

Inhaltsverzeichnis

EINLEITUNG	193
ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR.....	193
HINWEISE	193
VORARBEITEN	193
INSTALLATIONSORT	194
INSTALLATIONSVORBEREITUNG	194
ENTFERNUNG VON DER SCHUTZFOLIE UND SONSTIGEM.....	194
EINSTELLUNG DER STÜTZFÜSSE	195
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	195
ANSCHLUSS ODER AUSWECHSLUNG DES STROMKABELS.....	195
POTENTIALAUSGLEICH.....	196
WASSERANSCHLUSS	196
WASSERBEHANDLUNG	196
ANSCHLUSS DER ABZÜGE	196
TECHNISCHE DATEN	196
ANLEITUNGEN FÜR DEN NUTZER	197
HINWEISE	197
ERSTE REINIGUNG DER BACKKAMMER UND INBETRIEBNAHME DES BACKOFENS.....	198
REINIGUNG: ALLGEMEINE BESTIMMUNGEN	198
LAUFENDE REINIGUNG DER BACKKAMMER	198
LAUFENDE WARTUNG.....	198
ÄUSSERE REINIGUNG	199
TIPPS WÄHREND DER BACK-/BRATZEIT	199
AUFTAUEN.....	199
AUSSTATTUNG	200
SENSOR TÜRSTATUS.....	200
KERNTEMPERATURFÜHLER	200
VERSCHLUSSKAPPE	200
BEDIENFELD	201
VORHERIGE EINSTELLUNGEN.....	203
WIE MAN DIE BACKOFENTÜR ÖFFNET.....	203
WIE MAN DEN BACKOFEN EIN- ODER AUSSCHALTET.....	203
VORBEREITUNGEN ZUR EINSTELLUNG DER GARPARAMETER	203
GARZEIT	203
GARTEMPERATUR	204
EINSTELLUNG DER LÜFTERSTUFE.....	204
BESCHWADUNG / SCHWADENABZUG	205
GAREN MIT KERNFÜHLER	206
TEMPERATUREINSTELLUNG DES KERNFÜHLERS.....	206
LEUCHTANZEIGE KERNFÜHLER	206
WIE MAN DEN GARVORGANG AKTIVIERT.....	207
VORHEIZEN DER GARKAMMER	207
LEUCHTANZEIGE THERMOSTAT	207
PROGRAMMIERUNG EINES REZEPTS MIT MEHREREN PHASEN (STEP)	208
AUTOMATISCHES ENDE EINES GARPROGRAMMS.....	208
WIE DER GARVORGANG MANUELL BEENDET ODER DEAKTIVIERT WIRD.....	208
HÖFLICHKEITS-TIMER.....	209

SCHNELLES ABKÜHLEN DER GARKAMMER.....	209
EINSTELLUNG DES TEMPERATURGRADIENTEN DELTA T.....	210
WAHL EINES GESPEICHERTEN REZEPTS	211
LISTE DER "REZEPTE"	211
WIE MAN EIN REZEPT SPEICHERT.....	212
REINIGEN DES BACKOFENS	213
MENÜ EINSTELLUNGEN.....	214
PRH = VORHEIZEN.....	214
DT. = DELTA T	214
C. = START VERSCHOBEN.....	215
T. = EINSTELLUNG DER UHRZEIT.....	215
U. °C = WAHL DER MAßEINHEIT DER TEMPERATUR.....	215
ABSPRUNG UND SPEICHERUNG DER EINSTELLUNGEN.....	215
ANOMALIEN.....	216
AUSSERPLANMÄSSIGE WARTUNG	219
AUSWECHSLUNG DER BELEUCHTUNGSLAMPE.....	219
AUSWECHSLUNG UND REINIGUNG DES KÜHLFILTERS.....	219
AUSWECHSLUNG DER DICHTUNG DER BACKKAMMER	219
ENTSORGUNG	220

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.

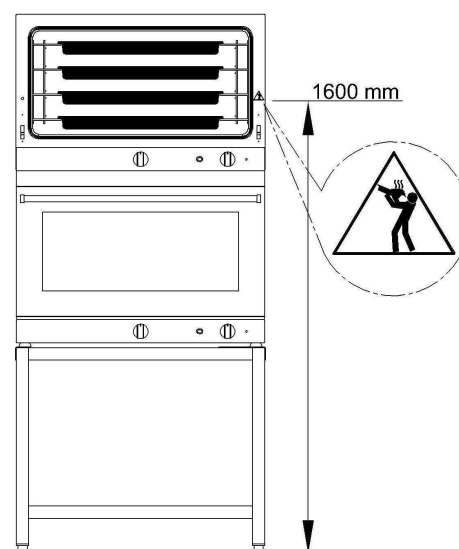
Die Rückseite muss leicht zugänglich sein, um die Strom- und Wasseranschlüsse vorzunehmen und um die Wartung zu ermöglichen.

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 aufgebracht werden, der im Lieferumfang vorhanden ist (siehe Bild rechts).



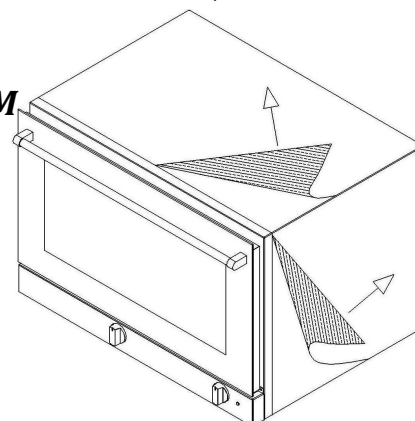
INSTALLATIONSVORBEREITUNG

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: Neutralleiter

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.

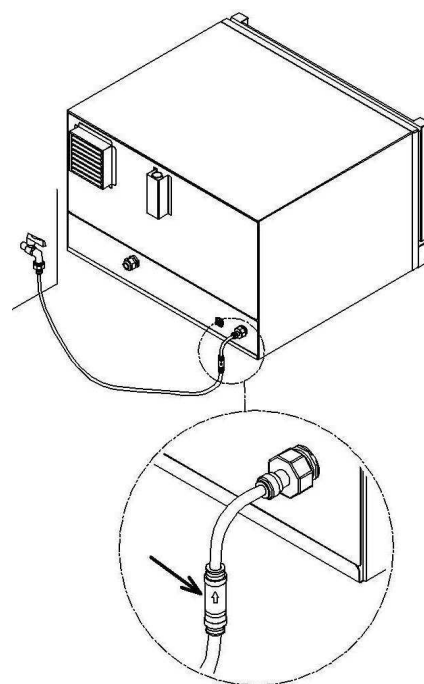
Das Gerät muss in einem Potentialausgleichsystem eingebunden sein, dessen Effizienz nach der geltenden Bestimmung überprüft werden muss.



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 Dampfabzug 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 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)	99
REINIGUNGS-Programme	4
Anzahl der Programmierungsphasen pro Rezept	5
Individuelle Betriebseinstellungen.	JA
Akustische Signale	JA

Sensor Türstatus

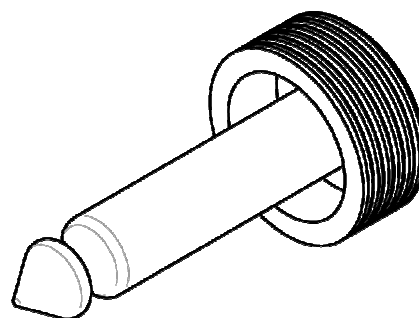
Ein Sensor kann in Abhängigkeit des Türstatus (offen/geschlossen) den Start oder den Stopp des Back-, Brat- oder Reinigungsvorgangs bewirken.

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.



BEDIENFELD

Liste der Sektoren und Beschreibung der Leuchtanzeigen.

Zone A TIMER

F1-F5 Leuchtanzeigen Garphase.

- Leuchtmelder Zustand Höflichkeits-Timer.

Zone B TEMPERATUR UND MOTORDREHZAHL

V1,V2....V6 Leuchtanzeigen Zustand Motordrehzahl

Zone C BESCHWADUNG UND EINSTELLUNG SCHWADENABZUG

und Leuchtanzeige Türzustand 

- ROT, TÜR AUF.

- GRÜN, TÜR ZU.

Leuchtanzeige Zustand Schwadenabzug;

- KAMIN, GEÖFFNET. |||

- KAMIN, GESCHLOSSEN |||

- LICHT AUS = Kamin Ventil in einer Zwischenstellung

Leuchtanzeige Zustand Heizelemente;

-ROTES LICHT AN

Leuchtanzeige Aktivierung Beschwadung



-ROTES LICHT AN

Zone D ZONE EINSCHALTUNG, MENÜ EINSTELLUNG UND PROGRAMMWAHL

Leuchtanzeigen;

 Leuchtanzeige Zustand BACKOFEN (ein/aus)

P/M Leuchtanzeige Einstellungen oder Zugriff Rezeptmenü

  Leuchtanzeige Garen Aktivierung/Deaktivierung

ME Leuchtanzeige Speicherzustand

Zone E KERNFÜHLER

Leuchtanzeige Kernfühler vorhanden

Zone F TASTE ZUM TÜRÖFFNEN

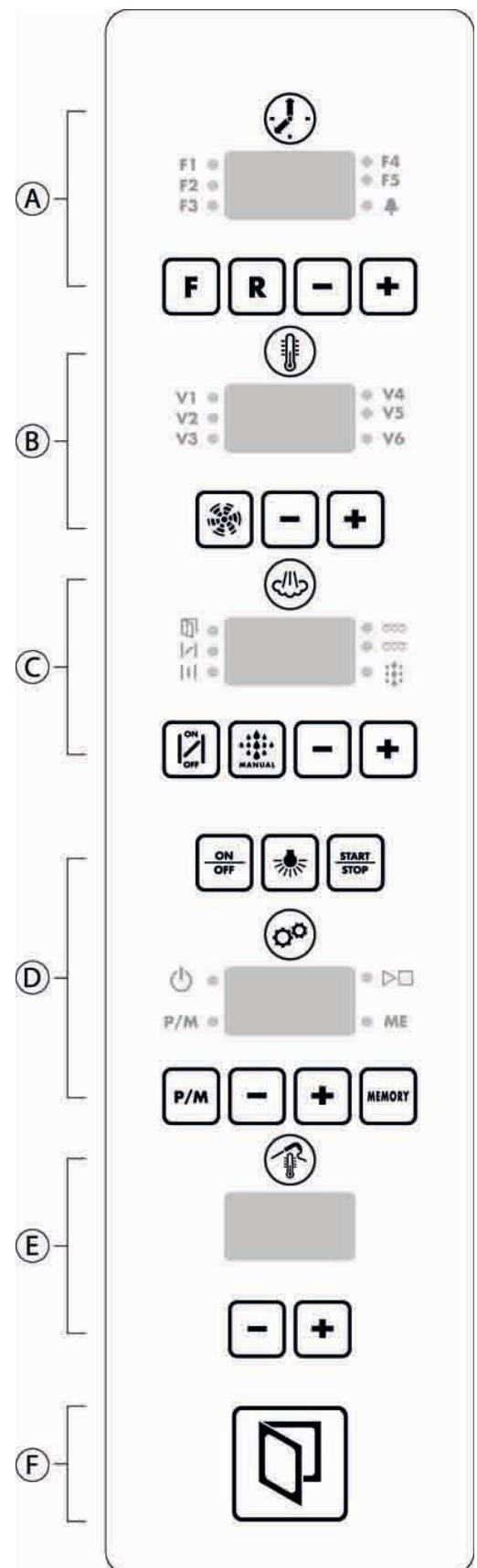















Tabelle der Tasten und der zugehörigen Funktionen:

Anm.: Bei der Berührung jeder beliebigen Taste wird ein akustisches Signal abgegeben.

Allgemeine Beschreibung / Bedeutung:

-  Minus-Taste für Ziffern auf Display
-  Plus-Taste für Ziffern auf Display
-  Taste zur Wahl der Gar-PHASEN. In der Programmierphase besteht jede PHASE aus einer Gruppe von Einstellungen der Garparameter. Es sind 5 Phasen verfügbar.
Die fragliche Taste kann benutzt werden, um die Garparameter zwischen den verschiedenen programmierten Phasen durchzusehen und erneut zu betrachten.
Die fragliche Taste gestattet außerdem, eine etwaige Phase zu programmieren, die aus einem Zeitraum besteht, in dem der Backofen keine Heizung oder sonstigen Funktionen ausübt. Zeitraum, der PAUSEN-Zeit genannt wird.
-  Taste für RESET und Freigabe des Höflichkeits-Timers.
Der RESET-Befehl wird ausgeübt, wenn die Taste mindestens für 4 Sekunden gedrückt wird. Eine etwaige Angabe des Timer der Backzeitdauer oder des Höflichkeits-Timers wird dabei gelöscht.
-  Taste zur Wahl der Lüfterstufe in der Garkammer.
-  Taste zur Einstellung der Klappe für das Ablassen des in der Garkammer vorhandenen Kondensats.
-  Taste zur manuellen Beschwadung in der Garkammer.
-  Taste Einschaltung oder Ausschaltung des elektronischen Steuersystems des Backofenbetriebs.
Die Taste ON/OFF überwiegt über jede andere Funktion, vor allem beim Ausschalten des Backofens.
-  Diese Taste gestattet es, die Backofenbeleuchtung ein- oder auszuschalten.
Das Bedienelement ist unabhängig bzw. es hängt nicht von der vorherigen Betätigung der Taste ON/OFF oder START/STOPP ab.
-  Taste zum Starten des Garvorgangs. Das System beginnt, die Prozeduren zur Backofensteuerung nach dem festgelegten Garprogramm auszuführen.
Diese Taste gestattet es auch, das ablaufende Programm zu unterbrechen.
-  Taste, die bei abgestelltem Backofen Zugriff zum Menü der Einstellungen gibt.
Taste, die bei eingeschaltetem Backofen Zugriff zum Menü der Rezepte oder der Spülprogramme gibt.
-  Taste zum Speichern der Parameter.
-  Taste zum Türöffnen.

Vorherige Einstellungen.

Siehe MENÜ EINSTELLUNGEN

Wie man die Backofentür öffnet

Die Taste  berühren.

Die Backofentür öffnet sich ein paar Zentimeter weit, damit der Dampf unter sicheren Bedingungen austreten kann. Ein akustisches Signal begleitet die mechanische Öffnung der Tür. Nach 2 Sekunden wird die Tür ganz entriegelt.

Wie man den Backofen ein- oder ausschaltet

Die Sensortaste ON/OFF mit einem Finger berühren.

Die Leuchtanzeige  leuchtet mit grünem Licht auf.

Im Display (Zone A) erscheint die Anzeige 00:00

Anm.: WENN DER BACKOFEN 60 MINUTEN INAKTIV BLEIBT, SCHALTET ER SICH AUTOMATISCH AUS.

Vorbereitungen zur Einstellung der Garparameter

Merke:

Ein Garvorgang mit fester Zeiteinstellung schließt einen Garvorgang mit Kernfühler automatisch aus. Umgekehrt gilt das natürlich auch.

(Die nicht aktive Funktion wird durch die folgende Anzeige = " - - " gemeldet)

Der Kernfühler kann vor dem Einschalten des Garvorgangs am Backofen angeschlossen werden.

Die Taste **+** des Timers (Zone A) oder die Taste **+** auf dem Sektor des Kernfühlers (Zone E) drücken, um Zugriff zur Programmierung der anderen Parameter zu erhalten.


Garzeit

AUTOMATIKBETRIEB (Garvorgang mit festgelegter Zeit)

- Die Taste **+** oder **-**. (Zone A) drücken.
- Die Taste gedrückt halten, bis der gewünschte Wert erreicht ist.
- Einstellbarer Wert: 00:01 – 15: 59 Stunden : Minuten

Siehe auch den Abschnitt "Automatisches Ende eines Garprogramms".

HANDBETRIEB (Garvorgang mit nicht festgelegter Zeit)

Die Taste  drücken und gedrückt halten, bis der Wert:
99:99 (Zeit ENDLOS) angezeigt wird.

Der Garvorgang wird erst beendet, wenn man die Taste **START/STOP** drückt.

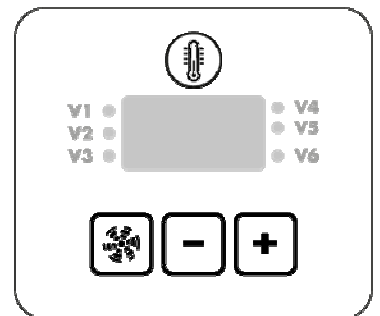
*Gartemperatur*

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

Einstellung der Gartemperatur

Die Taste **+** oder **-** drücken. (Zone B)


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



(Zone B)

Einstellung der Lüfterstufe

(Zone B)

Um die Belüftung der Backkammer zu erhöhen oder zu verringern, drückt man die Taste .
Die gewählte Drehzahl wird durch das Aufleuchten einer der von V1 bis V6 nummerierten Anzeigen gemeldet.

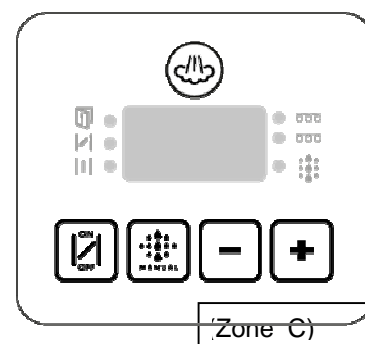


BESCHWADUNG / Schwadenabzug

(Zone C)



In diesem Teil des Bedienfeldes befinden sich die Bedienelemente zur Einstellung der Beschwadung der Backkammer und zum Öffnen/Schließen des Schwadenabzugs (und daher zum Entfernen der Schwaden aus der Backkammer).

Die Taste **+** oder **-** benutzen, um den gewünschten Wert zu wählen, so wie er in der folgenden Tabelle angegeben ist.



Die Einstellung Schwadenabzug auf/zu kann von Hand gewählt werden. Dazu drückt man die Taste . Auf diese Weise werden die mit dem Drehgriff gewählten Einstellungen überschritten, bleiben aber im vorübergehenden Speicher vorhanden. Um sie wieder herzustellen, einfach die Taste **+** oder **-** berühren.



Die Leuchtanzeigen links auf dem Display zeigen von oben nach unten den Zustand der Tür, Schwadenabzug zu, Schwadenabzug auf an.



Die Leuchtanzeige   leuchtet rot auf, wenn zur Dampferzeugung Wasser in die Garkammer eingeleitet wird.

Leuchtanzeigen Zustand Schwadenabzug

Schwadenabzug zu.

Schwadenabzug auf.

  Leuchtanzeigen aus = Schwadenabzug um einen bestimmten Winkel geöffnet, so wie es

  die Parameter in der Tabelle rechts angeben.

Ein rotes Licht bedeutet, dass die mechanische Einstellung der Klappe des Schwadenabzugs im Gang ist.

WERT	EINSTELLUNG
+10	Schwadenabzug ZU – 10 Dampf
+9	Schwadenabzug ZU – 9 Dampf
+8	Schwadenabzug ZU – 8 Dampf
+7	Schwadenabzug ZU – 7 Dampf
+6	Schwadenabzug ZU – 6 Dampf
+5	Schwadenabzug ZU – 5 Dampf
+4	Schwadenabzug ZU – 4 Dampf
+3	Schwadenabzug ZU – 3 Dampf
+2	Schwadenabzug ZU – 2 Dampf
+1	Schwadenabzug ZU – 1 Dampf
0	Schwadenabzug ZU – 0 Dampf
-1	Schwadenabzug 10% AUF – 0 Dampf
-2	Schwadenabzug 20% AUF – 0 Dampf
-3	Schwadenabzug 30% AUF – 0 Dampf
-4	Schwadenabzug 40% AUF – 0 Dampf
-5	Schwadenabzug 50% AUF – 0 Dampf
-6	Schwadenabzug 60% AUF – 0 Dampf
-7	Schwadenabzug 70% AUF – 0 Dampf
-8	Schwadenabzug 80% AUF – 0 Dampf
-9	Schwadenabzug 90% AUF – 0 Dampf
-10	Schwadenabzug 100% AUF – 0 Dampf

• DRUCKKNOPF MANUELLE BESCHWADUNG

Wenn man die Feuchtigkeit in der Garkammer erhöhen will, die Taste



für die gewünschte Zeitdauer gedrückt halten.

HINWEIS

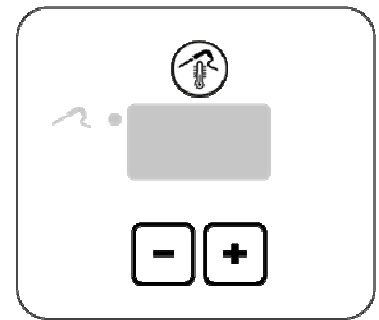
Während der Phase des Vorheizens, funktioniert der Befeuchter in keiner Weise.

Garen mit Kernfühler

VORWORT

Die Benutzung des Kernfühlers gestattet es, den Garvorgang bestimmter Speisen sehr genau kontrollieren zu können.

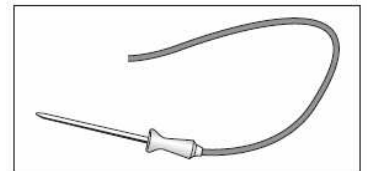
Das Garen mit dem Kernfühler bedingt, dass der Betrieb mit Zeitschaltung nicht benutzt werden kann. Eine eventuell vorher programmierte Zeitspanne wird daher auf Null zurückgestellt.



(Zone E)

Die in das Fleischstück eingesteckte Spitze des Kernfühlers misst die Temperatur in seinem Inneren: die **Innentemperatur** oder die **Kerntemperatur**.

Wenn der Kernfühler die eingestellte Temperatur erreicht hat, wird der Heizvorgang automatisch ausgeschaltet.

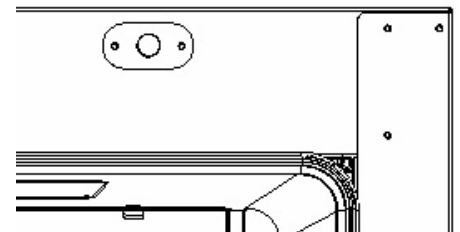


Benutzung des Kernfühlers

Die Spitze des Kernfühlers so einstecken, dass sie sich möglichst im Kern des Fleischstücks befindet. Wenn das Fleischstück Fett und Knochen enthält, kann das zum vorzeitigen Ausschalten des Backofens führen.

Die Spitze des Kernfühlers darf keinen Knochen berühren und sollte nicht in besonders fetthaltige Stellen gesteckt werden.

- Das Gargut in den Backofen stellen.
- Den Steckverbinder des Kernfühlers in die Steckdose stecken, die oben rechts auf der Frontseite vorhanden ist, bis man das Einsteckgeräusch hört.



Anm.: DEN KERNFÜHLER AUS DEM GARGUT HERAUSZIEHEN, BEVOR MAN ES AUS DEM BACKOFEN NIMMT.

Besonderheit:

- Wenn man den Backofen mit dem Kernfühler benutzt, wird die einstellbare Mindesttemperatur der Garkammer automatisch 1°C höher als die Temperatur geregelt, auf die man den Kernfühler eingestellt hat. Wenn die Anzeige des Temperaturwertes der Garkammer blinkt, bedeutet es, dass gerade eine Selbstregelung des elektronischen Systems abläuft.

Temperatureinstellung des Kernfühlers

EINSTELLBARER BEREICH 30°C (86°F) - 99°C (210°F)

Die Taste **+** oder **-** drücken. (Zone E)

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

LEUCHTANZEIGE KERNFÜHLER



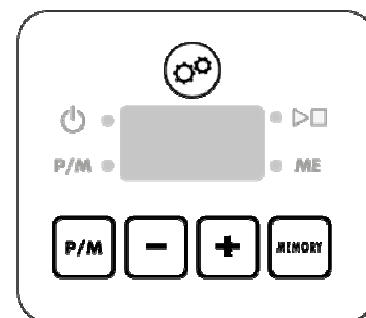
- Leuchtmelder aus; Keine der Garphasen verlangt die Benutzung des Kernfühlers.
- Leuchtmelder ROT; Fühler NICHT angeschlossen. Eine Phase des Garprogramms verlangt die Benutzung des Kernfühlers. Es ist erforderlich, den Kernfühler an dem vorgesehenen Steckverbinder anzuschließen, weil der Garvorgang sonst nicht beginnen kann.
- Leuchtmelder GRÜN; Fühler angeschlossen.

Wie man den Garvorgang aktiviert

Die Backofentür schließen.

Die Taste **“START/STOP”** berühren.

Die Leuchtanzeige des Symbols   leuchtet auf (grün)



Vorheizen der Garkammer

Merke:

Der automatische Start der Vorheizung kann rückgängig gemacht werden. Siehe Kapitel MENÜ EINSTELLUNGEN PrH

Manuelle Unterbrechung des Vorheizzyklus

Der Vorheizzyklus kann jederzeit unterbrochen werden. Die Taste **P/M** drücken, bis auf dem Display die Anzeige **PrH End** erscheint. Die im Abschnitt AKTIONEN beschriebenen Vorgänge ausführen.

Automatisches Ende des Vorheizzyklus

Wenn der Backofen eine Temperatur erreicht, die 30°C über dem eingestellten Parameter der Gartemperatur liegt, wird ein akustisches Signal abgegeben. Auf dem Display erscheint abwechselnd die Anzeige **PrH End**.

Aktionen

Die Backofentür öffnen und die Speisen in die Garkammer schieben.

Der Garvorgang nach den eingestellten Parametern beginnt automatisch beim Schließen der Tür.


Hinweis:

- Beim Vorheizen wird die Temperatur von 270°C (518°F) nicht überschritten.

- **Um bessere Garresultate zu erzielen, sollte man das Gargut erst dann in den Backofen stellen, wenn die Vorheizung beendet ist.**

Das Ausführen der Vorheizung ist außerdem immer zu empfehlen, um die Leistungen des Backofens zu erhöhen (ausgenommen einige Sonderfälle, bei denen das Garen mit niedrigen Temperaturen beginnen soll).

LEUCHTANZEIGE THERMOSTAT

Wenn die Leuchtanzeigen des Symbols  in Rot aufleuchten, bedeutet es, dass die Heizelemente des Backofens eingeschaltet sind. Wenn die Leuchtanzeige ausgeht oder eine grüne Farbe annimmt, bedeutet es, dass die Heizung ausgeschaltet wurde oder dass die Garkammer die eingestellte Temperatur erreicht hat.

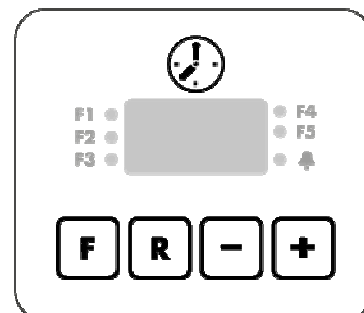
Programmierung eines Rezepts mit mehreren PHASEN (Step)


(Zone A)


Das Garprogramm eines einzelnen Rezepts kann sich aus 5 Phasen zusammensetzen.

Die Vorheizung ist eine unabhängige Funktion.

Jede Phase stellt eine Garmodalität dar, die aus Parametern und Funktionsweisen besteht, die voneinander abweichen.



Wenn die Einstellung einer Garphase beendet ist, drücken Sie die Taste . Auf dem Display geht die nächste Leuchtanzeige an und meldet 00:00

Die neuen Garparameter programmieren oder die Taste  drücken, um die Programmierung zu beenden.

• PAUSENFUNKTION

Es ist möglich, eine Phase vorzusehen, die einfach aus einer Periode der Inaktivität des Backofens besteht. Diese wird auch "Pause" genannt.

Eine Pause ist beispielsweise nützlich, um das Aufgehen von Hefeteig zu begünstigen. In dieser Phase werden Lüfter, Heizung und Beschwädung ausgeschaltet.

Die Taste  drücken und sie gedrückt halten, bis das Licht der Leuchtanzeige rot wird.

Die Taste **+** oder **-** drücken. TIMER (Zone A)

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

Der Zeitbereich einer Pause kann im Intervall von 1 min – 15h.59m programmiert werden.

Die Pausenzeit unterscheidet sich von den anderen Phasen dadurch, dass die Leuchtanzeige rot aussieht.

Automatisches Ende eines Garprogramms.

Das Ende eines Garvorgangs wird durch ein akustisches Signal (60 s) und das Blinken der auf den entsprechenden Displays erscheinenden Leuchtanzeigen gemeldet.

Das Licht der Garkammer geht an, sofern es aus war.

Beim Berühren einer Taste oder beim Öffnen der Tür erlöschen die oben angegebenen Anzeigen oder es erscheinen die Grundeinstellung der Garparameter des Backofens, um etwaige neue Einstellungen vorzunehmen oder das Rezept zu speichern.

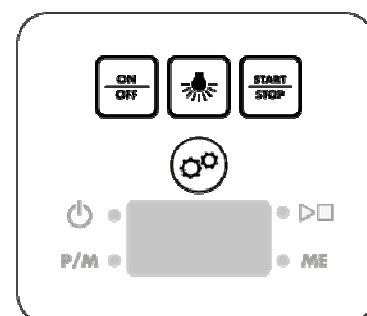
Wie der Garvorgang manuell beendet oder deaktiviert wird

Die Taste "START/STOP" berühren.

Die Leuchtanzeige des Symbols  geht aus.

Der Backofen zeigt wieder die Grundeinstellung der Garparameter an, so wie sie vor der Ausführung des Programms aussahen.

Dies gestattet es Ihnen, das "Rezept" zu speichern, falls sie mit dem Resultat zufrieden waren. Siehe Kapitel "Wie man ein Rezept speichert"



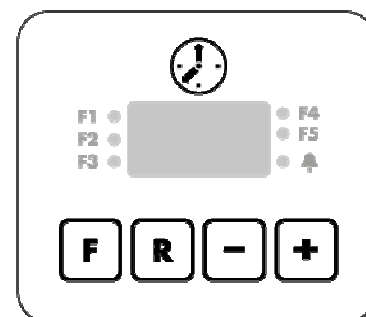
(Zone D)


HÖFLICHKEITS-TIMER

Funktion, um beim Ablauf eines bestimmten, vorher programmierten Zeitraums eine Meldung zu erhalten.

Das ist zum Beispiel nützlich, um eine Speise, die eine kürzere Garzeit im Bezug zu einer anderen, gleichzeitig in den Backofen gestellten Speise hat, vorher aus dem Backofen zu nehmen.

Die kleinste einstellbare Zeit beträgt 1 min. Die längste einstellbare Zeit beträgt 23 Stunden und 59 Minuten.



Drückt man die Taste , (siehe Zone A), wird folgendes angezeigt: "00:00" oder ein eventuell zuvor aktivierter Zeitwert. Die untere rechte Leuchtanzeige neben dem Symbol "Wecker" leuchtet grün blinkend auf.

Die Taste **+** oder **-** berühren, um die gewünschte Zeit einzustellen.

Nach 5 Sekunden kehrt das System automatisch wieder zur Anzeige der Garzeit oder der Uhrzeit zurück. Die Leuchtdiode neben dem Display leuchtet fest in Grün.

Beim Ablauf der eingestellten Zeit erscheint auf dem Display die Anzeige: 00.00 im blinkenden Modus. Die dem Höflichkeits-Timer zugeordnete Leuchtdiode blinkt in ROT auf und das akustische Signal ertönt für 60 Sekunden.

Die Warnmeldungen setzen nach 5 Minuten automatisch aus oder wenn man die Taste  berührt.


Schnelles Abkühlen der Garkammer

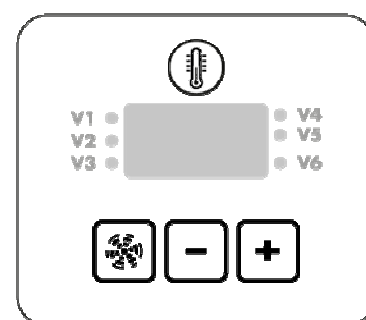
Im Unterschied zu den anderen Programmen gestattet das elektronische Steuersystem den Anlauf der Lüfter in der Garkammer mit geöffneter Tür.

Dieses besondere Programm gestattet es, die Garkammer in kurzer Zeit abzukühlen.


Die Backofentür muss auf bleiben.

Die Taste **ON/OFF** drücken, um den Backofen einzuschalten.

Anschließend die Taste  drücken und gedrückt halten, bis die Lüfter anlaufen.



Wenn die Garkammer die Umgebungstemperatur erreicht hat, wird der Zyklus automatisch 10 Minuten danach unterbrochen. Umgekehrt erfolgt das automatische Anhalten, wenn die Temperatur fast den Wert von 40°C erreicht hat.

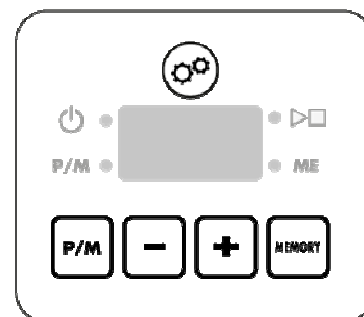
Die Lüfter können auch von Hand angehalten werden. Dazu die Taste **START/STOP**  drücken oder das Ausschalten erfolgt beim Schließen der Tür.

Einstellung des Temperaturgradienten Delta T

Merke: Die Garvorgänge mit dem Modus **ΔT** eignen sich besonders zum Garen von Bratenstücken mittlerer oder großer Abmessungen. Dieses Garverfahren benutzt eine Temperatur in der Garkammer, die etwas unter den traditionellen Werten liegt, aber längere Zeiten vorsieht. Das Fleisch wird daher weicher und erleidet gleichzeitig einen geringeren Gewichtsverlust.

Wie man die Funktion ΔT freigibt

1. Den Parameter dt. = 1 freigeben, siehe MENÜ
BASISEINSTELLUNG BACKOFEN
2. Die Tasten **+** oder **-** drücken, um den Gradienten ΔT einzustellen.
EINSTELLBARER BEREICH 1°C (34°F) - 99°C (210°F).
3. Die Taste "MEMORY" drücken und gedrückt halten, bis die Anzeige auf dem Display von blinkend auf fest umspringt.
4. Den Kernfühler mit seiner Steckdose verbinden.
5. Den Endwert des Kernfühlers einstellen. Siehe Kapitel Temperatureinstellung des Kernfühlers.



(Zone D)

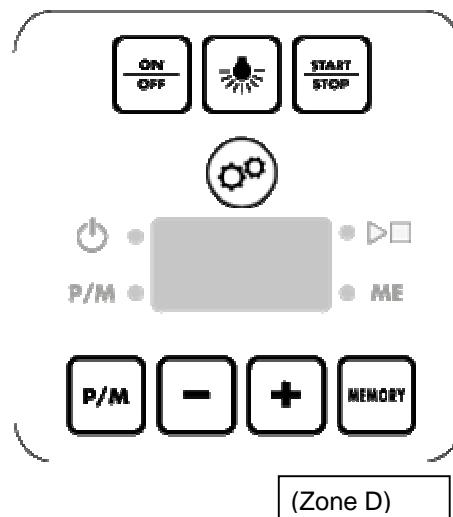
Anm.: WÄHREND DES GARVERFAHRENS MIT DELTA-T WIRD AUF DEM DISPLAY DIE SNAKE ABWECHSELND MIT EINEM d UND DEM ZUVOR EINGEGEBENEN GRADIENTENWERT ANGEZEIGT.

ES IST MÖGLICH, DIE FUNKTION ZU SPERREN, UM DIE GARKONTROLLE AUSZUFÜHREN, WENN MAN DIE TASTE P/M DRÜCKT, BIS DIE TEMPERATUR DER GARKAMMER ANGEZEIGT WIRD, DIE SICH NACH BELIEBEN ÄNDERN LÄSST.

Wahl eines gespeicherten Rezepts

Den Backofen mit der Taste ON/OFF einschalten.

- Die Taste **P/M** berühren, bis die Leuchtanzeige von P/M mit ROT aufleuchtet.
- Die Taste **+** oder **-** berühren, um die Liste der Rezepte zu lesen.
- Im Speicher befinden sich 15 Rezepte, die sich nach Belieben ändern lassen, und 84 freie Speicherplätze. Vor der Nummer des Rezepts steht ein P.
- Das Vorhandensein eines Rezepts im Archiv wird immer durch das Aufleuchten der Leuchtanzeige von P/M in Rot gemeldet.
Beim Ablaufen jedes belegten Speicherplatzes werden auf dem Display die Garparameter angezeigt. Mit der Taste **F** kann man die Garparameter jeder Phase beobachten.



Wenn man das gewünschte Rezept gefunden hat, kann man die Garparameter ändern, bevor man den Backofen einschaltet, oder den Garvorgang mit der Taste **START/STOP** starten.

- Um das Menü zu verlassen, die Taste **P/M** berühren.

Liste der "Rezepte"

	BESCHREIBUNG	PHASE 1				PHASE 2				PHASE 3					
		MIN	°C	DAMPF/SC H/M, ABZ %	MOT. GES.	SONDE GERICHT	MIN	°C	DAMPF/SC H/M, ABZ %	MOT. GES.	SONDE GERICHT	MIN	°C	DAMPF/SC H/M, ABZ %	MOT. GES.
1	ÜBERBACKENE GERICHTE	20	150	0	5		5	180	0	6					
2	PAELLA (BRÄUNEN)	5	200	-10	6		18	180	0	4					
3	SOUFFLÉ	15	140	0	3		5	180	0	3					
4	HÄHNCHEN	10	100	+5	6		40	180	-10	6		10	200	-10	6
5	SCHWEINFLEISCH	10	120	+5	5			160	+1	6	67°C	5	180	-10	6
6	ROAST BEEF	10	120	+10	6			160	-10	6	50□				
7	LAMM	5	120	+5	6			170	-10	6	55□				
8	LACHS		160	0	6	60□									
9	GARNELEN ~100 G	9	100	+10	6										
10	RÖSTKARTOFFELN	10	100	+10	6		30	190	-10	6					
11	MÖHREN	15	100	+10	6										
12	FRISCHES BROT	10	180	-4	4		4	200	-10	4					
13	CROISSANT	12	160	-1	4		6	180	-10	5					
14	BISKUIT	25	160	0	3		12	175	0	3					
15	BIGNÉ	3	160	0	3		14	180	0	4					

Wie man ein Rezept speichert

Nachdem man alle Parameter einer einzigen oder mehrere Phasen eingegeben hat, können Sie Ihr "Rezept" in einem Speicherplatz speichern.

Das Speichern Ihres "Rezepts" kann vor dem Beginn des Garverfahrens oder am Ende desselben erfolgen.

Die Taste "**MEMORY**" berühren.

Mit der Taste **+** oder **-** (Zone D) die Speicherplätze durchblättern.

Die Leuchtanzeige M/E gibt je nach der Farbe des Lichtes folgendes an:

- ROTES LICHT SPEICHERPLATZ BELEGT.
- GRÜNES LICHT SPEICHERPLATZ FREI.

Sie können Ihr "Rezept" daher an jedem beliebigen Speicherplatz halten. Falls er schon belegt ist, wird das alte Rezept natürlich überschrieben.

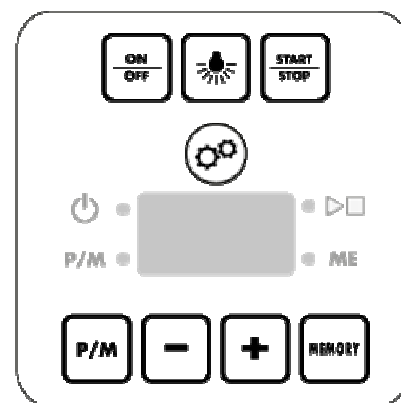
Die Taste "**MEMORY**" drücken und gedrückt halten, bis die Anzeige auf dem Display von blinkend auf fest umspringt.

Ihr "Rezept" ist jetzt gespeichert.

Schreiben Sie sich eventuell auf einem Notizblock den zugewiesenen Speicherplatz mit einer kurzen Beschreibung dazu auf.

Um das Menü zu verlassen, die Taste "**MEMORY**" berühren und wieder loslassen.

Anm.: Wenn der Backofen von Hand mit der Taste **ON/OFF** ausgeschaltet wird oder der Backofen sich nach 30 Minuten Nichtbenutzung automatisch ausschaltet, geht das eventuell nicht gespeicherte "Rezept" verloren.



(Zone D)

Reinigen des Backofens

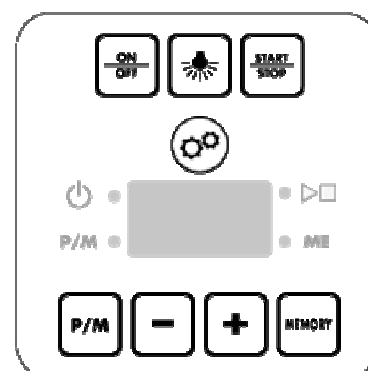
Anm.: Die Spülprogramme sind nur dann verfügbar, wenn in Ihrem Backofen in besonderes Spül-Kit installiert ist. Wenden Sie sich an den Händler, um eventuell mehr Informationen zu erhalten.

Die Benutzung des Waschsystems gestattet es, die Garkammer automatisch auf wirksame Weise zu reinigen.

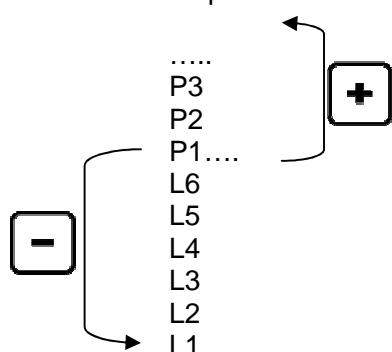
Den Backofen mit der Taste **ON/OFF** einschalten.

Die Taste **P/M** berühren, bis die Leuchtanzeige von P/M mit ROT aufleuchtet.

Die Menü-Optionen durchblättern.



(Area D)



- Die Taste - berühren, um die Spülprogramme L6, L5, L4, L3, L2, L1 durchzublätern.
 - Die Taste + berühren, wenn man um 1 oder mehrere Position zurückkehren will.
- Um das Menü zu verlassen, die Taste P/M berühren.

BESCHREIBUNG der REINIGUNGS-Programme

L6 Programm FÜLLEN Schlauch GLANZSPÜLER. Bei der ersten Installation auszuführen oder danach, wenn der Behälter des Glanzspülers gewechselt worden ist.

L5 Programm FÜLLEN Schlauch REINIGER. Bei der ersten Installation auszuführen oder danach, wenn der Behälter des Reinigers gewechselt worden ist.

Anm.: Für L6 und L5 ist ein kurzer Klarspülgang nur mit Wasser vorgesehen, um sicherzustellen, dass die Garkammer frei von etwaigen Chemikalienrückständen ist.

L4 Klarspülen. Kurzes automatisches Programm von 5 min Dauer für eine rasche Reinigung der Garkammer oder zum Abkühlen derselben.

L3 LANGER Spülgang Dauer 1h

L2 MITTELLANGER Spülgang Dauer 0h 50m.

L1 KURZER Spülgang Dauer 0h 45m.

Sicherstellen, dass die Backofentür geschlossen ist und die Taste START/STOP berühren, um das gewählte Programm zu starten.

Anm.: Sollte es während des Ablaufs eines der in diesem Kapitel aufgezählten Programme zu einem Stromausfall kommen, zeigt das elektronische System bei der Wiederherstellung der Stromversorgung eine Fehlermeldung Er14 an.

Garvorgänge sind dann nicht möglich. Man kann nur folgendes wählen:

1. Ein Spülprogramm ausführen.
2. Den Klarspülgang aktivieren.

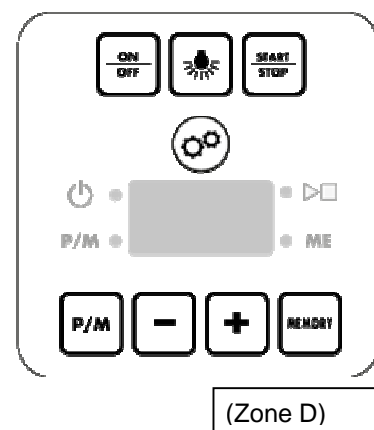
MENÜ EINSTELLUNGEN



Dient dazu, die verschiedenen Funktionen des Backofens nach Belieben zu ändern.

Um Zugriff zu diesem Menü zu erhalten, muss der Backofen ausgeschaltet sein.

Die Taste **P/M** berühren und gedrückt halten, bis die Leuchtanzeige von P/M mit Grün aufleuchtet.

Die Taste **+** oder **-** berühren, um die Optionen des Menüs durchzublättern.



	}	PrH	VORHEIZEN	
		Dt.	Delta T	
		C.	VORHEIZEN	
		t.	Einstellung der Uhrzeit	
		U.	Wahl der Maßeinheit °C / °F (Celsius / Fahrenheit)	

Auf der einzustellenden Option bleiben.

PrH = Vorheizen

Bei Freigabe der Funktion (1) steigt die Temperatur in der Garkammer auf 30 °C über die für das Garen eingestellte Temperatur an.

Die Taste **P/M** berühren, um 1 oder 0 zu wählen:

PrH **1** = Funktion Vorheizen der Garkammer **FREIGEgeben**.

Anm.: Die Funktion "C. Start verschoben" wird wegen gegenseitiger Ausschließung verriegelt. (C. = 0)

PrH **0** = Funktion Vorheizen der Garkammer **NICHT FREIGEgeben**.

Anm.: Höchsttemperatur für Vorheizen 270°C für 5 Minuten.

dt. = Delta T

Die Taste P/M berühren, um 1 oder 0 zu wählen:

dt. **1** = Funktion Delta T **FREIGEgeben**. Die Taste **+** oder **-** berühren, um im Sektor TEMPERATUR (D) den gewünschten Wert einzustellen, und zwar zwischen mindestens 30°C (86°F) und höchstens 99°C (210°F)

Dt. **0** = Funktion Delta T **NICHT FREIGEgeben**.

C. = Start verschoben.

Dieser besondere Befehl gestattet es, die Aktivierung eines Gar- oder Spülprogramms um bis zu 23 Stunden und 59 Minuten zu verschieben.

Die Taste P/M berühren, um 1 oder 0 zu wählen:

C. 1 = Funktion START VERSCHOBEN FREIGEgeben.

Die Taste **+** oder **-** (Zone A) berühren, um den gewünschten Wert einzustellen, und zwar zwischen mindestens "Uhrzeit+1min" und höchstens Uhrzeit + 23 Stunden e 59 Minuten.

Anm.: Das Vorheizen ist dabei wegen gegenseitiger Ausschließung verriegelt. (PRH = 0)

C. 0 = Funktion START VERSCHOBEN GESPERRT.

Anm.: Während der Wartezeit erscheint auf dem Display (Zone D) die Meldung **C.1**

Die Taste **+** oder **-** (Zone D) drücken, um die Zeit zu sehen, für die die Einschaltung des Backofens vorgesehen ist.

Sperrung Start verschoben

Die Taste **P/M** drücken und gedrückt halten, bis auf dem Display die zuvor eingestellten Garparameter erscheinen.

Nun ist es möglich, die Garparameter zu ändern, den Backofen ein- oder auszuschalten.

t. = Einstellung der Uhrzeit

Zweck: Dient zum Einstellen der aktuellen Uhrzeit, die vom System angezeigt wird. Bei der Installation des Produkts zu empfehlender Vorgang.

Die Taste **+** oder **-** des Sektors TIMER (Zone A) berühren, um die Uhrzeit einzustellen.

U. °C = Wahl der Maßeinheit der Temperatur

Zweck: Dient zur Anzeige der Temperatur der Garkammer und des Kernfühlers in Grad **Celsius** oder in Grad **Fahrenheit**.

Die Taste **P/M** berühren, um °C oder °F zu wählen:

U. °C = Celsius.

U. °F = Fahrenheit.

ABSPRUNG UND SPEICHERUNG DER EINSTELLUNGEN

Die Taste "**MEMORY**" berühren.

Die Leuchtanzeige von "**MEMORY**" leuchtet einen kurzen Augenblick in Rot auf und es ertönt ein doppeltes akustisches Signal.

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

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 <p>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.</p>
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.

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.

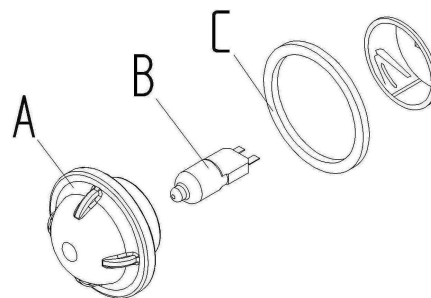
Wenn sich das Gerät auf einem System mit Rollen befindet, ist zu kontrollieren, dass während seiner Beförderung keine Stromkabel, Leitungen oder sonstiges beschädigt werden. Kontrollieren, dass die Feststellsicherung angewendet wurde. Die Positionierung des Backofens in der Nähe von Wärmequellen vermeiden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

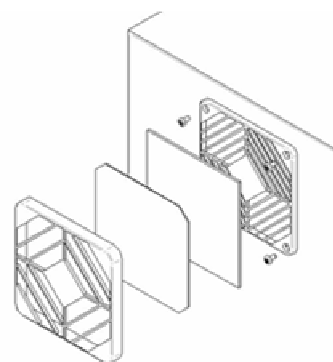


Wenn der Glasdeckel kaputt oder beschädigt ist, darf der Backofen erst dann wieder benutzt werden, wenn der Deckel ausgetauscht wurde (sich an den Kundendienst wenden).

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 ausgetauscht 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.