

HOP

KOCHEN
UND
KNUSPRIG

INHALTSANGABE:	Seite
ANWEISUNGEN FÜR DAS INSTALLATIONSPROGRAMM	
I. WARNUNGEN	4
II. GERÄTEKONTROLLE.	5
III. MERKMALE DES AUFSTELLUNGSRAUMS.	5
IV. TRANSPORTIEREN DES GERÄTES.	5
V. WO DAS GERÄT AUFGESTELLT WERDEN SOLL.	5
VI. ENTFERNUNG VON FILMEN, INFORMATIONSMATERIAL UND ZUBEHÖR.	6
VII. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.	6
VIII. AUSWECHSELN DES STROMVERSORGUNGSKABELS.	7
IX. WASSERANSCHLUSS.	8
X. ANSCHLUSS FÜR DIE ABLEITUNG VON DÄMPFEN.	9
XI. STAPELN MEHRERER ÖFEN.	9
XII. TECHNISCHES DATENSCHILD	9
ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER	
I. WARNUNGEN.	10
II. ERSTE VERWENDUNG.	11
III. TESTEN.	11
IV. REINIGUNG DES GARRAUMS.	11
V. EMPFEHLUNGEN BEIM KOCHEN.	11
VI. ORDENTLICHE WARTUNG.	12
VII. AUSSERORDENTLICHE WARTUNG.	13
VIII. WARTUNG IM FALLE EINER STÖRUNG.	14
IX. RÜCKSTELLUNG DES SICHERHEITSTHERMOSTATS.	15
X. ERSATZTEILE.	15

EINFÜHRUNG

Sehr geehrter Kunde, vielen Dank und herzlichen Glückwunsch zum Kauf dieses Geräts; wir sind zuversichtlich, dass dies der Beginn einer positiven und langjährigen Zusammenarbeit ist. Dieses Handbuch enthält alle Informationen, die für den korrekten Gebrauch, die Wartung und die Installation des Geräts erforderlich sind. Ziel dieses Handbuchs ist es, den Techniker und den Benutzer in die Lage zu versetzen, alle Maßnahmen und Vorsichtsmaßnahmen zu ergreifen, die für eine sichere, effiziente und langfristige Nutzung des Geräts erforderlich sind. Bewahren Sie dieses Handbuch während der gesamten Lebensdauer des Geräts auf, damit es später von autorisiertem Personal und Fachtechnikern eingesehen werden kann. Bei Verlust oder Beschädigung der Unterlagen muss direkt beim Hersteller oder Händler Ersatz angefordert werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Personen oder Sachen verursacht werden oder unsachgemäßen Gebrauch des Geräts, Änderungen oder Reparaturen, die von nicht autorisiertem Personal durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch Personen oder Sachen verursacht werden, für Änderungen oder Reparaturen, die von nicht autorisiertem Personal vorgenommen wurden, oder für die Verwendung von Ersatzteilen, die nicht vom Hersteller empfohlen werden und nicht für dieses Modell bestimmt sind. Dieses Gerät entspricht den geltenden EG-Richtlinien.

ANWEISUNGEN FÜR DAS INSTALLATIONSPROGRAMM

I. WARNUNGEN

Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig durch, bevor Sie mit der Installation und Inbetriebnahme beginnen.

- Alle Installations-, Montage-, Service- und außerordentlichen Wartungsarbeiten müssen von qualifiziertem Personal durchgeführt werden, das über die erforderlichen fachlichen Voraussetzungen (Genehmigungen des Herstellers oder des Händlers) verfügt, und zwar in Übereinstimmung mit den am Ort der Installation geltenden Gesetzen zur Produkt- und Arbeitsplatzsicherheit.
- Unsachgemäße Installation, Betreuung, Wartung, Reinigung und jegliche Manipulationen oder Veränderungen können zu Fehlfunktionen, Schäden und Verletzungen führen.
- Prüfen Sie vor der Installation des Geräts, ob die Anlagen den im Verwendungsland geltenden Vorschriften und den Angaben auf dem technischen Typenschild entsprechen.
- Vor jeder Installation oder Wartung muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
- Bei nicht ausdrücklich genehmigten Eingriffen, Manipulationen oder Änderungen, die nicht mit den Anweisungen in dieser Anleitung übereinstimmen, erlischt der Garantieanspruch.
- Während der Montage des Geräts ist es Personen, die nicht an der Installation beteiligt sind, verboten, sich im Arbeitsbereich aufzuhalten.
- Das Stromversorgungskabel darf nur von einem qualifizierten und autorisierten Techniker ausgetauscht werden. Das Kabel darf nur durch ein Kabel mit ähnlichen Eigenschaften ersetzt werden: Der Typ des zu verwendenden Kabels und sein Querschnitt sind immer auf dem technischen Typenschild angegeben. Das Erdungskabel muss immer gelb-grün sein.
- Das Schild mit den technischen Daten enthält wichtige technische Informationen, die im Falle von Wartungs- oder Reparaturanfragen am Gerät unerlässlich sind: es wird daher empfohlen, es nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu verändern.
- Das Verpackungsmaterial muss, da es potentiell gefährlich ist, außerhalb der Reichweite von Kindern oder Tieren aufbewahrt und entsprechend den örtlichen Vorschriften ordnungsgemäß entsorgt werden.
- - Das Gerät darf nur zum Kochen oder Erwärmen von Speisen in Großküchen verwendet werden. Jede andere Verwendung ist unzulässig und gefährlich.

II. GERÄTEPRÜFUNG

Vergewissern Sie sich bei Erhalt des Produkts, dass es während des Transports nicht beschädigt wurde und dass die Verpackung nicht manipuliert wurde. Bei Schäden oder fehlenden Teilen informieren Sie sofort den Spediteur und den Händler/Hersteller unter Angabe der **Artikelnummer (Art.)** und der **Seriennummer (Ser N°)**, die auf dem technischen Typenschild angegeben sind, und fügen Sie eine fotografische Dokumentation bei.

III. MERKMALE DES AUFSTELLUNGSRAUMS

Der Raum, in dem das Gerät aufgestellt werden soll, muss:

- gut belüftet und nicht der Witterung ausgesetzt sein;
- eine Temperatur zwischen + 5°C und + 45°C (+41°F und +113°F) und eine Luftfeuchtigkeit unter 70% haben;
- einen Boden ohne Unebenheiten haben, der perfekt geebnet und in der Lage ist, die volle Last der Ausrüstung zu tragen;
- den aktuellen Standards in Bezug auf Arbeits- und Anlagensicherheit entsprechen; der Lebensmittelzubereitung gewidmet sein;
- genügend Platz für den Backofen haben. Es empfiehlt sich, die Gesamtabmessungen und die genaue Position der Elektro- und Wasseranschlüsse zu überprüfen.
- frei von brennbaren Stoffen und/oder Gegenständen (z. B. Wände, Möbel, Trennwände, Gasflaschen) in der Nähe des Aufstellungsortes des Geräts sein (Brandgefahr). Sollte dies nicht möglich sein, decken Sie die brennbaren Teile mit feuerfestem und hitzebeständigem Material ab und überprüfen Sie die Vorschriften zur Brandgefahr.

IV. DEN TRANSPORT DES GERÄTS

Überprüfen Sie, ob der Installationsbereich frei ist, so dass Türen, Gänge und Durchgänge zugänglich sind.

Tragen Sie eine persönliche Schutzausrüstung, um das Gerät in den zuvor inspizierten Aufstellungsraum zu bringen.

WARNUNG: Das Gerät kann während des Transports umkippen und Personen- und Sachschäden verursachen. Verwenden Sie ein geeignetes Transportmittel, das dem Gewicht des Geräts standhalten kann. Ziehen oder kippen Sie das Gerät auf keinen Fall. Heben Sie es gerade vom Boden auf und stellen Sie es waagrecht.

V. WO DAS GERÄT AUFGESTELLT WERDEN SOLL

Das Gerät kann platziert werden:

- 1) auf einem dem Benutzer bereits zur Verfügung stehenden Tisch oder Schrank mit kompatiblen Abmessungen und Eigenschaften;
- 2) auf einem kompatiblen Backofen;
- 3) auf einem geeigneten, vom Hersteller bereitgestellten Tisch.

Es ist nicht erlaubt, das Gerät direkt auf den Boden zu stellen: spezielle Aufstellische sind beim Hersteller und/oder Händler erhältlich.

Verwenden Sie den Backofen nicht ohne seine Füße.

Die verstellbaren Füße sind bereits an der Unterseite des Ofens angeschraubt.

Wenn die Füße nicht verwendet werden, kann die Luft nicht durch die elektrischen Teile und die Teile außerhalb des Backofens strömen und diese kühlen, was zu einer Überhitzung und Beschädigung der Backofenteile führt.

Der Backofen funktioniert richtig, wenn er auf einer ebenen Fläche steht, indem Sie die Füße entsprechend einstellen und eine Wasserwaage verwenden. Schrauben Sie die Füße auf oder ab, um sie nach Bedarf einzustellen.

Die Nichtbeachtung dieser Warnung führt zum Erlöschen der Garantie für das Produkt und entbindet den Hersteller von jeglicher Verantwortung für verursachte Schäden.

Es können maximal zwei Geräte übereinander gestapelt werden.

1) AUFSTELLEN DES GERÄTS AUF EINEM NEUTRALEN TISCH/SCHRANK

Wird das Gerät auf einem neutralen Arbeitstisch oder Schrank aufgestellt, muss dieser vollkommen eben und stabil sein und das Gewicht eines voll beladenen Geräts tragen können. Seine Oberfläche muss feuerfest und möglichst hitzebeständig sein.

2) AUFSTELLEN DES GERÄTS AUF EINEM KOMPATIBLEN BACKOFEN

Wenn das Gerät auf kompatiblen Öfen aufgestellt wird, muss der Überlappungssatz installiert werden, der beim Hersteller anzufordern ist.

Die Montageanleitung für den Überlappungssatz finden Sie auf dem Blatt, das in der Verpackung des Satzes enthalten ist.

Achten Sie darauf, dass das Gerät so aufgestellt wird, dass die Tür vollständig geöffnet werden kann. Achten Sie darauf, dass die seitlichen und hinteren Teile des Geräts für Elektro- und Wasseranschlüsse sowie für die Wartung leicht zugänglich sind.

Das Gerät darf nicht eingemauert werden, und es muss ein Freiraum von 5 cm um das Gerät herum gelassen werden.

Stellen Sie den Backofen nicht in der Nähe von Wärmequellen, Fritteusen oder anderen Quellen heißer Flüssigkeiten auf. Wenn dies nicht möglich ist, halten Sie die folgenden Sicherheitsabstände ein: 50 cm seitlich und oberhalb des Geräts und 50 cm zum hinteren Teil des Ofens.

VI. ENTNAHME VON FILMEN, INFORMATIONSMATERIAL UND ZUBEHÖR

Entfernen Sie nach dem Aufstellen des Geräts die Schutzfolie, das Informationsmaterial und das Zubehör vom Gerät. Es wird empfohlen, keine scheuernden/aggressiven Substanzen oder Metallgegenstände (z. B. Schaber) zu verwenden. Sollten Klebereste zurückbleiben, wischen Sie diese mit einem weichen Tuch ab, das mit einem ölhaltigen, für Edelstahloberflächen geeigneten, nicht aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel getränkt ist.



VII. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der Anschluss an das Stromnetz muss den geltenden Vorschriften des Landes, in dem das Gerät installiert wird, entsprechen und von qualifiziertem und befugtem Personal durchgeführt werden. Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften kann zu Schäden und Verletzungen führen, die Garantie erlöschen lassen und den Hersteller von jeglicher Verantwortung befreien. Vor dem Anschluss an das Stromnetz sicherstellen, dass Spannung (V) und Frequenz (Hz)

(Hz) mit den Angaben auf dem Typenschild auf der Rückseite des Geräts übereinstimmen. Wenn das Gerät in Betrieb ist, darf der Wert der Netzspannung nicht um +/- 10% von dem auf dem Typenschild angegebenen Wert abweichen.

Das Gerät ist mit einem Kabel mit Schuko-Stecker ausgestattet.

Um das Gerät an das Stromnetz anzuschließen, stecken Sie den Stecker einfach in die entsprechende Steckdose.

Eine ordnungsgemäße **Erdung**  ist obligatorisch, und das Erdungskabel darf niemals über den Schutzschalter unterbrochen werden. Wenn mehrere Geräte in der gleichen Umgebung vorhanden sind, muss eine Potentialausgleichsverbinding mit einer entsprechenden Klemme hergestellt werden, die mit dem  symbol gekennzeichnet ist.

Diese Klemme ermöglicht den Anschluss eines Erdungskabels gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen. Die Wirksamkeit des Potentialausgleichssystems muss gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen ordnungsgemäß geprüft werden.

Der Backofen muss direkt an das Stromnetz angeschlossen werden und muss einen leicht zugänglichen Schalter vor sich haben. Er muss gemäß den nationalen, internationalen und lokalen Gesetzen des Landes, in dem er installiert wird, in die Anlage eingebaut werden. Dieser Schalter muss eine getrennte Polarisierung aufweisen, die eine vollständige Abschaltung gemäß der Überspannungskategorie III gewährleistet. Eine korrekte Erdung ist obligatorisch, und der Erdungsleiter darf nicht durch den Schutzschalter betätigt werden.

VIII. AUSWECHSELN DES STROMVERSORGUNGSKABELS

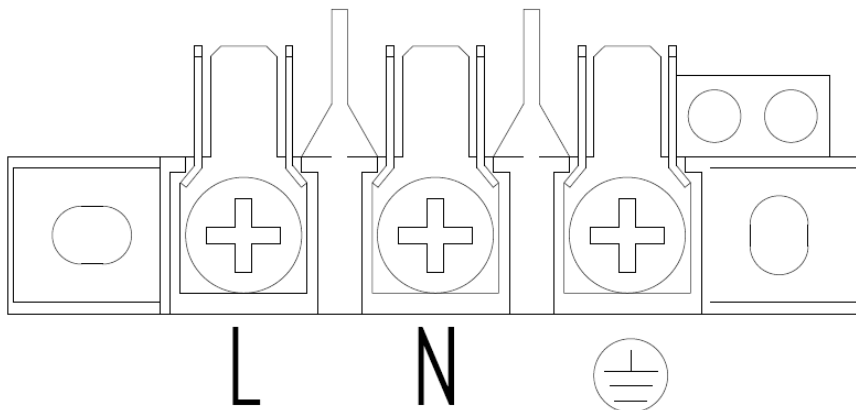
Dies muss von einem qualifizierten und autorisierten Techniker durchgeführt werden. Das Erdungskabel muss immer gelb-grün sein.


WARNUNG: Ein falscher Anschluss kann zu einer Überhitzung des Anschlusskastens und damit zu einem Durchbrennen und einem Stromschlag führen.

Das Gerät muss mit einem H07RN-F-Kabel an das Stromnetz angeschlossen werden.

Um das Stromversorgungskabel zu ersetzen, gehen Sie wie folgt vor:

- **Trennen Sie das Gerät von der Netzstromversorgung.**
- Entfernen Sie die Schrauben, mit denen die Rückwand des Backofens befestigt ist.
- Nehmen Sie die Rückwand des Backofens ab.
- Lösen Sie die Kappe der Kabelverschraubung.
- Lösen Sie im Klemmenkasten die Schrauben, mit denen die Leiter befestigt sind.
- Entfernen Sie die Adern des Stromversorgungskabels. Entfernen Sie das alte Kabel aus der Kabelverschraubung.
- Führen Sie das neue Versorgungskabel durch die Kabelverschraubung.
- Schließen Sie die neuen Kabeladern an den Anschlusskasten an, indem Sie die Anschlusspläne auf dem Schild an der Rückwand des Backofens beachten.
- Prüfen Sie, ob alle Anschlüsse fest sitzen, bevor Sie den Backofen an das Stromnetz anschließen.
- Schließen Sie den unteren Teil der Geräterückseite, indem Sie die entsprechenden Schrauben anziehen, das Stromversorgungskabel verriegeln und die Kappe der Kabelverschraubung befestigen.



 = **Gelb/Grün:** Schutzleiter "EARTH".

N = Blau: Neutralleiter.

L = Braun, Grau, Schwarz: Live-Dirigenten

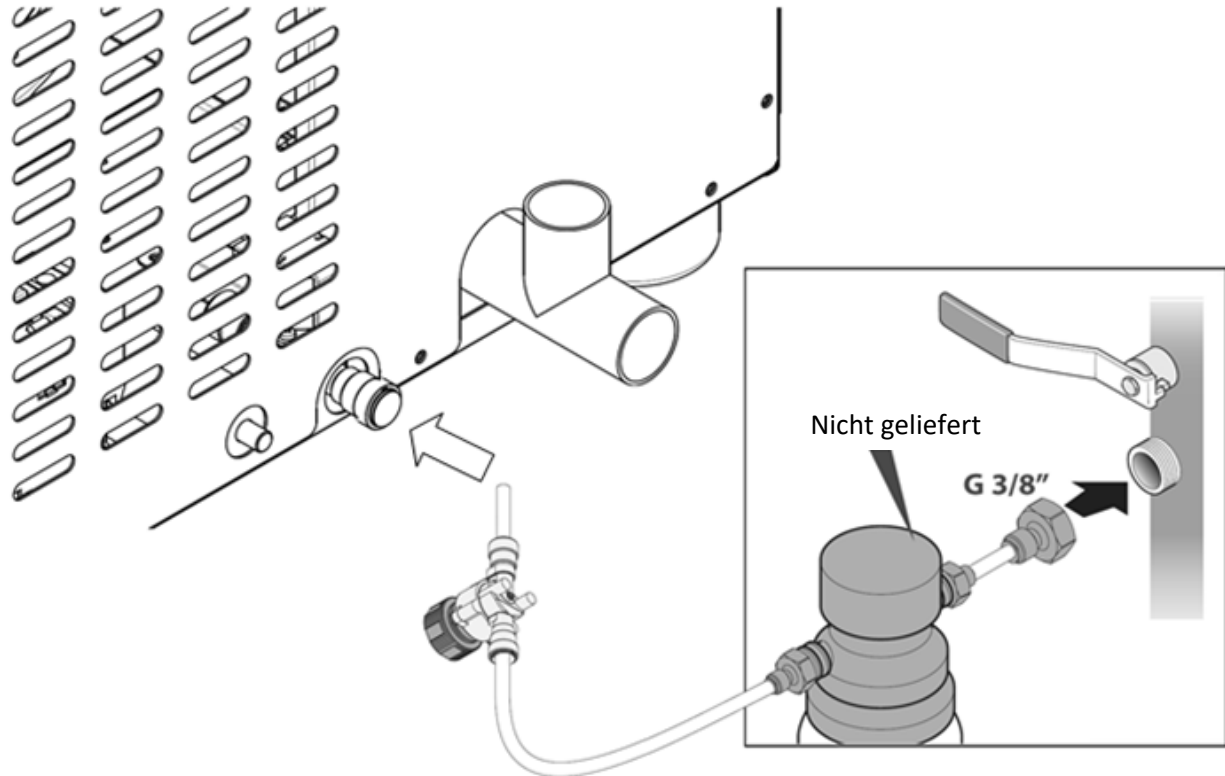
IX. HYDRAULISCHER ANSCHLUSS

Das Gerät ist mit einem \varnothing 8 mm Wasseranschluss ausgestattet.

Ein 1,5 m langer Schlauch mit G3/4"-Anschlüssen gemäß den geltenden Vorschriften, der bei der Installation zu montieren ist, gehört zum Lieferumfang.

Verwenden Sie für den Anschluss nur das mitgelieferte Material. Keine anderen Schläuche verwenden oder wiederverwenden. Bevor Sie den Schlauch an das Gerät anschließen, lassen Sie Wasser laufen, um eventuelle Verunreinigungen in der Wasserleitung zu entfernen.

Sehen Sie einen Absperrschieber vor, um die Wasserzufuhr bei Bedarf zu schließen.



EINGEHENDE WASSERSPIELE

Das ankommende Wasser muss folgende Merkmale aufweisen:

- 30°C (86°F) Höchsttemperatur;
- Maximal 5°f (französische Grad) Härte, um Kalkablagerungen im Garraum zu vermeiden;
- trinkbar sein;
- Druckwerte zwischen 150 kPa (1,5 bar) und 200 kPa (2 bar).
- **Druck niedriger als 150 kPa (1,5 bar):** kann das Gerät nicht ordnungsgemäß funktionieren.
- **Druck höher als 200 kPa (2 bar):** einen auf 200 kPa (2 bar) eingestellten Druckminderer einbauen.

Übermäßig hartes Wasser (> 5°f): Entmineralisierungsgeräte verwenden (beim Hersteller/Händler erhältlich); eine zu hohe Wasserhärte kann zu Kalkablagerungen im Garraum führen und die internen Leitungen, Heizelemente, Ventilatoren und Magnetventile beschädigen

Zwischen der Wasserleitung und dem Backofen muss ein Absperrventil und ein mechanischer Filter installiert werden.

Bevor Sie das Gerät anschließen, lassen Sie ausreichend Wasser durch die Rohrleitungen laufen, um eventuelle Rückstände zu entfernen und zu verhindern, dass diese die Magnetventile erreichen.

X. ENTLERUNGSANSCHLUSS

WASSER ABZIEHEN

Das aus dem Ofen abfließende Wasser kann hohe Temperaturen (90°C) erreichen. Die für die Ableitung des Wassers verwendeten Rohre müssen diesen Temperaturen standhalten. Das Abflussrohr befindet sich im unteren hinteren Teil des Ofens und muss mit einem starren oder flexiblen Rohr verbunden und zu einem offenen oder mit Siphon versehenen Abfluss geleitet werden. Sein Durchmesser darf nicht kleiner sein als der des Ablaufstutzens des Ofens. Es wird empfohlen, einen geeigneten Siphon zwischen dem Backofen und dem Abwassernetz zu installieren, um zu verhindern, dass Dämpfe aus dem Backofen austreten und schlechte Gerüche aus dem Abwassernetz eindringen. Vermeiden Sie Biegungen der flexiblen Rohre und Bögen der starren Rohre entlang des gesamten Abflusses.

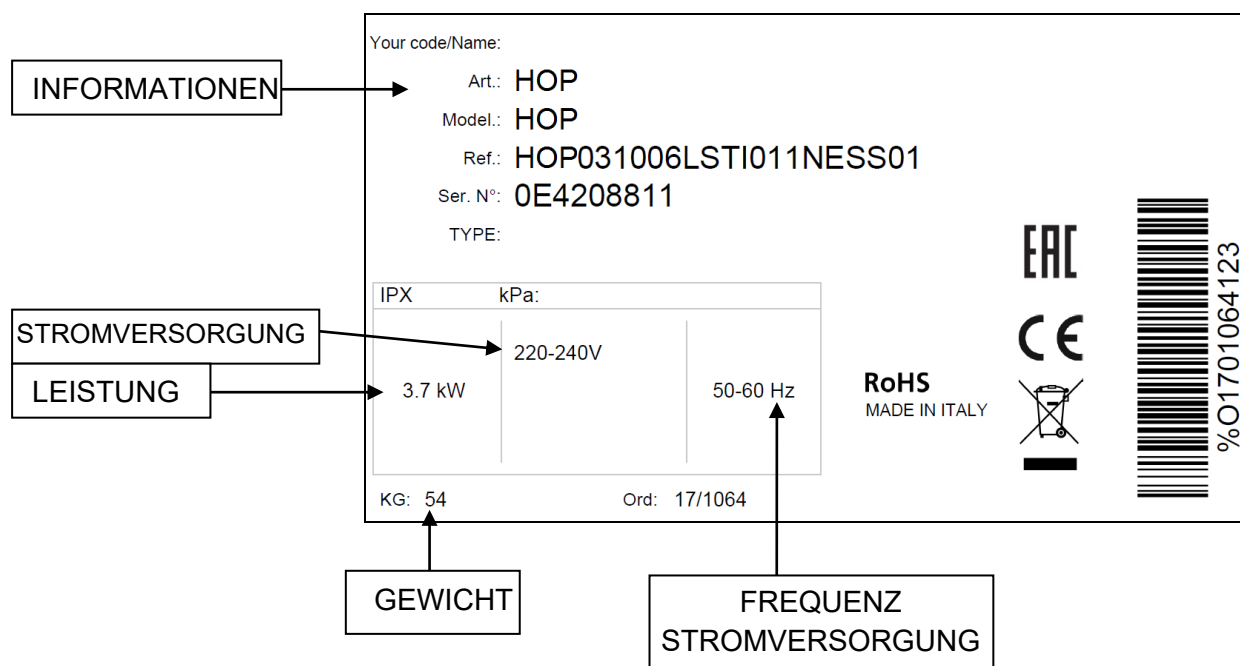
Das Rohr muss ein Mindestgefälle von 5 % entlang des Abschnitts aufweisen, um einen ausreichenden Abfluss zu gewährleisten.

Die horizontalen Abschnitte dürfen nicht länger als einen Meter sein. Der Backofen muss einen eigenen Anschluss an den Abfluss haben. Wenn mehrere Geräte an dieselbe Leitung angeschlossen sind, ist darauf zu achten, dass die Größe der Leitung einen normalen Abfluss ohne Probleme ermöglicht. Die örtlichen Vorschriften und Normen müssen eingehalten werden.

XI. STAPELN MEHRERER ÖFEN

Das Stapeln mehrerer Öfen erfordert die Verwendung eines speziellen Kits, das den richtigen Abstand zwischen den Öfen einhält.

XII. TECHNISCHES TYPENSCHILD



- Artikel Nr./Modell:** Modell nach Klassifizierung des Kunden
Ref: Modell nach der internen Klassifizierung des Herstellers
Ser. N° Identifikationsnummer, unterschiedlich für jedes Produkt identifiziert den Zertifizierungscode
TYP: Schutzgrad IPX3 gegen Spritzwasser / kPa.... einströmendes Wasserdruck.
Stromverbrauch: Nennleistung des Geräts in kW.
- Stromversorgung:** ART DES ELEKTRISCHEN ANSCHLUSSES AM KLEMMENKASTEN
Netzfrequenz: Frequenz des Geräts in Hz.
Gewicht: Gewicht des Geräts in kg.

ANWEISUNGEN FÜR DEN BENUTZER

I. WARNUNGEN

Lesen Sie das folgende Heft sorgfältig durch, da es Sicherheits- und Gebrauchsanweisungen für das Gerät enthält. Bewahren Sie es zum späteren Nachschlagen sorgfältig auf. Unsachgemäße Installation, Unterstützung, Wartung, Verwendung, Reinigung, Manipulationen oder Änderungen können zu Fehlfunktionen, Schäden und Verletzungen führen.

Das Gerät wurde zum Garen von Speisen in geschlossenen Räumen entwickelt und darf nur zu diesem Zweck verwendet werden. Jede andere Verwendung muss vermieden werden und gilt als unsachgemäß und gefährlich. Der Backofen darf nur von entsprechend geschultem Personal benutzt werden.

Um das Risiko von Unfällen oder Schäden am Gerät zu vermeiden, ist es außerdem wichtig, dass das Personal regelmäßig spezifische Sicherheitsanweisungen erhält.

Es wird nicht empfohlen, dass Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder ungeschulte Personen das Gerät benutzen, es sei denn, sie wurden von Personen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, in die Bedienung des Geräts eingewiesen. Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, wenn Kinder anwesend sind, und stellen Sie sicher, dass sie keinen Zugang zum Gerät haben oder es als Spielzeug benutzen. Es wird nicht empfohlen, das Gerät in der Nähe von Wärmequellen aufzustellen.

Lassen Sie auf keinen Fall leicht entflammbare Materialien neben dem Gerät liegen: Sie können einen Brand verursachen.

Die Lebensmittelbehälter, das Zubehör oder andere Gegenstände können während und nach dem Kochen hohe Temperaturen erreichen. Seien Sie bei der Handhabung vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden. Berühren Sie sie nur, wenn Sie eine Hitzeschutzausrüstung wie z. B. Thermokleidung tragen. Es besteht Verbrennungsgefahr!

Vorsicht beim Öffnen der Backofentür: Verbrennungsgefahr durch den aus dem Backofen austretenden Hochtemperaturdampf.

Der Backofen ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das Widerstände und Gebläse automatisch ausschaltet.

Stellen Sie keine anderen Wärmequellen wie Fritteusen oder Kochplatten neben den Backofen.

Geben Sie kein Salz auf die Speisen im Garraum des Backofens.

Dies kann den Garraum beschädigen. Wenn es sich nicht vermeiden lässt, reinigen Sie das Gerät so bald wie möglich.

Verwenden Sie Ihre Finger, um die Optionen des Bedienfelds einzustellen. Die Verwendung eines anderen Gegenstandes kann das Gerät beschädigen und damit die Garantie ungültig machen.

Die Außenteile des Backofens können Temperaturen von bis zu 60°C erreichen. Um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden, ist es daher empfehlenswert, die mit dem Symbol an der Seite gekennzeichneten Bereiche oder Teile nicht zu berühren.

Beschädigte oder zerbrochene Glasteile, die Teil der Tür sind, müssen sofort ersetzt werden (wenden Sie sich an den Kundendienst).

Bei längerer Nichtbenutzung (mehrere Tage) empfiehlt es sich, die Strom- und Wasserversorgung zu unterbrechen.

Der Hersteller haftet nicht für Schäden an Personen oder Gegenständen, die durch Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften oder durch Manipulation auch nur eines einzigen Teils des Geräts und durch die Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen verursacht werden.

Dieses Gerät entspricht den geltenden EU-Richtlinien.



II. ERSTE VERWENDUNG

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen Sie gewissenhaft alle Kontrollen durchführen, die notwendig sind, um die Konformität der Systeme und der Installation dieses Geräts mit den Vorschriften und den technischen und sicherheitstechnischen Hinweisen in dieser Anleitung festzustellen.

Im Inneren des Geräts dürfen sich keine Plastiktüten, Gebrauchsanweisungen, Plastikfolien oder andere Arten von Informationsmaterial befinden.

Alle Verpackungen müssen gründlich entfernt werden, auch die Schutzfolie an den Wänden des Ofens. Die Lüftungsöffnungen und die Lüftungsschlitze müssen offen und frei von Hindernissen sein. Die Teile des Backofens, die für den Einbau demontiert wurden, müssen wieder montiert werden.

III. TESTUNG

Der Backofen muss durch ein Probegaren getestet werden, um zu prüfen, ob das Gerät einwandfrei funktioniert und keine Probleme oder Störungen auftreten. Stellen Sie den Temperaturregler auf 150° C und den Timer auf 10 Minuten.

Kreuzen Sie alle Punkte in der folgenden Liste an:

- Die Garraumbelichtung ist eingeschaltet.
- Der Backofen schaltet ab (Heizung, Motor/Lüfter), wenn die Tür geöffnet wird, und nimmt den Betrieb wieder auf, wenn die Tür wieder geschlossen wird.
- Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, schaltet sich der Temperaturfühler aus und die Heizelemente werden abgeschaltet.

IV. REINIGUNG DES GARRAUMS VOR DEM GEBRAUCH

Vor dem ersten Garen mit dem Backofen empfiehlt es sich, das Gerät zu reinigen, um eventuelle Verarbeitungsrückstände aus dem Garraum zu entfernen. Jeder Reinigungsvorgang muss bei ausgeschaltetem Backofen durchgeführt werden: Es ist daher erforderlich, die Stromversorgung des Geräts auszuschalten und zu warten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

ACHTUNG: Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl oder unter Druck stehendem Dampf.

Heizen Sie den leeren Backofen etwa 30 Minuten lang auf 200 °C auf, um Gerüche aus der Wärmedämmung zu entfernen. Reinigen Sie die Wände des Garraums mit heißem Wasser und Seife und spülen Sie sie anschließend ab; verwenden Sie niemals aggressive oder säurehaltige Produkte. Der Garraum darf keine Lösungsmittel- oder Reinigungsmittelrückstände aufweisen. Diese sollten durch gründliches Abspülen mit einem feuchten Tuch und unter Verwendung eines geeigneten Schutzes für Augen, Mund und Hände entfernt werden. Es wird empfohlen, immer nur Produkte zu verwenden, die mit Stahl verträglich sind. Mögliche Korrosionsgefahr.

V. EMPFEHLUNGEN WÄHREND DES KOCHENS

Wenn Sie besonders fetthaltige Speisen zubereiten müssen, empfiehlt es sich, stets die mitgelieferte Fettauffangschale zu verwenden, um die beim Kochen abfallenden Fette und Öle aufzufangen.

Es wird empfohlen, die Trommel vor jedem Gebrauch gründlich zu reinigen.

Um ein gleichmäßiges Garen zu gewährleisten, darf der Backofen nicht überlastet werden.

Um Wärmeverluste zu vermeiden, wenn die Backofentür geöffnet wird, um Speisen hineinzustellen, heizen Sie den Backofen auf mindestens 30 °C über der gewünschten Gartemperatur vor.

Bei Eingriffen in das Gargut die Tür so kurz wie möglich offen lassen, um zu verhindern, dass die Temperatur im Backofen so weit absinkt, dass das Gelingen des Garvorgangs gefährdet ist.

ACHTUNG: Es ist ratsam, die Tür zweimal zu öffnen: Lassen Sie die Tür für 4-5" angelehnt (3-4 cm) und öffnen Sie sie dann vollständig. Dies soll verhindern, dass die Hitze im Ofen Probleme oder Verbrennungen verursacht.

Das Gerät ist mit einem Kondensationssystem ausgestattet, um den beim Garen entstehenden Dampf abzuführen und so die Qualität der zu garenden Tiefkühlprodukte zu erhalten. Dank dieses Systems benötigt der Ofen keine Kondensat- oder Absaughaube.

VI. NORMALE INSTANDHALTUNG

Für die normale Wartung ist allein der Benutzer verantwortlich. Für außergewöhnliche Wartungsarbeiten, die einen autorisierten Techniker erfordern, muss der Kundendienst kontaktiert werden.

Bevor Sie routinemäßige Wartungsarbeiten durchführen, müssen Sie die Stromversorgung des Geräts ausschalten und warten, bis das Gerät vollständig abgekühlt ist.

WARNUNG: Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl oder unter Druck stehendem Dampf.

NORMALE REINIGUNG DES GARRAUMS

Reinigen Sie das Gerät am Ende eines Arbeitstages, sowohl aus hygienischen Gründen als auch um Funktionsstörungen zu vermeiden. Der Backofen darf niemals mit einem Hochdruckwasserstrahl oder einem Dampfgenerator gereinigt werden. Verwenden Sie keine säurehaltigen Produkte, scheuernde Substanzen, ätzende Reinigungsmittel auf Sandbasis oder Natronlauge. Verwenden Sie für die Reinigung geeignete Schutzhandschuhe.

Um den Backofen zu reinigen, gehen Sie wie folgt vor:

- Öffnen Sie bei kaltem Backofen die Backofentür und besprühen Sie mit einem Handsprüher alle Oberflächen des Garraums mit Wasser, wobei der Abstand zwischen Sprühstrahl und Oberflächen mindestens 20 cm betragen muss.
Achtung: Verwenden Sie dazu kein Salzwasser.
- Schalten Sie das Gerät ein, stellen Sie die Temperatur auf 80°C und lassen Sie den Ofen 10 Minuten lang laufen.
- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Mit heißem Wasser und geeigneter Seife reinigen, dann abspülen.
Hinweis: Als Alternative zur Seife kann je nach Zustand des Backofens auch ein Backofenreiniger verwendet werden.

Es ist strengstens untersagt, den Garraum bei Temperaturen über 80°C zu waschen. Es besteht Verbrühungsgefahr. Die Garraumdichtung muss täglich mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel gereinigt werden, um ihre einwandfreie Funktion zu gewährleisten. Bei eingetrockneten Rückständen Kunststoffborsten oder einen in Essig und warmem Wasser getränkten Schwamm verwenden.

Achtung: Fette und Speisereste im Garraum können sich bei der Benutzung des Backofens entzünden, daher sollten sie umgehend entfernt werden. Verwenden Sie nur die vom Hersteller des Geräts empfohlenen Produkte.

TROMMELREINIGUNG

Die rotierende Trommel ist vollständig aus Edelstahl gefertigt, so dass sie in der Spülmaschine mit speziellen Reinigungsmitteln für Stahloberflächen gereinigt werden kann. Es wird empfohlen, so wenig wie möglich Scheuermittel aus Metall zu verwenden, um das Drahtgeflecht, aus dem die Trommel besteht, nicht zu beschädigen.

Achtung: Versuchen Sie, die Trommel so oft wie möglich zu reinigen, damit sich keine hartnäckigen Ablagerungen bilden, die nur mit Metallspülern entfernt werden können.

AUSSENREINIGUNG

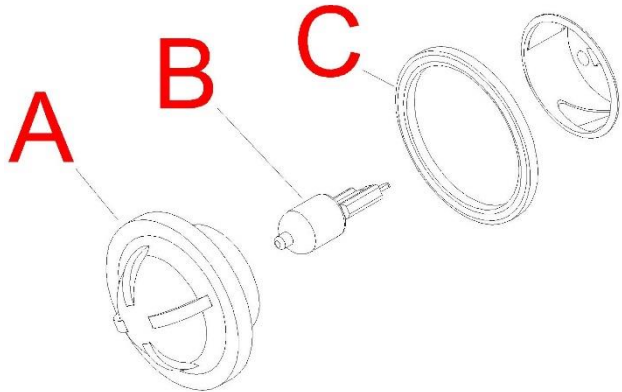
Verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch mit warmem Wasser oder Produkte, die für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sind. Verwenden Sie keine säurehaltigen Produkte oder Ammoniak.

WARNUNG: Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl oder unter Druck stehendem Dampf.

GLÜHBIRNEN AUSWECHSELN

WARNUNG: Halten Sie sich strikt an das folgende Verfahren, um einen Stromschlag oder Personenschäden zu vermeiden:

- Trennen Sie den Backofen vom Stromnetz und lassen Sie ihn abkühlen.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung "A" ab und achten Sie dabei auf die Dichtung "C".
- Ersetzen Sie die Glühbirne "B" durch eine mit den gleichen Eigenschaften.
- Schrauben Sie die Glasabdeckung "A" wieder an und achten Sie dabei auf die Dichtung "".



Sollte der Glasdeckel zerbrechen oder beschädigt werden, verwenden Sie den Backofen nicht, bis der Deckel ersetzt wurde. (Kontaktieren Sie den Kundendienst).

VII. AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

Es ist ratsam, das Gerät regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr) von einem autorisierten Fachmann überprüfen zu lassen.

Jegliche Wartungs-, Installations- oder Reparaturarbeiten müssen von qualifiziertem und autorisiertem Personal durchgeführt werden, das sich mit dem Kundendienst in Verbindung setzt.

Vor jedem Eingriff ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen, die Wasserhähne abzdrehen und abzuwarten, bis es abgekühlt ist.

Bevor Sie das Gerät von seinem Standort entfernen, vergewissern Sie sich, dass die Strom- und Wasseranschlüsse (Stromkabel, Wasserleitung und Abfluss) ordnungsgemäß abgeklemmt wurden.

Wenn das Gerät auf Rädern steht, vergewissern Sie sich, dass die Stromkabel, Rohre oder andere Gegenstände beim Bewegen des Geräts nicht beschädigt werden.

Vergewissern Sie sich, dass die Bremse angezogen ist.

Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von Wärmequellen auf (z. B. Fritteusen usw.).

Überprüfen Sie nach der Arbeit und dem Zurückstellen des Geräts in die Ausgangsposition, ob die Strom- und Wasseranschlüsse richtig angeschlossen sind.

VIII. WARTUNG IM FALLE EINES BRUCHS

Trennen Sie im Falle einer Störung das Gerät vom Stromnetz und schließen Sie die Wasserzufuhr. Bevor Sie den Kundendienst anrufen, prüfen Sie die nachstehende Tabelle.

FEHLER	URSACHE	LÖSUNG
Wenn der Garvorgang mit der Taste "START" gestartet wird, startet der Ofen nicht	Die Backofentür ist offen	Backofentür schließen.
	Der Mikroschalter, der das Schließen der Tür erkennt, ist möglicherweise abgeklemt oder beschädigt.	Für den Anschluss oder den Austausch von Teilen wenden Sie sich bitte an einen Fachtechniker (Kundendienst).
Der Motorlüfter stoppt während des Kochens	Der thermische Motorschutz löst aus Gründen aus, die mit der Überhitzung des Motors zusammenhängen (Wärmequellen in der Umgebung, fehlende natürliche Belüftung)	Schalten Sie den Backofen aus und warten Sie, bis sich der Thermoschutz des Motors automatisch zurücksetzt. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen Fachmann.
	Bruch des Motorkondensators	Für den Austausch des Motorkondensators wenden Sie sich bitte an einen Fachmann.
Backofenlicht aus	Lockere Lampe	Setzen Sie die Glühbirne richtig ein.
	Durchgebrannte Lampe	Ersetzen Sie die defekte Lampe (siehe Abschnitt "Ordentliche Wartung")
	Fehlfunktion des Antriebsrelais (auf der Elektronikplatine)	Wenden Sie sich für den Austausch an einen Fachtechniker (Kundendienst).
Der Ofen gart nicht gleichmäßig	Einer der Ventilatoren ist stehen geblieben	Zur Überprüfung/Reparatur von Ventilatoren wenden Sie sich bitte an einen Fachmann.
	Eines der Heizelemente ist gebrochen	Für den Austausch der Heizelemente wenden Sie sich bitte an einen Fachmann.
	Die Dichtung ist nicht richtig angebracht oder beschädigt	Setzen Sie die Dichtung richtig ein und lassen Sie sie von einem Fachmann austauschen (Kundendienst), wenn sie beschädigt ist.
Der Ofen ist vollständig ausgeschaltet	Keine Stromzufuhr	Wiederherstellung der Versorgungsspannung (magnetothermischer Schalter)
	Falscher Anschluss an die Netzstromversorgung	Anschluss an die Netzstromversorgung prüfen
	Sicherheitsthermostat ausgelöst	Setzen Sie den Sicherheitsthermostat zurück (siehe Abschnitt "Zurücksetzen des Sicherheitsthermostats"). Sollte das Problem erneut auftreten, wenden Sie sich an einen Fachtechniker (Kundendienst).
Aus dem Rauchabzugsrohr des Ofens tritt eine große Menge Dampf aus.	Der Wasserzulauf ist geschlossen	Öffnen Sie das Wassereinlassventil..
	Falscher Anschluss an die Wasserversorgung	Überprüfen Sie den Anschluss an die Wasserversorgung, um sicherzustellen, dass keine Hindernisse vorhanden sind.
	Wassereinlassfilter verdeckt/verstopft	Wasserzulauffilter reinigen.
	Magnetventil funktioniert nicht/ ist verstopft	Überprüfen Sie das Magnetventil auf ordnungsgemäße Funktion und stellen Sie sicher, dass es nicht verstopft ist. Sollte das Problem erneut auftreten, wenden Sie sich an einen Fachtechniker, um es auszutauschen

Hinweis: Bei Fragen oder Hilfe immer an den Kundenservice wenden!

FEHLER	URSACHE	LÖSUNG
Auf dem Display erscheint der Alarm "Er1". (siehe Abschnitt "Signalisierung und Alarme der elektronischen Schalttafel")	Fehlfunktion des Temperaturmessfühlers im Garraum - der Fühler ist wahrscheinlich abgeklemmt oder gebrochen.	Wenden Sie sich an einen Fachtechniker (Kundendienst), um es wieder anzuschließen oder auszutauschen.
Alarm "Er2" erscheint auf dem Display (siehe Abschnitt "Elektronische Anzeigetafel und Alarme")	Fehlfunktion des Mikroschalters, der die Drehung des Motors des Drehspießes erfasst - der Mikroschalter ist nicht angeschlossen oder defekt.	Um den Mikroschalter wieder anzuschließen oder auszutauschen, wenden Sie sich an einen Fachtechniker (Kundendienst).
	Der Motor der Drehspießeinheit funktioniert nicht richtig, da er nicht elektrisch angeschlossen oder beschädigt ist.	Für den Wiederanschluss oder den Austausch des Motors der Rotisserieeinheit wenden Sie sich bitte an einen Fachtechniker (Kundendienst).
Alarm "Er3" erscheint auf dem Display (siehe Abschnitt "Elektronische Anzeigetafel und Alarme")	Fehlfunktion des Temperaturmessfühlers in der Kondensationskammer - der Fühler ist wahrscheinlich abgeklemmt oder gebrochen.	Um den Mikroschalter wieder anzuschließen oder auszutauschen, wenden Sie sich an einen Fachtechniker (Kundendienst).

Wenn das Problem weiterhin besteht, raten wir Ihnen, sich an den Händler oder Hersteller zu wenden und den Kundendienst zu kontaktieren, das Problem zu beschreiben und die Artikelnummer (Art.) und die Seriennummer (Ser N°) Ihres Geräts anzugeben. Diese Informationen finden Sie auf dem INFORMATIONSTAB auf der Rückseite des Geräts.

IX. RÜCKSTELLUNG DES SICHERHEITSTHERMOSTATS

Der Sicherheitsthermostat ist eine Vorrichtung, die die Innentemperatur des Backofens überwacht und den Betrieb unterbricht, wenn im Garraum eine abnormale Temperatur erreicht wird, die in der Regel durch eine Beschädigung des Ofenkontrollfühlers oder durch die Positionierung von Wärmequellen in der Nähe des Backofens verursacht wird.

Wenn der Sicherheitsthermostat anspricht, werden alle Funktionen des Backofens gesperrt. Der Hauptanschlusskasten des Backofens wird jedoch weiterhin mit Strom versorgt.

Der Thermostat muss von qualifiziertem Fachpersonal repariert werden. Gefahr eines elektrischen Schlages.

Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz, bevor Sie den Sicherheitsthermostat wieder einschalten, und wie folgt vorgehen:

- 1) Warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist, und schrauben Sie die 6 abnehmbaren seitlichen Befestigungsschrauben ab.
- 2) Auf dem unteren Teil befindet sich eine Reset-Taste. Drücken Sie die Taste, bis Sie ein "Klicken" hören: Dies zeigt an, dass die Rücksetzung durchgeführt wurde.
- 3) Bringen Sie die abnehmbare Seite wieder an und befestigen Sie sie mit den 6 zuvor entfernten Schrauben.
- 4) Schließen Sie den Backofen wieder an das Stromnetz an, damit er wieder funktioniert.

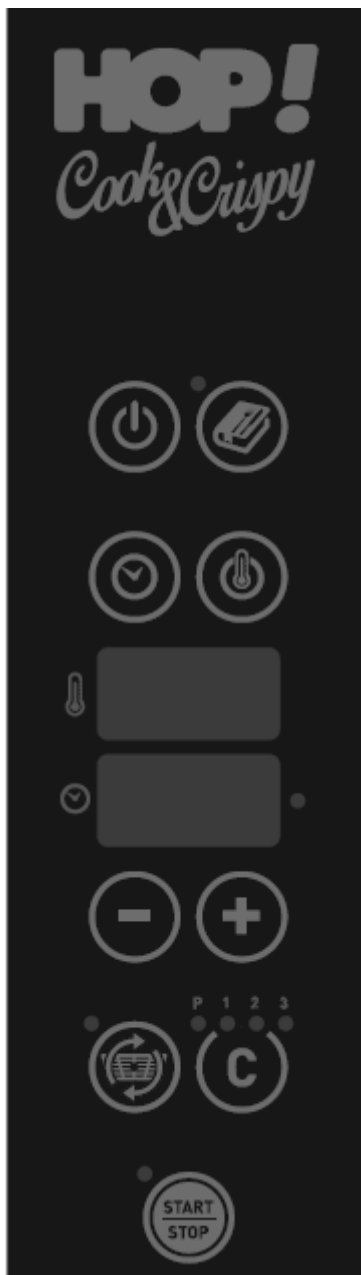
Nach mehrmaligem Auslösen wird der Sicherheitsthermostat empfindlicher gegenüber Temperaturen. Es wird empfohlen, das Bauteil auszutauschen, wenn sich die Situation wiederholt, und den Ofen auf ordnungsgemäßen Betrieb und Positionierung zu überprüfen.

X. ERSATZTEILE

Verwenden Sie nur autorisierte Originalteile. Alle Arbeiten müssen von autorisiertem technischem Fachpersonal durchgeführt werden.

Wenden Sie sich an den Kundendienst, um Ersatzteile anzufordern.

VERWENDUNG DES BEDIENFELDS



ON/OFF Schalter



SCHALTFLÄCHE "REZEPTPROGRAMM"



TIMER-TASTE



TEMPERATURTASTE



TASTE ZUM VERRINGERN DES WERTS



WERTSTEIGERUNGSKNOPF



TROMMELDREHKNOPF



TASTE FÜR DIE KOCHPHASE



START/STOPP-TASTE FÜR DEN GARVORGANG

on/off Schalter



Wenn der Ofenanschlusskasten mit Strom versorgt wird, erscheint auf der oberen Anzeige "OFF". Dies zeigt an, dass die Karte eingeschaltet ist, sich aber im Standby-Modus befindet.

Drücken Sie , um die Funktionen der Karte zu aktivieren.

Auf der oberen Anzeige wird die Temperatur des Garraums angezeigt; die Beleuchtung des Garraums leuchtet auf.

Die Karte ist dann bereit, um eine manuelle Garstufe oder ein programmiertes Rezept einzustellen. Wenn das Gerät 10 Minuten lang nicht benutzt wird, wird der Backofen auf "OFF" gestellt, was auf dem oberen Display des Geräts angezeigt wird.

KOCHEN IM MANUELLEN MODUS




Um ein Garprogramm im manuellen Modus zu erstellen, stellen Sie die folgenden erforderlichen Werte ein:

- Temperatur
- Zeitschaltuhr
- Drehung der Trommel


Temperatur

Der einstellbare Temperaturwert reicht von einem Minimum von 30°C bis zu einem Maximum von 300°C.


Hinweis: Die Temperatur von 300 °C kann maximal 40 Minuten lang aufrechterhalten werden.

Um die gewünschte Temperatur einzustellen, drücken Sie die Taste  und dann die Tasten  oder , um den gewünschten Wert einzustellen.

In der oberen Anzeige blinkt der eingestellte Wert.



Drücken Sie die Taste  erneut, um den eingestellten Wert zu bestätigen: Der eingestellte Temperaturwert wird in der oberen Anzeige angezeigt.

Nach 5 Sekunden Inaktivität zeigt das obere Display die aktuelle Temperatur im Garraum an.

Hinweis: Während des Garvorgangs zeigt das obere Display die momentane Temperatur im Inneren des Garraums an. Um die eingestellte Temperatur anzuzeigen, drücken Sie .

Zeit

Der Einstellbereich der Garzeit reicht von "- - -" bis 120 Minuten.


Stellen Sie die gewünschte Garzeit durch Drücken der Taste  ein und drücken Sie dann die Taste 


oder  um seinen Wert einzustellen.

Die untere Anzeige zeigt den eingestellten Wert blinkend an.

Der angezeigte Anfangswert ist "- - -". Dieser Wert zeigt eine unendliche Garzeit an: Der Koch muss den laufenden Garvorgang zum richtigen Zeitpunkt manuell mit stoppen.

Während eines Garvorgangs mit unendlicher Zeit zeigt das untere Display die seit Beginn des Garvorgangs verstrichene Zeit in Minuten an.

Während eines Garvorgangs mit voreingestellter Zeit zeigt das untere Display die verbleibende Zeit am Ende des Garvorgangs an. 

Drücken Sie erneut , um den eingestellten Wert zu bestätigen:

Der Wert der eingestellten Garzeit erscheint auf der unteren Display.



Nach 5 Sekunden Inaktivität zeigt das obere Display die aktuelle Temperatur im Garraum an.

Drehung der Trommel

Mit dieser Funktion können Sie die Art der Trommeldrehung einstellen.

Um darauf zuzugreifen, drücken Sie die Taste , nachdem Sie die Parameter Zeit und Temperatur eingestellt haben.

Der Ofen zeigt auf dem oberen Display "rot" an, während auf dem unteren Display blinkend "0" angezeigt wird.

Benutzen Sie  or  um den gewünschten Drehwert einzustellen.

Es können folgende Werte eingestellt werden:


0 = Trommel blieb immer stehen

1 = 18 Sekunden lang drehen, 54 Sekunden lang pausieren

2 = 36 Sekunden lang drehen, 36 Sekunden lang pausieren

3 = 54 Sekunden lang drehen, 18 Sekunden lang pausieren

4 = Trommel immer in Rotation

Nachdem Sie die Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie auf , um den Wert zu bestätigen.

TROMMELBETRIEB

Neupositionierung beim Einschalten des Ofens

Bei jedem Einschalten des Backofens, d.h. beim Übergang vom Modus "OFF" zum Modus "ON", überprüft das Gerät automatisch die Position der Trommel. Wenn sich die Trommel nicht in der richtigen Position befindet, wird die automatische Neupositionierung der Trommel eingeleitet, was durch ". . ." auf dem oberen Display und "rot" auf dem unteren Display angezeigt. Unabhängig von der Türöffnung wird die automatische Neupositionierung bis zum Abschluss durchgeführt. Am Ende des automatischen Rückstellvorgangs gibt der Backofen einen Signalton ab, um anzuzeigen, dass der Vorgang erfolgreich abgeschlossen wurde, und die im Garraum abgelesene Temperatur wird auf dem oberen Display angezeigt.

Während des Vorheizens

Während der Vorwärmphase dreht sich die Trommel nicht, so dass die Lebensmittel sofort nach dem Öffnen der Tür eingefüllt werden können.

Umstellen am Ende des Kochvorgangs

Am Ende eines Garzyklus arbeitet der Backofen auf die gleiche Weise wie beim Start und führt dann eine automatische Überprüfung der Trommelposition durch.

Befindet sich die Trommel in einer anderen als der Ausrichtungsposition, wird die automatische Neupositionierung der Trommel eingeleitet, was durch ". . ." in der oberen Anzeige und "rot" in der unteren Anzeige angezeigt. Unabhängig von der Türöffnung wird der automatische Neupositionierungsvorgang bis zum Abschluss durchgeführt.

Nach Beendigung der automatischen Umstellung gibt der Backofen einen Signalton ab, um anzuzeigen, dass der Vorgang erfolgreich abgeschlossen wurde, und die im Garraum abgelesene Temperatur wird auf dem oberen Display angezeigt.


Hinweis: Am Ende JEDES KOCHZYKLUS wird der Einstellwert für die Rotation automatisch auf "0" gesetzt.



Normen für die sichere Verwendung

- Die Trommel wird am Ende eines jeden Garvorgangs sehr heiß. Ein direkter Kontakt mit den Händen ist strengstens untersagt.
Tragen Sie bei heißen Temperaturen Schutzhandschuhe, andernfalls verwenden Sie das serienmäßig mitgelieferte spezielle Zubehör zum Entfernen.
- Während des Garvorgangs muss sich die Trommel frei drehen.
Aus diesem Grund darf der Durchgang der Trommel niemals mit irgendwelchen Materialien blockiert werden. Vergewissern Sie sich, dass die Trommel frei rotieren kann, bevor Sie mit dem Garen beginnen: **Überhitzungsgefahr für den Motor der Trommelrotation.**

Phasen des Kochens

In jeder Betriebsart kann der Backofen auf 4 Garphasen eingestellt werden (5 für das Garen mit Programmen, unter Berücksichtigung der Vorheizphase mit der Vorheizart P17 = 3).


Während der Einstellung der Garparameter leuchtet die Phasen-Signalleuchte auf,  sobald eine Phase abgeschlossen ist.

Nach Beendigung einer Phase können Sie durch Drücken der Taste  zur nächsten Phase wechseln: Die Phasenampel springt auf den nächsten Schritt, so dass die anderen Schritte beendet werden können. 

Die Signalleuchte:

- a. Wenn sie in der Zeile "P" leuchtet, zeigt sie die Vorheizphase an (nur bei programmiertem Garen, mit Vorheizmodus P17 = 3)
- b. Wenn sie in der Zeile mit "1" leuchtet, bedeutet dies Phase 1
- c. Wenn sie in der Zeile mit "2" leuchtet, bedeutet dies Phase 2
- d. Wenn sie in der Zeile mit "3" leuchtet, bedeutet dies Phase 3
- e. Wenn sie in einer Reihe mit "1,2,3" eingeschaltet ist, zeigt sie gleichzeitig Schritt 4 an

Achtung: Eine Kochphase mit unendlicher Zeit erlaubt es nicht, weitere Phasen zu erstellen.

Hinweis: Während des Garvorgangs zeigt die Phasensignalleuchte  die aktuelle Garphase an. Am Ende jeder Garphase ertönt ein kurzer Signalton, um anzuzeigen, dass der Phasenwechsel stattgefunden hat.

Durch Drücken der Taste  können Sie von einer Garphase zur nächsten wechseln, noch bevor die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Vorheizen des Garraums


Das Gerät ist mit verschiedenen Vorheizmodi ausgestattet, die jeweils den Anforderungen des Kunden entsprechen, der selbst entscheiden kann, welchen Modus er verwenden möchte. Um die Art der Vorwärmung zu wählen, müssen Sie, nachdem Sie die nachstehende Beschreibung verstanden haben, den Parameter P17 ändern (siehe Parameteränderungsmodus) und auf die gewünschte Vorwärmungsart einstellen.

Ausschalten der Vorwärmung (P17 = 0)

Jede Vorheizfunktion ist deaktiviert.

Automatisches Vorheizen (P17 = 1)


Bei dieser Art der Einstellung wird die Vorwärmung automatisch vom Gerät eingestellt.

Sobald der Garzyklus über die Taste  gestartet wird, zeigt das obere Display die im Garraum abgelesene Temperatur an und das untere Display zeigt "PrE". Der Vorheizwert entspricht der Temperatur der ersten eingestellten Garphase, erhöht um 20 % (der Prozentsatz kann über den Parameter P06 geändert werden - siehe die Tabelle im Abschnitt Parameteränderung). Wenn die Vorheiztemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton, der Sie darauf hinweist, dass Sie die Tür öffnen müssen, um das Produkt zu backen. Sie können den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen, jedoch den Vorheizzyklus fortsetzen, bis die Tür geöffnet wird. Sobald die Tür geschlossen ist, beginnt der Garvorgang gemäß den in der ersten Garphase eingestellten Parametern.

Die maximal erreichbare Vorwärmtemperatur beträgt 300°C für eine Dauer von maximal 20 Minuten, danach wird der Ofen auf 280°C eingestellt.

Manuelles Vorheizen (P17 = 2)



Bei dieser Art der Einstellung muss das Vorheizen für jeden Garvorgang manuell eingestellt werden.

Beim Starten des eingestellten Garprogramms über die Taste  ertönt ein Piepton, der anzeigt, dass der gewünschte Vorheizwert eingestellt werden muss.

Die obere Anzeige zeigt die eingestellte Temperatur blinkend an.

In der unteren Anzeige erscheint "PrE".

Die Lampe in der Zeile der Taste "START/STOP" blinkt, während die Lampe "PRE-HEATING" leuchtet.

Stellen Sie die Vorwärmtemperatur durch Drücken der Tasten  oder  .

Drücken Sie die Taste , um das Vorheizen zu starten.

Wenn die Vorheiztemperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton, der anzeigt, dass Sie die Tür öffnen müssen, um das Produkt zu backen. Sie können den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste stumm schalten, aber den Vorheizzyklus fortsetzen, bis die Tür geöffnet wird. Sobald die Tür geschlossen ist, beginnt der Garvorgang gemäß den in der ersten Garphase eingestellten Parametern.

Die maximal erreichbare Vorwärmtemperatur beträgt 300°C für eine Dauer von maximal 20 Minuten, danach wird der Ofen auf 280°C eingestellt.

Manuelles + programmierbares Vorheizen (P17 = 3)



Bei dieser Art der Einstellung muss die Vorwärmung wie bei der manuellen Vorwärmung für jeden Kochzyklus manuell eingestellt werden.

Sie wird jedoch als "programmierbar" definiert, da ein Vorwärmwert auch bei benutzerspeicherten Rezepten gespeichert werden kann.




Während des Programmablaufs bezieht sich die erste Phase auf das Vorheizen.


Auf der oberen Anzeige wird die Vorwärmtemperatur blinkend angezeigt.

Auf der unteren Anzeige erscheint "PrE", was bedeutet, dass das Vorheizen während des Garvorgangs durchgeführt wird.

Wenn Sie die Vorheizphase aus dem Garzyklus entfernen möchten, drücken Sie die Tasten  und  : Auf der unteren Anzeige erscheint "no", um anzuzeigen, dass das Vorheizen deaktiviert wurde.

Zur Bestätigung drücken Sie die Taste .

Wenn Sie das Vorheizen beibehalten und die Vorheiztemperatur ändern möchten, drücken Sie die  und  Tasten. Danach drücken Sie die  Taste zur Bestätigung:

Wenn die Einstellungen abgeschlossen sind, drücken Sie die Taste , um zu den Einstellungen der anderen Garphasen zu wechseln (siehe Abschnitt Rezepteinstellungen). Genau wie bei den zuvor aufgeführten Vorheizmodi ertönt bei Erreichen der Vorheiztemperatur ein Signalton, der anzeigt, dass Sie die Tür öffnen müssen, um das Produkt zu backen. Sie können den Signalton durch Drücken einer beliebigen Taste abstellen, den Vorheizzyklus jedoch fortsetzen, bis die Tür geöffnet wird. Sobald die Tür geschlossen ist, beginnt der Garvorgang gemäß den in der ersten Garphase eingestellten Parametern. Die maximal erreichbare Vorwärmtemperatur beträgt 300°C für eine Dauer von maximal 20 Minuten, danach wird der Ofen auf 280°C eingestellt.


Schaltfläche




Diese Taste startet/stoppt ein zuvor eingestelltes Programm oder einen Garvorgang.



GAREN IM PROGRAMMIERTEN MODUS - SPEICHERN EINES REZEPTS

Der Backofen kann 99 Rezepte mit jeweils 4 Phasen (5 unter Berücksichtigung der Vorheizphase mit dem Vorheiztyp P17 = 3) speichern.

Erstellen Sie ein neues Garprogramm bei eingeschaltetem Backofen, indem Sie die Taste  und in der unteren Anzeige erscheint "P01", die blinkt, wenn das Programm frei ist, und feststeht, wenn das Programm benutzt wird.

Durch Drücken der  und  Tasten blättern Sie durch die Programmliste des Geräts.


Sobald das gewünschte Programm angezeigt wird, drücken Sie die  Taste: Die obere Anzeige wird zeigen die Temperatur im Inneren des Garraums an, während auf dem unteren Display die Nummer des gewählten Programms angezeigt wird.


Drücken Sie die Taste  oder , um mit der Einstellung des Garprogramms fortzufahren.


Mit Ausnahme des Vorheizmodus P17 = 3, bei dem der Backofen während des Vorheizens voreingestellt wird, wird auf der oberen Anzeige die eingestellte Temperatur blinkend angezeigt.

Die Signallampe zeigt an, in welcher Phase sie sich befindet. 

Schließen Sie das Garprogramm mit den gewünschten Werten ab.


Nach Beendigung des ersten Garvorgangs kann durch Drücken der Taste  auf die zweite (zweite Lampe leuchtet), dritte (dritte Lampe leuchtet) und vierte (1,2,3 Lampe leuchtet) Phase umgeschaltet werden. Die Signallampe zeigt jedes Mal den Wechsel von einer Phase zur anderen an.

Nach Beendigung jeder gewünschten Garphase drücken Sie die Taste  zur Bestätigung.

Drücken Sie die Taste  erneut, bis "STO" erscheint und auf der oberen Anzeige blinkt, um zu bestätigen, dass das Rezept gespeichert wurde.

Hinweis: Während des Garvorgangs können Sie die Programmdateien ändern, um das Rezept entsprechend anzupassen.

Änderungen, die während des Kochvorgangs vorgenommen werden, gelten jedoch nur für den Kochvorgang.

Hinweis: Wenn Sie in mehreren Phasen garen, können Sie mit dem nächsten Schritt fortfahren, bevor die Zeit der bevor die Zeit der aktuellen Phase abgelaufen ist, indem Sie die Taste  gedrückt halten.

GAREN IM PROGRAMMIERTEN MODUS - RÜCKKEHR ZUM MANUELLEN GAREN

Innerhalb des Rezeptbuchs, wenn die Lampe  blinkt, um in den manuellen Kochmodus zurückzukehren,


drücken Sie die Taste  und dann die Taste .

Die obere Anzeige zeigt die Temperatur des Garraums an.

GAREN IM PROGRAMMIERTEN MODUS - ABRUFEN EINES REZEPTS



Wenn der Ofen auf ON steht, drücken Sie die Taste , um das Rezeptbuch des Geräts aufzurufen.

Verwenden Sie die Tasten  und , um im Rezeptbuch zu blättern. Drücken Sie die Taste , um das entsprechende Rezept auszuwählen. Die LED "RECIPE PROGRAM" leuchtet und auf dem unteren Display wird der Name des geladenen Programms angezeigt.


Sie können die Daten des ausgewählten Rezepts ändern oder die Taste  drücken, um den Garvorgang mit den Parametern des ausgewählten Rezepts zu starten.



GAREN IM PROGRAMMIERTEN MODUS - BESEITIGUNG EINES REZEPTS




Wenn der Backofen auf ON steht, drücken Sie die Taste , um das Rezeptbuch des Backofens aufzurufen. Blättern Sie mit den Tasten  und  durch das Rezeptbuch, bis Sie das gewünschte Rezept erreicht haben.



Löschen Sie das Rezept endgültig, indem Sie die Tasten  und gleichzeitig . Nach dem Löschen des Rezepts blinkt seine Bezeichnung (z. B. P01).

GAREN IM PROGRAMMIERTEN MODUS - AUSLASSEN EINER GARPHASE

Wenn der Backofen auf ON steht, drücken Sie die Taste , um das Rezeptbuch des Backofens aufzurufen.

Blättern Sie mit den Tasten  und  durch das Rezeptbuch, bis Sie zu dem Rezept gelangen, das die zu löschende Phase enthält.



Drücken Sie die Taste  und dann zweimal die Taste . Gehen Sie mit der Taste  auf die zu löschende Phase (die Phase wird immer durch das Blinken der entsprechenden Lampe angezeigt).


Die Garphase kann durch gleichzeitiges Drücken der Tasten  und  dauerhaft gelöscht werden. Nach dem Löschen der Garphase kehrt die Anzeige des Geräts zu der Phase vor der gelöschten Phase zurück.

Hinweis: Wenn Sie eine Garphase löschen, werden die ausgewählte Phase und alle nachfolgenden Phasen gelöscht. Wenn Sie z. B. Phase 3 eines 4-Phasen-Rezepts löschen möchten, löschen Sie damit auch Phase 4.


Schnellkühlfunktion des Garraums

Das Gerät ist mit einer Schnellkühlfunktion des Garraums ausgestattet, mit der Sie die Temperatur des Garraums am Ende eines Programms schnell absenken können.

Um darauf zuzugreifen, drücken Sie bei eingeschaltetem Backofen die Taste  und dann die Taste , bis auf der unteren Anzeige "COO" erscheint.

Drücken Sie die Taste  zur Bestätigung: Die Solltemperatur, die vor dem Ausschalten des Geräts erreicht werden soll, blinkt auf dem oberen Display.



Verwenden Sie die Tasten  und , um den gewünschten Wert zu erreichen.


Drücken Sie die Taste , um die Schnellabkühlung des Garraums zu starten.

Öffnen Sie die Backofentür, um den Abkühlungsprozess zu beschleunigen; wenn die Tür geschlossen ist, wird die Abkühlung unabhängig von der Garraumtemperatur gestoppt. Während des Abkühlens zeigt das obere Display die im Garraum abgelesene Temperatur an, während auf dem unteren Display "COO" blinkt, was anzeigt, dass der Schnellabkühlzyklus aktiv ist. Sobald diese Temperatur erreicht ist, schaltet sich der Backofen automatisch aus und auf der oberen Anzeige erscheint "OFF".

USB-FUNKTION (nur bei Modellen mit USB-Stick)

Das Gerät ist mit verschiedenen Funktionen für die Verwendung von USB-Sticks ausgestattet. Um auf diese Funktionen zuzugreifen, müssen Sie zunächst einen USB-Stick an den USB-Anschluss des Geräts anschließen.



Drücken Sie bei eingeschaltetem Backofen die Taste  und dann die Taste , bis auf der unteren Anzeige "uSb" erscheint.


Drücken Sie die Taste  zur Bestätigung: In der oberen Anzeige erscheint "uSb", in der unteren Anzeige "ESP".

Verwenden Sie die Tasten  und , um die gewünschte Funktion auszuwählen:

"ESP": Diese Funktion exportiert die Programme im Speicher des Geräts auf den USB-Stick.

"iNP": Diese Funktion importiert die Programme auf dem USB-Stick in den Speicher des Geräts.

Drücken Sie die Taste , um die Auswahl zu bestätigen und den Vorgang zu starten. Bei den ersten beiden Optionen zeigt die untere Anzeige das Ende des Vorgangs mit dem Wort "Ende" an. Drücken Sie nun die Taste , um zur Anzeige des Rezeptbuchs zurückzukehren:

Kehren Sie zum manuellen Kochmodus zurück, indem Sie auf einem beliebigen Rezeptbuch-Auswahlbildschirm die Taste  einzeln drücken.

Ausfüllen des Rezepts im Textformat

Wenn die Rezeptdatei exportiert wurde, können Sie sie öffnen (im Notepad-Format). Die Datei wird wie unten abgebildet angezeigt.

```
>>Oven Recipes
>> 99;1;
001;
00000;-0001;
00010;00210;00002;
00005;00180;00002;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
002;
00000;-0001;
-0001;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
003;
00000;-0001;
-0001;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
004;
00000;-0001;
-0001;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
005;
00000;-0001;
-0001;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
006;
00000;-0001;
-0001;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
007;
00000;-0001;
-0001;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
008;
00000;-0001;
-0001;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
00000;-0001;00000;
```

Das Rezeptlayout besteht aus mehreren Punkten.

Erste Reihe

In der ersten Zeile steht die Rezeptnummer, zum Beispiel "001".

Zweite Reihe

Die zweite Zeile zeigt die Vorheizung und ihren Wert an. Wenn der erste Wert "00000" ist, ist die Vorheizung deaktiviert. Wenn dieser Wert "00001" ist, ist die Vorheizung gemäß Parameter 17 aktiviert.

Der zweite Wert gibt die eingestellte Vorwärmtemperatur an; der Höchstwert kann "00300" sein, was 300°C entspricht.

Dritte/vierte/fünfte/sechste Reihe

Die auf die zweite Zeile folgenden Zeilen geben die Referenzwerte für die verschiedenen Garphasen an. Der erste Wert gibt die Garzeit an. Damit das Rezept gültig ist, muss dieser Wert zwischen -0001 (bedeutet Garen mit unendlicher Zeit, daher ist es nicht möglich, andere Phasen zu erstellen) und 00120 (zwei Stunden Garen) liegen. Der zweite Wert gibt die Gartemperatur an und kann zwischen "00030" und "00300" liegen.

Der dritte Wert entspricht dem Modus der Trommeldrehung:

00000 = Trommel blieb immer stehen

00001 = 18 Sekunden lang drehen, 54 Sekunden lang pausieren

00002 = 36 Sekunden lang drehen, 36 Sekunden lang pausieren

00003 = 54 Sekunden lang drehen, 18 Sekunden lang pausieren

00004 = Trommel immer in Rotation

Zurücksetzen eines Rezepts

Setzen Sie ein Rezept zurück und stellen Sie es so ein, als wäre es nie abgeschlossen worden, indem Sie es mit den Daten aus dem links abgebildeten Rezept Nummer 2 versehen.


Es ist wichtig, dass Sie bei der Erstellung oder Änderung neuer Rezepte das Verfahren zur Fertigstellung der Rezepte befolgen und einhalten.


Falsch eingestellte Werte führen zu Fehlfunktionen des Geräts.


Wenn Sie die Programmierung beendet haben, speichern Sie das Dokument und laden Sie es auf den USB-Stick, um die soeben fertig gestellten Rezepte in den Speicher des Ofens zu importieren, indem Sie die im Abschnitt "USB-Funktion" beschriebenen "iNP"-Schritte durchführen.

Zugriff auf und Änderung von Benutzerparametern




Der Backofen verfügt über ein Menü, mit dem eine Gruppe von Parametern eingestellt werden kann, die dem Benutzer vorbehalten sind. Auf das Parametermenü wird zugegriffen, wenn der Ofen auf "OFF" steht, was durch die obere Anzeige des Geräts angezeigt wird.



Drücken Sie die Taste , bis in der oberen Anzeige "PAS" und in der unteren Anzeige "0" blinkend angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste , um den Wert in der unteren Anzeige auf "30" zu setzen.

Bestätigen Sie durch Drücken der Taste : Auf dem oberen Display wird der Name des Parameters angezeigt, während auf dem unteren Display der Wert dieses Parameters angezeigt wird.

Blättern Sie mit den Tasten  und  durch die Liste der bearbeitbaren Parameter.

Sobald der zu bearbeitende Parameter gefunden wurde, drücken Sie die Taste : der auf dem unteren Display angezeigte Wert beginnt zu blinken, dann drücken Sie die Tasten  und , um den Wert zu ändern.

Sobald der gewünschte Wert gemäß der nachstehenden Tabelle eingestellt wurde, drücken Sie die Taste , um die Änderung zu bestätigen. Wenn Sie die gewünschten Parameter geändert haben, drücken Sie die Taste , um das Gerät wieder auf "OFF" zu stellen.

Editierbare Parametertabelle

PARAMETER	BESCHREIBUNG DES PARAMETERS	WERT EINSTELLEN	LIMITS	MASSEINHEIT
P01	Einheit der Temperaturmessung: 0= °C, 1= °F	0	0 - 1	/
P06	Prozentsatz der Erhöhung der Vorwärmtemperatur (Der maximal erreichbare Vorwärmwert beträgt immer 300°C)	20	0 - 100	%
P15	Funktion Garkammerbeleuchtung: 0 = Zeitmessung 1 = immer eingeschaltet 2 = eingeschaltet, sobald der Ofen auf ON gestellt wird	2	0 - 2	/
P16	Lichtaktivierungszeit bei Tastendruck (if P15 = 0)	45	0 - 120	Sekunden
P17	Vorwärmfunktion: 0 = deaktiviert 1 = automatisches Vorheizen 2 = manuelles Vorheizen 3= manuelles + programmierbares Vorheizen	1	0 - 3	/
P47	Vorheizen der Kochtemperatur	150	30 - 280	°C

Stromausfall

Wenn es während des Garvorgangs zu einem Stromausfall kommt, wird das Gerät nach Wiederherstellung der Stromversorgung auf "OFF" gestellt, was auf dem oberen Display angezeigt wird.

Elektronische Tafelsignalisierung und Alarmer

Alle Alarmer, die auf einen falschen Betrieb des Geräts hinweisen, werden durch Blinken der oberen Anzeige signalisiert. Jeder Alarm wird von einem Piepton begleitet, der durch Drücken einer beliebigen Taste auf dem Bedienfeld abgestellt werden kann. Jeder Alarm verschwindet automatisch, sobald die Ursachen der Anomalie beseitigt sind.

Alarm "Er1" = Dieser Alarm unterbricht einen laufenden Garvorgang und zeigt an, dass der Temperaturkontrollfühler im Garraum defekt oder abgeklemmt ist. Wenden Sie sich bitte an einen Fachmann, um den Anschluss zu überprüfen und das Bauteil gegebenenfalls auszutauschen.


Alarm "Er2" = Dieser Alarm unterbricht den laufenden Garvorgang und zeigt an, dass eine Anomalie im Motorbetrieb, der die Trommel zum Drehen bringt, diagnostiziert wurde.

Er wird angezeigt, wenn:

1. Der Mikroschalter für die Trommelüberwachung erkennt 92 Sekunden lang nicht, dass der Motor läuft.

2. Der Mikroschalter für die Trommelüberwachung erkennt, wenn sich die Trommel drehen sollte, dass der Motor länger als 20 Sekunden stillsteht.


Beide Fälle lassen sich auf eine Störung des Mikroschalters oder des Trommeldrehmotors zurückführen, so dass bei Auftreten des Alarms "Er2" eine Überprüfung dieser beiden Komponenten erforderlich ist.

Bei Auftreten des Alarms "Er2" kann der Alarm durch Drücken der Taste  zum Schweigen gebracht werden, um den Ofen im Modus "Trommeldrehung = 0" zu betreiben, wobei die Erstellung und Verwaltung von Rezepten möglich ist.


Achtung: Wenn Sie nach dem Stummschalten des Alarms versuchen, mit einer "Trommeldrehung ungleich 0" zu kochen, wird der Alarm Er2 erneut ausgelöst.


Alarm "Er3" = Dieser Alarm unterbricht einen laufenden Garvorgang und zeigt an, dass der Temperaturkontrollfühler in der Kondensatkammer defekt oder nicht angeschlossen ist.


Wenden Sie sich bitte an einen Fachmann, um den Anschluss zu überprüfen und das Bauteil ggf. auszutauschen.

Wenn der Alarm "Er3" auftritt, kann durch Drücken der Taste  der Alarm stummgeschaltet und der Ofen in Betrieb genommen werden. **Das Kondensationssystem wird jedoch deaktiviert.**


Parameter exportieren (nur bei Modellen mit USB-Stick)

Starten Sie den Export der Geräteparameter, indem Sie zunächst einen leeren USB-Stick an den USB-Anschluss des Ofens anschließen. Wenn der Backofen auf "OFF" steht, was auf dem oberen Display des Geräts angezeigt wird, die Taste  drücken, bis auf dem oberen Display "PAS" und auf dem unteren Display "0" blinkend angezeigt wird.

Drücken Sie die Taste , um den Wert in der unteren Anzeige auf "20" zu setzen.

Bestätigen Sie durch Drücken der Taste : Auf der oberen Anzeige erscheint "uSb", auf der unteren Anzeige "PAr".

Sobald der Exportzyklus abgeschlossen ist, erscheint in der unteren Anzeige blinkend "oK". Sie können dann den USB-Stick aus dem Gerät entfernen.

Drücken Sie die Taste , um das Gerät wieder in den "OFF"-Modus zu versetzen.