an das Stromnetz muss immer von einem qualifizierten und autorisierten Techniker nach den am Installationsort geltenden internationalen, nationalen und lokalen Bestimmungen vorgenommen werden.

Vor dem Anschluss an das Stromnetz kontrollieren, dass die Spannung und die Netzfrequenz dem Datenschild, das auf der Rückseite angebracht ist, entsprechen.

ANSCHLUSS ODER AUSWECHSLUNG DES STROMKABELS

Zum Stromanschluss muss das in dem Buch oder auf dem unteren Teil der Backofenrückseite angebrachte Etikett, neben dem Schild mit den technischen Daten, berücksichtigt werden.

ACHTUNG: bei dem Verbindungsstromkabel muss der Erdungsleiter gelb/grün mindestens 3 cm länger als die anderen elektrischen Leiter sein.

Zum Anschluss des Stromkabels an die Klemmenleiste wie folgt vorgehen:

Den Deckel des Kabeldurchlasses lockern und die hintere Abdeckung des Geräts entfernen.

Das neue Stromkabel durch den Kabeldurchlass führen. Die Leiter des Stromkabels an die Klemmenleiste anschließen; die Anschlusspläne, die sich auf dem Etikett auf der hinteren Wand der Geräterückseite befinden, sind zu befolgen. Nur die angegebenen Anschlüsse sind durchzuführen; die Kupferbrücke und das Stromkabel zusammen unter der Schraube einsetzen. Auf dem Etikett wird für jedes Schaltschema angegeben, welcher Kabeltyp zu benutzen ist (HO7RN-F) und wie viel der jeweilige Querschnitt (in mm²) der Leiter beträgt.

Den unteren Teil der Geräterückseite verschließen und die Schrauben anbringen; das Kabel mit dem Deckel des Kabeldurchlasses befestigen.

Ein falscher Anschluss kann Überhitzung an der Klemmenleiste verursachen und zum Schmelzen und zu Stromstößen führen.

Kontrollieren, dass alle elektrischen Anschlüsse gut festgezogen sind, bevor der Backofen an das Netz angeschlossen wird.

PE = Gelb/Grün: Schutzleiter "ERDUNG".

N = Blau: Neutraleiter

L1, L2, L3 = Braun, Grau, Schwarz: Phasenleiter

Der Backofen muss direkt an das Stromnetz angeschlossen werden und muss über einen leicht zugänglichen Schalter verfügen, der nach den am Installationsort geltenden internationalen, nationalen und lokalen Bestimmungen installiert werden muss. Dieser Schalter muss von den Kontakten an allen Polen getrennt sein, um das komplette Abtrennen bei Überspannung der Kategorie III zu gewährleisten.

Ein korrekter Erdungsanschluss ist obligatorisch und das Erdungskabel darf nicht durch den Schutzschalter unterbrochen werden.

POTENTIALAUSGLEICH

Dieser Anschluss ist vorzunehmen, wenn in demselben Ambiente mehrere Geräte vorhanden sind. Die mit dem Symbol (siehe Bild rechts) gekennzeichnete Klemme benutzen. Diese Klemme ermöglicht den Anschluss eines Verbindungskabels in der Farbe Gelb/Grün mit einem Querschnitt zwischen 2,5 und 10 mm².

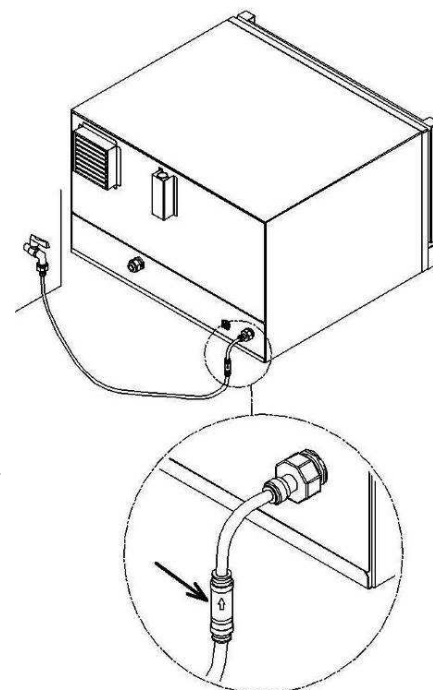
Das Gerät muss in einem Potentialausgleichssystem eingebunden sein, dessen Effizienz nach der geltenden Bestimmung überprüft werden muss.



WASSERANSCHLUSS

Zwischen dem Wassernetz und dem Backofen müssen ein Verschlusshahn und ein mechanischer Filter dazwischengeschaltet werden. Am hinteren Teil hat der Backofen einen Eingang des Typs G3/4" mit Filter.

Ein 2m langer Schlauch mit G3/4" Anschlüssen und ein Flüssigkeitsrückschlagventil ist im Lieferumfang vorhanden (sie entsprechen den geltenden Bestimmungen). **ACHTUNG:** zum Anschluss des Backofens nur das im Lieferumfang enthaltene Material benutzen (Schlauch mit Anschlüssen und Rückschlagventil) und keine anderen Rohrleitungen benutzen. Vor dem Anschluss des Schlauchs an das Gerät muss Wasser durchlaufen, um eventuelle Rückstände von in der Leitung vorhandenem Material zu entfernen. Das Wasser muss am Eingang einen Druckwert zwischen 150 (1,5 bar) und 200 kPa (2bar) und eine Höchsttemperatur von 60°C. (140°F) haben. Wenn die Druckwerte am Eingang 200kPa (2bar) überschreiten, muss ein Druckminderer installiert werden, der auf 200kPa (2 bar) geeicht ist.



WASSERBEHANDLUNG

Die Wasserhärte darf maximal 5 °f (um Kalkansammlungen in der Backkammer zu vermeiden) betragen. Es wird die Benutzung einer Reinigungsvorrichtung (Umkehrosmose) empfohlen, um die Ablagerung von Kalk und anderen Mineralien im Backofen zu vermeiden.

ANSCHLUSS DER ABZÜGE

DAMPFABZUG

Während des Kochvorgangs entstehen heiße Dämpfe und Gerüche, die aus dem Abzug der Backkammer austreten. Der Abzug befindet sich oben am hinteren Teil des Backofens. Keine Gegenstände vor dem Abzug positionieren, um den Dampfzug nicht zu behindern und um keine Beschädigungen an den Gegenständen zu verursachen. Es wird empfohlen, den Backofen unter einer Abzugshaube zu positionieren oder die heißen Dämpfe oder Gerüchen über ein Rohr nach außen zu befördern, das nicht kleiner als der Abzug des Backofens sein darf. Rohrverengungen sind zu vermeiden.

TECHNISCHE DATEN

Siehe Schild mit den TECHNISCHEN DATEN, das im Handbuch und auf der Rückseite des Backofens angebracht ist.

ANLEITUNGEN FÜR DEN NUTZER

HINWEISE

Die in dem vorliegenden Handbuch enthaltenen Anleitungen zur Sicherheit und zum Gebrauch des Geräts sind aufmerksam durchzulesen. Es muss sicher aufbewahrt werden, um es jederzeit zu Rate ziehen zu können.

Falsche Installations-, Kundendienst- und Wartungseingriffe sowie falscher Gebrauch, falsche Reinigung und eventuelle Beschädigungen oder Änderungen können Betriebsstörungen, Schäden und Verletzungen verursachen.

Der Backofen darf nur zum Backen/Braten von Speisen in Industrie- und Profiküchen benutzt werden. Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß. Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für einen Gebrauch, der nicht den angegebenen entspricht.

- Das Gerät ist für einen professionellen Gebrauch bestimmt und darf ausschließlich von qualifiziertem Personal benutzt werden.
- Es ist nicht für den Gebrauch durch Personen mit eingeschränkten mentalen und physischen Fähigkeiten geeignet, es sei denn, sie wurden über den Betrieb des Geräts durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person unterrichtet.
- Das Gerät darf nicht unbeaufsichtigt bleiben, wenn sich Kinder in der Nähe aufhalten; zudem ist zu kontrollieren, dass es nicht von Kindern benutzt wird.
- Es wird empfohlen, den Backofen nicht in der Nähe von Wärmequellen aufzustellen.
- Kein leicht entzündbares Material in der Nähe des Geräts ablegen: es besteht Brandgefahr.
- Die Temperatur der Speisebehälter, des Zubehörs oder anderer während des Back- und Bratvorgangs benutzten Gegenstände erweisen sich als sehr hoch; Vorsicht ist geboten, um Verbrennungsgefahr zu vermeiden.
- Beim Öffnen der Backofentür achtgeben, da Dampf mit sehr hohen Temperaturen austreten kann.
- Keine entzündbaren Gegenstände oder Speisen auf Alkoholbasis in den Backofen geben; sie sind Ursache von Selbstentzündung und Brand und können Explosionen verursachen.
- **Die Außenteile des Backofens dürfen nicht 60°C (140°F) überschreiten. Um Verbrennungsgefahr zu vermeiden, dürfen die mit diesem Symbol gekennzeichneten Zonen oder Teile nicht berührt werden.**



- **Beschädigungen oder Zerstörung von Bestandteilen aus Glas, aus denen die Tür besteht, müssen umgehend ausgewechselt werden (Kundendienst kontaktieren).**
- **Die Strom- und Wasserversorgung bei längerem Nichtgebrauch abschalten.**
- **Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für Schäden an Personen oder Gegenständen, die durch Nichteinhaltung der oben genannten Vorschriften entstanden sind oder die durch Veränderung auch nur eines einzelnen Teils des Geräts und durch den Nichtgebrauch von Originalersatzteilen entstanden sind.**
- **Dieses Gerät ist mit den geltenden EG-Richtlinien konform.**
- Kontrollieren, dass die Backblechhalterungen der Backkammer gut an den Wänden befestigt sind. Andernfalls können die Backbleche, auf denen Speisen oder heiße Flüssigkeiten abgestellt werden, herunterfallen und Verbrennungen verursachen.
- Die Umgebungstemperatur des Installationsortes des Backofens muss über +5°C liegen
- Die Entlüfter und Belüftungsschlitze müssen frei sein und dürfen nicht verstopft sein.

ERSTE REINIGUNG DER BACKKAMMER UND INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS

Vor jeglichem Reinigungsvorgang die Stromversorgung von dem Gerät abtrennen.

Die Wände der Backkammer mit warmem Wasser und Seife reinigen; dann abwaschen; weder aggressive noch säurehaltige Produkte benutzen.

Den Backofen im Leerlauf bei 200°C (392°F) circa 30 Minuten in Betrieb nehmen, um eventuelle Gerüche zu beseitigen.

REINIGUNG: ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN

Vor jeglichem Reinigungseingriff muss die Stromversorgung des Geräts getrennt werden; das Gerät muss komplett abgekühlt sein.

ACHTUNG: das Gerät nicht mit Wasserstrahl oder Dampfdruck reinigen.

LAUFENDE REINIGUNG DER BACKKAMMER

Es wird empfohlen, die Backkammer täglich zu reinigen, um ein angemessenes Hygiene-Niveau aufrechtzuerhalten und um die Abnutzung des Stahls zu vermeiden.

Die Temperatur in der Backkammer muss der Umgebungstemperatur entsprechen, bevor die Reinigung vorgenommen wird.

Eventuell das Programm zur Schnellabkühlung benutzen.

Für die manuelle Reinigung keine Hochdrucklanzen oder Dampfgeneratoren sowie keine säurehaltigen Produkte, abrasive Substanzen, korrosive Reinigungsmittel, die Sand oder Natron enthalten, benutzen.

Wo vorhanden, die vom Hersteller vorgesehene automatische Reinigung benutzen (f).

Die tägliche Reinigung der Dichtung der Backkammer des Backofens muss mit einem nicht abrasiven Reinigungsmittel erfolgen, so dass die Integrität und die perfekte Effizienz nicht beeinträchtigt werden.

ACHTUNG: Verkrustungen oder Rückstände von Speisefett können, wenn sie nicht entfernt werden, unangenehmen Rauch verursachen.

LAUFENDE WARTUNG

Der Nutzer muss die laufende Wartung vornehmen. Für die außerplanmäßige Wartung muss der Kundendienst kontaktiert werden und der Eingriff eines spezialisierten und autorisierten Technikers angefordert werden.

ÄUSSERE REINIGUNG

Mit einem Tuch reinigen, das mit lauwarmem Wasser oder mit zur Reinigung von Stahl geeigneten Produkten befeuchtet ist. Keine säurehaltigen Produkte oder Ammoniak benutzen.

ACHTUNG: das Gerät nicht mit Wasserstrahl oder Dampfdruck reinigen.

TIPPS WÄHREND DER BACK-/BRATZEIT

Wenn besonders fette Speisen wie Braten oder Geflügel gegrillt werden, sollte ein Behälter auf den Boden der Backkammer gestellt werden, um das Fett aufzufangen.

Wenn Speisen in vollen oder mit Flüssigkeit gefüllten Behältern in den Backofen gegeben werden, muss besonders darauf geachtet werden, dass sowohl während des Bratvorgangs als auch beim Herausnehmen des Behälters aus dem Backofen keine Flüssigkeit herabtropft. Es besteht Verbrennungsgefahr!



Das Zubehör vor dem Gebrauch immer reinigen.

Zwischen dem oberen Blech und dem Essen muss ein Mindestabstand von 2 cm bestehen, damit die Luft gut und korrekt zirkulieren kann.

Es wird empfohlen, einen Vorheizzyklus in der Backkammer vorzunehmen, damit der Wärmeverlust beim Einschoben der Bleche in die Backkammer keine Auswirkungen auf die Temperatur hat. Wenn während des Back-/Bratvorgangs Eingriffe am Essen notwendig sind, darf die Tür nur so kurz wie möglich offen bleiben, um zu vermeiden, dass die Temperatur im Backofen so stark absinkt, dass das gute Gelingen des Back-/Bratvorgangs beeinträchtigt wird.

AUFTAUEN

Der Backofen kann auch benutzt werden, um den Auftauprozess der zu kochenden Speisen zu beschleunigen. Luftgebläse und niedrige Temperaturen werden eingesetzt.

AUSSTATTUNG

TIMER AKTUELLE UHRZEIT	JA
TIMER BACK-/BRATDAUER	Min. 00:01 – max. 15:59
EINSTELLBARE BACK-/BRATTEMPERATUR	min. 30°C (86°F) – max. 260°C (500°F)
BELÜFTUNG	6 Geschwindigkeiten
BEFEUCHTUNG	10 Gradienten
BACKEN/BRATEN MIT KERNTemperaturFÜHLER	JA
EINSTELLBARE TEMPERATUR DES KERNTemperaturFÜHLERS	min. 30°C (86°F) – max. 99°C (210°F)
Δt . Gradient zwischen Back-/Brattemperatur und Temperatur des einstellbaren Kerntemperaturfühlers.	min. 1°C (34°F) – max. 99°C (210°F)
ANZAHL DER SPEICHERPLÄTZE FÜR BACK-/BRATPARAMETER (REZEPTE)	90
REINIGUNGS-Programme	4
Anzahl der Programmierungsphasen pro Rezept	5
Individuelle Betriebseinstellungen.	JA
Akustische Signale	JA

Sensor Türstatus

Ein Sensor kann in Abhängigkeit des Türstatus (offen/geschlossen) den Start oder den Stopp des Back-, Brat- oder Reinigungsvorgangs bewirken.

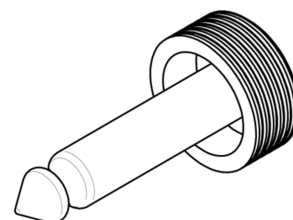
Kerntemperaturfühler

Der Gebrauch eines Kerntemperaturfühlers ermöglicht die genaue Kontrolle der Back-/Bratvorgänge.

Für detailliertere Informationen zum Gebrauch das Kapitel TEMPERATUREINSTELLUNG DES KERNTemperaturFÜHLERS zu Rate ziehen.

Verschlusskappe

Für einen korrekten Betrieb des Backofens muss alternativ zum Kerntemperaturfühler auf dem Jack-Steckverbinder die Verschlusskappe "Jack Stereo" vorhanden sein.



USB-STICK HINWEISE

Das elektronische System des Backofens kann Dateien auf USB-Stick nur mit FAT32-Formatierung lesen und schreiben.

Der Hersteller übernimmt keinerlei Verantwortung für den Verlust oder die Beschädigung von Daten, die auf USB-Stick gespeichert sind.

SCHALTTAFEL

Vorinformationen

Bedeutung der Tasten, die unten auf dem Display angezeigt werden

Taste	Aktionen	Anmerkungen
	Einschalten/Ausschalten der Lampe in der Backkammer	
	ZURÜCK ZUR ANFANGSBILDSCHIRMS EITE	
	START des gewünschten Back-/ Bratvorgangs oder des Reinigungsprogramms.	Auf dem Displayrahmen erscheint eine Abbildung, die sich dreht und die mechanischen und elektrischen Elemente, die in Betrieb sind, anzeigt. Diese Abbildung stoppt, sobald die Tür geöffnet wird oder wenn der Back-/Bratvorgang automatisch oder manuell deaktiviert wird.
	Unterbrechung des laufenden Back-/Bratvorgangs oder des laufenden Reinigungsprogramms.	
	Die programmierten Parameter BESTÄTIGEN	
	ZURÜCK ZUR VORHERIGEN BILDSCHIRMSEITE.	
	Die angezeigten Werte löschen	
	TÜR ÖFFNEN	Das Öffnen der Tür erfolgt in zwei Phasen. 1 – Die Tür wird geöffnet, aber NICHT freigegeben, um den in der Backkammer vorhandenen Rauch und/oder die vorhandenen Dämpfe sicher abziehen zu lassen. Bei dieser Phase ertönt ein akustisches Signal. 2 – Nach 2 Sek. wird die Tür freigegeben.
	VERZÖGERTER START	Es wird ein POP-UP mit der gewünschten Uhrzeit für den Start des Vorgangs angezeigt.

Bedeutung des Symbols

- ROT** Zugriff zur nächsten Bildschirmseite NICHT zulässig.
- Ursachen: Garvorgang läuft ab. Um Zugriff zu einem Untermenü zu erhalten, muss der Garvorgang unterbrochen werden.
Oder man versucht, die Rezepte auf einem USB-Stick zu speichern, aber dieser ist NICHT mit dem USB-Anschluss verbunden.
- BLAU** Auf das Symbol drücken, um Zugriff zur Programmierungsseite zu erhalten und den gewünschten Wert einzustellen.

Backofen in Stand-By

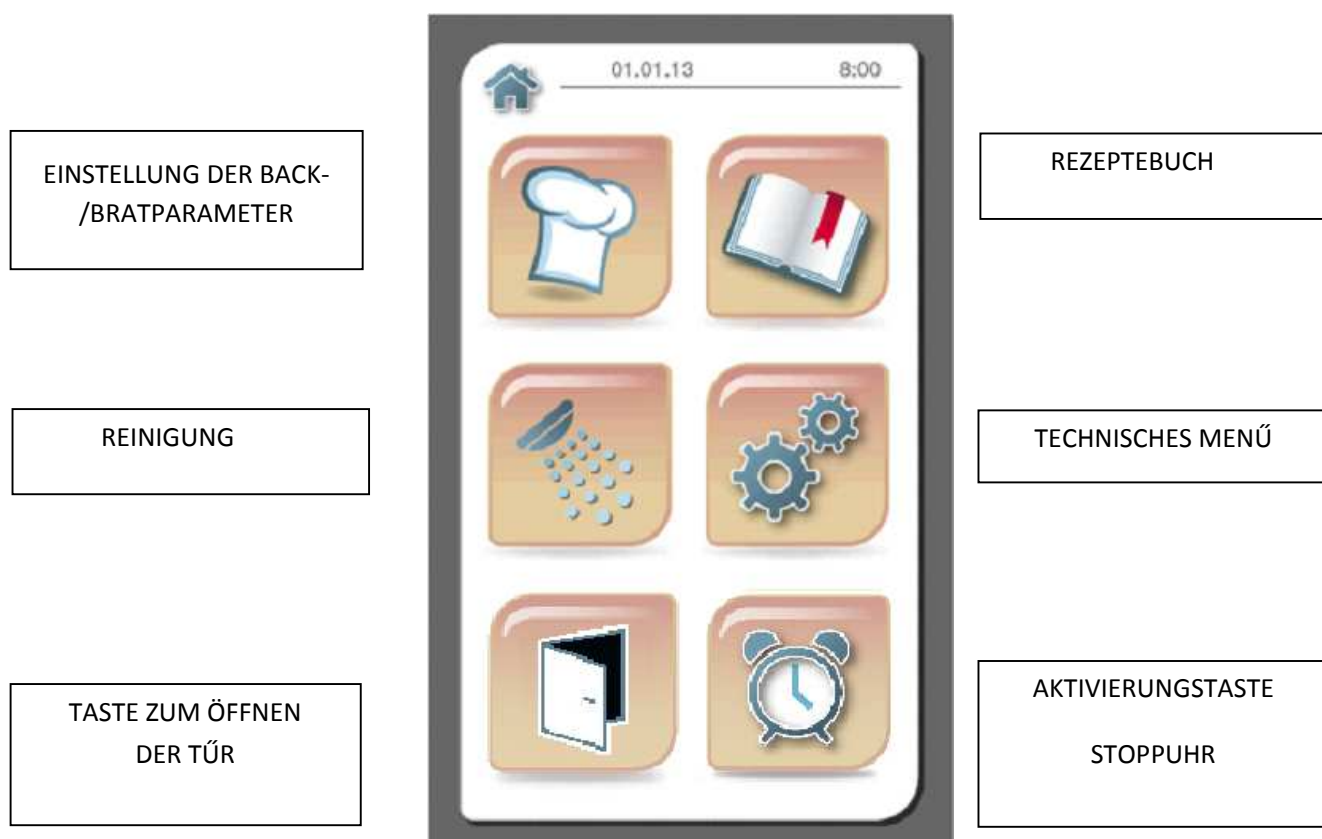
Beim Anschluss des Backofens an das Stromnetz oder bei Ausschaltung des Backofens wird die aktuelle Uhrzeit für eine Minute auf dem Display angezeigt. Danach erlischt die Displayanzeige. Der Backofen befindet sich nun im Stand-By-Modus.

Einschalten des Backofens

Mit einem Finger die BLAU beleuchtete Taste so lange berühren, bis sich das Display einschaltet.

HAUPTMENÜ

LISTE DER AUSWÄHLBAREN MENÜPUNKTE:




- Jedes Ideogramm kann berührt werden und ermöglicht den Zugang zu den Untermenüs, die in den entsprechenden Paneelen angegeben sind.
- Anzeige von oben links nach rechts; Anzeige des Status der Menüseite, des Datums und der aktuellen Uhrzeit.

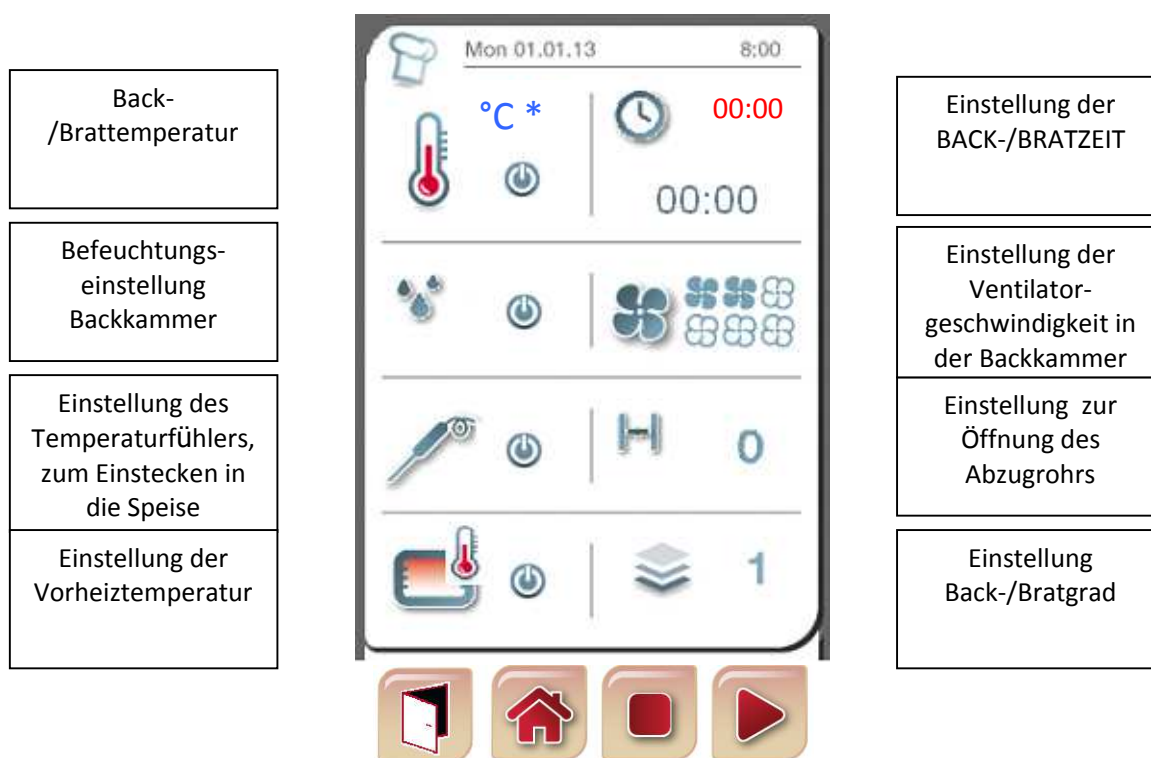
Voreinstellungen

Siehe TECHNISCHES MENÜ

Einstellung der Back-/Bratparameter

Die Taste  drücken, um auf das Untermenü zuzugreifen.

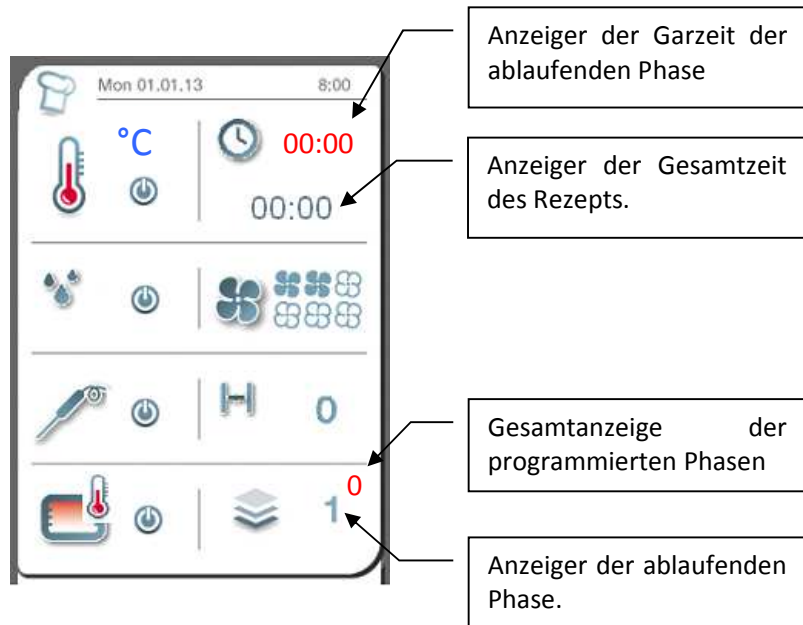
Während der Back-/Bratzeit angezeigte Hauptbildschirmseite.



* Hinweis:

C° (Celsius) oder °F (Fahrenheit), Maßeinheiten der Temperatur. Das Symbol blinkt während der Aufwärmphase der Garkammer auf.

Wenn die Temperatur in der Garkammer den eingestellten Temperaturwert erreicht, blinkt das Symbol °C/°F nicht mehr auf.

Besonderheiten:**Einstellung der Back-/Bratparamter****Back-/Brattemperatur**

TEMPERATURBEREICH 30°C - 260 °C (36°F - 500 °F (Fahrenheit))

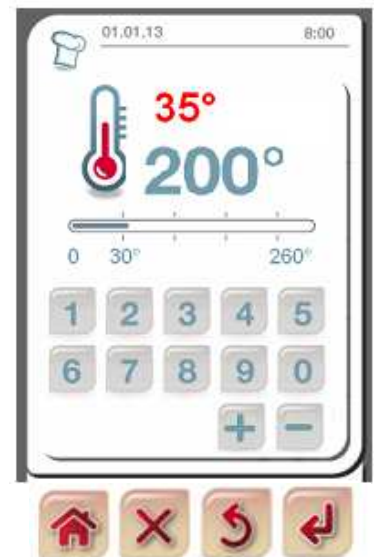
Einstellung der Back-/Brattemperatur


Die gewünschte Back-/Brattemperatur über die numerischen Tasten eingeben.

Alternativ die Taste + oder – drücken und so lange gedrückt halten, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

Die programmierten Daten bestätigen

Die Taste BESTÄTIGEN  drücken

**Löschen und Ändern der programmierten Werte**

Die Taste LÖSCHEN  drücken, um die programmierten Werte zu löschen und den Wert Null 0° einzustellen oder einen neuen Wert eintippen.

Die Taste BESTÄTIGEN  drücken

Vorheizen



Schnelles Vorheizen der Backkammer

TEMPERATURBEREICH 100°C - 270 °C (212°F - 518 °F (Fahrenheit))

Mit den numerischen Tasten den gewünschten VORHEIZWERT eingeben.

Alternativ die Taste + oder – drücken und so lange gedrückt halten, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

Anmerkungen:

Es erscheint ein Fenster, um darauf aufmerksam zu machen, dass der Backofen heiß ist.

Die Tür öffnen und die Speise in den Backofen schieben.


Sobald die Tür geschlossen ist, beginnt der Back-/Bratvorgang nach den eingestellten Parametern.



Die programmierten Daten bestätigen

Die Taste BESTÄTIGEN  drücken

Löschen und Ändern der programmierten Werte

Die Taste LÖSCHEN  drücken, um den auf dem Bildschirm stehenden Wert zu löschen.

Den neuen Wert eingeben.

Hinweis:

Um ein besseres Ergebnis zu erhalten, wird empfohlen, die Speisen erst dann in den Backofen zu schieben, wenn er komplett vorgeheizt ist.

Das Vorheizen wird empfohlen, um die Leistungen des Backofens zu verbessern.

(mit Ausnahmen für einige Zubereitungen, die in den kalten Backofen geschoben werden müssen).

Der Vorheizvorgang kann jederzeit über die Taste

unterbrochen werden.

Einstellung der Back-/Bratzeit

Die Back-/Bratzeit kann auch mit einem an den Backofen angeschlossenen Kerntemperaturfühler vorgenommen werden. Eine eventuelle Back-/Brateinstellung mit Kerntemperaturfühler wird auf null gesetzt und nicht berücksichtigt (siehe Kapitel Kerntemperaturfühler).

AUTOMATISCHER MODUS (Backen/Braten mit eingestellter Zeit)

Der Backvorgang wird automatisch nach Ablauf der eingestellten Zeit unterbrochen.



Über die numerischen Tasten die gewünschte Back-/Bratzeit eingeben.

Maximaler einstellbarer Bereich 00:01 - 15:59

Alternativ die Taste + oder – drücken.


Die Taste so lange gedrückt halten, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

Ein Fenster erscheint, um auf das Ende der eingestellten Zeitaufmerksam zu machen.


Die Tasten <   benutzen, um sich schnell zwischen dem Feld Stunden / Minuten oder umgekehrt zu bewegen.



MANUELLER MODUS (Back-/Bratvorgang mit nicht bestimmter Zeit)

Die Taste  drücken, um diesen Modus auszuwählen

Angezeigter Wert 99:99

Die Back-/Bratzeit wird erst unterbrochen, wenn die Taste STOPP  gedrückt wird.

Die programmierten Daten bestätigen

Die Taste BESTÄTIGEN  drücken

Löschen und Ändern der programmierten Werte

Die Taste LÖSCHEN  drücken, um die programmierten Back-/Bratzeitwerte zu annullieren.

Den neuen Wert eingeben.

Einstellung der Befeuchtung in der Backkammer


Dampf automatisch zuführen

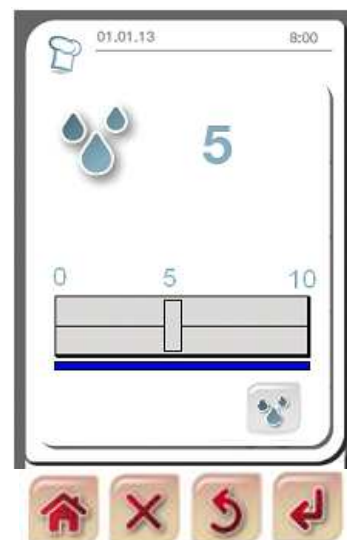
Den Cursor, siehe Graphikleiste, berühren und ihn nach vorne und hinten bis zum gewünschten Wert ziehen.

Die Feuchtigkeit in der Backkammer wird für undefinierte Zeit, je nach Auswahl erhöht.

Je höher der Wert ist, desto mehr Wasser tritt in die Backkammer.

Die Befeuchtungsstufe deaktivieren oder ändern

Um die Beschwadung auszuschalten, die Lösch-Taste  drücken oder den Cursor auf null ziehen oder einen neuen Wert wählen



Dampf manuell zuführen

Um die Belüftungsgeschwindigkeit in der Garkammer zu erhöhen oder zu verringern, auf eine der 6 Lüfter drücken.

Der Taste unten links entspricht die niedrigste Geschwindigkeit.

Die gewählte Geschwindigkeit ergibt sich aus dem Aufleuchten der Zahl der Lüfter mit dunkler Farbe.

HINWEIS

Während der Phase des Vorheizens, funktioniert der Befeuchter in keiner Weise.

Einstellung der Belüftungsgeschwindigkeit

Um die Belüftungsgeschwindigkeit in der Garkammer zu erhöhen oder zu verringern, auf eine der 6 Lüfter drücken.

Der Taste unten links entspricht die niedrigste Geschwindigkeit.

Die gewählte Geschwindigkeit ergibt sich aus dem Aufleuchten der Zahl der Lüfter mit dunkler Farbe.

Die programmierten Daten bestätigen.

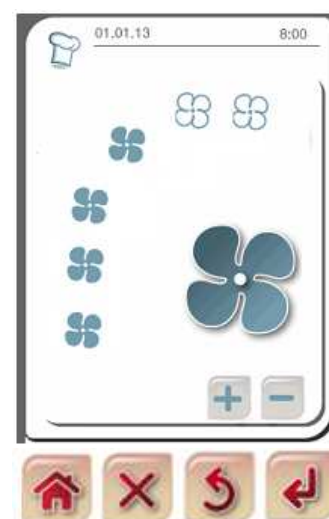
Die Taste BESTÄTIGEN  drücken

Die Belüftung der Garkammer kann ausgeschaltet werden

Die Belüftung der Garkammer kann nur dann ausgeschaltet werden, wenn die Heizfunktion ausgeschaltet worden ist.

Siehe Abschnitt GARTEMPERATUR.

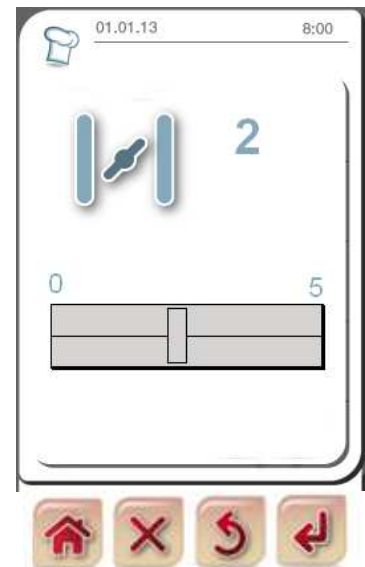
Die Taste LÖSCHEN  drücken, um die Belüftung auszuschalten



Einstellung Öffnen/Schließen des Dampfabzugs

Den Cursor auf der Graphikleiste berühren und diesen bis zu dem gewünschten Wert ziehen.


- 0 = Ventil Abzugsrohr GESCHLOSSEN
- 1 = Ventil Abzugsrohr offen 18°
- 2 = Ventil Abzugsrohr offen 36°
- 3 = Ventil Abzugsrohr offen 54°
- 4 = Ventil Abzugsrohr offen 72°
- 5 = Ventil Abzugsrohr OFFEN



Daten bestätigen

Die Taste BESTÄTIGEN  drücken

Den programmierten Wert löschen und ändern


Die Taste LÖSCHEN  drücken, um den programmierten Wert zu annullieren.

Den neuen Wert auswählen.

Programmierung eines Rezepts in mehreren Phasen (Step) 1

Ein Back-/Bratprogramm eines einzelnen Rezepts kann aus 5 Phasen bestehen.
Das Vorheizen ist eine separate Funktion.

Jede Phase repräsentiert einen Back-/Bratmodus, der aus unterschiedlichen Parametern und Modalitäten besteht.

Nach Einstellung der Phase die Taste  1 drücken

Auf dem Display erscheint die Nummer der neuen Phase.
Die Backparameter der neuen Phase programmieren.

• PAUSEFUNKTION

Die Phase, in der der Backofen nicht aktiv ist, ist die "Pause".

Die Pause ist zum Beispiel nützlich, wenn Speisen eine gewisse Zeit aufgehen müssen. In dieser Phase sind Gebläse, Erhitzung und Befeuchtung deaktiviert.

Die Pausendauer kann in dem folgenden Intervall programmiert werden: 1 Min. – 15h.59m.

Zur Eingabe einer Zeit die Anweisungen in Kapitel "Einstellung der Back-/Bratzeit" beachten.

Den Nullwert Null als Temperaturparameter in der Backkammer auswählen.

Den Nullwert als Parameter der Temperatur der Garkammer wählen.

Ausschalten der Belüftung. siehe Abschnitt "Ausschaltung der Belüftung"

Backen/Braten mit Kerntemperaturfühler Temperatureinstellung des Kerntemperaturfühlers

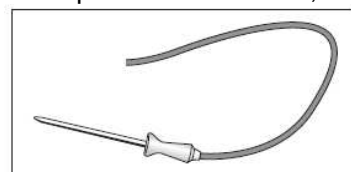
VORWORT

Der Gebrauch des Kerntemperaturfühlers ermöglicht die genaue Kontrolle des Back-/Bratvorgangs bestimmter Lebensmittel.

Das Backen/Braten mit Kerntemperaturfühler deaktiviert die Möglichkeit, mit einer Zeitschaltuhr zu arbeiten. Ein eventuell zuvor programmierter Zeitraum wird auf null gesetzt.

Die Spitze des Fühlers, die in das Fleisch eingeführt wird, misst die Temperatur im Fleisch, d.h. die **Innentemperatur oder Kerntemperatur**.

Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, wird die Erhitzung automatisch gestoppt.



Gebrauch des Kerntemperaturfühlers

Die Spitze des Kerntemperaturfühlers wenn möglich in den Kern des Fleisches einstecken.

Fett und Knochen des Fleisches können zum vorzeitigen Abschalten des Backofens führen.

Die Spitze des Kerntemperaturfühlers darf keinen Knochen berühren und darf nicht in besonders fette Fleishteile eingeführt werden.

- Die Speise in den Backofen schieben.
- Den Stecker des Kerntemperaturfühlers in die entsprechende Steckdose einsetzen; er muss gut einrasten.

ZU BEACHTEN: DEN KERNTEMPERATURFÜHLER AUS DER SPEISE ENTNEHMEN, BEVOR DIESE AUS DEM BACKOFEN GENOMMEN WIRD.

Besonderheiten:

- Wenn mit Kerntemperaturfühler gekocht wird, wird die auswählbare Mindesttemperatur der Backkammer automatisch 1°C höher als die eingestellte Temperatur für den Kerntemperaturfühler eingestellt. Wenn der Temperaturwert der Backkammer blinkt, wird eine Selbstregelung von Seiten des elektronischen Systems angezeigt.

EINSTELLBARER BEREICH 30°C (86°F) - 100°C (212°F).


Die gewünschte Temperatur des Fühlers eingeben, dazu über die numerischen Tasten den gewünschten Wert eingeben.

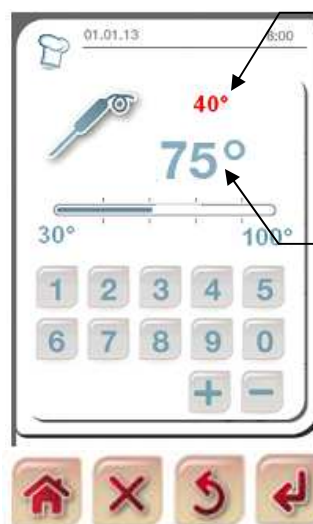
Alternativ die Taste + oder – drücken und so lange gedrückt halten, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

Die programmierten Daten bestätigen

Die Taste BESTÄTIGEN  drücken

Die programmierten Werte löschen und ändern

Die Taste LÖSCHEN  drücken, um die programmierten Back-/Bratzeitwerte zu annullieren. Den neuen Wert eingeben.



Tatsächliche
Kerntemperatur


Solltemperatur

Achtung. Die Angabe <-- hat die Bedeutung, dass der Kernfühler NICHT am Steckverbinder angeschlossen ist.

Einstellung Delta T oder der Backkammertemperatur in Abhängigkeit der Temperatur des Kerntemperaturfühlers

Vorwort: Die Back-/Bratvorgänge im Modus ΔT eignen sich besonders gut zum Kochen von mittelgroßen/großen Braten: die Temperatur in der Backkammer ist niedriger als bei den traditionellen Back-/Bratvorgängen. Der Kochvorgang dauert zwar länger, aber das Endprodukt ist zarter und verliert weniger an Gewicht.

Wie die Funktion ΔT zu betätigen ist

1. Den Kerntemperaturfühler anschließen.
2. Den Endwert des Kerntemperaturfühlers einstellen. Siehe Kapitel Temperatureinstellung des Kerntemperaturfühlers
3. Das Temperaturfenster der Backkammer auswählen.
4. Die Taste  drücken
5. Den in der Backkammer gewünschten Temperaturgradient eingeben.



EINSTELLBARER BEREICH 1°C (34°F) - 100°C (212°F).

Die gewünschte Temperatur des Fühlers eingeben; dazu über die numerischen Tasten den gewünschten Wert eingeben.


Alternativ die Taste + oder – drücken und so lange gedrückt halten, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

Einstellbarer Bereich 1° – 100°C

Die programmierten Daten bestätigen

Die Taste BESTÄTIGEN  drücken

Löschen und Ändern der programmierten Werte

Die Taste LÖSCHEN  drücken, um die programmierten Back-/Bratzeitwerte zu annullieren.

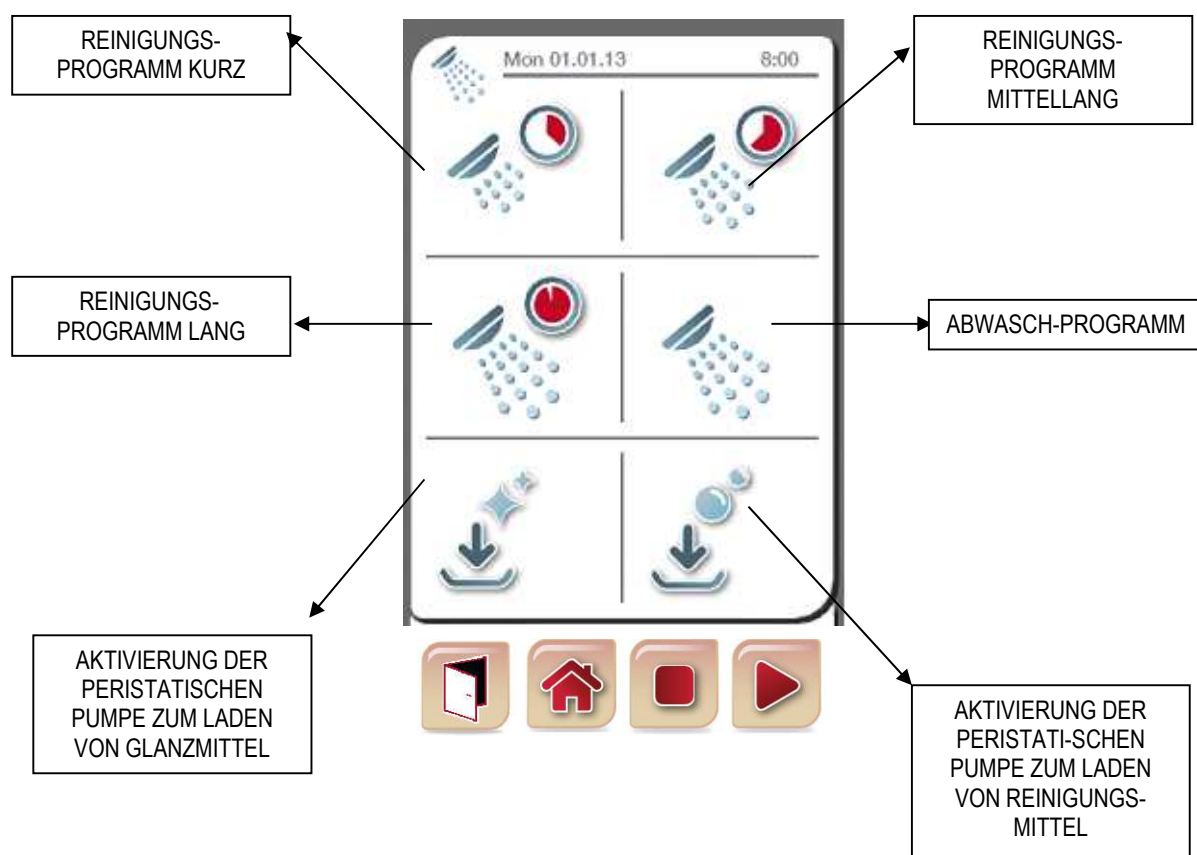
Den neuen Wert eingeben.

HINWEIS:

Es wird empfohlen, die folgende Temperatur einzustellen ΔT :


- 40°C für Braten aus rotem Fleisch mit einer Kerntemperatur zwischen 45°C und 55°C;
- 50°C für Braten aus hellem Fleisch mit einer Kerntemperatur zwischen 75°C und 85°C.

Backofenreinigung



Der Gebrauch des Reinigungssystems ermöglicht eine automatische und effiziente Reinigung der Backkammer.

Reinigungsprogramm KURZ	Dauer 0h 45m.
Reinigungsprogramm MITTELLANG	Dauer 0h 50m.
Reinigungsprogramm LANG	Dauer 1h 10m.

Wenn man einen oder beide der Kanister mit den Reinigungserzeugnissen (Reiniger und/oder Glanzspüler) austauscht, das entsprechende Programm freigeben, indem man nacheinander die Tasten  berührt

Ein Abwaschzyklus wird ausgeführt, nachdem kontrolliert wurde, dass in der Backkammer keine eventuellen Tropfen von Reinigungs- oder Glanzmittel vorhanden sind.

ACHTUNG

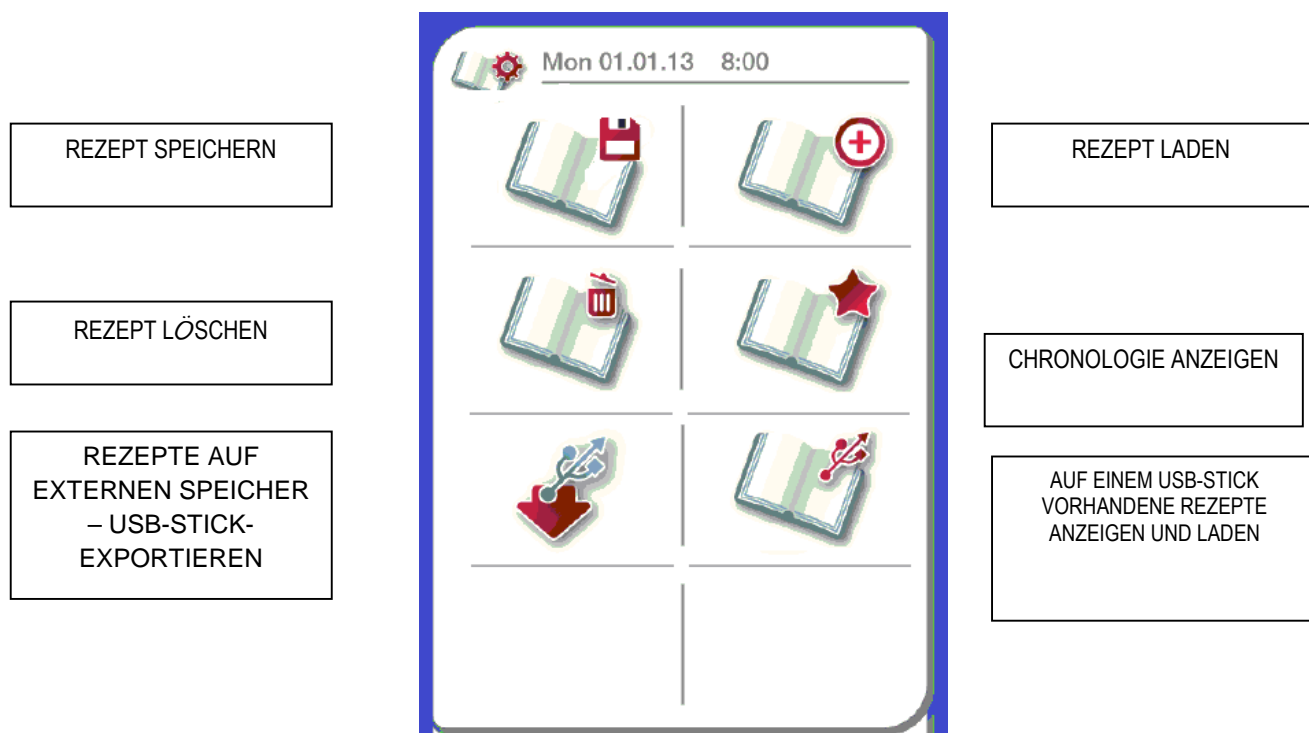
Das Reinigungsprogramm startet erst, wenn die Tür geschlossen ist und die Temperatur in der Backkammer unter 150°C (302 °F) liegt. Andernfalls sind die Tasten deaktiviert.

HINWEISE Wenn während des Vorgangs bei einem der oben in dem vorliegenden Kapitel genannten Programme ein Black-Out auftritt, wird bei Wiederherstellung der elektrischen Energie das elektronische System die Fehlermeldung Er14 anzeigen.

Kein Back-/Bratvorgang ist erlaubt, außer:

1. erneute Ausführung des Reinigungsprogramms.
2. Aktivierung des Abwaschzyklus.

MENÜ REZEPTEBUCH




Rezept speichern


Ermöglicht das Speichern in einem bestimmten Speicherbereich aller Back-/Bratparameter, aus denen sich Ihr Rezept zusammensetzt.

Den Namen des Rezepts über die Tastatur eingeben.

Bestätigung

Die Taste BESTÄTIGEN  drücken, um den Namen Ihres Rezepts zu speichern.

Löschen und Änderung des Rezeptnamens

Die Taste LÖSCHEN  drücken, um die vorherige Eingabe zu annullieren.

Den neuen Namen eingeben.



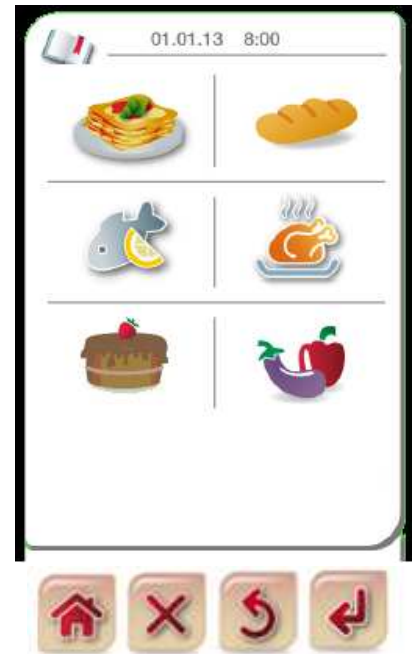
Nach der Bestätigung erscheint die folgende Bildschirmseite;

Jedes Ideogramm stellt eine Gericht-Kategorie dar.

Von links oben:

Aufläufe/Brot/Pizza, Fisch, Fleisch, Kuchen, Gemüse.

Die gewünschte Kategorie auswählen und dann die Taste START drücken, um Ihr Rezept zu speichern.



Rezept laden oder Rezept löschen

Der Vorgang ist analog.

Die Kategorie auswählen, in der Ihr Rezept gespeichert werden soll.

Es wird eine Namensliste Ihrer Rezepte erscheinen, siehe Bild rechts.

Das Rezept auswählen, das Sie laden oder löschen wollen und die Taste START drücken.

Um sich zwischen den verschiedenen Seiten zu bewegen die Tasten + oder – drücken.



Chronologie anzeigen



Auf dem Bildschirm werden die letzten 5 ausgeführten Rezepte in chronologischer Reihenfolge nach Datum und Uhrzeit angezeigt.

Das Rezept, das wiederholt werden soll, auswählen und die Taste START drücken.

Exportieren der Rezepte auf einen Massenspeicher (USB-Stick)



Ermöglicht das Herunterladen der Kategorie, die ausgewählt wurde und die alle Rezepte enthält, auf einen USB-Stick.

Den USB-Stick an den USB-Stecker anschließen, der sich unter dem Schaltkasten befindet. Dann die Kategorie auswählen, die exportiert werden soll. Den Namen, der Ihrer Datei zuzuweisen ist, eingeben. Es wird empfohlen, einen Namen zuzuweisen, der für die ausgewählte Kategorie geeignet ist und die Taste BESTÄTIGEN drücken.

Importieren der Rezepte von einem Massenspeicher (USB-Stick)

Ermöglicht das Laden auf Ihren Backofen einer Rezeptkategorie, die auf einem Massenspeicher wie USB-Stick vorhanden ist.

Den USB-Stick an den USB-Stecker anschließen, der sich unter dem Schaltkasten befindet.

Danach die  Taste drücken

Die Namen der auf dem USB-Stick vorhandenen Dateien werden auf einer entsprechenden Seite angezeigt.

Den Namen der Datei auswählen und dann die Taste BESTÄTIGEN drücken.

Zu beachten: Wenn der Dateiname für eine bestimmte Kategorie geeignet ist, kann das einzelne Rezept einfach ermittelt werden, ohne es innerhalb der verschiedenen Kategorien suchen zu müssen.



USB-Anschluss



Technisches Menü






Startverzögerung




Diese besondere Steuerung ermöglicht es, die Aktivierung eines Back-/Bratprogramms oder Reinigungsprogramms zu verzögern.

Das Datum über die numerischen Tasten eingeben.
Dann die Uhrzeit eingeben.

Die Tasten   benutzen, um sich zwischen den angezeigten Werten zu bewegen, für eventuelle Korrekturen.

Die Eingabetaste  drücken, um die Daten zu bestätigen.

Das Reinigungsprogramm auswählen oder die Back-/Bratparameter

einstellen und mit Taste  unten rechts den Vorgang starten.

Es wird ein Fenster angezeigt, auf dem das Datum und die Uhrzeit des Vorgangsstarts angezeigt wird.



Schnelle Abkühlung der Backkammer


Im Unterschied zu den anderen Programmen ermöglicht das elektronische System den Betrieb der Ventilatoren in der Backkammer bei offener Tür.

Dieses besondere Programm ermöglicht eine schnelle Abkühlung der Backkammer.

Die Tür des Backofens muss offen sein.

Die Taste  drücken.

Wenn in der Backkammer eine Temperatur unter 40°C erreicht wird, stoppen die Ventilatoren automatisch.

Die Ventilatoren können auch manuell gestoppt werden. Die Taste STOPP  drücken oder die Tür schließen.

SYSTEMEINSTELLUNGEN



Einstellung
Datum und aktuelle Uhrzeit


Tastenauswahl
Maßeinheit der
Temperatur



Tastenauswahl
Tastaturtyp



Aktivierungsmenü
Zugänge

Einstellung des Datums und der aktuellen Uhrzeit

Die Taste zur Einstellung des Datums und der Uhrzeit  drücken

Über die numerischen Tasten das aktuelle Datum, d.h. den Tag, den Monat und das Jahr eingeben.


Dann die aktuelle Uhrzeit im 24 Stunden-Format eingeben.

Die Tasten   benutzen, um sich schnell zwischen den angezeigten Werten für eventuelle Korrekturen zu bewegen.

Die Eingabetaste  drücken, um die Daten zu bestätigen.



Änderung des Datumformats

Die Taste  drücken, um die Anzeige des Datumformats zu ändern; es gibt die folgenden Optionen;

dd/mm/yyyy

yyyy/mm/dd


Auswahl der Temperaturmaßeinheit

Die Taste  drücken

Dann auf das Ideogramm mit dem Symbol der gewünschten Maßeinheit drücken.

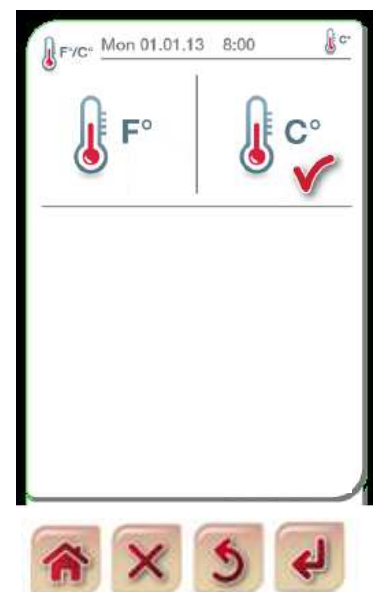
F° = Fahrenheit

C° = Celsius

Der Haken  zeigt die gewünschte Auswahl an.

Auswahl bestätigen

Die Eingabetaste  drücken




Auswahl der graphischen Darstellung der Tastaturzeichen

Die Taste  drücken

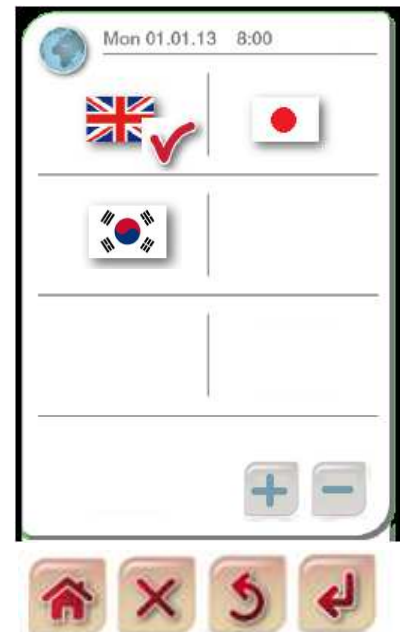
Anschließend auf eine der angezeigten Flaggen drücken.

englische Fahne = Tastatur mit lateinischen Zeichen
japanische Fahne = Tastatur mit japanischen Piktogrammen
etc.

Der Haken  zeigt die gewünschte Auswahl an.

Auswahl bestätigen

Die Eingabetaste drücken



ZURÜCK ZUM HAUPTMENÜ

Nach Durchführung der gewünschten Auswahl

die Taste  drücken
zurück zum Hauptmenü

BESONDERHEITEN

Japanische Tastatur / andere

Es ist möglich, den Namen der Rezepte zu schreiben, indem man Ideogramme und das lateinische Alphabet benutzt.

Um die Schreibmethode zu ändern, reicht es aus, die Taste mit der englischen Flagge / andere zu drücken



Menü Zugangsbefähigung



Besonderes Menü, das den Gebrauch des Backofens oder den Export von Rezepten auf UBS-Stick durch nicht autorisierte Personen sperren kann.

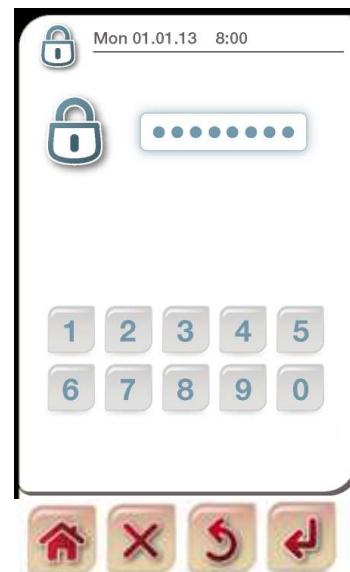
Die erlauben Sperrvorgänge:

Sperre des Backofens

Beim Einschalten des Backofens über die On-Off-Taste wird ein ähnliches Fenster angezeigt wie in nebenstehender Abbildung. Der Gebrauch des Backofens ist Personal vorbehalten, das das korrekte Passwort eingibt.

Das Exportieren von Rezepten auf USB-Stick sperren

Das Exportieren des Rezeptbuchs ist Personal vorbehalten, das das korrekte Passwort eingibt.



Vorgang

Das von der Fabrik eingegebene Passwort 12345 eingeben und die START-Taste drücken.

Auf dem Display werden die im Folgenden dargestellten Tasten angezeigt.



Option A die linke Taste berühren, damit nur Personen den Backofen benutzen können, die das Passwort kennen.

Option B die rechte Taste (B) berühren, damit nur Personen, die das Passwort kennen, Rezepte auf den USB-Stick exportieren können.

Bestimmung eines neuen Passwort-Codes

Um als Ersatz für den von der Fabrik bestimmten Wert (12345) einen neuen Passwort-Code zu bestimmen, die Taste X drücken und dann den neuen Code (5 Zahlen) eingeben und mit der Taste START bestätigen.

TECHNISCHES MENÜ



Der Zugang ist nur über einen Geheimcode, der nicht in dem vorliegenden Handbuch dokumentiert ist, möglich.

Das technische Menü liefert eine Reihe von Daten, die es dem Kundendienst oder autorisiertem Personal ermöglichen, die eventuellen Anomalien des Geräts problemlos zu beheben.

Im Folgenden eine kurze Beschreibung der erlaubten Vorgänge.

Anomalien

FEHLERCODES

Bei einem Fehler schalten sich alle elektrischen Elemente des Backofens aus. Auf dem Display wird ein Fenster mit dem Fehlercode angezeigt. Siehe POP-UP

Solange ein Fehler andauert, können keine anderen Vorgänge ausgeführt werden, außer Ausschalten und Wiedereinschalten des Backofens, um eine neue Autodiagnose durchzuführen.

Er01	Fühler 1 der Backkammertemperatur defekt		Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen
Er02	Fühler 2 der Backkammertemperatur defekt		Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen
Er03	Fühler 3 Backkammertemperatur defekt		Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen
Er04	Übertemperatur in Nähe der Leistungssteuerkarte		Die auf der Rückseite des Geräts angebrachten Filter reinigen. Kontrollieren, ob der Ventilator, mit dem Backofen nicht im Stand-by-Modus, funktioniert.
Er06	Umdrehungsanzahl der Ventilatoren in Backkammer nicht korrekt		Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen
Er07	Wärmeschutz offen	Defekt am Motor	Den Backofen ausschalten. Sobald der Backofen abgekühlt ist, einen Backzyklus im Leerlauf durchführen. Wenn sich der Fehler wiederholt oder ein Ventilator stillsteht, einen autorisierten Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen
Er08	Defekt Motor Abzugsrohr	Defekt am Motor	Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen
Er09	Sensor RPM	Umdrehungszahl Motor oder Sensor defekt	Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen
Er13	EEPROM im Fehler-Status	Defekt im Speicher des elektronischen Systems	Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen
Er16	Übertemperatur in der Brennkammer. Kritischer Wert		Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen
Er99	Defekt im BUS-Kanal zwischen den elektronischen Peripheriegeräten		Einen autorisierten Kundendienst kontaktieren und den Fehlercode mitteilen

ALARMCODES:

Im Alarmfall wird auf dem Betriebsdisplay der Fehlercode angezeigt und ein Buzzer wird für maximal 1 Minute aktiviert. Die Alarme unterbinden im Vergleich zu den Fehlern nicht die Funktionen des Backofens und verursachen keinen umgehenden Verlust der eventuellen Rezeptprogrammierung. Jeder Alarm hat seine Konsequenz und im Allgemeinen beschränkt er sich darauf, den Vorgang, der ausgeführt werden sollte, zu unterbrechen.

Er10	Es wurde versucht, ein Back-/Bratprogramm zu starten, aber die Verschlusskappe ist nicht auf die entsprechende Buchse aufgesetzt. Oder die Verschlusskappe hat sich während eines Back-/Bratvorgangs gelöst.	Die JACK-Verschlusskappe auf die entsprechende Buchse stecken. Alternativ den Kerntemperaturfühler anschließen, ohne einen Temperaturwert für ihn eingestellt zu haben DIE TASTE "START" DRÜCKEN
Er11	Es wurde versucht, ein Programm zu starten, das den Gebrauch des Kerntemperaturfühlers vorsieht, aber der Fühler ist nicht an den Backofen angeschlossen.	Den Steckverbinder des Kerntemperaturfühlers in die entsprechende Steckdose einstecken. DIE TASTE "START" DRÜCKEN
Er14	EIN REINIGUNGSPROGRAMM ODER VORLADEPROGRAMM VON REINIGUNGSMITTEL/GLANZMITTEL WURDE AUFGRUND EINER UNVORHERGESEHENEN STROMUNTERBRECHUNG UNTERBROCHEN.	Den VON DEM ELEKTRONISCHEN SYSTEM VORGESCHLAGENEN REINIGUNGSZYKLUS AUSFÜHREN ODER DEN ABWASCHZYKLUS AUSWÄHLEN.
Er25	BACKBLECHWAGEN NICHT VORHANDEN.	BACKBLECHWAGEN IN BACKKAMMER EINSCHIEBEN.
Er20	TÜR OFFEN. Der laufende Vorgang wird unterbrochen.	DIE TÜR DES BACKOFENS SCHLIESSEN.
<<- -	Kerntemperaturfühler nicht angeschlossen.	Den Steckverbinder des Kerntemperaturfühlers in die entsprechende Steckdose einstecken.

Geläufigste Anomalien

Der Backofen schaltet sich nicht ein	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollieren, dass der allpolige Schalter geschlossen und Netzspannung vorhanden ist. • Die Integrität der Schutzsicherungen des Backofens kontrollieren. • Kontrollieren, dass die Tür des Backofens gut geschlossen ist. • Kontrollieren, dass die Parameter des Backzyklus korrekt eingegeben wurden. • Kontrollieren, dass der Backofen nicht im Fehler-Status ist
	Wenn die Temperatur in der Backkammer 350° C erreicht, unterbricht das Sicherheitsthermostat die Stromzuführung zu den Heizelementen des Backofens. Diese Sicherheitsvorrichtung kann nur von einem Techniker des Kundendienstes wiederhergestellt werden, weil weitere Kontrollen notwendig sind.
Es tritt kein Wasser aus den Leitungen des Befeuchters aus	Kontrollieren, dass der Wasserverschlusshahn offen ist.

Der Ofen gart nicht gleichmäßig.	Die Lüfter führen die Umkehrung der Drehrichtung nicht aus.	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst)..
	Einer der Lüfter steht still.	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).
	Einer der Widerstände ist defekt.	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).
Es wird kein Wasser von den Schläuchen des Befeuchters abgegeben	Der Wasserzufluss ist geschlossen.	Öffnen Sie das Wasserzuflussventil.
	Der Anschluss an das Wassernetz wurde nicht richtig ausgeführt	Prüfen Sie den Anschluss an das Wassernetz.
	Wassereinlassfilter sind durch Schmutz verstopft	Reinigen Sie den Filter
Bei geschlossener Tür tritt Wasser aus der Dichtung aus.	verschmutzte Dichtung	Reinigen Sie die Dichtung mit einem feuchten Tuch
	Die Dichtung ist beschädigt.	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).
	Es liegt ein Problem beim Schließen der Tür vor.	Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).
Während des Betrieb stoppt der Ventilator		Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker.(Kundendienst).

BLACK-OUT

Wenn die Stromversorgung zurückkehrt, wird die Tür geöffnet.

Die Daten eines etwaigen Garvorgangs müssen erneut eingestellt werden.

Wenn eine schwerwiegende Anomalie auftritt, muss das Gerät über den allpoligen Schalter ausgeschaltet werden und die Verschlussähne für Wasser und Gas, die bauseitig positioniert sind, müssen abgedreht werden.

Falls die Störung weiterbesteht, empfehlen wir Ihnen, sich an den Händler oder den Hersteller zu wenden und den Eingriff des Kundendienstes anzufordern. Erklären Sie die Schwierigkeit und geben Sie das **code (Art) und die Seriennummer (Ser. Nr.)** des Geräts in Ihrem Besitz an. Diese Daten befinden sich auch dem TYPENSCHILD auf der Rückseite der Maschine.

ERSATZTEILE







Es dürfen nur zugelassene Ersatzteile verwendet werden. Alle Eingriffe müssen von spezialisierten und befugten technischem Personal ausgeführt werden. Um Ersatzteile zu bestellen, kontaktieren Sie bitte das Kundencenter.



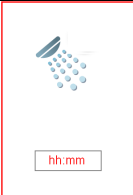
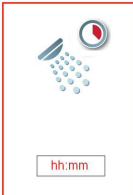

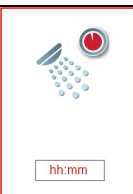

POP-UP-Liste

Vorwort;

Die Warnsignale bestehen aus Ideogrammen, einem Code und einem Signalton. Sie sind wie **POP-UP** bzw. Fenster, die während des Betriebs des Backofens und in bestimmten Situationen erscheinen, um den Nutzer zu informieren.

Liste;

		<p>Backzeit beendet</p> <p>EXIT-Taste</p>
		<p>Vorheiztemperatur erreicht</p> <p>EXIT-Taste</p>
		<p>Schnelle Abkühlung in Betrieb</p> <p>Temperatur in Backkammer</p>
		<p>BETRIEBSSTÖRUNG BACKOFEN</p> <p>Fehlercode / Alarmcodes</p>
		<p>TÜR OFFEN</p> <p>Alarmcodes</p>
		<p>VERZÖGERTER Start</p> <p>Uhrzeit des Starts</p>

POP UP BEREICH REINIGUNG		
		<p>Ladevorgang GLANZMITTEL in Betrieb</p>
		<p>Ladevorgang REINIGUNGSMITTEL in Betrieb</p>
		<p>Spülvorgang in Betrieb</p> <p>Der Vorgang dauert 5 min. Die Backkammer wird nur mit Wasser gewaschen.</p>
		<p>KURZE REINIGUNG in Betrieb</p> <p>Vorgangsdauer</p>
		<p>MITTELLANGE REINIGUNG in Betrieb</p> <p>Vorgangsdauer</p>
		<p>LANGE REINIGUNG in Betrieb</p> <p>Vorgangsdauer</p>
		<p>VERZÖGERTE REINIGUNG</p> <p>Startuhrzeit des Vorgangs</p>

AUSSERPLANMÄSSIGE WARTUNG

Es wird empfohlen, das Gerät von einem spezialisierten und autorisierten Techniker regelmäßig kontrollieren zu lassen (mindestens einmal im Jahr).

Jeglicher Wartung-, Installations- und Reparatureingriff muss von qualifiziertem und autorisiertem Personal vorgenommen werden; der Kundendienst ist zu kontaktieren. Vor der Durchführung jeglichen Vorgangs muss die Stromversorgung deaktiviert und die Wasserhähne abgedreht werden und auf Abkühlung gewartet werden.

Bevor das Gerät aus seiner Position verschoben wird, kontrollieren, dass die Strom- und Wasseranschlüsse (Stromkabel, Wasserleitung und Abzug) korrekt abgetrennt sind.

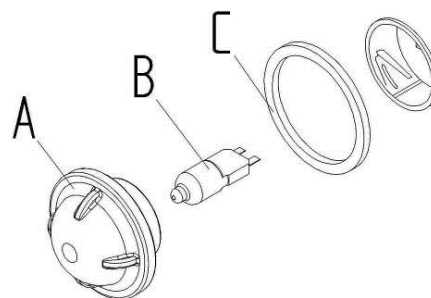
Wenn sich das Gerät auf einem System mit Rollen befindet, ist zu kontrollieren, dass während seiner Beförderung keine Stromkabel, Leitungen oder sonstiges beschädigt werden. Kontrollieren, dass die Feststellsicherung angewendet wurde. Die Positionierung des Backofens in der Nähe von Wärmequellen vermeiden (z.B. Fritteusen, etc.).

Nach dem der Eingriff vorgenommen und das Gerät wieder in seiner Anfangsposition aufgestellt wurde, ist zu kontrollieren, dass die Strom- und Wasseranschlüsse normgemäß vorgenommen wurden.

AUSWECHSLUNG DER BELEUCHTUNGSLAMPE

ACHTUNG: Zur Vermeidung von Stromschlägen oder Schäden an Personen, ist der folgende Vorgang strikt zu befolgen:

- Die Stromversorgung von dem Backofen abtrennen und den Backofen abkühlen lassen.
- Die Seitengitter, die die Bleche stützen, entfernen.
- Den Glasdeckel "A" abschrauben und auf die Dichtung "C" achten. Die Lampe "B" mit einer Lampe, die die gleichen Eigenschaften hat, austauschen.
- Den Glasdeckel "A" wieder anschrauben, auf die Dichtung "C" achten.
- Die seitlichen Gitter wieder anbringen und kontrollieren, dass sie gut befestigt sind.

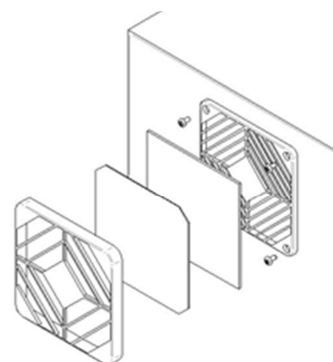


Wenn der Glasdeckel kaputt oder beschädigt ist, darf der Backofen erst dann wieder benutzt werden, wenn der Deckel ausgewechselt wurde (sich an den Kundendienst wenden).

AUSWECHSLUNG UND REINIGUNG DES KÜHLFILTERS

ACHTUNG: Um Elektrostöße oder Schäden an Personen zu vermeiden, muss der folgende Vorgang eingehalten werden.

- Den Stromanschluss des Backofens abtrennen und abkühlen lassen.
- Die Schrauben lockern, die das Gitter befestigen und austauschen oder den Filter reinigen.
- Nach Ausführung des Vorgangs wieder alles anmontieren.



AUSWECHSLUNG DER DICHTUNG DER BACKKAMMER

Wenn die Dichtung um die Backkammer rissig ist, muss sie ausgewechselt werden.

Aus Sicherheitsgründen muss die Dichtung von einem Techniker eines autorisierten Kundendienstes ausgetauscht werden.

ENTSORGUNG

Nach Ablauf der Lebensdauer des Geräts muss es nach den in dem Installationsort geltenden Bestimmungen entsorgt werden. Es wird empfohlen, spezialisierte Firmen zu kontaktieren oder die Strukturen der lokalen Behörden zu benutzen, die für die Abfallentsorgung zuständig sind.

Hinweis:

Die auf der Leistungsplatine vorhandene Batterie nach den geltenden Bestimmungen entsorgen. Die Batterie nicht in dem gewöhnlichen Abfall entsorgen.



ACHTUNG!

Um einen eventuellen nicht autorisierten Gebrauch und die damit verbundenen Restrisiken zu vermeiden, muss vor der Entsorgung des Geräts kontrolliert werden, dass eine Reaktivierung nicht möglich ist. Deshalb muss das Stromkabel von der Klemmenleiste abgetrennt oder entfernt werden.

Anmerkungen

DIE HERSTELLERFIRMA ÜBERNIMMT KEINERLEI VERANTWORTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH FALSCHES INSTALLATION, BESCHÄDIGUNG DES GERÄTS, UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH, SCHLECHTE WARTUNG, NICHTBEACHTUNG DER GELTENDEN BESTIMMUNGEN UND UNERFAHRENE GEBRAUCH ENTSTANDEN SIND.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, JEDERZEIT AN DEM PRODUKT ÄNDERUNGEN VORZUNEHMEN, DIE ER FÜR NOTWENDIG ODER NÜTZLICH HÄLT.

Form und Inhalt des vorliegenden Handbuchs können nach Ermessen von HERSTELLERFIRMA verändert werden.