

**EN - MIXED CONVECTION / STEAM OVENS**

**FR - FOURS COMBINES CONVECTION /  
VAPEUR**

**IT - FORNI MISTI CONVEZIONE / VAPORE**

**DE - KOMBI-ÖFEN UMLUFT UND DAMPF**

**NL - COMBI-OVENS CONVECTIE / STOOM**

**PL - PIEKARNIKI KOMBINOWANE  
KONWEKCYJNO - PAROWE**

**PT - FORNOS MISTO CONVECCÃO / VAPOR**

**ES - HORNOS MIXTOS CONVECCIÓN/ VAPOR**

**SV - BLANDADE UGNAR KONVEKTION / ÅNGA**

ENGLISH: **Installation, Use and Maintenance Manual**

FRANÇAIS : Manuel d'Installation, d'Utilisation et d'Entretien

ITALIANO: **Manuale Installazione, Uso e Manutenzione**

DEUTSCH: Anleitung zu Installation, Gebrauch und Wartung

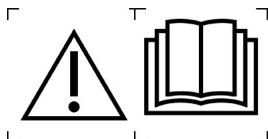
NEDERLANDS: **Handleiding voor installatie, gebruik en onderhoud**

POLSKI: Instrukcja Montażu, Obsługi i Konserwacji

PORTUGUÊS: **Manual de instalação, uso e manutenção**

ESPAÑOL: Manual de Instalación, Uso y Mantenimiento

SVENSKA: **Manual för Installation, Användning och Underhåll**



# Inhaltsverzeichnis

<b>1. INSTALLATION</b>	<b>119</b>
1.1 Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise .....	119
1.2 Aufstellung .....	123
1.3. Wasseranschluss .....	124
1.4 Anschluss an den Abfluss .....	125
1.5 Elektrischer Anschluss .....	125
1.6 Inbetriebnahme und Abnahme des Ofens .....	127
<b>2. ALLGEMEINE GEBRAUCHSANLEITUNG</b>	<b>129</b>
2.1 Identifizierung der Steuerungen .....	129
2.2 Vorinformationen .....	130
2.3 Den Ofen an- und ausschalten .....	131
2.4 Start / Stopp des Garens .....	132
2.5 Abkühlen der Garkammer .....	132
2.6 Beleuchtung der Garkammer .....	132
<b>3. MANUELLE PROGRAMMIERUNG</b>	<b>133</b>
3.1 Einstellung der Gartemperatur .....	133
3.2 Einstellung der Garzeit .....	133
3.3 Einstellung der Lüftergeschwindigkeit .....	134
3.4 Einstellung der Garungsart .....	134
3.5 Garmodus mit Kerntemperaturfühler (Extra) .....	135
3.6 Garen in Delta-T .....	137
3.7 Programmierung mehrerer Garphasen .....	138
3.8 Einstellung automatisches Vorheizen der Garkammer .....	139
3.9 Öffnen und schließen des Drosselventils .....	139
<b>4. PROGRAMMIERUNG</b>	<b>140</b>
4.1 Speicherung eines Garprogramms .....	140
4.2 Laden eines gespeicherten Garprogramms .....	140
4.3 Änderung eines gespeicherten Garprogramms .....	140
4.4 Gespeichertes Programm löschen .....	141

<b>4.5 Upload / Download von Rezepten vom USB-Stick.....</b>	<b>141</b>
<b>4.6 HACCP-Registrierung .....</b>	<b>142</b>
<b>4.7 POWER-FAIL Alarm.....</b>	<b>143</b>
<b>5. WARTUNG UND REINIGUNG</b>	<b>143</b>
<b>5.1 Reinigung .....</b>	<b>143</b>
<b>5.2 Automatische Reinigung.....</b>	<b>144</b>
<b>5.3 Reinigung des Reinigungszerstäubers .....</b>	<b>145</b>
<b>5.4 LüftungsfILTER Technikfach .....</b>	<b>145</b>
<b>5.5 Ablass der Feuchtigkeit .....</b>	<b>146</b>
<b>5.6 Reinigung des Türglases.....</b>	<b>146</b>
<b>5.7 Einstellung der Verschlussscharniere der Tür .....</b>	<b>147</b>
<b>6. PROBLEME LÖSEN</b>	<b>148</b>
<b>6.1 Allgemeine Probleme .....</b>	<b>148</b>
<b>6.2 Alarme.....</b>	<b>149</b>
<b>7. DEN APPARAT ENTSORGEN</b>	<b>150</b>
<b>8. SCHALTPLAN</b>	<b>151</b>
<b>8.1 6 GN 1/1 (W).....</b>	<b>151</b>
<b>9. TECHNISCHES DATENBLATT</b>	<b>152</b>
<b>9.1 6 GN 1/1 (W).....</b>	<b>152</b>
<b>10. EIGENSCHAFTEN DES ZULAUFWASSERS</b>	<b>344</b>

Sehr geehrte Kunden,  
wir möchten uns für das Vertrauen bedanken, das durch den Kauf eines unserer Produkte in uns gesetzt wurde.

Dieses Gerät ist Teil einer kompletten Produktreihe an Ausrüstungen, die speziell für das Gastgewerbe konzipiert werden. Diese Apparate sind leicht zu bedienen, ergonomisch und besitzen ein modernes, angenehmes Design.

Das Gerät verfügt über eine Garantie von 12 Monaten ab Rechnungsdatum bezüglich eventueller Produktionsmängel. Mit der Garantie ist der normale Betrieb des Geräts abgedeckt, nicht aber Verschleißteile (Leuchtmittel, etc.) und Störungen, die durch falsche Installation oder falsche Wartung und Reparatur sowie falscher Reinigung verursacht werden oder durch Manipulation und zweckentfremdete Verwendung.

Das Herstellerunternehmen behält sich das Recht vor, jederzeit Änderungen am Produkt vorzunehmen, die es für notwendig oder nützlich hält.

# 1. INSTALLATION

## 1.1 Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise

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

Herstellerfirma befolgt.

- Während der Montage des Geräts ist in der Nähe des Arbeitsbereichs der Durchgang oder der Aufenthalt von Personal, das nicht für die Installation zuständig ist, nicht erlaubt.

- Das Gerät wurde für das Zubereiten von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich zu diesem Zweck verwendet werden: Jeder andere Gebrauch ist somit unsachgemäß und gefährlich und dadurch erlischt jegliche Garantie.

- Das Gerät darf nur von Personen verwendet werden, die entsprechend für dessen Gebrauch geschult wurde. Um die Unfallgefahr oder Gefahr von Schäden am Gerät zu vermeiden, ist es außerdem wichtig, dass das Personal regelmäßig präzise Anweisungen zu den Sicherheitsvorkehrungen erhält.

- Das Gerät darf nicht von Personen mit beeinträchtigten körperlichen und geistigen Fähigkeiten

bzw. eingeschränkter Wahrnehmung, oder mit unzureichender Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, außer der Bedingung ihrer Beaufsichtigung oder Anleitung hinsichtlich der sicheren Handhabung des Geräts.

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

- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherstellen zu können, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder es in Betrieb nehmen.

- Während des Betriebs muss auf die heißen Zonen der Oberfläche des Geräts geachtet werden, deren Temperatur auf über 60 °C steigen kann.

- Es ist der Gebrauch von Gehörschutz von Seiten des Benutzers nicht notwendig, da der Schalldruckpegel des Ofens unter 70 dB(A) liegt.

- Bei Störungen oder

schlechter Funktionsweise, muss das Gerät ausgeschaltet werden. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an von der Herstellerfirma autorisierte Kundendienstzentren und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.

- Trennen Sie vor jeglichem Eingriff der Installation oder Wartung das Gerät von der Stromversorgung ab.
- Eingriffe, Manipulationen oder Änderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt wurden und die die Angaben des vorliegenden Handbuchs nicht beachten, haben den Verfall der Garantie zur Folge.
- Keine anderen Wärmequellen wie z.B. Frittiergeräte oder Kochplatten in der Nähe des Ofens aufstellen.
- Es dürfen keine brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts gelagert oder verwendet werden.
- Wird der Apparat über einen längeren Zeitraum nicht verwendet, dann müssen die Anschlüsse an Wasser, Strom und Gas

unterbrochen werden.

- Bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, kontrollieren, dass alle Verpackungsmaterialien entfernt wurden und diese entsprechend der geltenden Vorschriften entsorgt wurden.
- Jede notwendige Änderung an der Installation der Apparatur muss von berechtigtem Fachpersonal genehmigt und durchgeführt werden.
- Das Gerät ist nur für einen professionellen Einsatz bestimmt.
- Änderungen an der Verkabelung der Apparatur sind dabei nicht zugelassen.
- Bei Missachtung der v o r h e r g e h e n d e n Warnhinweise kann die Sicherheit des Geräts als auch Ihre beeinträchtigt werden.
- Wenn die Garkammer heiß ist, beim Öffnen der Tür vorsichtig sein.  
**VERBRENNUNGSGEFAHR !!**
- Das Herausnehmen der Backformen oder der

Gitter aus dem heißen Ofen muss mit geeigneten hitzeständigen Handschuhen zum Schutz der Hände vorgenommen werden.

- Verwenden Sie während den Vorgängen der Reinigung der Garkammer geeignete Schutzbrillen und Handschuhe.
- ACHTUNG: Der Boden in der Nähe des Ofens könnte rutschig sein.
- Das Typenschild liefert wichtige technische Informationen: Sie sind unerlässlich, falls ein Wartungseingriff oder eine Reparatur des Apparats angefragt wird; es wird empfohlen, es nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu ändern.
- Die Apparatur entspricht den grundlegenden Anforderungen der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG.
- Die Apparatur entspricht den grundlegenden Vorgaben der Richtlinie zur Elektromagnetischen Verträglichkeit 2014/30/EG.
- Die Apparatur entspricht der grundlegenden Vorgabe der

## 1.2 Aufstellung

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

Der Ort, an dem der Ofen installiert werden soll, muss einen festen, ebenen und waagrechten Boden haben, der dazu geeignet ist, sowie das Gewicht des Ofens und seiner Unterlage (95 Kg) als auch das Ladegewicht bei maximaler Beladung zu tragen.

Das Gerät muss bis zum Installationsort verpackt und auf der eigenen Holzpalette transportiert werden.

Die Handhabung muss mit Palettenhubwagen erfolgen, indem alle Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Umkippen des Ofens zu vermeiden. Auch nach Ablauf der Lebensdauer muss der Ofen auf Palette transportiert und mit maximaler Sorgfalt bewegt werden, um Gefahren des Umkippens zu vermeiden.

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

Der Ofen ist nicht für den Einbau oder die Installierung unter einem Tisch geeignet. Er darf nur auf einer stabilen Auflage installiert werden.

Das Gerät aus der Verpackung nehmen und auf seinen einwandfreien Zustand prüfen. Dabei darauf achten, dass das Gerät nicht auf oder an Mauern, Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln oder Beschichtungen aus brennbarem Material positioniert wird.

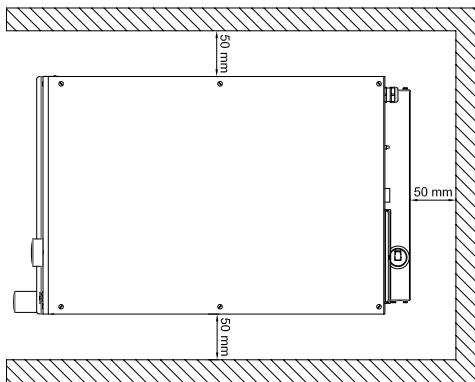


Abb. 1a

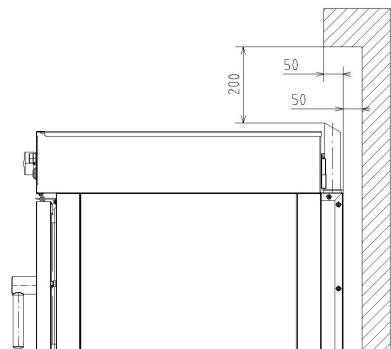


Abb. 1b

Es wird empfohlen, die geltenden Brandvorschriften genau zu beachten. Es muss ein **Mindestabstand von 50 mm** an allen Seiten zwischen dem Ofen und den Wänden oder anderen Apparaten (**Abb.1a**) und



ein Abstand von **200 mm über** dem Kamin (**Abb. 1b**) eingehalten werden. Beim Garen werden Dämpfe erzeugt, die heraustreten und jene Teile beschädigen könnten, die keinen ausreichenden Abstand haben.

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

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

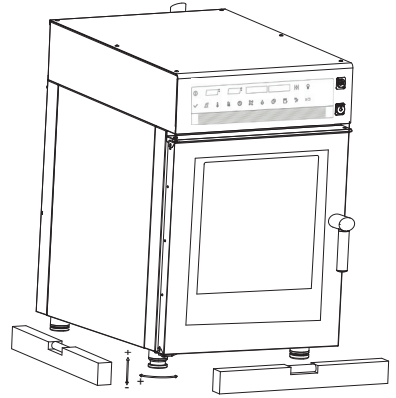


Abb. 2

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

Von den Außenwänden des Geräts die Schutzfolie vorsichtig und langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben.

Kontrollieren Sie, dass die Öffnungen und Schlitze des Abzugs oder der Wärmeentsorgung auf keine Weise verstopft sind.

### 1.3. Wasseranschluss

Der Wasserdruck muss zwischen 150 und 300 kPa liegen (1,5 - 3 bar / 22-43 psi). Falls der Wasserdruck von der Wasserversorgung höher als dieser Wert sein, muss vor dem Ofen ein Druckverminderer eingebaut werden.

Der Ofen verfügt über einen Zugang für enthärtetes Wasser und zwar unten, in der Mitte der Ofenrückseite (**Abb. 3**).

**Es wird empfohlen zu überprüfen, ob die Eigenschaften des Wassers der Tabelle auf Seite 344 entsprechen.**

Vor dem Anschluss, Wasser in genügender Menge fließen lassen, damit die Wasserleitung

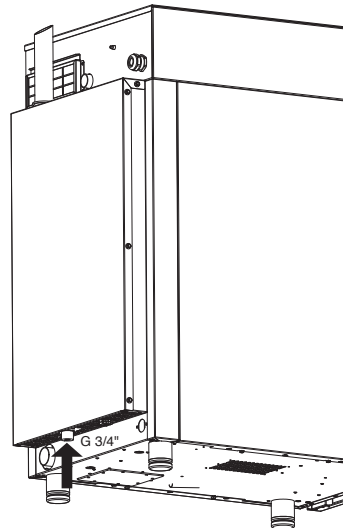


Abb. 3

von eventuellen Eisenrückständen gereinigt wird.

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

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

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

## 1.4 Anschluss an den Abfluss

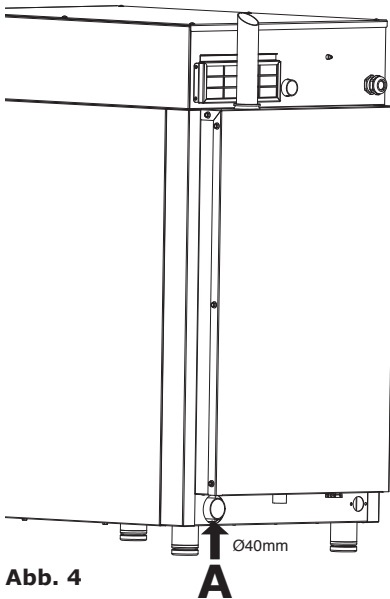


Abb. 4

Der Ofen ist mit einem Wasserablauf ausgestattet. Diese Vorrichtung befindet sich unten links im hinteren Teil des Geräts und hat ein Rohr mit einem Durchmesser von 40 mm.

Mit dem Anschluss des Rohrs an einen Siphon fortfahren (**Abb. 4, Bez. A**).

Es wird empfohlen, die Leitung mit einem offenen Trichter zu verbinden.

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




## 1.5 Elektrischer Anschluss

Die elektrische Anlage muss, wie von der geltenden Gesetzgebung vorgeschrieben, mit einer entsprechend leistungsfähigen Erdung ausgestattet sein.

Die Sicherheit des elektrischen Systems kann nur gewährleistet werden,

wenn die elektrische Anlage den Normen entspricht.

Bevor das Gerät ans Stromnetz angeschlossen wird, müssen Spannung und Frequenzen kontrolliert werden, um sicherzustellen, dass diese mit den Anforderungen des Apparats, welche auf seinem Typenschild angegeben sind, übereinstimmen (**Abb. 5**).

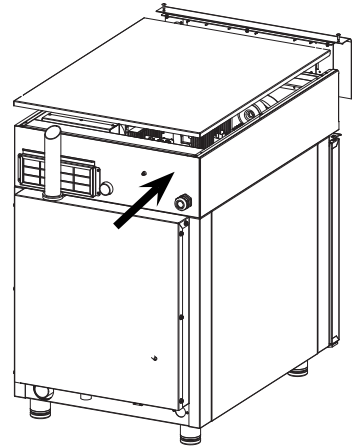
MOD	ECDxxxxL	S/N	xxxxxxxx	
PNC	xxxxxx			
POWER SUPPLY	380-415V 3N ~ / 220-240 1N ~ / 220-240 3 ~ / 50/60 HZ			
OVEN POWER kW	xxx		IPX4	
<small>Electrolux Professional SpA - Viale Treviso, 15 - 33170 Pordenone (Italy) MADE IN ITALY</small>				

**Abb. 5**

Um das Gerät an die Stromversorgung direkt anschließen zu können, muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz eine Vorrichtung installiert sein, die der Belastung entsprechend eine Trennung vom Netz ermöglicht. Die Kontakte der Vorrichtung müssen entsprechend der Installationshinweise einen Mindestabstand einhalten, um unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III eine vollständige Trennung zu ermöglichen. Diese Vorrichtung muss so installiert sein, dass sie jederzeit durch den Bediener bedient werden kann.

Den Hauptschalter, an den der Stecker des Versorgungskabels angeschlossen wird, auf die Position 0 (Null) stellen. Von Fachpersonal überprüfen lassen, dass der Querschnitt der Kabel der aufgenommenen Leistung des Geräts entspricht.

Der Ofen wird mit einem 3N 400V-Kabel geliefert. Bei dem Anschluss mit einer anderen Spannung muss das obere Fach geöffnet werden, indem die Befestigungsschrauben geöffnet werden (**Abb. 6**) und das Kabel, das den geltenden Vorschriften entspricht, an die Versorgungsklemmleiste angeschlossen werden. Auf **Tab. 1** Bezug nehmen.

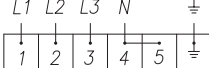
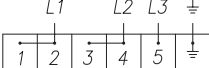
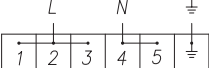


**Abb. 6**

Für den Stromanschluss die Schaltpläne im Anhang des vorliegenden Handbuchs beachten.

Das Versorgungskabel durch die Öffnung der Kabelklemme führen, die sich am hinteren Teil des Ofens, oben rechts befindet (**Abb.6**).

Blockieren Sie das Kabel mit der Kabelklemme.

	400V 3N 50/60Hz	230V 3 50/60Hz	230V 50/60Hz
			
6 GN 1/1	5 X 1.5 mm <sup>2</sup>	4 X 2.5 mm <sup>2</sup>	3 X 6 mm <sup>2</sup>

Tab. 1

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

Das Gerät muss Teil einer äquipotentiellen Anlage sein, deren Leistungsfähigkeit entsprechend der geltenden Vorschriften überprüft werden muss. Für den Anschluss gibt es eine Klemme, die am Rahmen befestigt ist und mit dem Symbol von **Abb. 7** gekennzeichnet ist und an die ein Kabel mit einem Querschnitt von mindestens 10 mm<sup>2</sup> angeschlossen werden muss.



Abb.7

## 1.6 Inbetriebnahme und Abnahme des Ofens

Bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen, müssen alle notwendigen Kontrollen sorgfältig durchgeführt werden, welche die Konformität des Gerätes und seiner Installation mit den Gesetzesvorschriften und mit den technischen Angaben sowie mit den Sicherheitsvorschriften in diesem Handbuch bestätigen.

Außerdem müssen folgende Punkte beachtet werden:

- Die Raumtemperatur des Aufstellungsortes des Ofens muss über  $+4^{\circ}\text{C}$  liegen.
- Die Backkammer muss leer sein.
- Alle Verpackungsteile müssen gänzlich entfernt worden sein, inklusive der Schutzfolie auf den Außenwänden des Ofens.

- Die Entlüftungen und die Lüftungsschlitze müssen offen und frei von verstopfendem Material sein.
- Die für die Installation des Ofens eventuell abmontierten Teile müssen wieder eingebaut werden.
- Der Hauptschalter der elektrischen Versorgung muss geschlossen sein und der vor dem Ofen installierte Absperrhahn für Wasser muss geöffnet sein.

## **Abnahmeprüfung**

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

Den Ofen durch den Hauptschalter **T1 Abb. 8** (nächste Seite) einschalten.

Einen Garzyklus von 10 Min. mit einer Temperatur von 150°C und einer Feuchtigkeit von 2 einstellen.

Taste **T14 (Abb. 8)** „Start/Stop“ drücken.

Die nachfolgend aufgeführten Punkte genau kontrollieren:

- Das Licht in der Garkammer wird durch Druck der entsprechenden Taste **T13 (Abb. 8)** eingeschaltet und schaltet sich automatisch nach 45 Sekunden wieder aus, wenn es nicht bereits vorher durch erneutes Betätigen der Taste ausgeschaltet wurde.
- Der Ofen schaltet sich aus, sobald die Ofentür geöffnet wird und nimmt seine Funktion erst wieder auf, nachdem diese wieder geschlossen wurde.
- Das Thermostat zur Einstellung der Temperatur in der Garkammer wird aktiv, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Das/ die Heizelement(e) werden zeitweilig abgeschaltet.
- Der Motor des Ventilators ändert die Drehrichtung ca. alle 2 Minuten automatisch (Zeit abhängig von der Garzeit).
- Den Wasseraustritt Richtung Ventilator der Leitung zum Feuchtigkeitseinlass in die Backkammer überprüfen.
- Am Ende des Garzyklus gibt der Ofen ein akustisches Signal von sich.

## 2. ALLGEMEINE GEBRAUCHSANLEITUNG

### 2.1 Identifizierung der Steuerungen

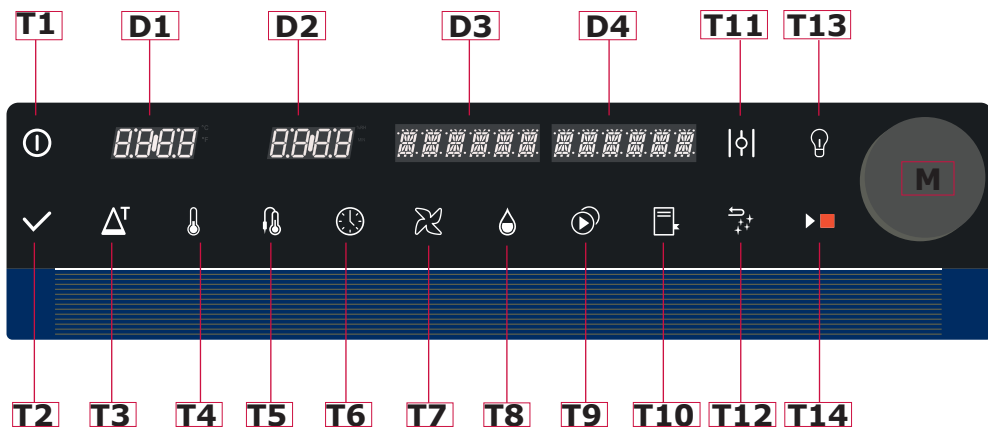


Abb. 8

TASTE	NAME	BETRIEB
<b>T1</b>	AN / AUS	Ofen schaltet ein/schaltet aus
<b>T2</b>	START DES VORGANGS	Der Garvorgang wird gestartet
<b>T3</b>	DELTA-T	Betriebsart in Delta-T
<b>T4</b>	TEMPERATUR	Garen bei feststehender Temperatur
<b>T5</b>	SONDE	Temperatur der Sonde am Kernstück einstellen (Extra)
<b>T6</b>	ZEIT	Einstellung von Zeitdauer, Timer oder unendlich.
<b>T7</b>	GEBLÄSE	Gebläseeinstellung von 1 - 3
<b>T8</b>	FEUCHTIGKEIT DAMPF	Einstellung der Feuchtigkeit beim Garen in KOMBI und Betriebsart Dampfgaren

<b>T9</b>	PHASE	Programmierung/Anzeige mehrerer Garphasen
<b>T10</b>	PROGRAMME	Zugang zu abgespeicherten Programmen
<b>T11</b>	VENTIL FEUCHTIGKEITSAB-LASS	Öffnet/schließt den „Kamin“-Feuchtigkeitsablass
<b>T12</b>	ESC/ZURÜCK REINIGUNG	Zurück-Taste Dient auch zur Einstellung der automatischen Reinigung
<b>T13</b>	BELEUCHTUNG	Schaltet die Beleuchtung der Garkammer ein/aus.
<b>T14</b>	START / STOPP	Startet/stoppt den Garvorgang
<b>D1</b>	DISPLAY TEMPERATUR	Zeigt die Temperatur in der Garkammer oder die Delta-T-Temperatur an.
<b>D2</b>	DISPLAY ZEIT / SONDE	Zeigt die Zeit oder die Temperatur der Sonde im Kernstück an
<b>D3</b>	DISPLAY LÜFTER / FEUCHTIGKEIT	Zeigt die Lüftergeschwindigkeit und die eingestellte Feuchtigkeit an
<b>D4</b>	DISPLAY PHASE / PROGR.	Zeigt die Programm- und die Phasennummer an
<b>M</b>	DREHKNOPF KODIERER	Im Uhrzeigersinn drehen, um den Wert zu erhöhen. Gegen den Uhrzeigersinn drehen, um den Wert zu erniedrigen. Zur Bestätigung drücken

## 2.2 Vorinformationen

Das Gerät wurde für das Zubereiten von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich zu diesem Zweck verwendet werden: Jeder andere Gebrauch ist somit zu vermeiden, da er unsachgemäß und gefährlich ist und jegliche Garantie erlischt.

**Das Oberteil des Ofens auf keinen Fall als Ablage verwenden.**

Während des Betriebs muss das Gerät beaufsichtigt werden.

Es wird empfohlen vor dem Garen den Ofen mit der Funktion „automatisches Vorheizen“ aufzuwärmen (**Abschn. 3.8**).

Das Display ist mit kapazitiven Berührungssensoren ausgestattet. Um die verschiedenen Funktionen auszuwählen, die entsprechende Taste der einzustellenden Funktion drücken. Die Einstellung des ausgewählten Garparameters erfolgt, wenn dieser beim Drücken der Taste blinkt.

**Merke: Falls besonders dicke Handschuhe verwendet werden, dann könnte die Taste eventuell nicht funktionieren.**

Der Wert der gewünschten Funktion kann durch Drehen des Schalters M (Abb. 8) eingestellt werden (z.B. Temperatur erhöhen/erniedrigen / Zeit / Feuchtigkeit...). Der eingegebene Wert wird bestätigt, in dem auf den Wert oder die entsprechende Taste gedrückt wird.

**Merke: Durch das Betätigen des Drehschalters (M) können sie Alarmer stummgeschaltet werden.**

Einige Garvorgänge erzeugen Fettrückstände, die gleich nach jedem Garvorgang (z.B. Brathuhn) entfernt werden müssen; anderenfalls können diese Rückstände zu Schäden führen oder Teile verstopfen, die nicht unter die Garantie fallen.

Gegrilltes Gemüse kann mit nur einem Blech gegart werden.

## 2.3 Den Ofen an- und ausschalten

Wird Taste **T1 (Abb. 8)** drei Sekunden lang gedrückt, dann kann der Ofen an- oder ausgeschaltet werden. Beim Anschalten ist der Ofen in Betriebsweise Stand-by und wartet auf Eingabe der Garparameter.

Nachdem der Ofen durch längeres Drücken des Hauptschalters **T1** ausgeschaltet wurde, muss der Wasserhahn, der sich vor dem Apparat befindet, geschlossen werden.

Beim Abschalten des Ofens kann es sein, dass die Lüftung des Technikraums, der sich über der Garkammer befindet, eingeschaltet bleibt, um die Abkühlung zu beenden.



## 2.4 Start / Stopp des Garens

Mit der Start-/Stopptaste **T14 (Abb. 9)** kann das Garen gestartet oder gestoppt werden.

Der Garvorgang kann auch unterbrochen werden, in dem die Ofentür geöffnet wird. Wird diese wieder geschlossen, dann setzt der Garvorgang an jenem Punkt fort, an dem er unterbrochen wurde.

## 2.5 Abkühlen der Garkammer

Die Taste Esc **T12 (Abb.9)** drücken, bis man zum Ausgangszustand zurückkehrt, und die SET POINT - Temperatur auf 50 °C einstellen. Dann die Taste Start **T14 (Abb.9)** drücken, um die Abkühlung zu starten und **erst danach die Tür öffnen**.

Das Abkühlen der Garkammer funktioniert nur, wenn die gemessene Temperatur im Garraum 50°C überschreitet.

## 2.6 Beleuchtung der Garkammer

Taste **T13 (Abb. 9)** drücken, um die Garkammer zu beleuchten.

Die Beleuchtung geht nach Ablauf der eingestellten Zeit von selbst aus oder die Taste nochmals drücken.

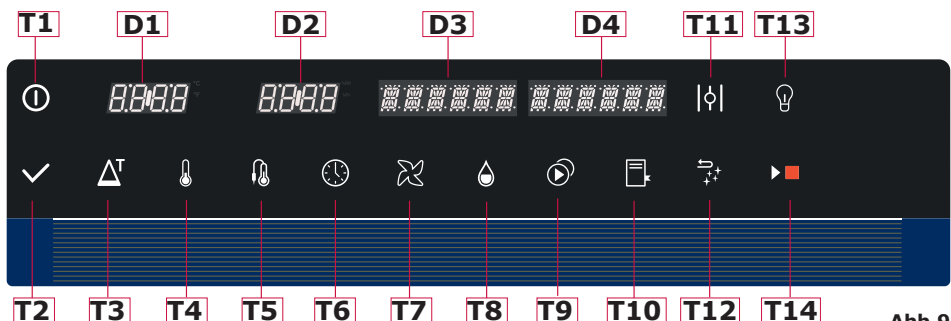


Abb.9

## 3. MANUELLE PROGRAMMIERUNG

### 3.1 Einstellung der Gartemperatur

Nachdem der Ofen mit Taste **T1** (**Abb.10**) eingeschaltet wurde, befindet sich dieser in der Betriebsweise Stand-by und wartet auf die Eingabe der Garparameter.

Beim Start sind die Standardeinstellungen der Temperatur 160°C und der Zeit 30 Min.

ES kann die am Display **D1** (**Abb. 10**) eingestellte Temperatur angezeigt werden. Die Gartemperatur mit Taste **T4** (**Abb.10**) einstellen. Dann Schalter **M** im Uhrzeigersinn drehen, um die Temperatur zu erhöhen und gegen den Uhrzeigersinn, um diese zu verringern. Schalter **M** oder Taste **T4** drücken, um den eingegebenen Wert zu bestätigen. Die einstellbaren Temperaturen hängen von der eingestellten Art des Garens ab (siehe **Abschn. 3.3**) und diese sind:

- Umluft: min. 50°C - max. 280°C
- Kombi: min. 50°C - max. 250°C
- Dampf: min. 50°C - max. 120°C

### 3.2 Einstellung der Garzeit

Die Garzeit kann als Timer (zählt rückwärts) oder als unendlich eingestellt werden. Als Ausgangsbasis schlägt der eingeschaltete Ofen 30 Minuten **30** am Display **D2** (**Abb.10**) vor.

Dieser Wert kann mit Taste **T6** verändert werden. Dann Schalter **M** im Uhrzeigersinn drehen, um die Zeit zu erhöhen und gegen den Uhrzeigersinn, um diese zu verringern.

Um die unendliche Zeit einzustellen, den Schalter M im Uhrzeigersinn drehen oder gegen den Uhrzeigersinn, bis am Display **D2** die Schrift **∞** erscheint. Schalter **M** oder Taste **T6** drücken, um den eingegebenen Wert zu bestätigen.

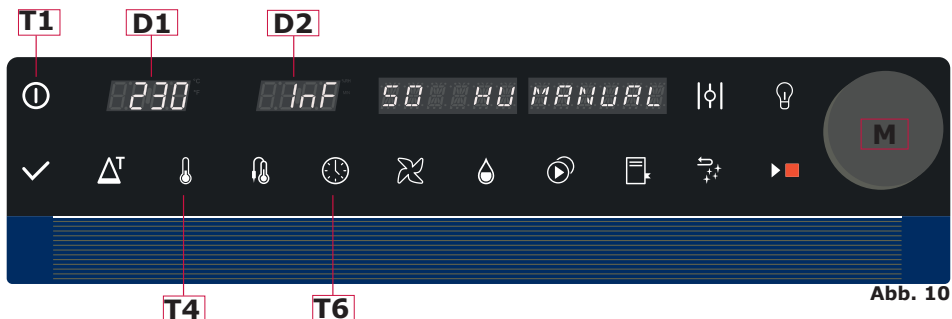


Abb. 10

### 3.3 Einstellung der Lüftergeschwindigkeit

Der Lüfter kann auf drei Geschwindigkeiten eingestellt werden:

- GESCHWINDIGKEIT 1 (niedrig)
- GESCHWINDIGKEIT 2 (mittel)
- GESCHWINDIGKEIT 3 (schnell)

ES kann die am Display **D3** **FAN 3** (Abb.11) eingestellte Geschwindigkeit angezeigt werden. Taste **T7** (Abb.11) drücken, dann den Schalter **M** im Uhrzeigersinn drehen, um diese zu erhöhen oder gegen den Uhrzeigersinn, um die Geschwindigkeit zu verringern. Schalter **M** oder Taste **T7** drücken, um den eingegebenen Wert zu bestätigen.

### 3.4 Einstellung der Garungsart

Der Ofen kann mit drei verschiedenen Garungsarten funktionieren:

- **UMLUFT**
- **KOMBI**
- **DAMPF**

Die Betriebsweise **UMLUFT** sieht nur die Verwendung heißer Luft vor, ohne dass Feuchtigkeit in die Garkammer eingeführt wird (außer der Feuchtigkeit, die das Produkt auf natürliche Weise von selbst abgibt).

Die Betriebsweise **DAMPF** hingegen sieht das Garen in einem mit Dampf gesättigtem Umfeld vor (Feuchtigkeit 100%).

Die Betriebsweise **KOMBI** stellt die Verwendung, in unterschiedlichem Verhältnis, von Heißluft und Dampf dar (kann vom Bediener eingestellt werden).



Abb. 11

Die Werkseinstellung des eingeschalteten Ofens ist **UMLUFT**, was auf Display **D3**: angezeigt werden kann: Feuchtigkeit 0 = **0 HU**, nachdem Taste **T8 (Abb.12)** gedrückt wurde.

Wird Schalter **M** gedreht, dann kann ein Wert zwischen 1 und 9 eingestellt werden = **01 HU / 09 HU** um auf das Garen in **KOMBI**überzugehen.

Der gewünschte Wert kann bestätigt werden, in dem der Schalter selbst oder erneut Taste **T8** gedrückt wird.

Das Garen mit **DAMPF** hingegen erfolgt, wenn wieder Schalter M gedreht und der Feuchtigkeitswert 10 = **10 HU** eingestellt wird.

Die Art des Garens verändert sich also je nach dem eingestellten Feuchtigkeitswert:

Feuchtigkeit = 0	UMLUFT	Es wird mit warmer Luft gegart.
Feuchtigkeit = 1 -9	KOMBI	Es wird mit warmer Luft und Dampf gegart.
Feuchtigkeit = 10	DAMPF	Das Garen erfolgt bei gesättigtem Dampf.



Abb.12

### 3.5 Garmodus mit Kerntemperaturfühler (Extra)

Mit dieser Funktion kann das Garen durch die Messung der Kerntemperatur der Speise bestimmt werden.

Diese Betriebsweise eignet besonders zum Garen von Fleisch, Geflügel und Fisch.

Wird Taste **T5 (Abb.13)** gedrückt, dann zeigt Display **D2** die eingestellte Temperatur an. Den Wert verändern, in dem Schalter **M** im Uhrzeigersinn

gedreht wird, um die Temperatur zu erhöhen und gegen den Uhrzeigersinn, um die Temperatur zu verringern.

Schalter **M** oder nochmals Taste **T5** drücken, um den eingegebenen Wert zu bestätigen.

**Merke: Die Temperatur der Garkammer muss mindestens 5°C höher sein, als die im Kernstück eingestellte Temperatur.**

**Positionierung des Kerntemperaturfühlers: (Extra):**

Der Kernfühler (Extra) wird in die Speise eingeführt, die zubereitet werden soll. Hierbei muss sich die Spitze in der Mitte des Teil des Produkts mit dem größten Volumen befinden.

**Richtwert im Kernstück**

<i><b>TYP</b></i>	<i><b>GARVORGANG</b></i>	<i><b>TEMPERATUR</b></i>
Rindfleisch	blutig	50° C
	mittel	60° C
	durchgebraten	70° C
Hähnchenschlegel	durchgebraten	80° C
Hühnerbrust	durchgebraten	73° C
Geflügel	durchgebraten	70-75° C
Kochfleisch, allgemein	durchgebraten	85-90° C
Fisch	gegart	67-72° C



Abb.13

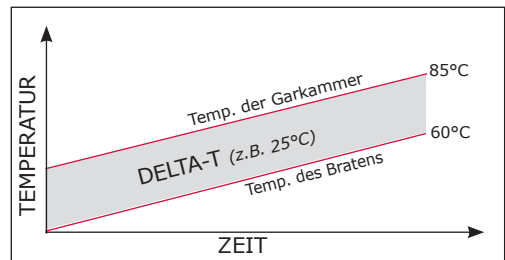
### 3.6 Garen in Delta-T

Das Garen in Delta-T sieht, im Gegensatz zur Betriebsart mit konstanter Temperatur, eine Temperaturerhöhung der Garkammer vor, die parallel zur Erhöhung der von der Sonde (Extra) gemessenen Temperatur des Kernstücks in Funktion des eingestellten Deltas verläuft.

Delta oder Delta-T bezieht sich auf den Temperaturunterschied zwischen dem Kernstück des Produkts und der Garkammer, die vom Ofen bis zum Ende der Garzeit konstant hält.

**Zum Garen in Delta-T muss eine Sonde (Extra) in das Kernstück eingeführt werden.**

ES wird Taste **T3** (Abb.14) gedrückt und das Display **D1** zeigt die Delta-T-Temperatur an. Dieser Temperaturwert kann verändert werden, in dem Schalter **M** zum Erhöhen im Uhrzeigersinn und zum Verringern gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird.



Schalter **M** oder Taste **T5** drücken, um den eingegebenen Wert zu bestätigen. Dann die Gartemperatur des Kernstücks einstellen, wie im vorherigen Abschnitt beschrieben.

#### Garen in der Betriebsart Delta-T:

Die Betriebsart Delta-T eignet sich besonders für die Zubereitung von Braten von mittlerer und großer Größe oder Schinken.

Diese Art des Garens verwendet eine Temperatur in der Garkammer, die niedriger ist als die des traditionellen Garens. Dank der längeren Garzeit wird das Produkt zarter und gleichzeitig ein hoher Gewichtsverlust des Produkts verhindert.

Empfohlen wird eine Temperatur Delta-T von:

- 30 °C für rotes Fleisch mit einer Kerntemperatur zwischen 45 °C und 55 °C;
- 25 °C für weißes Fleisch mit einer Kerntemperatur zwischen 75 °C und 85 °C;

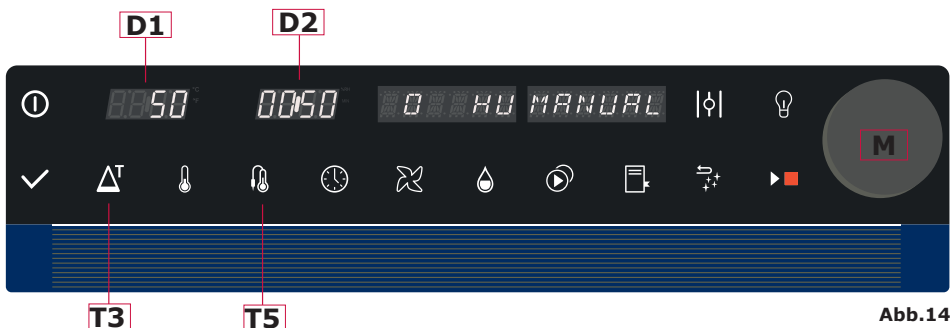


Abb.14

### 3.7 Programmierung mehrerer Garphasen

Jedes Garprogramm kann aus verschiedenen Phasen mit unterschiedlichen Einstellungen bestehen (Garart, Temperatur, Zeit...).

Jedes Programm kann bis zu 9 Garphasen enthalten.

Nachdem die Parametereingabe der ersten Phase, wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben, abgeschlossen ist, Taste **T9** (Abb.15) drücken und Schalter **M** im Uhrzeigersinn drehen. Display **D4** wird anzeigen, dass die zweite Phase erreicht ist **STEP 2**. Taste **T2** drücken, um dem Ofen mitzuteilen, dass diese Garphase gestartet werden soll.

Dann die Parameter der zweiten Phase einstellen und den oben beschriebenen Vorgang wiederholen, um andere Phasen der Programmierung hinzuzufügen.

**Merke: Eine Phase kann nur hinzugefügt werden, wenn eine bestimmte Zeit oder eine Temperatur der Kernstücksonde hinzugefügt wird.** Falls keiner dieser beiden Parameter eingestellt wird, dann kann der Ofen beim Garen nicht auf die nächste Phase übergehen.

Merke: Beim Übergang auf die darauffolgende Phase blinkt Taste **T2** solange, bis sie gedrückt wird. Blinkt die Taste, dann bedeutet dies, dass die Phase nicht programmiert wurde und der Ofen diese nicht ausführen wird.

#### Beispiel einer Programmierung:

Phase 1: DAMPF	110° C	15 min.	Lüfter 3	10 HU
Phase 2: UMLUFT	205°C	6 min.	Lüfter 1	0 HU
Phase 3: KOMBI	168°C	50° Kernstück	Lüfter 2	3 HU



Abb.15

### 3.8 Einstellung automatisches Vorheizen der Garkammer

Wir die Taste **T14** Start/Stop (Abb.16) gedrückt, dann startet der Ofen automatisch mit dem Vorheizen der Garkammer auf eine Temperatur, die 25°C höher als die eingestellte Temperatur ist.

Nach dem Vorheizen erklingt ein Signal und jetzt kann die Speise in den Ofen geschoben werden. Der Garkreislauf beginnt, wenn die Ofentür geschlossen ist.

Wird Taste T14 (Start/Stop) 3 Sekunden lang gedrückt, dann startet der Kreislauf ohne Vorheizphase (es erfolgt kein Hinweis).

Die Vorheizphase kann nach dem Start eingefügt werden, in dem Taste T14 3 Sekunden lang gedrückt wird; der Ofen sendet ein sichtbares und akustisches Signal: um den Garkreislauf zu starten, die Tür öffnen und wieder schließen.

Das Vorheizen kann auch auf eine andere Art eingestellt werden: nachdem der Garkreislauf gewählt wurde, Taste **T9** drücken und den Wahlschalter solange gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis die Schrift "**pre? N**" am Display **D4** erscheint. Zum Start den Wahlschalter drücken. Nun erscheint am Bildschirm "**pre? Y**". Dann den Wahlschalter im Uhrzeigersinn drehen, bis die gewünschte Phase erreicht ist und Start drücken.

**WICHTIG: BEIM VORHEIZEN MUSS DER OFEN LEER SEIN.  
BEVOR SPEISEN IN DEN OFEN GESCHOBEN WERDEN, DAS  
AKUSTISCHE SIGNAL ABWARTEN.**

### 3.9 Öffnen und schließen des Drosselventils

Beim Garen mit **UMLUFT** kann die Öffnung und das Schließen des Drosselventils reguliert werden.

Das Drosselventil dient dazu, die Feuchtigkeit aus der Garkammer abzuleiten.

Um das Drosselventil zu öffnen, Taste **T11** (Abb.16) drücken.

DIE Öffnung/das Schließen des Drosselventils kann durch den Zustand der Taste **T11** überprüft werden:

AN	=	VENTIL OFFEN
AUS	=	VENTIL GESCHLOSSEN

**Merke: die Einstellung des Drosselventils ist nur in der Betriebsart UMLUFT möglich. In den Betriebsarten KOMBI und DAMPF wird das Ventil automatisch durch den Ofen gesteuert.**



## 4. PROGRAMMIERUNG

### 4.1 Speicherung eines Garprogramms

Jedes Programm, das von Hand erstellt wurde und 1 oder mehrere Garphasen umfasst, kann im internen Speicherplatz des Ofens abgespeichert werden, so dass es für weitere Nutzungen vom Programmmenü aufgerufen werden kann.

Nachdem alle gewünschten Garparameter eingegeben wurden, 3 Sekunden lang Taste **T10** (Abb.16) drücken. Display **D4** zeigt die Nummer des ersten verfügbaren Programms im Speicherplatz an (z.B. falls Positionen: 1, 2, 3 schon durch andere Programme besetzt sind, wird Nr. 4 vorgeschlagen, um das neue Programm abzuspeichern).

Wird Schalter **M** gedreht, dann kann eine andere Zahl als die vorgeschlagene, ausgewählt werden. Die eingestellte Position abspeichern, dazu Taste **T10** drei Sekunden lang gedrückt halten. Display **D4** zeigt an **MEM**.

### 4.2 Laden eines gespeicherten Garprogramms

Mit dem Ofen in Betriebsart Stand-by, Taste **T10** (Abb.16) drücken und den Schalter **M** drehen. Das gewünschte Programm, das am Display **D4** angezeigt wird, auswählen.

Dann die Zubereitung durch Drücken der Taste Start/Stop **T14** starten.

Merke: Programmphasen können angezeigt werden, in dem Taste **T9** gedrückt und Schalter **M** gedreht werden. Das Display **D4** zeigt an, in welcher Phase es sich befindet.

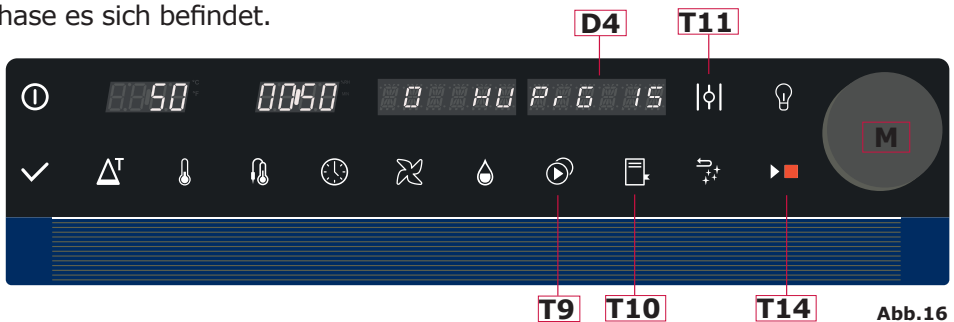


Abb.16

### 4.3 Änderung eines gespeicherten Garprogramms

Nachdem ein Garprogramm ausgewählt wurde, können die Garparameter verändert werden, wie in **Kapitel 3** „Manuelle Programmierung“ erläutert.

Falls die Veränderungen abgespeichert werden sollen, Taste **T10** (Abb.17) drei Sekunden lang gedrückt halten.

Das neue, veränderte Programm überschreibt das vorherige Programm.

## 4.4 Gespeichertes Programm löschen

Ein gespeichertes Programm kann völlig oder teilweise gelöscht werden. Um ein Programm völlig zu löschen, wie folgt vorgehen:

1. Das gewünschte Programm auswählen
2. Auf die erste Phase übergehen (STEP 1)
3. Taste **T9** (Abb.17) gedrückt halten.
4. Display **D4** (Abb.17) zeigt an: **DEL? N**
5. Schalter **M** drehen, das Display **D4** zeigt an: **DEL? Y** und den Vorgang bestätigen, dazu Schalter **M** drücken.

Um nur einen Teil zu löschen, das gewünschte Programm wählen, auf die betroffenen Phase gehen und Taste **T9** drücken. Dann weiter, wie in den Punkten 4 und 5 beschrieben.

**Anmerkung 1: Wird eine Programmphase gelöscht, dann werden auch alle darauffolgenden Phasen gelöscht. Z.B.: Falls ein Programm 5 Phasen hat und Phase 3 gelöscht wird, dann werden auch die Phasen 4 und 5 gelöscht.**

**Anmerkung 2: Nachdem ein Teil des Programms gelöscht wurde, wird dies mit dieser Änderung abgespeichert (d.h. ohne die gelöschten Phasen).**

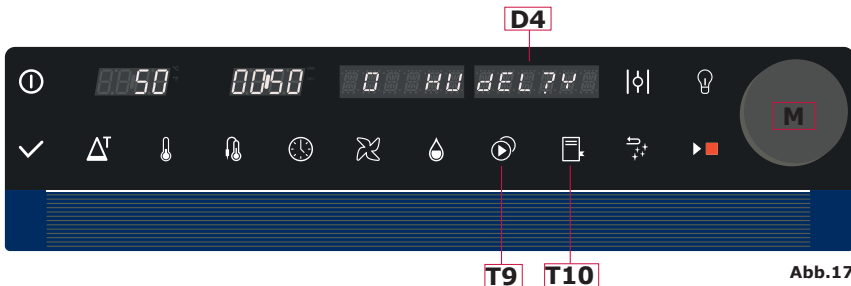


Abb.17

## 4.5 Upload / Download von Rezepten vom USB-Stick

Die Garprogramme können von einem USB-Stick, der in den Anschluss an der vorderen Blende eingeführt wurde, hoch- oder heruntergeladen werden.

Wir empfehlen einen USB-Stick mit einer Kapazität von 1GB oder geringer.

### Programme hochladen:

1. Ofen anschalten
2. Einen USB-Stick einführen, der mit dem USB-Anschluss des Ofens kompatibel ist.
3. Gleichzeitig Schalter **M** und Taste **T10** (Abb.19) drücken.
4. Der Vorgang ist abgeschlossen, wenn am

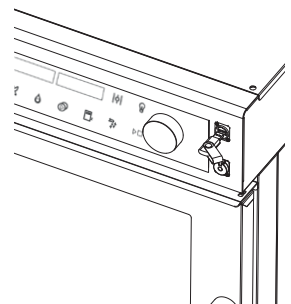


Abb.18

Display folgende Nachricht erscheint:



5. USB-Stick herausziehen

### **Programme herunterladen:**

1. Ofen anschalten
2. Einen kompatiblen USB-Stick einstecken
3. Gleichzeitig Schalter **M** und Taste **T9 (Abb.19)** drücken.
4. Der Vorgang ist abgeschlossen, wenn am Display folgende Nachricht erscheint:



5. USB-Stick herausziehen

## **4.6 HACCP-Registrierung**

### **Einstellung von Datum und Zeit**

Um die Registrierung vorzunehmen, müssen die Parameter Datum und Uhrzeit des Ofens eingestellt werden.

Um diesen Vorgang auszuführen, muss Taste **T6 (Abb.19)** gedrückt gehalten werden und den Anweisungen an Display D3 und D4 gefolgt werden, in dem Schalter M im oder gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird und die ausgewählten Daten durch Drücken des Schalters bestätigt werden.

### **Betriebsart HACCP**

Die Betriebsart HACCP ist stets aktiv und erlaubt es, jeden Wechsel zu speichern: die Temperatur der Garkammer oder des Temperaturfühler im Kernstück (falls vorgesehen), die Phase oder Zeit, die beim Garprogramm erfolgen.

Die Registrierung der Funktion HACCP erfolgt jede Minute und wird bei Programmstart und nach Einführung des USB-Sticks (Anschluss an der Blende) aktiviert und endet bei Programmende.

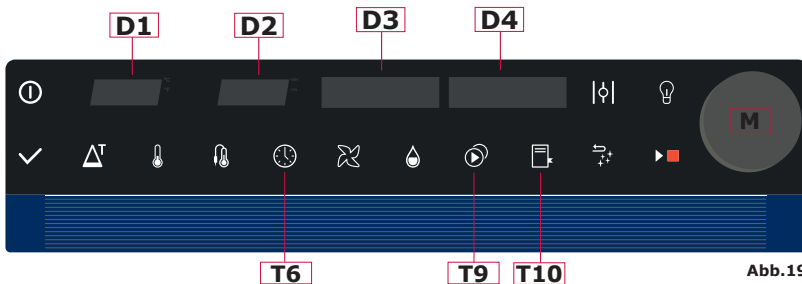


Abb.19

## 4.7 POWER-FAIL Alarm

Bei einem Stromausfall von weniger als 2 Minuten, nimmt der Ofen seine normale Tätigkeit wieder auf, ohne einen Alarm anzuzeigen.

Falls der Stromausfall länger als 2 Minuten andauert, erscheint danach die Schrift **POWER FAIL** am Display und ein akustisches Signal erklingt. Um den Alarm zurückzusetzen, den Wahlschalter drücken.

Falls ein Stromausfall, der länger als 2 Minuten andauert, während der Reinigung auftritt, danach den Wahlschalter drücken und der Ofen setzt die Reinigung normal fort, falls zuvor das Reinigungsmittel noch nicht zugeführt wurde oder er geht direkt zur Spülphase über.

# 5. WARTUNG UND REINIGUNG

---

## 5.1 Reinigung

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

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

Bei fortlaufendem Einsatz in Betriebsart Umluft und hoher Temperatur, am Ende des Arbeitstages die Ofentürdichtung mit einem feuchten Lappen befeuchten.

Dichtungen der Ofentür und der Leuchten sind Verschleißteile.

Der Ofen darf nie durch einen direkten Wasserstrahl oder mit Hochdruck gereinigt werden. Außerdem dürfen für die Reinigung des Apparats weder mit Stahlwolle, Stahlbürsten oder Stahlpachtel verwendet werden. Es kann eventuell rostfreie Stahlwolle zu Hilfe genommen werden, die in Richtung der Satinierung gerieben wird.

Warten, bis die Garkammer abgekühlt ist. Die Trennwände der Backblechhalterungen abnehmen.

Die Speisereste von Hand entfernen und die herausnehmbaren Teile in die Geschirrspülmaschine legen.

Für die Reinigung der Garkammer darf nur lauwarmes Seifenwasser verwendet werden. Danach müssen alle betroffenen Oberflächen gut mit Wasser abgespült werden, wobei sorgfältig darauf geachtet werden muss, dass keine Seifenrückstände mehr vorhanden sind. Die äußeren Teile des Ofens dürfen nur mit feuchten Lappen und ohne ätzende Reinigungsmittel gereinigt werden.

Zur Reinigung der Glasfenster, ein spezifisches, neutrales und nicht kratzendes Reinigungsmittel verwenden (keine Säuren oder Soda). Keine schleifenden Lappen verwenden.

Einige Garvorgänge erzeugen Fettrückstände, die gleich nach jedem Garvorgang (z.B. Brathuhn) entfernt werden müssen; anderenfalls können diese Rückstände zu

Schäden führen oder Teile verstopfen, die nicht unter die Garantie fallen.

Während der jährlichen Kontrolle durch Fachpersonal das Leitblech entfernen und mit Seifenwasser reinigen.

## 5.2 Automatische Reinigung

Um die AUTOMATISCHE REINIGUNG (Extra) zu aktivieren, wie folgt vorgehen:

- Den Ofen mit Taste **T1** (**Abb.20**) einschalten.
- Den Filter am Ablass in der Garkammer entfernen.
- Kontrollieren, dass das Reinigungsmittel über den entsprechenden Schlauch mit dem Ofen verbunden ist.
- Gleichzeitig Taste **T12** (**Abb.20**) und Schalter **M** drehen.
- Display **D3** (**Abb. 20**) zeigt den Reinigungstyp an. Durch Drehen von Schalter **M** können drei Reinigungsarten gewählt werden: **SOFT** (leicht), **NORM** (mittel) oder **HARD** (intensiv), je nach Schmutzkonzentration in der Garkammer.
- Nachdem die geeignete Reinigungsart ausgewählt wurde, die Taste **T14** (**Abb.20**) wählen, um mit der automatischen Reinigung zu beginnen. **Die Reinigung kann nur bei geschlossener Tür erfolgen.**
- Den Ablassfilter der Garkammer wieder anbringen.

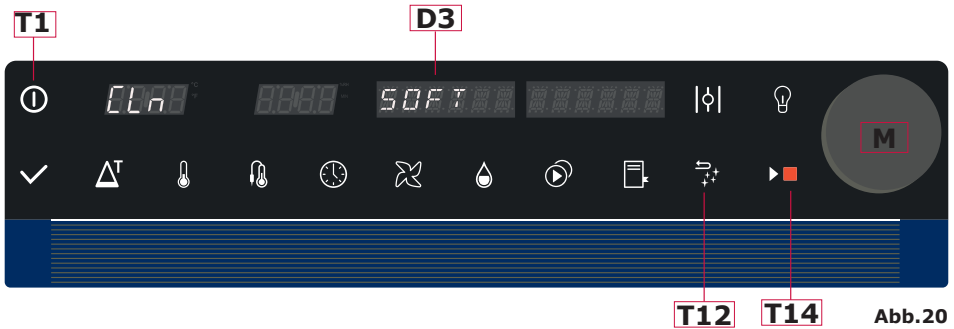


Abb.20

### Wichtig:



Es wird empfohlen, ein Reinigungsmittel zu verwenden, dass für den Ofen geeignet ist.

Falls der Ofen 10 Tage lang nicht benutzt wurde, einen Reinigungskreislauf durchführen (nur Wasser, kein Reinigungsmittel), um Rückstände des Reinigungsmittels zu entfernen, deren Schäden nicht unter die Garantie fallen!

Werden Reinigungsmittel eingesetzt, die nicht dafür geeignet sind, können Schäden am Reinigungssystem und der Garkammer entstehen, wodurch auch die Garantie der Herstellerfirma verfällt.

**GEFAHR!** WÄHREND DES REINIGUNGSVORGANGS NICHT DIE OFENTÜR ÖFFNEN

Während der Reinigung zeigt Display **D3 (Abb.20)** folgende Phasen an:

<b>WASH</b>	Vorreinigen - Reinigen
<b>RINSE</b>	Spülen
<b>DRY</b>	Trocknen
<b>FINISH</b>	Reinigung abgeschlossen

### 5.3 Reinigung des Reinigungszerstäubers

Der Reinigungszerstäuber muss regelmäßig in der Spülmaschine gereinigt werden.

Schraube **A (Abb.21)** lösen und den Zerstäuber nach unten ziehen und entnehmen.

Nach der Reinigung den Zerstäuber wieder in den Sitz einsetzen, nach oben drücken und Schraube **A** wieder anziehen.

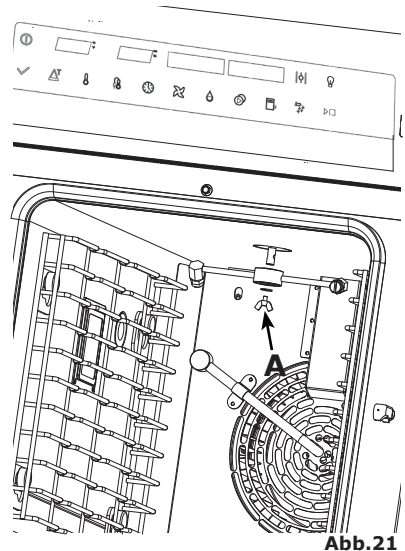


Abb.21

### 5.4 Lüftungsfilter Technikfach

Damit die elektronischen Komponenten des Ofens eine Sicherheitstemperatur nicht überschreiten sollte regelmäßig der Luftfilter gereinigt werden, **mindestens einmal monatlich**.

Der Filter befindet sich im hinteren Teil des Ofens (**Bez. B Abb.22**).

Wie folgt vorgehen:

1. Die Zunge des Filters (**Bez.C**) greifen, anheben und den Filter nach oben aus seinem Sitz ziehen.

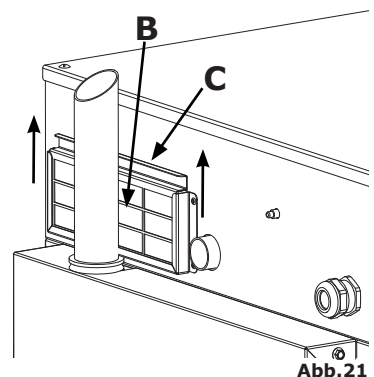


Abb.21

2. Den Filter aus seiner Verkleidung nehmen, mit lauwarmem Wasser und neutraler Seife reinigen und mit einem sauberen Tuch trocknen.
3. Den Filter wieder in die Verkleidung einsetzen und in seinen Sitz schieben.

**ACHTUNG:**

**Sollte der Alarm Hi Temp ausgelöst werden, ist die Ursache wahrscheinlich eine übermäßige Ansammlung von Schmutz am Filter.**

**Diesen also umgehend reinigen.**

### 5.5 Ablass der Feuchtigkeit

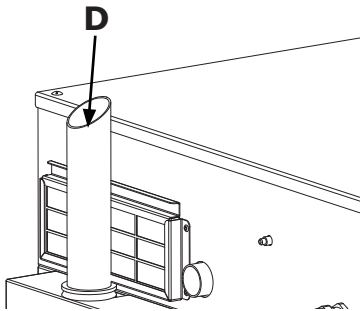


Abb.23

Der Feuchtigkeitsablass (**Bez.D Abb.23**) führt die in der Garkammer produzierten Dämpfe ab.

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

### 5.6 Reinigung des Türglases



Abb.24

Das Türglas kann sowohl von Innen als auch von Außen gereinigt werden. Zu diesem Zweck muss die Sperre, welche das innere Glas festhält, im Uhrzeigersinn gedreht werden (**Abb. 24**). Ist das Glas geöffnet, kann dieses mit einem geeigneten Reinigungsmittel gereinigt werden. Niemals Scheuermittel, Säuren oder Soda verwenden.

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

## 5.7 Einstellung der Verschlusscharniere der Tür

Falls notwendig, ist es möglich, die Türscharniere einzustellen, um das Schließen und die Dichtheit der Türdichtung der Garkammer zu optimieren.

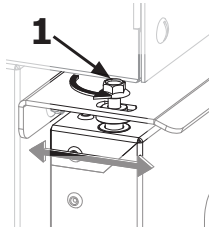


Abb.25

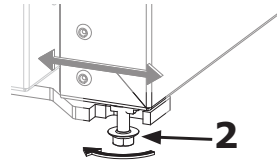


Abb.26

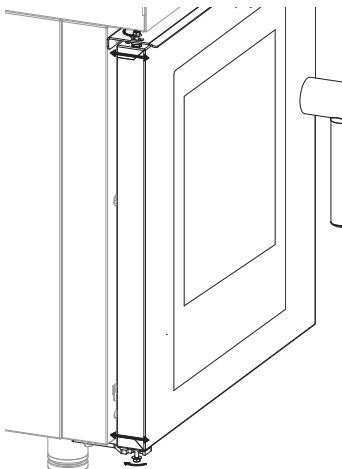


Abb.27

Die Türscharniere müssen so eingestellt werden, dass ein fester Verschluss der Tür während des Betriebes sichergestellt werden kann. Es kann sowohl das obere als auch das untere Scharnier eingestellt werden (**Abb.25 und Abb.26**).

Um den Sitz der Tür einzustellen, falls dies notwendig wird, müssen die Schrauben (**Bez. 1-2 Abb.25 und Abb.26**) gelockert werden und die Tür in die gewünschte Position gebracht werden (**Abb.27**).

Ist die Einstellung beendet, müssen die Schrauben wieder angezogen werden.

Um die Tür parallel zur Vorderseite zu halten, nachdem die Scharnierschrauben reguliert wurden, kann es notwendig sein, dass der Nasensteg des Griffs, der sich auf der Vorderseite des Ofens befindet, reguliert werden muss (Gegenmutter lösen, einstellen und Gegenmutter anziehen) **Abb.28**.

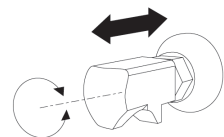


Abb.28



## 6. PROBLEME LÖSEN

### 6.1 Allgemeine Probleme

Beim Auftreten einer schweren Störung ist es sehr wichtig, das Gerät mit dem Hauptschalter abzustellen und den Wasserabsperrhahn vor dem Gerät zu schließen.

Für eine eventuelle Reparatur sich ausschließlich an den genehmigten Kundendienst des Herstellers wenden und Originalersatzteile verlangen.

Falls die oben aufgeführten Punkte nicht beachtet werden, dann kann die Sicherheit des Apparats beeinträchtigt werden und jegliche Garantie verfallen.

Problem	Eventuelle Lösung
Der Ofen schaltet sich nicht ein	Kontrollieren Sie, dass der Hauptschalter geschlossen und Netzspannung vorhanden ist.
	Die Schmelzsicherungen des Ofens auf Schäden kontrollieren.
	Sicherstellen, dass die Tür des Ofens gut verschlossen ist.
	Prüfen Sie, ob die Parametereinstellung des Kochzyklus korrekt ist.
	Sicherstellen, dass keine Fehlermeldung für den Ofen vorhanden ist.
Falls sich der Ofen nach diesen Maßnahmen noch nicht einschaltet, muss der Kundendienst kontaktiert werden.	
Der Ventilator hält während des Betriebs an	Anzeige „Motoralarm“: Den Ofen abschalten und warten bis sich der Überhitzungsschutz des Motors wieder automatisch herstellt.
	Versichern Sie sich, dass die Kühlöffnungen nicht verstopft sind.
Falls sich die Störung wiederholt, wenden Sie sich an den technische Kundendienst.	
Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht	Es müssen hitzebeständige Glühbirnen verwendet werden.
	Die Glühbirne wie folgt ersetzen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherstellen, dass der dem Ofen vorgeschaltete allpolige Schalter geöffnet und das Gerät kalt ist.</li> <li>• Die linke Trennwand mit den Backblechhalterungen entfernen.</li> <li>• Die Schrauben an der Abdeckung der Beleuchtung lösen.</li> <li>• Abdeckung, Glas und Dichtung entfernen.</li> <li>• 25-W-Halogenlampen verwenden. Die Lampe mit einem Stück Papier oder einem sauberen Lappen handhaben, da der direkte Kontakt mit den Fingern vermieden wird.</li> </ul>

Falls sich die Störung wiederholt, wenden Sie sich an den technische Kundendienst.	
Es kommt kein Wasser aus den Schläuchen des Befeuchters.	Kontrollieren Sie, ob der Wasserabsperrhahn offen ist.
Falls sich die Störung wiederholt, wenden Sie sich an den technische Kundendienst.	
Alarm <b>Hi Temp</b>	Kann durch Drücken von Schalter M zurückgesetzt werden
Der Alarm Hi Temp weist auf eine Überhitzung des Technikfaches des Ofens hin. Filter reinigen, wie in <b>Abschn. 5.4.</b> beschrieben.	

## 6.2 Alarme

<b>Nr.</b>	<b>MELDUNG</b>	<b>BESCHREIBUNG</b>
1	"OVEN NOT CONFIGURED"	OFEN NICHT KONFIGURIERT
2	"PROBE NOT CONNECTED"	KERNFÜHLER NICHT ANGESCHLOSSEN
3	"TCJ1 SH.CIRC"	KURZSCHLUSS AN HAUPTSONDE
4	"TCJ1 OPEN"	HAUPTSONDE GEÖFFNET (ABGETRENNT)
5	"TCJ2 SH.CIRC"	KURZSCHLUSS AN KERNFÜHLER
6	"SAFETY THERM"	SICHERHEITSTERMOSTAT
7	"ALARM MOTORS"	ALARM AN MOTOREN
8	"HI TEMP"	ALARM HOHE TEMPERATUR IN KAMMER
9	"NO COM"	KEINE KOMMUNIKATION MIT PLATINE
10	"NO WATER"	WASSER FEHLT (nur bei Öfen mit Reinigung)

## 7. DEN APPARAT ENTSORGEN

---

### Vorgang der wichtigsten Schritte zur Entsorgung des Apparats

Vor dem Abwracken des Apparats wird empfohlen, dessen Zustand sorgfältig zu prüfen. Dabei bewerten, ob beim Abbau eventuell Teile der Struktur nachgeben oder brechen können. Die Bauteile der Maschine nach den verschiedenen Materialien trennen (zum Beispiel: Metall, Öle, Fette, Plastik, Gummi, etc.). In den verschiedenen Ländern gelten unterschiedliche Gesetze. Daher muss auf die geltenden Gesetze und die entsprechenden Ämter der Landes geachtet werden, in dem die Entsorgung erfolgt. Im Allgemeinen muss der Apparat den spezialisierten Entsorgungszentren zugeführt werden.



Das am Produkt angebrachte Symbol weist darauf hin, dass es sich nicht um Haushaltsmüll handelt, sondern korrekt entsorgt werden muss, um Umweltverschmutzung und Gefahren für die Gesundheit zu vermeiden. Für weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts, sich mit dem Händler oder dem örtlichen Wiederverkäufer, dem Kundendienst oder dem örtlich zuständigen Amt zur Entsorgung in Verbindung setzen.

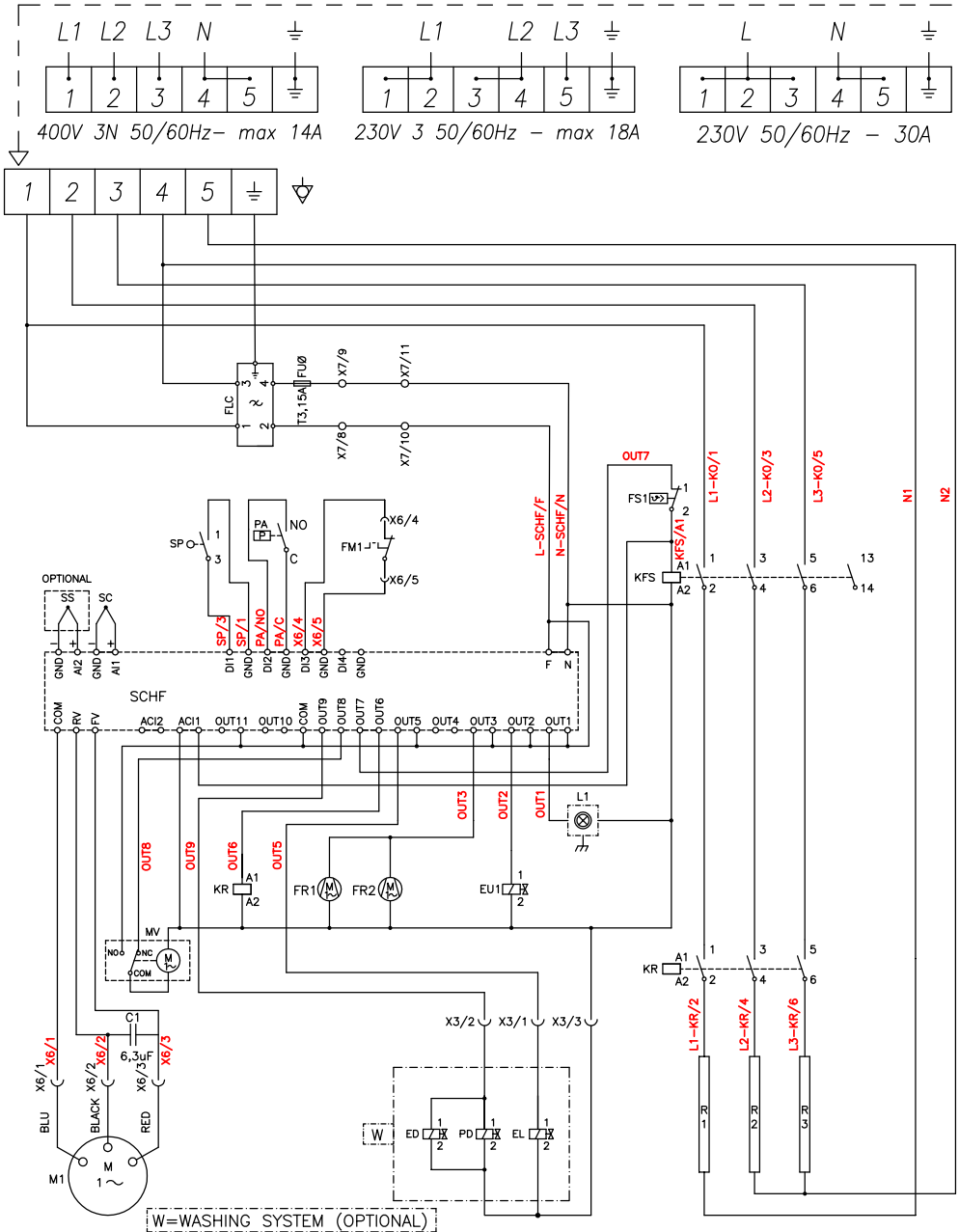


#### ANMERKUNG!

Beim Abwracken der Maschine müssen alle Markierungen, dieses Handbuch und andere Unterlagen des Apparats zerstört werden.

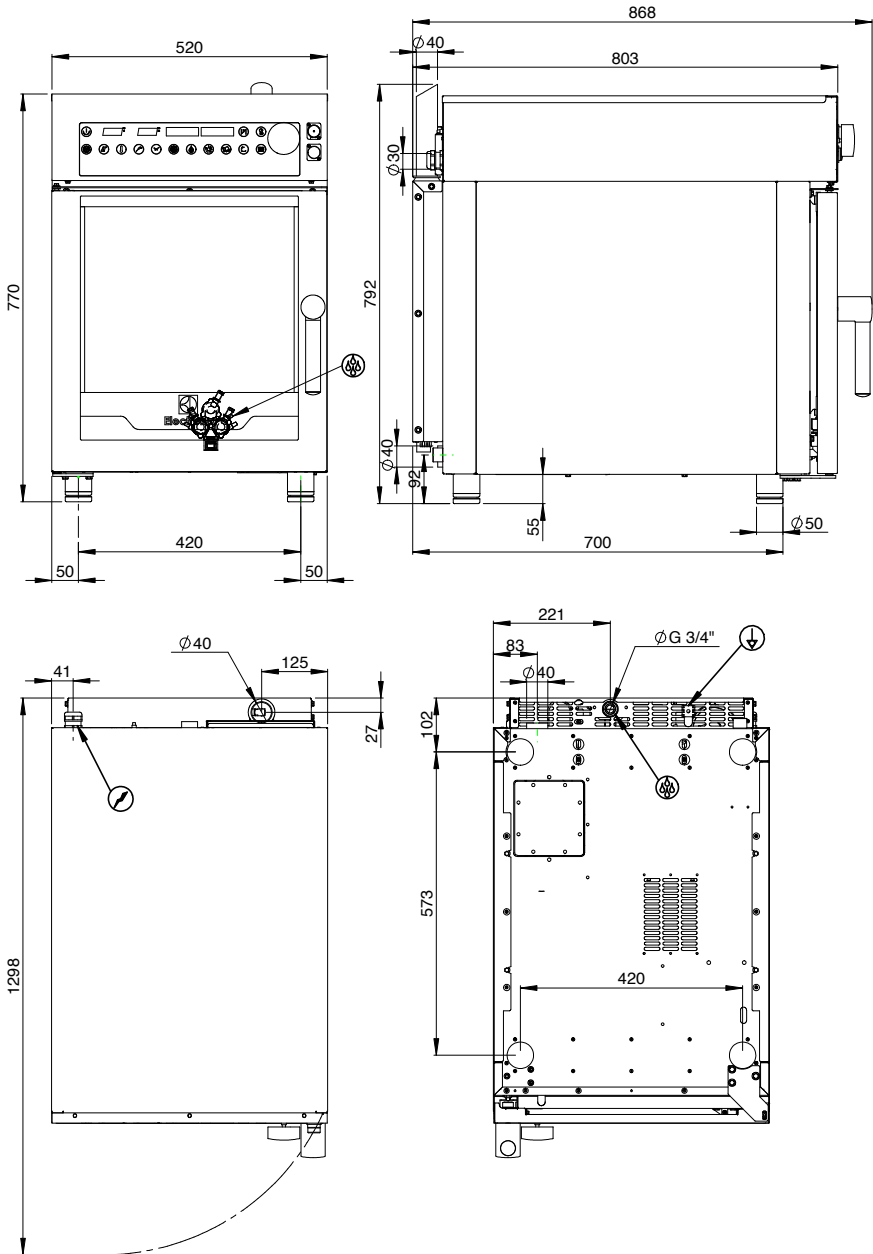
# 8. SCHALTPLAN

## 8.1 6 GN 1/1 (W)



# 9. TECHNISCHES DATENBLATT

## 9.1 6 GN 1/1 (W)



## 10. CARATTERISTICHE ACQUA IN INGRESSO - CHARACTERISTICS OF INCOMING WATER - CARACTÉRISTIQUES DE L'EAU ENTRANTE - EIGENSCHAFTEN DES ZULAUFWASSERS - CARACTERÍSTICAS DEL AGUA DE ENTRADA - KENMERKEN VAN INKOMEND WATER -

<b>IT</b>	<b>EN</b>	<b>FR</b>	
Potabilità	Drinkable	Potabilité	
Temperatura massima	Maximum temperature	Température maximale	<b>15°C ± 5</b>
Durezza (CaCO <sub>3</sub> )	Hardness (CaCO <sub>3</sub> )	Dureté (CaCO <sub>3</sub> )	<b>3°F - 9°F (30 - 90ppm; 1,5-5°d)</b>
Pressione	Pressure	Pression	<b>1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)</b>
PH	PH	PH	<b>7.0 - 8.5</b>
TDS (Residuo fisso)	TDS (Fixed residue)	TDS (Résidu fixe)	<b>40 - 150 mg/L</b>
Indice di Langelier	Langelier index	Indice de Langelier	<b>&gt; 0,5</b>
<b>Contenuti di Sali e ioni metallici</b>	<b>Metallic ion and salt content</b>	<b>Contenus de Sels et d'ions métalliques</b>	
Cloruri	Chlorides	Chlorures	<b>&lt; 20 mg/L</b>
Solfati + Nitrati	Sulphates + Nitrates	Sulphates + Nitrates	<b>&lt; 20 mg/L</b>
Cloro libero	Free chlorine	Chlore libre	<b>&lt; 0.1 mg/L</b>
Clorammine	Chloramines	Chloramines	<b>&lt; 0.5 mg/L</b>
Ferro	Iron	Fer	<b>&lt; 0,1 mg/L</b>
Silice totale	Total silica	Silice totale	<b>&lt; 10 mg/L</b>

<b>DE</b>	<b>ES</b>	<b>NL</b>	
Trinkwasserqualität	Potabilidad	Drinkbaarheid	
Maximale Temperatur	Temperatura máxima	Maximale temperatuur	<b>15°C ± 5</b>
Härte (CaCO <sub>3</sub> )	Dureza (CaCO <sub>3</sub> )	Hardheid (CaCO <sub>3</sub> )	<b>3°F - 9°F (30 - 90ppm; 1,5-5°d)</b>
Druck	Presión	Druk	<b>1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)</b>
PH	PH	PH	<b>7.0 - 8.5</b>
TDS (feste ückstände)	TDS (residuos fijos)	TDS (Vast residu)	<b>40 - 150 mg/L</b>
Langelier-Index	Índice de Langelier	Langelier-index	<b>&gt; 0,5</b>
<b>Salz- und Metallionengehalt</b>	<b>Contenidos de sales e iones metálicos</b>	<b>Inhoud van zouten en metaalionen</b>	
Chlor	Cloruros	Chloriden	<b>&lt; 20 mg/L</b>
Sulfate + Nitrate	Sulfatos + Nitratos	Sulfaten + Nitraten	<b>&lt; 20 mg/L</b>
Freies Chlor	Cloro libre	Chloorvrij	<b>&lt; 0.1 mg/L</b>
Cloramin	Cloraminas	Chlooramine	<b>&lt; 0.5 mg/L</b>
Eisen	Hierro	ijzer	<b>&lt; 0,1 mg/L</b>
Kieselsäure insgesamt	Sílice total	Totaal silica	<b>&lt; 10 mg/L</b>

## CHARAKTERYSTYKA WPŁYWAJĄCEJ WODY - CARACTERÍSTICAS DE ENTRADA DE ÁGUA - EGENSKAPER FÖR KOMMANDE VATTEN

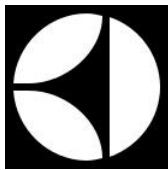
<b>PL</b>	<b>PT</b>	<b>SV</b>	
Zdatność do picia	Potabilidade	Drickbar	
Maksymalna temperatura	Temperatura máxima	Max temperatur	<b>15°C ± 5</b>
Twardość (CaCO <sub>3</sub> )	Dureza (CaCO <sub>3</sub> )	Hårdhet (CaCO <sub>3</sub> )	<b>3°F - 9°F (30 - 90ppm; 1,5-5°d)</b>
Ciśnienie	Pressão	Tryck	<b>1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)</b>
PH	PH	PH	<b>7.0 - 8.5</b>
TDS (sucha pozostałość)	TDS (Resíduo fixo)	TDS (Fast rest)	<b>40 - 150 mg/L</b>
Indeks Langeliera	Índice Langelier	Langelier-index	<b>&gt; 0,5</b>
<b>Zawartość soli i jonów metali</b>	<b>Conteúdo de sais e íons metálicos</b>	<b>Metalliskt jon- och saltinnehåll</b>	
Chlorki	Cloretos	Klorider	<b>&lt; 20 mg/L</b>
Siarczany + azotany	Sulfatos + Nitratos	Sulfater + nitrater	<b>&lt; 20 mg/L</b>
Wolny chlor	Cloro livre	Fritt klor	<b>&lt; 0.1 mg/L</b>
Chloroamina	Cloraminas	Kloramin	<b>&lt; 0.5 mg/L</b>
Żelazo	Ferro	Järn	<b>&lt; 0,1 mg/L</b>
Krzemionka całkowita	Sílica total	Total kiseldioxid	<b>&lt; 10 mg/L</b>







CE



**Electrolux**

Electrolux Professional SPA  
Viale Treviso 15  
33170 Pordenone - Italy

[www.electrolux-professional.com](http://www.electrolux-professional.com)