

High Speed Ofen

GourmeXpress
GourmeXpress+

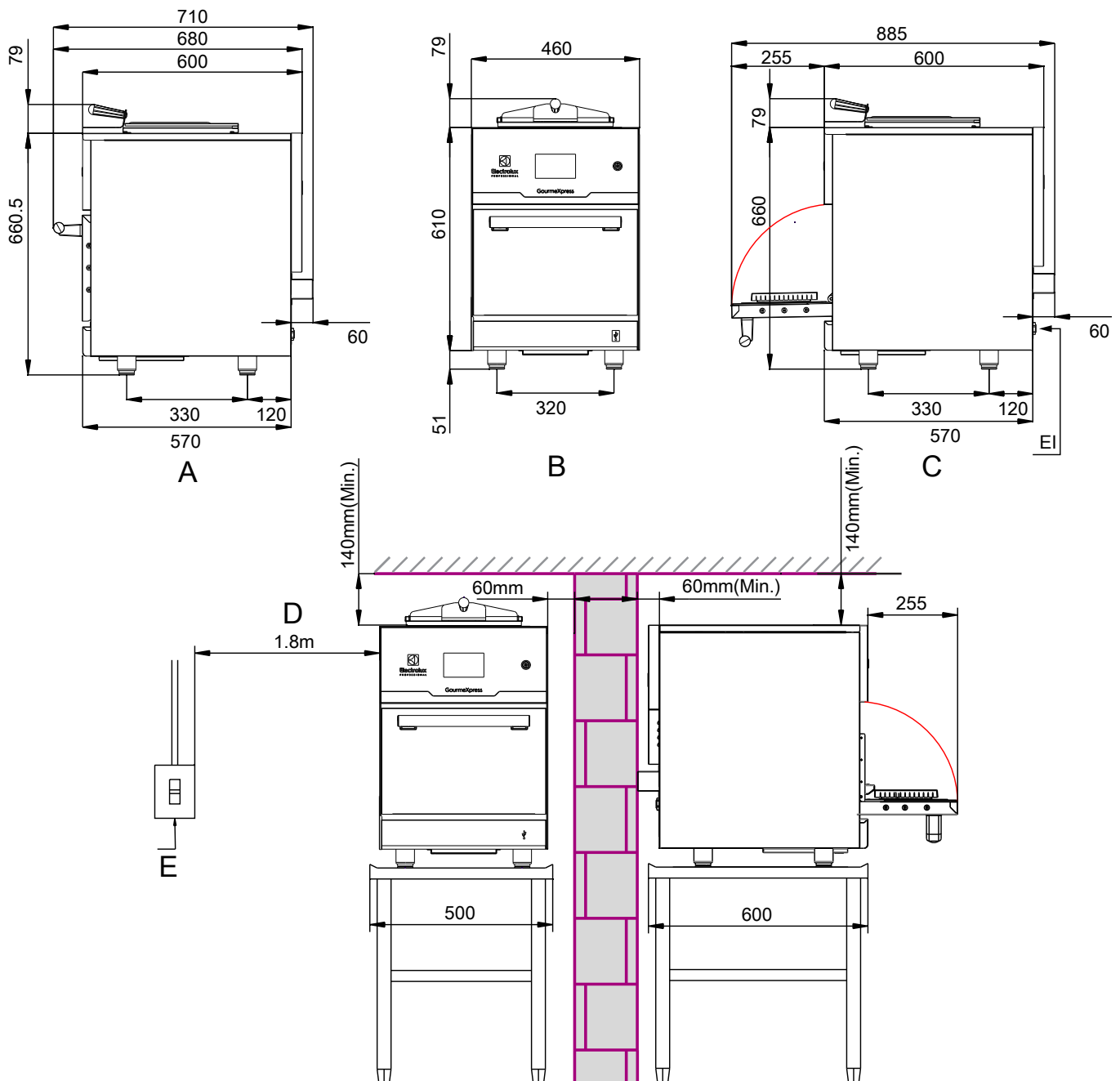


DE Installations- und Betriebsanleitung



EPR-HSO- 2024.07

Installationsdiagramm



El = Netzeingang
EQ = Schraube für Potentialausgleich
A = Seitenansicht
B = Frontansicht

C = Seitenansicht mit geöffneter Tür
D = Netzkabellänge max. 1,8 m
E = Schutzschalter

Vorwort



Lesen Sie die Bedienungsanleitung einschließlich der Garantiebedingungen vollständig durch, bevor Sie das Gerät installieren und in Gebrauch nehmen.

Besuchen Sie unsere Website www.electroluxprofessional.com und gehen Sie in den Servicebereich, um:



Sie können Ihr Gerät registrieren.



Sie finden dort praktische Tipps und Hinweise zu Ihrem Gerät sowie zu Kundendienst und Reparaturservice.

Die Installations-, Gebrauchs- und Wartungsanleitung (im Folgenden als „Handbuch“ bezeichnet) enthält sämtliche Informationen, die der Anwender für einen vorschriftsgemäßen und sicheren Gebrauch des Geräts benötigt.

Dieses Handbuch enthält keine lange und vollständige Auflistung von Warnhinweisen, sondern zahlreiche praktische Tipps, wie Sie den Gebrauch des Geräts in jeder Hinsicht optimieren können. Dies gilt vor allem für die Vermeidung von Bedienfehlern, durch die Personen verletzt oder Sachschäden entstehen können.

Alle Personen, die mit Transport, Installation, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Geräts beauftragt sind, müssen diese Anleitung gewissenhaft lesen, bevor sie die betreffenden Arbeitsschritte ausführen, um unsachgemäße Handlungen und Fehler zu vermeiden, die zu Schäden am Gerät führen oder Personen gefährden können. Stellen Sie sicher, dass die Benutzer regelmäßig über die einschlägigen Sicherheitsvorschriften informiert werden. Außerdem muss das autorisierte Bedienpersonal des Geräts in Gebrauch und Wartung des Geräts eingewiesen und regelmäßig über einschlägige Weiterentwicklungen informiert werden.

Das Handbuch muss am Arbeitsplatz an einer für das Personal leicht zugänglichen Stelle aufbewahrt werden, um darin bei Bedarf jederzeit nachschlagen zu können.

Falls Sie nach der Lektüre dieses Handbuchs noch Fragen zum Gebrauch des Geräts haben sollten, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder an den Kundenservice. Dort zeigt man Ihnen gerne, wie Sie das Gerät optimal und mit maximaler Effizienz nutzen können. Während sämtlichen Phasen des Gerätegebrauchs sind stets alle einschlägigen Vorschriften zu Sicherheit, Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz und Umweltschutz einzuhalten. Der Anwender ist dafür zuständig, dass das Gerät nur dann in Betrieb genommen und gebraucht wird, wenn die Sicherheit von Personen, Haustieren und Sachen uneingeschränkt gewährleistet ist.



WICHTIGE HINWEISE

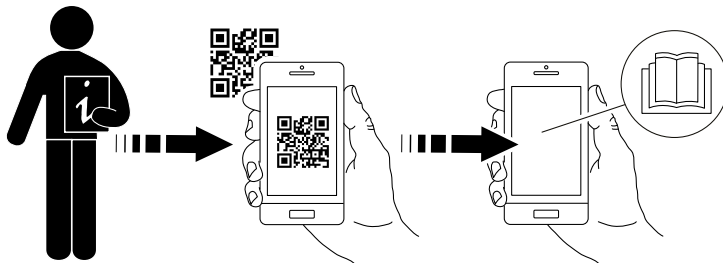
- Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für sämtliche unter Missachtung der in der Anleitung aufgeführten Anweisungen durchgeführten Vorgänge ab.
- Der Hersteller behält sich vor, die in der vorliegenden Veröffentlichung genannten Geräte ohne Vorankündigung zu ändern.
- Die Vervielfältigung der vorliegenden Anleitung ist auch auszugsweise untersagt.
- Diese Anleitung ist auch im elektronischen Format erhältlich:
 - Kontaktieren Sie bitte Ihren Händler oder zuständigen Kundendienst.
 - die aktuelle Version des Handbuchs von der Website www.electroluxprofessional.com herunterzuladen.
- Bewahren Sie das Handbuch stets in der Nähe des Geräts an einer leicht zugänglichen Stelle auf. Das Bedien- und Wartungspersonal des Geräts muss das Handbuch jederzeit problemlos zur Hand nehmen und darin nachschlagen können.

QR-Code

Scannen Sie den Identifikationsaufkleber mit QR-Code auf der ersten Seite dieser Anleitung oder am Gerät, um die Website mit allgemein zugänglichen Daten und Dateien (Produktnummer/Seriennummer, Video, Dokumentation usw.) aufzurufen.

Vergewissern Sie sich, dass Sie die App zum Lesen von QR-Codes auf Ihrem Mobilgerät installiert haben und das Gerät mit dem Internet verbunden ist.

Scannen Sie den QR-Code, um die für dieses Gerät verfügbaren technischen Unterlagen zu konsultieren.



Inhalt

A	WARNHINWEISE UND SICHERHEITSINFORMATIONEN	7
A.1	Allgemeine Hinweise	7
A.2	Persönliche Schutzausrüstung	7
A.3	Allgemeine Sicherheit	8
A.4	Schutzeinrichtungen des Geräts	8
A.5	Sicherheitszeichen am Gerät oder in seiner Nähe	9
A.6	Vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler	9
A.7	Restrisiken	9
A.8	Transport, Handling und Lagerung	10
A.9	Installation und Montage	10
A.10	Stromanschluss	10
A.11	Elektrischer Anschluss für Geräte mit Kabel ohne Stecker	10
A.12	Gebrauch: Warnhinweise	11
A.13	AUFSTELLUNG	12
A.14	Platzbedarf des Geräts	12
A.15	Reinigen des Geräts	12
A.16	Vorbeugende Wartung	12
A.17	Ersatzteile und Zubehör	12
A.18	Sicherheitshinweise für Gebrauch und Wartung	12
A.19	Wartung des Geräts	12
A.20	Kundendienst	13
A.21	RF Störstrahlungs-Hinweise	13
A.22	Entsorgen des Geräts	13
B	GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN UND HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE	13
C	ALLGEMEINE INFORMATIONEN	14
C.1	Einleitung	14
C.2	Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen	14
C.3	Abnahmeprüfung	14
C.4	Urheberrechte	14
C.5	Aufbewahrung der Anleitung	14
C.6	Zielgruppe der Anleitung	14
C.7	Definitionen	14
C.8	Haftung	15
C.9	Kontrolle der Verpackung durch den Kunden	15
C.10	Lagerung	15
D	INSTALLATION UND MONTAGE	15
D.1	Einleitung	15
D.2	Vom Kunden durchzuführende Vorbereitungen	15
D.3	Anweisungen zum Auspacken	15
D.4	Entfernen der Verpackung	16
D.5	Entsorgen der Verpackung	16
D.6	AUFSTELLUNG	16
D.7	Installation der Füße	17
D.8	Installation der hinteren Abstandshalter	17
D.9	Mindestabstände der Geräteaufstellung	17
D.10	Stromanschluss	17
D.10.1	ERDUNGSANWEISUNGEN	17
E	NORMALER GEBRAUCH DES GERÄTS	18
E.1	VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN EXPOSITION GEGENÜBER ERHÖHTER MIKROWELLENENERGIE	18
E.2	Befähigung des Wartungspersonals des Geräts	18
E.3	Grundlegende Anforderungen für die Benutzung des Geräts	18
E.4	Geeignete Lebensmittel	18
E.5	Geeignetes Kochgeschirr	18
F	PRODUKTBESCHREIBUNG	19
F.1	Einleitung	19
F.2	Position des Typenschilds	19
F.3	Kenndaten des Geräts und des Herstellers	19
F.4	Teile und Bedienelemente des Geräts	19
F.4.1	USB-Anschluss	20
F.4.2	Mitgeliefertes Zubehör	20
F.5	Bedienfeld	20
F.6	Touchscreen-Display	20
G	EINRICHTEN DES GERÄTS	21
G.1	Aufrufen des Einstellungsmenüs	21
G.2	Bedienfeld-Einstellungen	21
G.2.1	Systeminformationen	21
G.2.2	Einstellen der Sprache	21
G.2.3	Set date (Datum einstellen)	21
G.2.4	Set time (Uhrzeit einstellen)	22
G.2.5	Autostart einstellen	22
G.2.6	System-Passwort einstellen	22
G.2.7	Energiesparmodus	22

G.3	Service­menü-Einstellungen	22
G.4	Geräte­menü-Einstellungen	22
	G.4.1 Gerätedaten vom/auf den USB-Stick kopieren	23
	G.4.2 Display-Helligkeit	23
	G.4.3 Signalton-Lautstärke	23
	G.4.4 Alarmgeräusch	23
	G.4.5 Temperatur-Maßeinheit	23
	G.4.6 Rezeptbild bearbeiten	24
	G.4.7 Rezept-Passwort	24
	G.4.8 Geräte-Passwort	24
	G.4.9 Vorführmodus	24
	G.4.10 Auf Werk­einstellungen zurücksetzen	24
	G.4.11 Firmware-Update	25
	G.4.12 Zeit bis zum Dimmen der Hinterleuchtung	25
	G.4.13 Rezeptdetails anzeigen	25
	G.4.14 Nutzungsdauer	25
	G.4.15 Rezept-Barcode aktivieren	25
	G.4.16 Alarmtyp	25
	G.4.17 Vorheizen mit niedriger Gebläsedrehzahl	25
	G.4.18 Vorheizen mit hoher Gebläsedrehzahl	26
	G.4.19 Abkühlgebläse-Drehzahl	26
G.5	Rezepteinstellung	26
	G.5.1 Ein neues Rezept erstellen	26
	G.5.2 Ein neues Rezept aus einem vorhanden Rezept erstellen	27
H	BEDIENUNG	28
	H.1 Inbetriebnahme	28
	H.1.1 Die Vorheiztemperatur ändern	28
	H.2 Täglicher Gebrauch	28
	H.2.1 Häufige Warnmeldungen auf dem Display	29
I	REINIGUNG DES GERÄTS	30
	I.1 Reinigung	30
	I.2 Reinigen des Geräts	30
	I.3 Reinigen der Außenflächen	30
	I.4 Tägliche Reinigung	30
	I.4.1 Herausnehmbarer unterer Einsatz	32
	I.4.2 Reinigung der antihaftbeschichteten Schalen	33
	I.4.3 Reinigung der Pizzaschaufel	33
	I.4.4 Reinigung der Pizzaschaufel-Ablage	33
	I.4.5 Reinigung des unteren Lufteinlassfilters	34
	I.5 Auswechslung der katalytischen Filter	34
J	WARTUNG	34
	J.1 Hinweise zur Reinigung	34
	J.2 Wartungsintervalle	34
K	ABHILFE BEI FUNKTIONSSTÖRUNGEN	35
	K.1 Einleitung	35
	K.2 Häufige Fehler	36
L	ENTSORGEN DES GERÄTS	36
	L.1 Vorgehensweise zum Entsorgen des Geräts	36

A WARNHINWEISE UND SICHERHEITSINFORMATIONEN

A.1 Allgemeine Hinweise

Für einen sicheren Gebrauch des Geräts und ein korrektes Verständnis der Anleitung ist die Kenntnis der im Handbuch verwendeten Begriffe und Symbole erforderlich. Zur Kennzeichnung der verschiedenen Gefahren werden im Handbuch folgende Symbole verwendet:



WARNUNG

Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit des Arbeitspersonals.



WARNUNG

Stromschlaggefahr - gefährliche Spannung.



VORSICHT

Gefahr möglicher Schäden am Gerät oder an dessen Inhalt.



WICHTIGE HINWEISE

Wichtige Anweisungen oder Informationen zum Produkt



Potenzialausgleich



Lesen Sie die Anweisungen vor dem Gebrauch des Geräts durch.













Informationen und Erläuterungen

- Ausschließlich Fachpersonal ist zu Eingriffen am Gerät autorisiert.
- Dieses Gerät ist für eine gewerbliche Nutzung in Großküchen wie zum Beispiel in Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und lebensmittelverarbeitenden Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Es eignet sich nicht für eine kontinuierliche Massenproduktion von Nahrungsmitteln. Jeder sonstige Gebrauch ist unsachgemäß.
- Dieses Gerät darf nicht von Minderjährigen oder anderen Personen benutzt werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen die nötige Erfahrung und die Kenntnisse zum Gebrauch des Geräts fehlen.
- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Pflege des Geräts dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden.
- Lagern oder verwenden Sie zu ihrer eigenen Sicherheit kein Benzin oder sonstige brennbare Materialien, Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts oder anderer Küchengeräte.
- Bewahren Sie keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter mit brennbaren Treibgasen in diesem Gerät auf.
- Geben Sie zu allen Anfragen beim Hersteller wie zum Beispiel Ersatzteilbestellungen stets die Kenndaten auf dem Typenschild des Geräts an.
- Bei der Entsorgung des Geräts muss die Kennzeichnung zerstört werden.
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen sorgfältig auf.

A.2 Persönliche Schutzausrüstung

In der folgenden Tabelle ist die persönliche Schutzausrüstung (PPE) aufgelistet, die bei den einzelnen Arbeitsschritten während der Nutzungsdauer des Geräts getragen werden muss.

Phase	Schutzkleidung 	Sicherheitsschuhe 	Schutzhandschuhe 	Augenschutz 	Kopfschutz 
Transport	—	●	○	—	○
Handhabung	●	●	○	—	—
Entfernen der Verpackung	○	●	○	—	—
Installation	○	●	● ¹	—	—
Normaler Gebrauch	○	●	○	—	—
Einstellungen	○	●	—	—	—
Normale Reinigung	○	●	● ¹⁻²	○	—

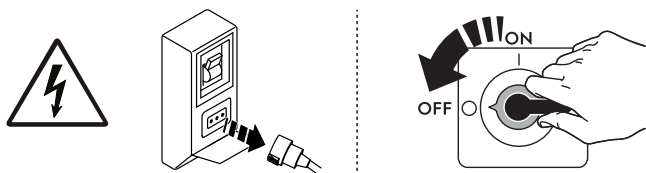
Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Schutzhandschuhe	Augenschutz	Kopfschutz
					
Außerplanmäßige Reinigung	○	●	● ¹⁻²	○	—
Wartung	○	●	○	—	—
Demontage	○	●	○	○	—
Verschrotten	○	●	○	○	—
Legende					
●	PSA VORGESEHEN				
○	PSA BEREITHALTEN ODER BEI BEDARF ZU TRAGEN				
—	PSA NICHT VORGESEHEN				

1. Für diese Arbeitsschritte sind schnittfeste Schutzhandschuhe erforderlich. Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für das Bedien- und Wartungspersonal sowie für sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine Gesundheitsgefährdung bestehen.

2. Bei diesen Arbeitsschritten müssen Sie Schutzhandschuhe tragen, die für einen Kontakt mit Wasser und den verwendeten chemischen Substanzen geeignet sind (siehe die Angaben zur erforderlichen PSA im Sicherheitsdatenblatt der verwendeten Substanzen). Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für das Bedien- und Wartungspersonal sowie für sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine chemische Gefährdung mit eventuellen gesundheitlichen Folgen bestehen.

A.3 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät ist mit elektrischen u./o. mechanischen Sicherheitseinrichtungen zum Schutz des Bedienpersonals und des Geräts ausgestattet.
- Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Schutzabdeckungen oder Sicherheitseinrichtungen entfernt, verändert oder überlistet wurden.
- Die mit dem Gerät gelieferten Teile dürfen auf keinen Fall verändert werden.
- Einige Abbildungen im Handbuch zeigen das Gerät oder Gerätekomponenten, deren Schutzabdeckungen abgenommen wurden. Dies dient ausschließlich zur besseren Anschaulichkeit. Gebrauchen Sie das Gerät nicht ohne Schutzabdeckungen oder wirksame Sicherheitseinrichtungen.



Trennen Sie das Gerät vor Installations-, Montage-, Reinigungs- und Wartungsarbeiten immer erst von der Stromversorgung.

- Es ist verboten, das am Gerät angebrachte CE-Schild oder die Sicherheitsschilder, Gefahrensymbole und Gebotszeichen zu entfernen, zu ändern oder unlesbar zu machen.
- Der A-bewertete Emissionsschalldruckpegel beträgt max. 70 dB(A).¹
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte, auch nicht in verdünnter Form (wie Natronbleichlauge, Chlorwasserstoff oder Salzsäure usw.), um das Gerät oder den Boden unter dem Gerät zu reinigen.
- Achten Sie darauf, dass die Ausrüstung nicht Ozon ausgesetzt wird. Verwenden Sie im Aufstellungsraum der Ausrüstung keine Ozongeneratoren.
- Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe dieses Geräts, während es in Betrieb ist.
- Die im Folgenden genannten Arbeiten müssen von einem autorisierten Fachbetrieb oder Kundendienst ausgeführt werden, der über die erforderliche persönliche Schutzausrüstung (A.2 *Persönliche Schutzausrüstung*) und die benötigten Werkzeuge, Geräte und Hilfsmittel verfügt und vom Hersteller ein Wartungshandbuch anfordern kann:
 - Installation und Montage
 - Positionierung
 - Elektrischer Anschluss
 - Reinigung, Wartung und Instandsetzung des Geräts
 - Entsorgen des Geräts
 - Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung

A.4 Schutzeinrichtungen des Geräts

Schutzverkleidungen




Das Gerät hat:




- feste Schutzabdeckungen (z. B. Gehäuse, Abdeckungen, Seitenwände, usw.), die am Gerät u./o. am Rahmen mit Schrauben oder Einrastverbindungen befestigt sind, die nur mit Hilfe von Werkzeugen geöffnet oder entfernt werden können. Der Anwender darf diese Einrichtungen daher nicht entfernen oder überlisten. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch ein Überlisten oder die fehlende Verwendung dieser Einrichtungen entstehen.
- elektrisch verriegelte bewegliche Schutzabdeckungen (Tür) für einen Zugriff auf das Innere des Geräts.

1. Die Geräuschemissionswerte wurden gemäß EN ISO 11204 ermittelt. Der Wert kann je nach Arbeitsplatz, an dem die Messung erfolgt, höher ausfallen.

- Zugangsklappen oder -türen der elektrischen Ausrüstung, die mit Scharnieren ausgeführt sind und mit Hilfe von Werkzeug geöffnet werden können. Die Klappe oder Tür darf nicht geöffnet werden, während das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

A.5 Sicherheitszeichen am Gerät oder in seiner Nähe.

Verbotszeichen	Bedeutung
	Verbot, Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen
	Verbot, Brände mit Wasser zu löschen (auf Elektrobauteilen angebracht)
	Den Bereich um das Gerät sauber und frei von brennbaren Materialien halten. Keine entzündlichen Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.

Gefahrzeichen	Bedeutung
	Quetschgefahr für die Hände
	Achtung, heiße Oberfläche
	Stromschlaggefahr (Abbildung auf elektrischen Komponenten mit Angabe der Spannung)

A.6 Vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler

Als Fehlanwendung ist jeder Gerätegebrauch anzusehen, der von den Anweisungen in dieser Anleitung abweicht. Während des Gebrauchs des Geräts sind keine sonstige Arbeiten oder Tätigkeiten zulässig, die als unsachgemäß gelten oder generell das Bedienpersonal gefährden bzw. Schäden am Gerät verursachen können. Als vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung gelten:

- Mangelhafte Wartung, unregelmäßige Reinigung und Überprüfung des Geräts.
- Änderungen am Aufbau oder der Funktionslogik;
- Änderungen an den Schutzverkleidungen oder Sicherheitsvorrichtungen;
- Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung durch Bediener, Fachkräfte und Wartungspersonal;
- Benutzung ungeeigneter Hilfsmittel (z. B. Verwendung von ungeeigneten Ausrüstungen, Leitern);
- Die Lagerung von brennbarem, feuergefährlichem oder sonstigem Material in der Nähe des Geräts, das nicht kompatibel ist und für die Arbeit nicht benötigt wird.
- Die fehlerhafte Installation des Geräts.
- das Ablegen von Gegenständen im Gerät, die nicht mit seinem Verwendungszweck kompatibel sind oder Schäden am Gerät, Verletzungen von Personen bzw. Umweltschäden verursachen können.
- Das Aufsteigen auf das Gerät.
- Die Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen des Geräts.
- sonstige Verhaltensweisen, die zu Risiken führen, die vom Hersteller nicht beseitigt werden können.

A.7 Restrisiken

Es bestehen Restrisiken am Gerät, die durch konstruktive Maßnahmen oder geeignete Schutzeinrichtungen nicht vollständig beseitigt werden konnten. Außerdem informiert der Hersteller das Bedienpersonal mit diesem Handbuch ausführlich über diese Risiken und die zu verwendende persönliche Schutzausrüstung. Verschaffen Sie sich bei der Installation des Gerätes ausreichend Platz, um die Risiken möglichst gering zu halten.

Damit diese Bedingungen erfüllt sind, muss der Umgebungsbereich des Geräts jederzeit:

- immer frei von Hindernissen (wie Leitern, Werkzeugen, Behältern, Kartons usw.) sein
- sauber und trocken sein;
- gut beleuchtet sein

Zur umfassenden Information des Kunden sind die am Gerät bestehenden Restrisiken im Folgenden aufgeführt. Die betreffenden Handlungen sind unsachgemäß und daher strengstens untersagt.

Restrisiko	Beschreibung der Gefährdung
Ausrutschen oder Hinfallen	Die Bedienperson kann auf Wasserpfützen oder Schmutz am Fußboden ausrutschen.
Verbrennungen/Abschürfungen (z. B. Heizelemente, kalter Behälter, Lamellen und Leitungen des Kältekreislaufs)	Die Bedienperson berührt ohne Schutzhandschuhe versehentlich oder absichtlich Komponenten im Gerät.
Stromschlag	Kontakt mit spannungsführenden Teilen bei Wartungsarbeiten mit stromversorgter Schalttafel.
Quetsch- oder Schnittgefahr	Beim Schließen der Gerätetür besteht die Gefahr von Verletzungen der oberen Gliedmaßen.
Umkippen von Lasten	Beim Versetzen des unverpackten oder verpackten Geräts mithilfe ungeeigneter Hubsysteme oder bei nicht ausbalancierter Lastverteilung.
Chemische Gefährdung	Der Kontakt mit Chemikalien (Spülmittel, Klarspülmittel, Entkalker usw.) ohne Anwendung geeigneter Sicherheitsmaßnahmen. Beachten Sie daher grundsätzlich die Hinweise in den Sicherheitsdatenblättern und auf den Etiketten der verwendeten Produkte.
Abruptes Schließen	Das Bedienpersonal könnte den Deckel, die Tür bzw. die Ofentür (falls je nach Gerätetyp vorhanden) absichtlich abrupt schließen.

A.8 Transport, Handling und Lagerung

- Transport (das Befördern des Geräts zwischen zwei Orten) und Handhabung (das Versetzen des Geräts innerhalb der Arbeitsstätte) müssen mit dafür vorgesehenen, geeigneten Hilfsmitteln vorgenommen werden.
- Lesen Sie die Hinweise auf der Verpackung bezüglich der Stapelbarkeit bei Transport, Handhabung und Lagerung.
- Halten Sie sich während des Be- oder Entladens nicht unter schwebenden Lasten auf. Unbefugten ist der Zugang zum Arbeitsbereich untersagt.
- Das Gerätegewicht allein reicht nicht aus, um das Gerät im Gleichgewicht zu halten.
- Das Gerät zur Handhabung nicht an beweglichen oder wenig belastbaren Komponenten greifen oder anschlagen wie: Gehäuse, Kabelkanäle, Druckluftkomponenten usw..
- Das Gerät darf weder durch Schieben noch durch Ziehen versetzt werden, da es umkippen kann. Verwenden Sie zum Heben des Geräts entsprechend geeignetes Hebezeug.
- Bereiten Sie eine geeignete Stelle mit ebenem Boden zum Abladen und Zwischenlagern des Geräts vor.
- Das mit Transport, Handhabung, Versetzen und Lagerung des Geräts beauftragte Personal muss entsprechend sachkundig sowie hinsichtlich des sicheren Gebrauchs von Hebezeugen und der vorgeschriebenen persönlichen Schutzausrüstung unterwiesen sein.
- Vor dem Entfernen der Transportbefestigungen ist sicherzustellen, dass die Stabilität der Gerätekomponenten nicht von diesen Befestigungen abhängt und die Last nicht vom Fahrzeug herunterfallen kann. Vor dem Abladen der Gerätekomponenten sicherstellen, dass alle Transportbefestigungen entfernt worden sind.

A.9 Installation und Montage

- Die genannten Arbeitsschritte müssen entsprechend den einschlägigen Sicherheitsvorschriften und Bestimmungen des Anwenderlands ausgeführt werden.
- Der Stecker, falls vorhanden, muss auch nach der Aufstellung des Geräts am Installationsort zugänglich sein.
- Das Gerät ist nicht für die Aufstellung im Freien u./o. in Umgebungen geeignet, die der Witterung (Regen, direkte Sonnenbestrahlung usw.) ausgesetzt sind.

A.10 Stromanschluss

- Die Energieversorgungsanlage muss auf die Nennstromaufnahme des angeschlossenen Geräts ausgelegt sein. Der Anschluss muss entsprechend den einschlägigen Richtlinien und Vorschriften im Anwenderland ausgeführt werden.
- Anschlussspannung und Frequenz der Gerätestromversorgung sind auf dem Typenschild angegeben.
- Zwischen dem Anschlusskabel des Geräts und dem Stromnetz einen allpoligen Fehlerstrom-Leitungsschutzschalter installieren, der für die auf dem Typenschild angegebene Stromaufnahme bemessen ist. Die Breite des Kontaktpalts muss unter Überspannungsbedingungen eine vollständige Trennung gemäß Kategorie III gewährleisten und die einschlägigen technischen Vorschriften erfüllen.
- Um mögliche Gefährdungen auszuschließen, muss ein schadhafes oder zu kurzes Netzkabel vom Kundendienst bzw. von einem Elektrofachmann ausgewechselt werden.
- Der Hersteller übernimmt keinerlei Haftung für eventuelle Schäden oder Unfälle, die auf die Missachtung der oben beschriebenen Regeln oder der im jeweiligen Verwendungsland geltenden elektrischen Sicherheitsvorschriften zurückzuführen sind.
- Falls ein Schutzpotenzialausgleich ∇ vorhanden ist, schließen Sie das Gerät daran an.

A.11 Elektrischer Anschluss für Geräte mit Kabel ohne Stecker

- Der Anschlusspunkt ist effizient geerdet und Netzspannung und -frequenz stimmen mit den Angaben auf dem Typenschild überein. Die elektrische Anlage von einer Fachfirma überprüfen lassen, wenn Zweifel an der Funktionstüchtigkeit des Erdungskabels bestehen.
- Das Gerät muss unter Einhaltung der vorgeschriebenen Polarität permanent an das Stromnetz angeschlossen sein:
 - Braun/Schwarz/Grau: Phase
 - Gelb/Grün = Schutzleiter
 - Blau: Nullleiter

- Es muss möglich sein, den Fehlerstrom-Leitungsschutzschalter zu Wartungszwecken in geöffneter Stellung zu blockieren.

A.12 Gebrauch: Warnhinweise

So verringern Sie die Gefahr von Verbrennungen, eines elektrischen Schlags, Feuer, Verletzungen oder zu hoher Belastung durch Mikrowellenstrahlung

1. Lesen Sie alle Anweisungen vor dem Gebrauch des Geräts durch.
2. Lesen und beachten Sie die Hinweise im spezifischen Abschnitt E.1 *VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN EXPOSITION GEGENÜBER ERHÖHTER MIKROWELLENENERGIE* des betreffenden Kapitels.
3. Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Gargut.
4. Dieses Gerät muss geerdet werden. Schließen Sie es unbedingt an eine ordnungsgemäß geerdete Netzsteckdose an. Siehe hierzu die "ERDUNGSVORSCHRIFTEN" im Kapitel D.10 *Stromanschluss*.
5. Installieren oder platzieren Sie das Gerät unbedingt gemäß den angegebenen Installationsanweisungen.
6. Einige Produkte wie ganze Eier in der Schale und geschlossene Behälter – zum Beispiel geschlossene Glasbehälter – können explodieren und dürfen nicht in dem Gerät erwärmt werden.



WICHTIGE HINWEISE

Bringen Sie folgende mitgelieferte Information gut sichtbar und nahe beim Gerät an: "Achtung: Flüssigkeiten und sonstige Lebensmittel dürfen nicht in geschlossenen Behältern erhitzt werden, denn diese können explodieren."

7. Verwenden Sie dieses Gerät ausschließlich wie in dieser Anleitung beschrieben für den bestimmungsgemäßen Verwendungszweck. Verwenden Sie keine korrosiven Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät. Dieser Gerätetyp wurde spezifisch für das Erwärmen und Garen von Lebensmitteln konstruiert. Das Gerät ist nicht für den Laborgebrauch geeignet.
8. Das Gerät ist auf gewerbliche Zwecke ausgelegt und nicht als Haushaltsgerät konzipiert.
9. Wie alle Profi-Geräte darf es nicht von unqualifizierten Personen oder Kindern verwendet werden.
10. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker bzw. wenn es nicht richtig funktioniert oder beschädigt oder fallengelassen wurde.
11. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Es ist absolut wichtig, dass die Tür vorschriftsgemäß schließt und nicht beschädigt ist.
12. Vor jedem Gebrauch muss sich der Benutzer davon überzeugen, dass das Gerät intakt und sauber ist. Wenn Verschmutzungen, Schäden oder fehlende Teile festgestellt werden, darf das Gerät nicht verwendet bzw. muss gestoppt werden.
13. Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal gewartet werden. Wenden Sie sich zu Inspektions-, Reparatur- oder Einstellungszwecken an den nächsten autorisierten Kundendienst.
14. Das Gerät ist mit einem internen Luftkühlsystem (hinten und unten) ausgestattet. Die Lufteinlass- und -auslassöffnungen des Geräts dürfen daher nicht mit Gegenständen oder Tüchern verschlossen werden, da das Gerät zu stark überhitzen und beschädigt werden könnte. Legen Sie keine Gegenstände auf die Austrittsöffnungen an der Rückseite des Geräts.
15. Bewahren Sie dieses Gerät nicht im Freien auf. Schützen Sie dieses Gerät vor Nässe und Feuchtigkeit und verwenden Sie es daher nicht in der Nähe eines Spülbeckens, in einem feuchten Keller, in der Nähe eines Swimmingpools usw.
16. Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser.
17. Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit einer erhitzten Oberfläche des Geräts in Berührung kommt.
18. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte herunterhängen.
19. Stellen Sie keine Milchfläschchen für Babys oder sonstige Behälter mit Babynahrung zum Anwärmen in den Ofen.
20. Rühren Sie flüssige Lebensmittel vor dem Erhitzen durch, um ein heftiges Aufkochen zu vermeiden.
21. Wenn flüssige Lebensmittel über den Siedepunkt hinaus erwärmt werden, siedet die Oberfläche der Flüssigkeit nicht in jedem Fall. Ein Schütteln des Behälters oder Hineinlegen eines Löffels in die Flüssigkeit kann bewirken, dass die Flüssigkeit heftig aufkocht und überläuft. Dabei kann man sich sehr leicht verbrennen.
22. So verringern Sie die Brandgefahr im Garraum:
 - a. Das Gerät ist für die direkte Erwärmung und das Garen von nahezu allen Lebensmitteln geeignet. Weiterführende Informationen zu nicht geeigneten Lebensmitteln finden Sie unter E.4 *Geeignete Lebensmittel*. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.
 - b. Übergaren Sie die Lebensmittel nicht.
 - c. Erhitzen Sie keinen Wein, Brandy, Rum oder sonstige alkoholhaltige Lebensmittel, da dies zu Überhitzen führen kann und eine Brandgefahr darstellt.
 - d. Legen Sie keine Kunststoffe oder sonstige brennbare Materialien, Kochutensilien oder andere Gegenstände (gleich welchen Materials) in das Gerät. Legen Sie Sandwiches nur auf dem vorgesehenen Spezialbackpapier (bei entsprechenden Modellen) hinein.
 - e. Lassen Sie keine Gerätschaften im Gerät liegen.
 - f. Lassen Sie keine Kochutensilien oder Lebensmittel im Garraum liegen, wenn der Ofen nicht in Betrieb ist.
 - g. Verwenden Sie den Garraum nicht zum Lagern von Vorräten.
 - h. Verwenden Sie das Gerät nicht zum Aufwärmen von Lebensmitteln in Kochgeschirr, Kochtöpfen, Blechen oder sonstigen Küchenutensilien aus Metall.
 - i. Reinigen Sie regelmäßig den Garraum des Ofens und die Innenseite der Tür und entfernen Sie dabei sämtliche Rückstände. Verkohlte Ablagerungen können die Sandwiches überhitzen und die Mikrowellen können das Fett und verkohlte Ablagerungen verbrennen.
 - j. Wenn sich Materialien im Gerät entzünden, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie das Netzkabel.
 - k. Falls Rauch sichtbar ist:
 - Schalten Sie das Gerät aus.
 - Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.
 - Halten Sie die Tür geschlossen, um mögliche Flammen zu ersticken.
23. Achten Sie während des Betriebs auf die heiße Außenfläche. Die Garbereiche bleiben zunächst heiß, auch wenn das Gerät ausgeschaltet wird.

24. Wie bei allen Mikrowellengeräten können Funken im Garraum auftreten. Diese Funken beeinträchtigen weder die Sicherheit des Benutzers noch das Gerät noch die Qualität des Lebensmittels. Falls wegen der Funkenbildung eine dunkle Markierung auf dem Metallteil sichtbar ist, kann diese mit einem feuchten Lappen abgewischt werden.
25. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie dabei alle Lebensmittelrückstände; unzureichende Sauberkeit bewirkt eine starke Alterung der Oberflächen.
26. Das Gerät sollte regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr) vollständig geprüft werden. Es wird der Abschluss eines Wartungsvertrags empfohlen.
27. Wenn Service- oder Reparaturarbeiten von anderen als Fachleuten ausgeführt und Abdeckungen entfernt werden, besteht die Gefahr der Exposition gegenüber Mikrowellenstrahlung.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG ZUM SPÄTEREN NACHSCHLAGEN GEWISSENHAFT AUF.

A.13 AUFSTELLUNG

- Bei der Installation der Geräte sind sämtliche einschlägigen Sicherheitsvorschriften einschließlich der Maßnahmen zur Brandverhütung zu beachten.

A.14 Platzbedarf des Geräts

- Achten Sie auf einen ausreichenden Abstand des Geräts zu allen Seiten, siehe die "Installationszeichnung".

A.15 Reinigen des Geräts

- Das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen oder barfuß berühren.
- Das Gerät vor allen Reinigungsarbeiten immer erst in einen sicheren Zustand versetzen.
- Die Zuständigkeiten für die verschiedenen ordentlichen und außerordentlichen Wartungseingriffe beachten. Die Missachtung der Warnhinweise kann zur Gefährdung des Personals führen.
- Kein Wasser auf das Gerät spritzen und keinen Wasserstrahl, Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger zur Reinigung verwenden.

A.16 Vorbeugende Wartung

Damit stets ein sicherer Betrieb und eine optimale Performance gewährleistet sind, sollten Sie die jährliche Wartung (alle 12 Monate) des Geräts von autorisierten Electrolux Professional Servicetechnikern entsprechend den Anweisungen der Electrolux Professional Servicehandbücher ausführen lassen. Wenden Sie sich für weitere Auskünfte an Ihr Electrolux Professional Kundendienstzentrum.

A.17 Ersatzteile und Zubehör

Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör und/oder Originalersatzteile. Die Nichtverwendung der Original-Zubehörteile u./o. Ersatzteile bewirkt das Erlöschen der Herstellergarantie und hat eventuell zur Folge, dass das Gerät nicht mehr den Sicherheitsvorschriften entspricht.

A.18 Sicherheitshinweise für Gebrauch und Wartung

- Am Gerät bestehen hauptsächlich mechanische und druckbedingte Gefährdungen. Diese Risiken wurden so weit wie möglich beseitigt:
 - direkt durch geeignete Lösungen im Design des Geräts.
 - indirekt durch Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen.
- Auf dem Display der Bedienblende werden eventuelle Störungen angezeigt.
- Bei der Wartung bestehen jedoch einige Restrisiken, die nicht beseitigt werden können und für die bestimmte Verhaltensweisen und Vorsichtsmaßnahmen zu ergreifen sind.
- Es ist verboten, an sich bewegenden Geräteteilen Kontrollen, Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten vorzunehmen. Das Verbot muss allen Arbeitern durch deutlich sichtbare Hinweisschilder zur Kenntnis gebracht werden.
- Achten Sie darauf, regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen und die Isolierung der elektrischen Leitungen zu überprüfen, die bei Beschädigung zu ersetzen sind.

Bei Auftreten einer größeren Störung (zum Beispiel: Kurzschluss, von Klemmenleiste gelöste Kabel, Motorausfall, Abnutzung der Kabelisolierungen usw.) muss die Bedienperson:

- das Gerät sofort ausschalten und von allen Versorgungsanschlüssen trennen (Strom, Gas, Wasser).

Schlagen Sie vor allen Eingriffen am Gerät die korrekte Vorgehensweise und die entsprechenden Sicherheitshinweise im Handbuch nach.

A.19 Wartung des Geräts

- Die Inspektions- und Wartungsintervalle richten sich nach den effektiven Einsatz- und Umgebungsbedingungen des Geräts (Vorhandensein von Staub, Dunst, usw.), daher können keine exakten Zeitintervalle angegeben werden. Grundsätzlich wird jedoch eine gewissenhafte regelmäßige Wartung empfohlen, um die Wahrscheinlichkeit störungsbedingter Ausfälle zu minimieren.
- Es wird außerdem empfohlen, mit dem Service & Support-Kundendienst einen Vertrag für vorbeugende regelmäßige Wartungsarbeiten abzuschließen.
- Bringen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten immer erst in einen sicheren Zustand.
- Ein störungsfreier und effizienter Betrieb des Geräts ist nur gewährleistet, wenn die regelmäßige Wartung des Geräts entsprechend den Anweisungen in dieser Anleitung durchgeführt wird.

A.20 Kundendienst

SICHERHEITSMASSNAHMEN VOR UND NACH WARTUNGSARBEITEN UND ZUR VERMEIDUNG VON ZU HOHER BELASTUNG DURCH MIKROWELLENSTRAHLUNG

- Betreiben Sie das Gerät nicht bei geöffneter Tür und gestatten Sie keinen anderen Personen, dies zu tun.
- Führen Sie an allen zu wartenden Geräten folgende Sicherheitsprüfungen durch, bevor Sie das Magnetron oder einen anderen Mikrowellengenerator aktivieren, und nehmen Sie gegebenenfalls Reparaturen vor:
 1. Verriegelungsfunktion
 2. Korrektes Schließen der Tür.
 3. Dichtung und Dichtflächen (Wölbung, Verschleiß und andere Schäden)
 4. Beschädigte oder lose Scharniere und Verschlüsse
 5. Anhaltspunkte für Stöße oder unsachgemäßen Gebrauch
- Bevor Sie die Mikrowellenleistung zu Test- oder Überprüfungszwecken innerhalb der Bereiche zur Mikrowellenerzeugung aktivieren, prüfen Sie, ob Magnetron, Wellenleiter oder Übertragungsleitung und Garraum ordnungsgemäß angeordnet, angeschlossen und intakt sind.
- Jede defekte oder verstellte Komponente der Sicherheitsverriegelung, Display, Türdichtung und der Mikrowellen-Erzeugungs- und Übertragungssysteme muss wie in diesem Handbuch beschrieben repariert, ausgetauscht oder eingestellt werden, bevor das Gerät seinem Eigentümer zurückgegeben werden darf.
- Nur Originalersatzteile können die Sicherheitsstandards des Geräts gewährleisten.

A.21 RF Störstrahlungs-Hinweise

Dieser Ofen generiert Funkfrequenzstrahlung.

Dieses Gerät wurde getestet und zum Zeitpunkt der Herstellung wurde seine Konformität zu den einschlägigen Abschnitten der Schutzanforderungen der EG-Richtlinie 2014/30/EU über die Harmonisierung der gesetzlichen Vorschriften der Mitgliedsländer zur elektromagnetischen Verträglichkeit nachgewiesen.

Dennoch können an Geräten mit erhöhter Empfindlichkeit gegenüber Strahlung unterhalb dieser Grenzwerte eventuell Störungen auftreten.

Falls an Ihrer Ausrüstung Störungen auftreten:

- Erhöhen Sie den Abstand zwischen dem Ofen und der empfindlichen Ausrüstung.
- Wenn das empfindliche Gerät geerdet werden kann, dann erden Sie es entsprechend den einschlägigen Vorschriften für Elektroinstallationen.
- Falls batteriebetriebene Mikrofone betroffen sind, sollten Sie sicherstellen, dass die Batterien voll geladen sind.
- Schließen Sie die empfindliche Ausrüstung möglichst an separate elektrische Stromkreise an.
- Verlegen Sie Kabel von Gegensprechanlagen, Mikrofonkabel, Lautsprecherkabel usw. in ausreichendem Abstand zum Ofen.

A.22 Entsorgen des Geräts

- Das Gerät vor der Entsorgung durch Entfernen des Stromkabels und jeglicher Schließvorrichtung unbrauchbar machen, um zu verhindern, dass jemand im Geräteinnern eingeschlossen werden kann.

B GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN UND HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE

Falls der Kauf dieses Geräts eine Garantieabdeckung beinhaltet, wird die Garantie entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen des Anwenderlandes geleistet. Die Garantieübernahme ist mit dem installierten Gerät verknüpft, das für seinen bestimmungsgemäßen Zweck und entsprechend den Anweisungen in der zugehörigen technischen Dokumentation verwendet wird.

Die Garantie gilt, wenn der Kunde ausschließlich Originalersatzteile verwendet und das Gerät entsprechend den Anweisungen der Betriebs- und Wartungshandbücher von Electrolux Professional instandgehalten hat, die als gedruckte Handbücher oder im elektronischen Format bereitgestellt werden.

Electrolux Professional empfiehlt, ausschließlich von Electrolux Professional genehmigte Reinigungs-, Spül- und Entkalkungsmittel zu verwenden, um optimale Ergebnisse zu erzielen und das Gerät langfristig in einem perfekten Betriebszustand zu erhalten.

Von der Electrolux Professional Garantie ausgeschlossen sind:

- Fahrten zur Lieferung und Abholung des Geräts.
- Installation.
- Einweisung in Gebrauch und Bedienung.
- Auswechslung (u./o. Lieferung) von Verschleißteilen, außer bei Material- oder Fertigungsmängeln, die innerhalb von einer (1) Woche nach Schadenseintritt gemeldet werden.
- Änderung der externen Verkabelung.

- Nachbesserung nicht autorisierter Reparaturen sowie aller sonstigen Schäden, technischen Defekte und Störungen, die durch folgende Umstände verursacht wurden:
 - unzureichende u./o. anormale Kapazität der elektrischen Anlagen (Stromstärke, Spannung, Frequenz, einschließlich Spannungsspitzen u./o. Stromausfälle).
 - unzureichende oder unterbrochene Wasser-, Dampf-, Luft- oder Gasversorgung (einschließlich Verunreinigungen u./o. sonstiger Abweichungen von den technischen Anforderungen des jeweiligen Geräts).
 - Komponenten der Gas- und Wasserinstallation sowie Hilfsmittel oder Verbrauchsmaterialien zur Reinigung, die nicht vom Hersteller genehmigt wurden.
 - Fahrlässigkeit, Fehlgebrauch, missbräuchliche Anwendung u./o. Nichteinhaltung der Bedienungs- und Pflegeanweisungen in den entsprechenden technischen Unterlagen des Geräts durch den Kunden.
 - unsachgemäße oder mangelhafte Installation, Reparatur oder Wartung (einschließlich Umrüstungen, Änderungen und Reparaturen durch Dritte, die nicht entsprechend autorisiert wurden) sowie Änderungen der Sicherheitssysteme.
 - Die Verwendung von Nicht-Originalkomponenten (z. B.: Verbrauchsmaterialien, Verschleißteile oder Ersatzteile).
 - Umgebungsbedingungen, die eine thermische (z. B. Überhitzen/Gefrieren) oder chemische Beanspruchung (z. B. Korrosion/Oxidation) bewirken.
 - Fremdkörper, die in das Gerät gelegt oder daran angeschlossen werden.
 - Unfälle oder höhere Gewalt.

- Transport und Handhabung, einschließlich Kratzern, Kerben, Abspannungen u./o. sonstiger Schäden am Oberflächenfinish des Geräts, außer diese Schäden resultieren aus Material- oder Fertigungsmängeln und werden - sofern nicht anderslautend vereinbart - innerhalb von einer (1) Woche nach Lieferung gemeldet.
- Die Original-Seriennummern des Geräts wurden entfernt, geändert oder sind nicht mehr feststellbar.
- Auswechslung von Glühbirnen, Filtern und sonstigen Verbrauchsmaterialien.
- sämtliche Zusatzausrüstungen und Software, die nicht von Electrolux Professional freigegeben oder spezifiziert wurden.

Im Fall einer beliebigen Änderung des Geräts oder der zugehörigen Hardware, Software oder Programmierung erlischt die Electrolux Professional Garantie und der Hersteller übernimmt keine Haftung.

Die Garantie umfasst keine planmäßigen Wartungseingriffe (einschließlich der dafür erforderlichen Teile) oder die Lieferung von Reinigungsmitteln, ausgenommen, dies wurde vor Ort ausdrücklich vereinbart und unterliegt den örtlichen Bestimmungen.

Auf der Electrolux Professional Website finden Sie die Liste der autorisierten Kundenservice-Partner.

C ALLGEMEINE INFORMATIONEN

C.1 Einleitung

Dieses Handbuch enthält Informationen für verschiedene Geräte. Die Produktabbildungen in dieser Anleitung dienen nur zur Veranschaulichung.

Die Zeichnungen und Schaltpläne in diesem Handbuch sind nicht maßstabsgetreu. Sie ergänzen die Textinformation durch eine grafische Darstellung, bilden jedoch das gelieferte Gerät nicht detailgenau ab.

Die Zahlen in den Installationszeichnungen des Geräts sind Maßangaben in Millimetern u./o. Zoll.

C.2 Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen

Dieses Gerät dient zum Aufwärmen und Garen von Snacks. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.



HINWEIS!

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für die unsachgemäße Verwendung des Produkts ab.

C.3 Abnahmeprüfung

Unsere Geräte sind auf hohe Leistung und Effizienz ausgelegt und wurden in Labortests dementsprechend optimiert.

Das Gerät wird betriebsbereit geliefert.

Die bestandenen Tests (Sichtkontrolle, elektrische Abnahmeprüfung und Funktionsprüfung) werden durch die spezifischen Anlagen garantiert und bescheinigt.

C.4 Urheberrechte

Diese Anleitung dient ausschließlich zur Information des Bedienungspersonals und darf nur mit Genehmigung des Unternehmens Electrolux Professional an Dritte weitergegeben werden.

C.5 Aufbewahrung der Anleitung

Das Handbuch muss für die gesamte Nutzungsdauer des Geräts bis zu dessen Verschrotten gewissenhaft aufbewahrt werden. Falls das Gerät übertragen, verkauft, vermietet oder kostenlos bzw. im Rahmen eines Leasings zum Gebrauch überlassen wird, muss das Handbuch ebenfalls ausgehändigt werden.

C.6 Zielgruppe der Anleitung

Die Anleitung richtet sich an:

- das für Transport und Handling zuständige Personal;
- das für die Installation und Inbetriebnahme zuständige Personal;
- den Arbeitgeber des Bedienungspersonals des Geräts und den Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz.
- das Bedienungspersonal des Geräts.
- Fachkräfte – den Service & Support-Kundendienst (siehe Wartungshandbuch).

C.7 Definitionen

Im Folgenden werden die wichtigsten Begriffe dieser Anleitung erklärt. Lesen Sie bitte diesen Abschnitt zum besseren Verständnis der Anleitung aufmerksam durch.

Bediener	Alle Personen, die mit der Installation, Einstellung, Bedienung, Wartung, Reinigung, Reparatur und dem Transport des Geräts beauftragt sind.
Hersteller	Electrolux Professional oder ein sonstiges, von Electrolux Professional autorisiertes Kundendienstzentrum.
Bedienpersonal des Geräts	Eine Bedienungsperson, die hinsichtlich der Arbeitsgänge und der mit dem normalen Gebrauch des Geräts verbundenen Gefährdungen unterwiesen und geschult wurde.
Service & Support-Kundendienst oder Fachkräfte	Vom Hersteller ausgebildete bzw. geschulte Fachkraft, die aufgrund ihrer beruflichen und fachspezifischen Ausbildung, Erfahrung und Kenntnis der Unfallverhütungsvorschriften in der Lage ist, die am Gerät auszuführenden Eingriffe zu beurteilen und alle eventuell damit verbundenen Risiken zu erkennen und zu vermeiden. Die beruflichen Fachkenntnisse umfassen unter anderem die Bereiche Mechanik, Elektrotechnik und Elektronik.
Gefahr	Gefahrenquelle möglicher Verletzungen oder Gesundheitsschäden.
Gefährliche Situation	Alle Situationen, in denen das Personal einer oder mehreren Gefahren ausgesetzt ist.
Risiko	Kombination wahrscheinlicher und möglicher ernsthafter Verletzungen oder Gesundheitsschäden in einer gefährlichen Situation.
Schutzvorrichtungen	Sicherheitsmaßnahmen, die in der Anwendung spezifischer technischer Mittel (Schutzverkleidungen und Sicherheitsvorrichtungen) zum Schutz des Personals vor Gefahren bestehen.
Schutzverkleidung	Eine spezifische Gerätekomponente, die mithilfe einer physikalischen Barriere eine Schutzfunktion bewirkt.
Sicherheitsvorrichtung	Eine (von der Schutzverkleidung verschiedene) Vorrichtung, die die Gefährdungen beseitigt oder reduziert; sie kann einzeln oder in Verbindung mit einer Schutzverkleidung eingesetzt werden.
Kunde	Person, die das Gerät erworben hat u./o. betreibt und benutzt (z. B. Firma, Unternehmer, Unternehmen).
Stromschlag	Versehentlich auf den menschlichen Körper übertragene elektrische Ladung.

C.8 Haftung

Der Hersteller haftet nicht für Schäden und Betriebsstörungen, die verursacht werden durch:

- Missachtung der Anweisungen dieser Anleitung;
- Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen oder die Verwendung von Komponenten, die nicht im Ersatzteilkatalog aufgeführt sind (der Einbau und die Verwendung von Nicht-Original-Ersatz- und Zubehörteilen kann die Funktionsweise des Geräts beeinträchtigen und führt zum Erlöschen der Original-Gewährleistung durch den Hersteller).
- durch andere Personen als Fachkräfte durchgeführte Arbeiten;
- ungenehmigte Änderungen oder Eingriffe
- fehlende, mangelnde oder unzureichende Wartung;
- unsachgemäßer Gebrauch des Geräts.
- Außergewöhnliche unvorhersehbare Umstände;
- Gebrauch des Geräts durch nicht entsprechend ausgebildetes und unterwiesenes Personal.
- Nichtbeachtung der im Einsatzland des Geräts geltenden Vorschriften hinsichtlich der Sicherheit, Hygiene und Gesundheit am Arbeitsplatz.

Weiterhin wird jede Haftung für Schäden abgelehnt, die durch Umrüstungen und eigenmächtige Änderungen seitens des Benutzers oder des Kunden verursacht sind.

Die Verantwortung für die Auswahl der geeigneten persönlichen Schutzausrüstung für das Personal liegt beim Arbeitgeber oder beim Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz oder beim Kundendiensttechniker entsprechend den gültigen Bestimmungen im Einsatzland des Geräts.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Druck- oder Übersetzungsfehler in dieser Anleitung.

Eventuelle Zusätze und Nachträge zur Installations-, Bedienungs- und Wartungsanleitung, die der Kunde vom Hersteller erhält, bilden einen wesentlichen Bestandteil der Anleitung und müssen zusammen mit derselben aufbewahrt werden.

C.9 Kontrolle der Verpackung durch den Kunden

- Der Spediteur trägt die Haftung für die Sicherheit der Ware während des Transports und der Übergabe.
- Reklamieren Sie offensichtliche und versteckte Mängel beim Spediteur.
- Vermerken Sie eventuelle Schäden oder fehlende Ware bei der Übergabe auf dem Lieferschein.
- Der Fahrer muss den Lieferschein unterzeichnen: Der Spediteur kann die Reklamation zurückweisen, wenn der Lieferschein nicht unterzeichnet worden ist (der Spediteur kann Ihnen das notwendige Formular zur Verfügung stellen).
- Fordern Sie den Spediteur auf, die Ware innerhalb von 15 Tagen nach der Lieferung hinsichtlich versteckter Schäden oder fehlender Teile zu überprüfen, die sich erst nach dem Auspacken zeigen.

Nach der Kontrolle der Verpackung

1. Die Verpackung entfernen.
Seien Sie beim Auspacken und Handling des Geräts vorsichtig, damit Sie nirgends anstoßen.
2. Bewahren Sie die gesamte der Verpackung beiliegende Dokumentation auf.

C.10 Lagerung

Das Gerät u./o. seine Komponenten müssen vor Feuchtigkeit geschützt in einem erschütterungsfreien Raum ohne aggressive Substanzen bei Temperaturen zwischen -10°C [14°F] und 50°C [122°F] gelagert werden.

Der Lagerungsort des Geräts muss:

- ausreichend tragfähig sein und das Gewicht des Geräts aufnehmen können.
- eine ebene Standfläche aufweisen, damit das Gerät sich nicht verformt oder die Stützfüße beschädigt werden.

D INSTALLATION UND MONTAGE

D.1 Einleitung



WARNUNG

Siehe **“WARNHINWEISE UND SICHERHEITSINFORMATIONEN“**.

Um einen einwandfreien Betrieb des Geräts und jederzeit dessen sicheren Gebrauch zu gewährleisten, müssen Sie die Anweisungen in diesem Kapitel genauestens einhalten.

Nach der Aufstellung die Nivellierung des Geräts überprüfen und ggf. korrigieren. Eine falsche Nivellierung kann den Betrieb des Geräts beeinträchtigen.



VORSICHT

Die Lüftungsöffnungen im Gerätegehäuse oder in der Einbaustruktur vollkommen frei halten.

D.2 Vom Kunden durchzuführende Vorbereitungen

Folgende Aufgaben und Vorbereitungen obliegen dem Kunden:

- Kontrolle des Fußbodens am Aufstellungsort des Geräts auf Ebenheit.
- Vorrüstung einer geerdeten Steckdose, die für die auf dem Typenschild angegebene Leistungsaufnahme ausgelegt ist.



HINWEIS!

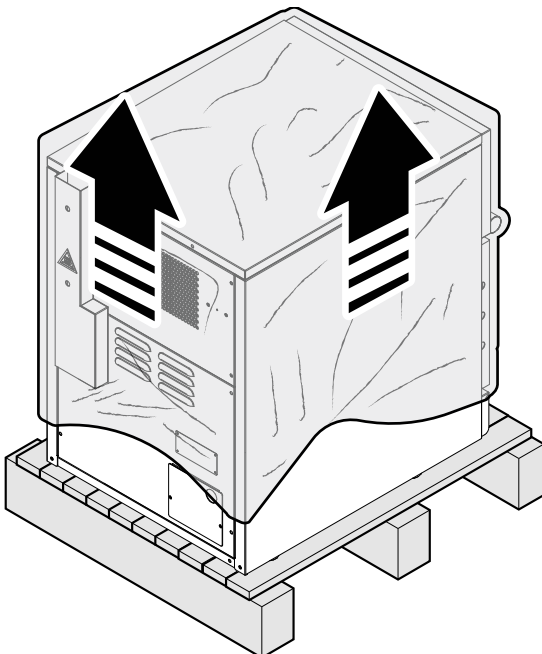
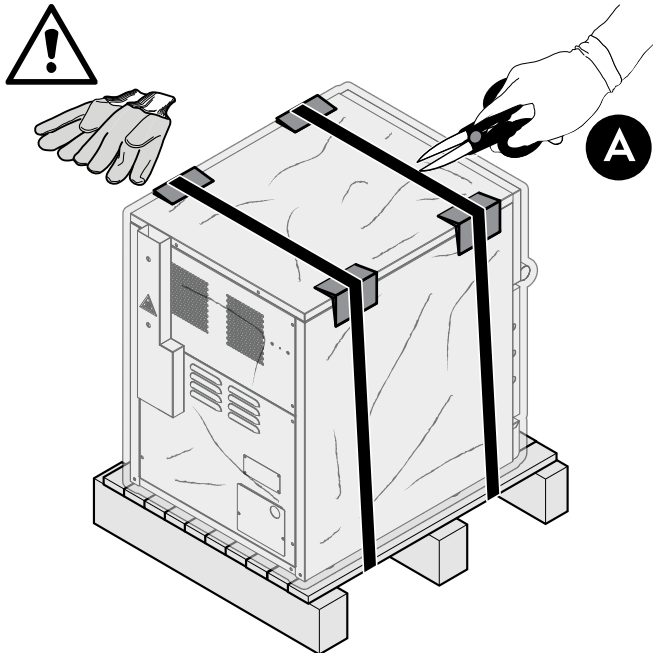
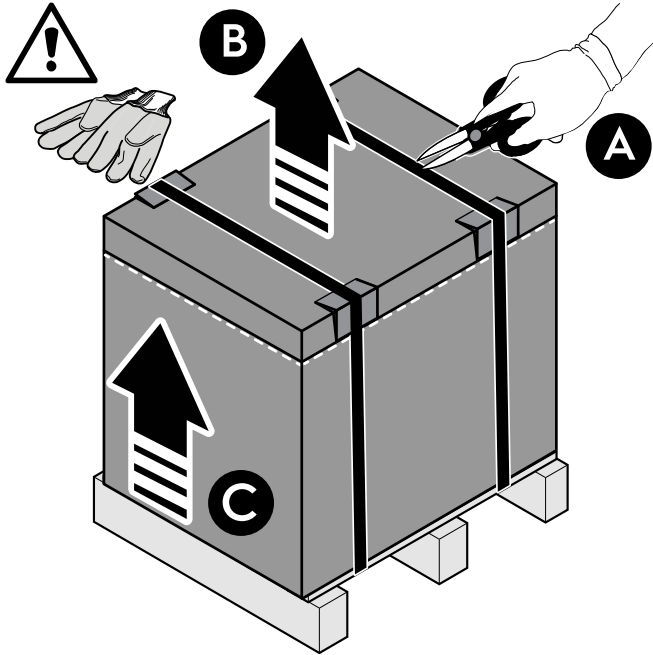
Weitere Informationen zum Stromanschluss enthält der Abschnitt **“A.10 Stromanschluss“**.

D.3 Anweisungen zum Auspacken

Zum Auspacken des Geräts wie folgt vorgehen:

- Eventuelle Umreifungsbänder durchtrennen und die Schutzfolie entfernen. Bei Verwendung einer Schere oder Messerklinge darauf achten, dass die Oberfläche nicht zerkratzt wird.
- Falls vorhanden, die Abdeckung aus Pappe, die Polystyrol-Schutzecken und die vertikalen Schutzelemente entfernen.
- Bei Geräten mit Edelstahl-Oberflächen die Schutzfolie langsam und vorsichtig abziehen, ohne sie abzureißen, damit keine Klebstoffreste an der Oberfläche zurückbleiben.
- Eventuelle Klebstoffreste sind ggf. mit einem nicht korrosiven Lösungsmittel zu entfernen, die betreffende Stelle danach abspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Es empfiehlt sich, auf alle Edelstahloberflächen mit einem in Vaselineöl getränkten Tuch einen Schutzfilm aufzutragen.

D.4 Entfernen der Verpackung



D.5 Entsorgen der Verpackung

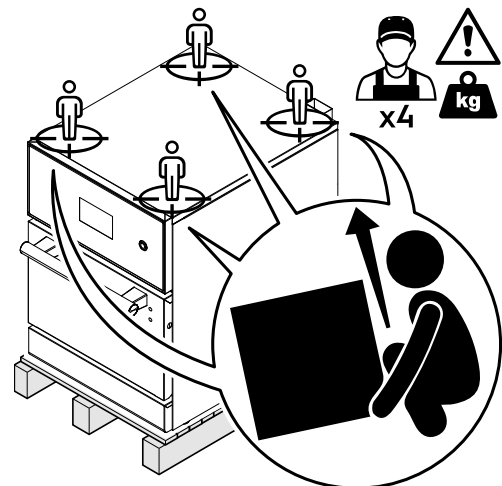
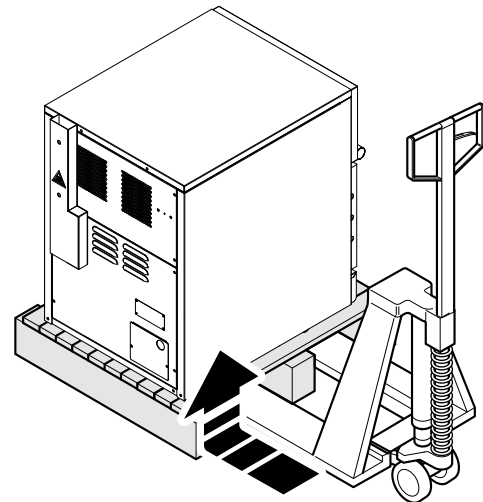
Bei der Entsorgung der Verpackung die geltenden Vorschriften des Landes beachten, in dem das Gerät verwendet wird. Die für die Verpackung verwendeten Materialien sind umweltfreundlich.

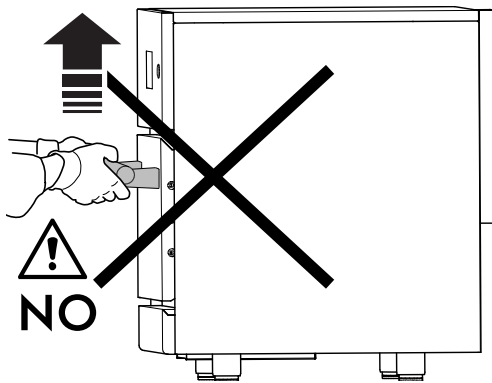
Sie können gefahrlos gelagert, wiederverwertet oder in Müllverbrennungsanlagen verbrannt werden. Wiederverwertbare Kunststoffteile sind wie folgt gekennzeichnet:

	Kompostierbar • Folien-Umverpackung
	Polyethylen • Verpackungsbänder
	Polyethylen • Umhüllung von Zubehör

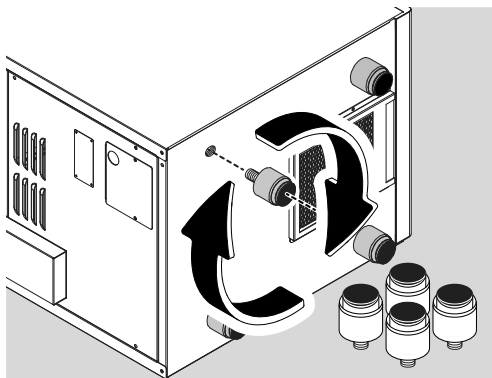
Alle Teile aus Holz und Pappe können entsprechend den einschlägigen Vorschriften im Anwendungsland des Geräts entsorgt werden.

D.6 AUFSTELLUNG

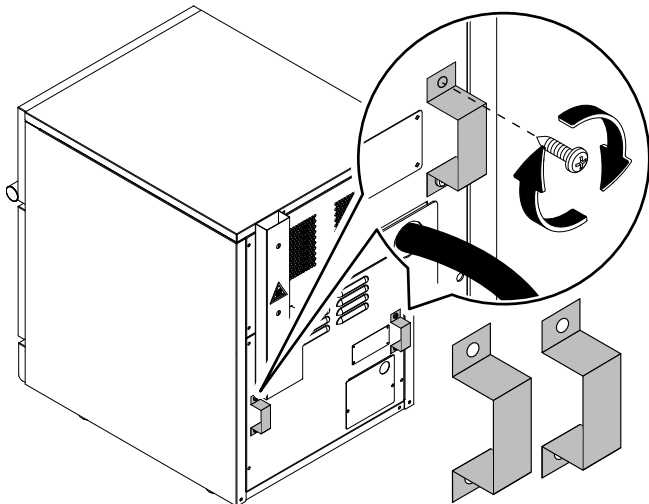




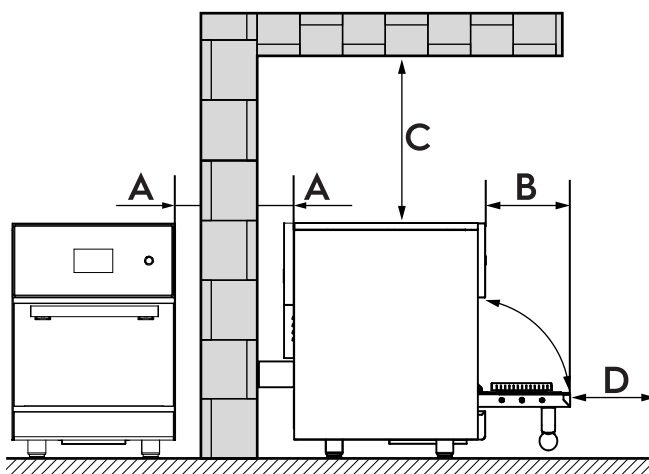
D.7 Installation der FüÙe



D.8 Installation der hinteren Abstandshalter



D.9 Mindestabstände der Geräteaufstellung



A	mm	60
B	mm	255

C	mm	140
D	mm	500 ¹

1. Mindestabstand für den Durchgang von Bedienpersonal bei Gebrauch des Geräts.

D.10 Stromanschluss



WARNUNG

Siehe "A.10 Stromanschluss".



WICHTIGE HINWEISE

- Der Netzanschluss muss gemäß den geltenden Bestimmungen und Vorschriften des Landes ausgeführt werden, in dem das Gerät aufgestellt wird.
- Reparatur- und Wartungsarbeiten dürfen ausschließlich von Fachpersonal ausgeführt werden, das vom Hersteller oder einem autorisierten Kundendienstcenter dazu befugt wurde.
- Kontrollieren, ob die elektrische Anlage für die tatsächliche Strombelastung vorgerüstet und ausgelegt ist und ob die Anlage fachgerecht entsprechend den Sicherheitsvorschriften des Einsatzlandes der Maschine ausgeführt ist.
- Vergewissern Sie sich, dass die auf dem Typenschild angegebene Anschlussspannung des Geräts mit der Spannung des Stromnetzes übereinstimmt.
- Stellen Sie sicher, dass die Steckdose über eine effiziente Erdung verfügt.
- Vergewissern Sie sich, dass im Leitungsabschnitt vor dem Gerät ein Hauptschalter mit thermisch-magnetischem Auslöser installiert ist, um das Gerät gegenüber der elektrischen Anlage zu isolieren. Der Wert für die Kontaktöffnung und der maximale Wert für den Leckstrom müssen den geltenden Vorschriften entsprechen.
- Schließen Sie den Netzstecker erst am Ende der Installation an die Netzsteckdose an.
- Verwenden Sie stets eine korrekt installierte und gegen elektrischen Schlag geschützte Steckdose (RCD).
- Der Stecker muss auch nach der Aufstellung des Geräts am Installationsort zugänglich sein. Achten Sie darauf, dass der Stecker nicht vom Gerät eingeklemmt wird. Ein beschädigtes Netzkabel könnte sich überhitzen und Feuer fangen oder einen Kurzschluss verursachen.
- Verwenden Sie keine Mehrfachsteckdosen und Verlängerungskabel.
- Ziehen Sie nicht am Netzkabel, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, sondern immer am Netzstecker.
- Berühren Sie Netzkabel und Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Lassen Sie das Netzkabel im Bedarfsfall grundsätzlich vom Kundendienst gegen ein Original-Ersatzteil austauschen.
- Das Gerät muss zudem über die mit dem Symbol  gekennzeichnete Schraube "EQ" (siehe "Installationsdiagramm") in ein Potentialausgleichssystem eingebunden werden. Der Potentialausgleichsdraht muss einen Querschnitt von mindestens 10 mm² aufweisen.

D.10.1 ERDUNGSANWEISUNGEN



WARNUNG

- Bei unsachgemäÙer Erdung besteht die Gefahr eines elektrischen Schlags.
- Eine Erdung über das grün-gelbe Kabel ist zwingend vorgeschrieben.

Dieses Gerät muss geerdet werden.

Im Fall eines Kurzschlusses wird durch die Erdung die Gefahr eines Stromschlags verringert, da die elektrische Ladung abgeleitet werden kann.

Dieses Gerät ist mit einem Anschlusskabel mit Erdleiter und je nach Modell mit einem Erdungsstecker ausgestattet.

Der Stecker muss in eine Steckdose gesteckt werden, die ordnungsgemäß installiert und geerdet wurde.

Verwenden Sie kein Verlängerungskabel, wenn das Netzkabel zu kurz ist. Lassen Sie einen Elektriker oder qualifizierten

Kundendienstmitarbeiter in der Nähe des Geräts eine Steckdose installieren.



HINWEIS!

Konsultieren Sie einen Elektrofachmann oder Servicetechniker, falls Sie Fragen zu den Erdungsanweisungen haben oder sich nicht sicher sind, ob das Gerät vorschriftsgemäß geerdet ist.

E NORMALER GEBRAUCH DES GERÄTS

E.1 VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN EXPOSITION GEGENÜBER ERHÖHTER MIKROWELLENENERGIE

- Versuchen Sie nicht, den Kontaktgrill bei geöffnetem Deckel zu betreiben - während des Gerätebetriebs können Sie gesundheitsschädlicher Mikrowellenenergie ausgesetzt werden. Die Sicherheitsverriegelungen dürfen auf keinen Fall unwirksam gemacht oder verändert werden.
- Legen Sie keine Gegenstände zwischen die Oberfläche des Kontaktgrills und den Deckel und achten Sie darauf, dass sich kein Schmutz und keine Reinigungsmittel-Rückstände auf den Dichtflächen ansammeln.
- Verwenden Sie den Kontaktgrill nicht, wenn er beschädigt ist. Es ist absolut wichtig, dass der Deckel des Kontaktgrills vorschriftsgemäß schließt und keine Schäden vorliegen an:
 - a. Deckel (Verbiegen)
 - b. Scharniere und Verschlüsse (beschädigt oder lose)
 - c. Deckeldichtungen und Dichtflächen
- Der Kontaktgrill darf ausschließlich von entsprechend qualifiziertem Servicepersonal eingestellt und repariert werden.

E.2 Befähigung des Wartungspersonals des Geräts

Der Kunde muss sicherstellen, dass das Bedienpersonal des Geräts angemessen unterwiesen wurde und seine Arbeit mit entsprechender Sachkunde ausführen kann.

Der Fahrer des Hubmittels muss:

- das Handbuch gelesen und verstanden haben.
- ausreichend qualifiziert und für die Aufgaben geschult sind, um in voller Sicherheit arbeiten zu können.
- spezifisch im korrekten Gerätegebrauch unterwiesen wurden.



WICHTIGE HINWEISE

Er muss außerdem sicherstellen, dass das Personal die erteilten Anweisungen verstanden hat; dies gilt insbesondere für die Anweisungen bezüglich Sicherheit und Gesundheitsschutz am Arbeitsplatz bei Gebrauch des Geräts.

E.3 Grundlegende Anforderungen für die Benutzung des Geräts

- Technisches Verständnis und Erfahrung in der Bedienung des Geräts.
- Ausreichende Allgemeinbildung und technische Grundkenntnisse, um die Anleitung lesen und den Inhalt verstehen zu können, einschließlich einer korrekten Interpretation von Zeichnungen, Symbolen und Piktogrammen.
- Ausreichende technische Kenntnisse für eine sichere Ausführung der in der Bedienungsanleitung genannten Aufgaben.
- die Vorschriften zu Gesundheitsschutz und Unfallverhütung an Arbeitsstätten kennen.

E.4 Geeignete Lebensmittel

Sämtliche Lebensmittel sind geeignet, mit AUSNAHME von:


- **“Lebensmitteln, die als fetthaltige Rohproteine klassifiziert sind“** (einschließlich Hühnerfleisch mit Knochen oder Haut, rohes Hackfleisch, roher Schinken, Rohwurst).
- Ganze Eier in der Schale
- Lebensmittel, die Alkohol enthalten.


E.5 Geeignetes Kochgeschirr



WICHTIGE HINWEISE


Lesen Sie gewissenhaft die folgende Auflistung durch, bevor Sie den Ofen gebrauchen.

Hitzebeständige Behälter	
Sicherheitsglas	✓
Glaskeramik	✓
Keramik (Emaille, Steinzeug, Tongefäße)	✓
 VORSICHT Verwenden Sie keine Behälter mit Metallornamenten.	

PTFE-beschichtete Spezialbehälter aus Aluminium	
Aluminiumblech (es dürfen keine sonstigen Metallbehälter verwendet werden).	✓
 VORSICHT Garen Sie keine Lebensmittel direkt auf dem Ofenboden oder auf dem herausnehmbaren unteren Einsatz (F.4 Teile und Bedienelemente des Geräts).	


Kunststoffbehälter	
Spezielle, für Mikrowellenöfen geeignete Kunststoffbehälter. ¹	✓

1. Prüfen Sie gewissenhaft, ob der Kunststoffbehälter mittleren bis hohen Temperaturen standhält.

Geschirr	
Nicht verwenden: <ul style="list-style-type: none"> • Entflammable Behälter • Metallfolie. 	✗
 WARNUNG Brandgefahr.	

Sonstige Geräte	
Deckel, Aufkleber	✗
Geschirr	✗

Sonstige Geräte	
Temperatursensor	✕

Sonstige Geräte	
	VORSICHT Beim Aufheizen dürfen sich keine Kochutensilien im Ofen befinden.

F PRODUKTBESCHREIBUNG

F.1 Einleitung

Im Vergleich zu herkömmlichen Öfen verkürzt dieses Gerät die Garzeit ganz erheblich, ohne die Qualität zu beeinträchtigen.

Das Einstellen und Speichern der Rezeptparameter ist ganz einfach. Es können bis zu 1024 Rezepte gespeichert werden.

Für jedes Rezept lassen sich bis zu 15 Garstufen einstellen.

Zu jeder Stufe können Zeitdauer, Temperatur, Gebläsedrehzahl und Mikrowellenleistung eingestellt werden, um die einzelnen Phasen für beste Kochergebnisse passend abzustimmen.

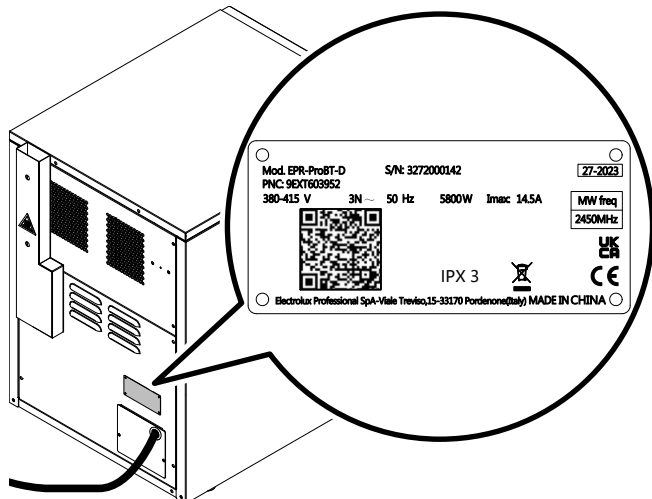
F.2 Position des Typenschilds

Das Typenschild ist an der Rückseite des Geräts angebracht.



WICHTIGE HINWEISE

Geben Sie zu allen Anfragen beim Kundenservice des Herstellers die Kenndaten auf dem Typenschild des Geräts an.



F.3 Kenndaten des Geräts und des Herstellers


Das Typenschild enthält die Kenndaten und die technischen Daten des Geräts.

Die folgende Abbildung zeigt die am Gerät angebrachte Kennzeichnung bzw. das Typenschild:

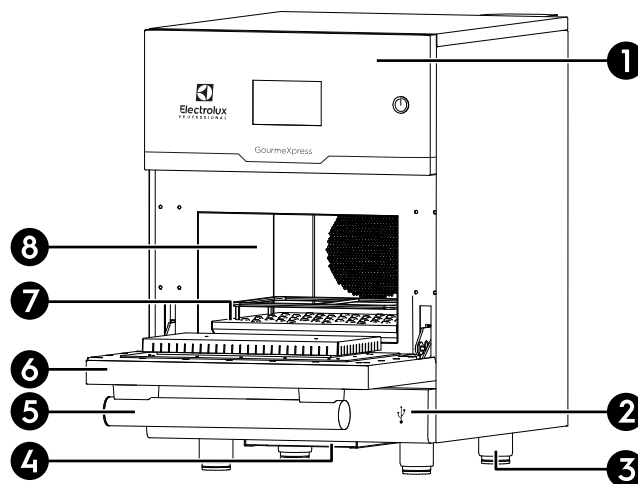



Im Folgenden wird die Bedeutung der verschiedenen aufgeführten Daten erläutert:

Mod.	Handelsbezeichnung
PNC	Produktionscode
S/N	Seriennummer
V	Anschlussspannung
Hz	Netzfrequenz
kW	Max. Leistungsaufnahme

A	Stromaufnahme
MW freq	Mikrowellenfrequenz
	WEEE-Symbol
IPX3	Schutz gegen Staub und Wasser

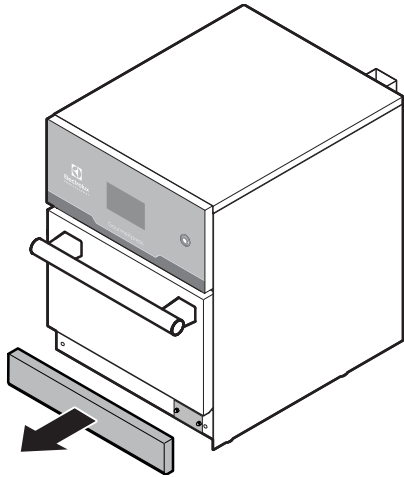
F.4 Teile und Bedienelemente des Geräts



1	Control panel
2	USB Anschluss
	HINWEIS! Nehmen Sie die untere Frontblende ab, um Zugriff auf den USB-Anschluss zu erhalten.
3	Verstellfüße
4	Luftfiltereinlass
5	Türgriff
6	Tür
7	Herausnehmbarer unterer Einsatz
8	Garraum

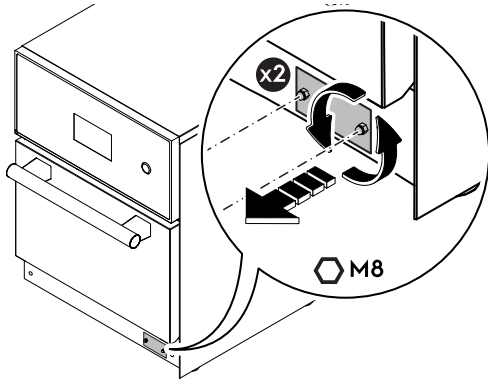
F.4.1 USB-Anschluss

1. Nehmen Sie die Frontblende über dem USB-Anschluss unten vom Gerät ab.

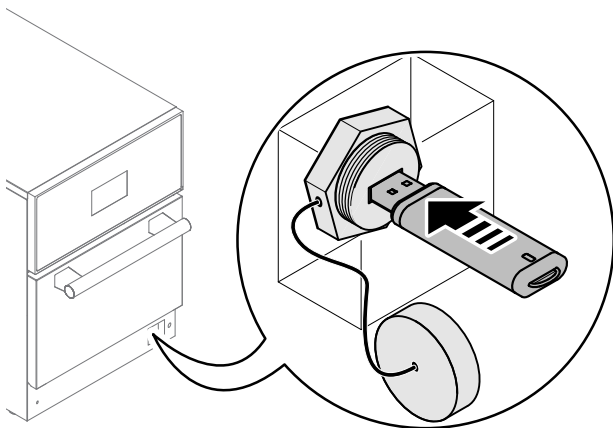


HINWEIS!
Die Abdeckung ist mit Magneten und Stiften befestigt.

2. Die zwei Hutmuttern abschrauben und die Frontblende abnehmen.

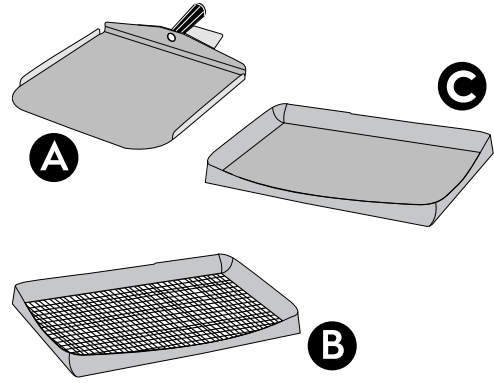


3. Die Staubschutzkappe vom USB-Anschluss abnehmen. Die Kappe dazu nach links oder rechts drehen. Den USB-Stick einstecken.



WICHTIGE HINWEISE
Vergewissern Sie sich, dass der USB-Stick als FAT32 formatiert ist.

F.4.2 Mitgeliefertes Zubehör



A

Pizzaschaufel¹



WICHTIGE HINWEISE

Installieren Sie die Pizzaschaufel-Halterung oben am Gerät.

B

Antihafbeschichtete Schale mit Gitter¹

C

Antihafbeschichtete Schale¹

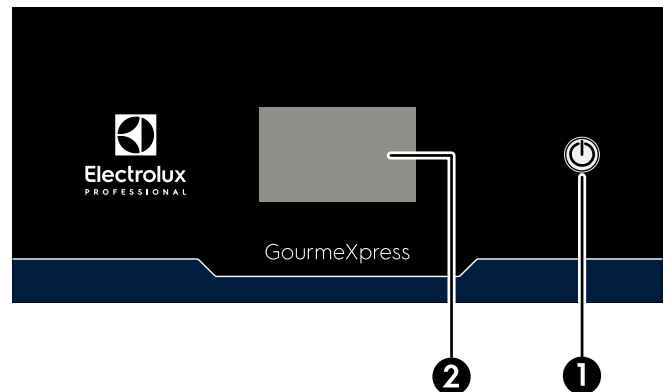
1. Nicht für die Reinigung in einer Geschirrspülmaschine geeignet.



WICHTIGE HINWEISE

Die Pizzaschaufel und der herausnehmbare untere Einsatz sind nicht für einen direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

F.5 Bedienfeld



1

EIN/AUS-Taste

Drücken Sie zum Ein- und Ausschalten des Geräts diese Taste.

2

Touchscreen-Display

F.6 Touchscreen-Display

Dieses Gerät wird über ein Touchscreen-Display mit berührungsempfindlichen Symbolen bedient.

Tippen Sie auf die Symbole am Display, um die gewünschten Vorgänge zu aktivieren oder Informationen zum Gerät, zum Garzyklus oder zu eventuellen Funktionsstörungen aufzurufen.



HINWEIS!

Über dieses Touchscreen-Display können Sie die Gerätebenutzung unter allen normalen Einsatzbedingungen starten, stoppen oder Einstellungen ändern:

- mit behandschuhten Fingern,
- mit nassen oder schmutzigen Fingern.

Wichtige Symbole auf dem Touchscreen



Hochfahren/Ausschalten-Symbol



Garvorgang Start-Symbol

Wichtige Symbole auf dem Touchscreen (Forts.)

	Garvorgang Pause-Symbol
	Garvorgang Stopp-Symbol
	Abkühlen-Symbol
	Aufheizen-Symbol
	Garraumtemperatur-Symbol (der Ofen hat die eingestellte Temperatur erreicht)
	Benutzerprogramm-Symbol
	Einstellungen-Symbol
	Pfeil-nach-links-Symbol

Wichtige Symbole auf dem Touchscreen (Forts.)

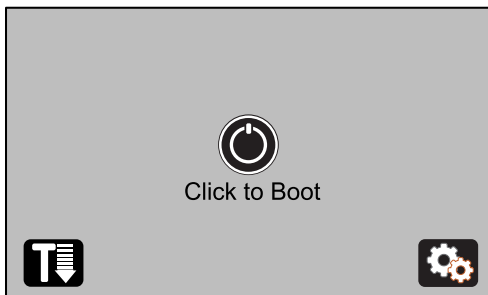
	Pfeil-nach-rechts-Symbol
	Zurück-Symbol
	Mikrowellen-Symbol
	Gebläsedrehzahl-Symbol [<i>Impingement</i>]
	Löschen-Symbol
	Bestätigen-Symbol
	Wichtige Meldung Symbol

G EINRICHTEN DES GERÄTS

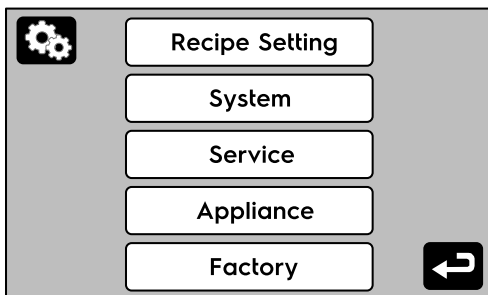
G.1 Aufrufen des Einstellungsmenüs

Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste ein.

Warten Sie, bis das Display die folgende Seite anzeigt.



Tippen Sie auf das Symbol , um das Einstellungsmenü aufzurufen.

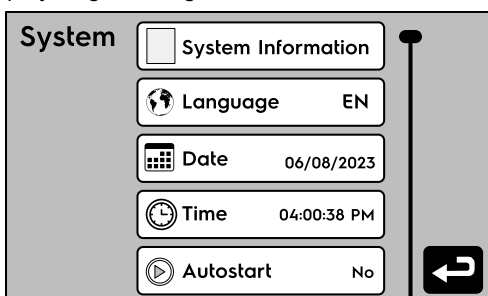


G.2 Bedienfeld-Einstellungen

Tippen Sie auf die Schaltfläche "System", um die Bedienoberfläche einzustellen.



Das Display zeigt das folgende Menü an.



Systeminformationen	Technische Daten und Seriennummer des Geräts.
Sprache	Liste aller verfügbaren Sprachen

Datum	Datums-Einstellung
Uhrzeit	Uhrzeit-Einstellung
Autostart	Einstellung der Uhrzeit für die automatische Einschaltung des Ofens
System-Passwort	Einstellung des Passworts für den Aufruf des "Systemmenüs"
Energiesparmodus	Einstellung, nach welcher Zeitdauer sich das Gerät in den Energiesparmodus schaltet

G.2.1 Systeminformationen



HINWEIS!

Detaillierte Informationen über das Gerät und die installierte Software, die vom Kundendiensttechniker zur Identifizierung des Geräts benötigt werden.

G.2.2 Einstellen der Sprache

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Language" (Sprache), um die gewünschte Sprache einzustellen.



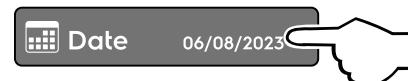
Die verfügbaren Sprachen sind: EN, ZH, ES, FR, DE, PL, NL, RU und IT.

Tippen Sie mehrfach auf diese Schaltfläche, um die Abkürzungen der Sprachen durchzutippen.

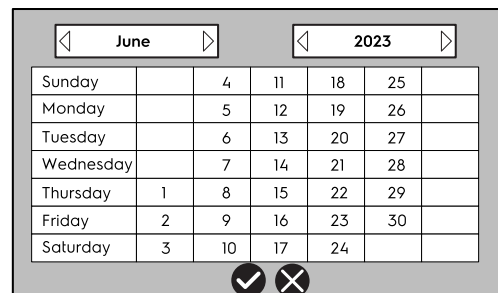
Das Display wechselt sofort zur neuen Einstellung.

G.2.3 Set date (Datum einstellen)

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Date" (Datum), um das Datum einzustellen.



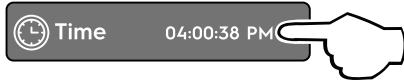
Auf der nächsten Seite können Sie Tag, Monat und Jahr einstellen.



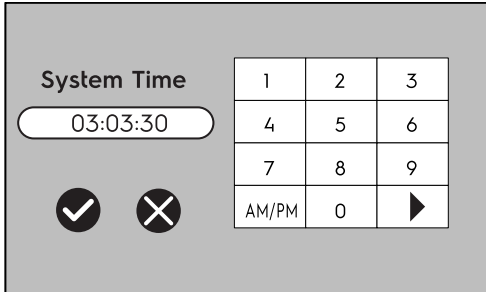
Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit dem "Bestätigen"-Symbol ✓ oder tippen Sie auf das "Löschen"-Symbol ✕, um den Vorgang ohne Speichern zu beenden.

G.2.4 Set time (Uhrzeit einstellen)

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Time" (Uhrzeit), um die Uhrzeit einzustellen.



Auf der nächsten Seite können Sie die Stunden, Minuten und Sekunden einstellen.



Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit dem "Bestätigen"-Symbol ✓ oder tippen Sie auf das "Löschen"-Symbol ✕, um den Vorgang ohne Speichern zu beenden.

G.2.5 Autostart einstellen



WICHTIGE HINWEISE

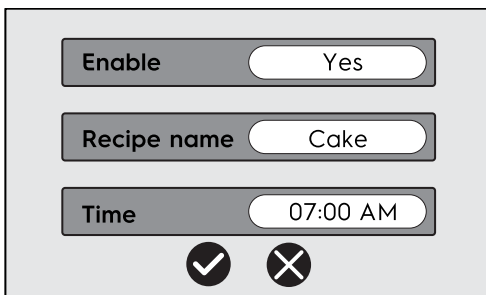
Achten Sie darauf, dass Sie die Uhrzeit richtig eingestellt haben, wenn Sie die "Autostart"-Funktion verwenden möchten.

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Autostart", um die Funktion zu aktivieren.



Sie können die Einschaltung des Geräts zur gewünschten Uhrzeit mit der Temperatureinstellung des voreingestellten Rezepts programmieren.

Sie müssen das Gerät dazu im Standby-Modus eingeschaltet lassen und einstellen, wann es sich einschalten soll sowie ein Rezept aus der Liste auswählen.



Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit dem "Bestätigen"-Symbol ✓ oder tippen Sie auf das "Löschen"-Symbol ✕, um den Vorgang ohne Speichern zu beenden.

G.2.6 System-Passwort einstellen

Tippen Sie auf die Schaltfläche "System Passcode" (System-Passwort), um ein Passwort für den Aufruf des Systemmenüs einzustellen.



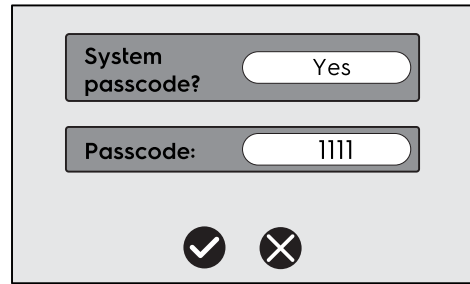
Wählen Sie "YES" (JA), um diese Funktion zu aktivieren und das Passwort einzugeben:

- mindestens 1 Zeichen.
- maximal 6 Zeichen.



WICHTIGE HINWEISE

Das Passwort darf nicht mit "0" beginnen.



Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit dem "Bestätigen"-Symbol ✓ oder tippen Sie auf das "Löschen"-Symbol ✕, um den Vorgang ohne Speichern zu beenden.

G.2.7 Energiesparmodus

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Energy Save Mode" (Energiesparmodus), um einzustellen, nach welcher Zeitdauer sich das Gerät in den Energiesparmodus schalten soll.



HINWEIS!

Die Rückwärtszählung startet nach der letzten Interaktion mit dem Touchscreen-Display, und nicht, wenn der Temperatur-Sollwert erreicht ist.

Tippen Sie mehrfach auf diese Schaltfläche, um die Verzögerungszeit des Energiesparmodus zu ändern.



Wenn der Energiesparmodus aktiviert ist:

- wird die Helligkeit des Displays verringert.



HINWEIS!

Das Display verringert die Helligkeit nicht, wenn der Einstellwert für "Backlight Dim Time" (Hinterleuchtung Dimmen Zeit) im Geräte-Menü auf "00.00.00" gesetzt ist.

- stellt sich die Garraumtemperatur auf den Einstellwert der Vorheizen-Temperatur zurück (siehe H.1.1 *Die Vorheiztemperatur ändern*).
- startet das Garraumgebläse entsprechend dem für den Parameter "Preheat Hi Fan Speed" (Vorheizen Hohe Gebläsestufe) eingestellten Wert (siehe G.4.18 *Vorheizen mit hoher Gebläsedrehzahl*).

Die Einstellwerte sind:

00	Funktion nicht aktiv
05	Mindestwert
30 ¹	Höchstwert

1. Jeder Schritt erhöht um 05 Minuten

G.3 Servicemenü-Einstellungen

Nur Fachpersonal kann die Einstellungen des "Servicemenüs" aufrufen und ändern.

Ausführliche Informationen hierzu enthält das Servicehandbuch.

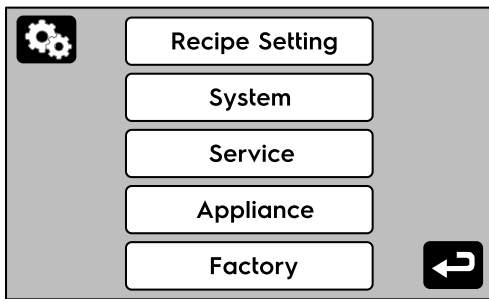


HINWEIS!

Dieses Menü ist durch ein Passwort vor unbefugtem Zugriff geschützt.

G.4 Gerätemenü-Einstellungen

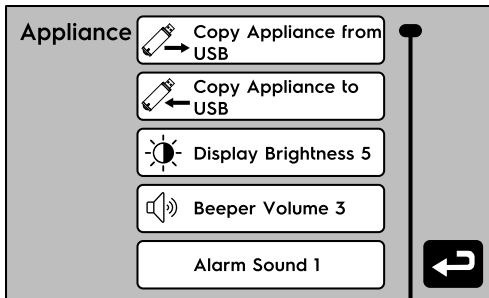
Tippen Sie auf die Zurück-Schaltfläche ⏪, um zum Haupt-Einstellungsmenü zurückzugehen.



Tippen Sie auf die Schaltfläche "Appliance" (Gerät), um die Geräteeinstellungen vorzunehmen.



Das Display zeigt das folgende Menü an.



Scrollen Sie mit der Navigationsleiste nach unten, um alle verfügbaren Funktionen anzuzeigen.

G.4.1 <i>Gerätedaten vom/auf den USB-Stick kopieren</i>	Gerätedaten vom USB-Stick in den Ofen kopieren
G.4.1 <i>Gerätedaten vom/auf den USB-Stick kopieren</i>	Gerätedaten aus dem Ofen auf den USB-Stick kopieren
G.4.2 <i>Display-Helligkeit</i>	Die Helligkeit des Displays einstellen
G.4.3 <i>Signalton-Lautstärke</i>	Die Lautstärke des Signaltons einstellen
G.4.4 <i>Alarmgeräusch</i>	Den Signalton einstellen
G.4.5 <i>Temperatur-Maßeinheit</i>	Einstellung von °C oder °F
G.4.6 <i>Rezeptbild bearbeiten</i>	Ein Rezeptbild ändern, hinzufügen oder löschen
G.4.8 <i>Geräte-Passwort</i>	Das Passwort für den Aufruf des "Gerätemenüs" einstellen
G.4.9 <i>Vorführmodus</i>	Den Vorführmodus für eine Ausstellung einstellen
G.4.10 <i>Auf Werkseinstellungen zurücksetzen</i>	Das Gerät auf die Werkseinstellungen zurücksetzen
G.4.11 <i>Firmware-Update</i>	Die Firmware aktualisieren HINWEIS! Nur für Fachpersonal
G.4.12 <i>Zeit bis zum Dimmen der Hinterleuchtung</i>	Die Zeitdauer bis zum Dimmen der Display-Hinterleuchtung einstellen
G.4.13 <i>Rezeptdetails anzeigen</i>	Details zum Garvorgang während des Garzyklus anzeigen oder ausblenden
G.4.14 <i>Nutzungsdauer</i>	Das Ablaufdatum der Gerätenutzung einstellen. Nach dem Ablaufdatum müssen Sie das Passwort eingeben, um die Bedienoberfläche aufzurufen.
G.4.15 <i>Rezept-Barcode aktivieren</i>	Barcode-Lesegerät für den Aufruf von Rezepturen aktivieren
G.4.16 <i>Alarmtyp</i>	Den Zeitpunkt für die Anzeige der Alarmmeldung einstellen, zu dem die Meldung im Garzyklus erscheinen soll.

G.4.17 <i>Vorheizen mit niedriger Gebläsedrehzahl</i>	Die Gebläsedrehzahl für den Standby-Betrieb des Geräts einstellen.
G.4.18 <i>Vorheizen mit hoher Gebläsedrehzahl</i>	Die Gebläsedrehzahl der Vorheizphase einstellen.
G.4.19 <i>Abkühlgebläse-Drehzahl</i>	Die Gebläsedrehzahl der Abkühlphase einstellen.

G.4.1 Gerätedaten vom/auf den USB-Stick kopieren

Stecken Sie den USB-Stick in den USB-Anschluss. Siehe die Anleitung unter F.4.1 *USB-Anschluss*.

Tippen Sie auf die betreffende Schaltfläche. Warten Sie, bis das Display das Ende des Vorgangs anzeigt.



Sie können alle Einstellungen des "Gerätemenüs" in das Gerät übertragen oder daraus auslesen.

G.4.2 Display-Helligkeit

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Display Brightness" (Display-Helligkeit), um die Helligkeit des Displays einzustellen.



Tippen Sie mehrfach auf diese Schaltfläche, um die Display-Helligkeit zu erhöhen.

Das Display wechselt sofort zur neuen Einstellung.

Nachdem der höchste Wert erreicht ist, beginnt die Sequenz wieder beim niedrigsten Wert.

- 1 = Min.
- 6 = Max.

G.4.3 Signalton-Lautstärke

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Beeper Volume" (Signalton-Lautstärke), um die Lautstärke des Signaltons einzustellen.



Tippen Sie mehrfach auf diese Schaltfläche, um die Lautstärke des Signaltons zu erhöhen.

Der Signalton ertönt sofort nach der neuen Einstellung.

Nachdem der höchste Wert erreicht ist, beginnt die Sequenz wieder beim niedrigsten Wert.

- 1 = Min.
- 7 = Max.

G.4.4 Alarmgeräusch

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Alarm Sound" (Alarmgeräusch), um den neuen Klang für Alarmereignisse einzustellen.



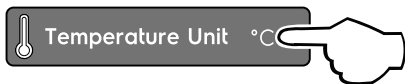
Tippen Sie mehrfach auf diese Schaltfläche, um den Klang für Alarmereignisse zu ändern.

Nachdem der letzte Klang erreicht ist, beginnt die Sequenz wieder beim ersten Klang.

- 1 = erster
- 13 = letzter

G.4.5 Temperatur-Maßeinheit

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Temperature Unit" (Temperatur-Maßeinheit), um °C (Celsius) oder °F (Fahrenheit) einzustellen.



G.4.6 Rezeptbild bearbeiten

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Edit Recipe image" (Rezeptbild bearbeiten), um Rezeptbilder hinzuzufügen oder zu entfernen.



HINWEIS!

Das Dateiformat für das Bild ist "PNG". Empfohlene Abmessungen des Bilds sind 113 Pixel horizontal und 84 Pixel vertikal. Die Bildgröße darf nicht mehr als 100 kB betragen.

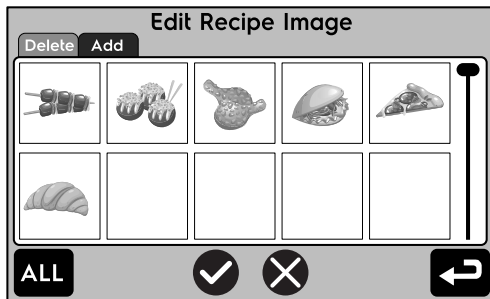


WICHTIGE HINWEISE

Die neuen Bilder müssen auf einem leeren USB-Stick gespeichert sein. Denken Sie daran, dass Sie die Datei umbenennen, ohne Sonderzeichen oder Leerzeichen zu verwenden.



Das Display zeigt die folgende Seite an.



Löschen-Schaltfläche

- Tippen Sie auf den Bildrahmen, um das Bild zu wählen, oder auf die Schaltfläche "ALL" (ALLE), um alle gespeicherten Bilder zu wählen.
- Nach der Auswahl wechselt der Bildrahmen seine Farbe in Grün.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit dem "Bestätigen"-Symbol ✓ oder tippen Sie auf das "Löschen"-Symbol ✗, um den Vorgang ohne Speichern zu beenden.

Hinzufügen-Schaltfläche

- Stecken Sie den USB-Stick mit den neuen Bildern in den USB-Anschluss (F.4.1 USB-Anschluss). Tippen Sie auf die Schaltfläche "Add" (Hinzufügen) in der Anzeigeseite "Edit recipe Image" (Rezeptbild bearbeiten).
- Warten Sie, bis das Display das Ende des Vorgangs anzeigt.

G.4.7 Rezept-Passwort

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Recipe Passcode" (Rezept-Passwort) um ein Passwort für den Aufruf des Menüs "Recipe Setting" (Rezepteinstellung) einzustellen.



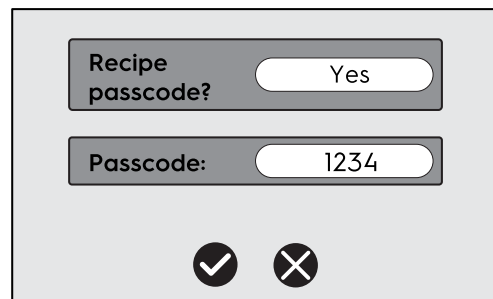
Wählen Sie "YES" (JA), um diese Funktion zu aktivieren und das Passwort einzugeben:

- mindestens 1 Zeichen.
- höchstens 6 Zeichen.



WICHTIGE HINWEISE

Das Passwort darf nicht mit "0" beginnen.



Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit dem "Bestätigen"-Symbol ✓ oder tippen Sie auf das "Löschen"-Symbol ✗, um den Vorgang ohne Speichern zu beenden.

G.4.8 Geräte-Passwort

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Appliance Passcode" (Geräte-Passwort), um ein Passwort für den Aufruf des Menüs "Appliance" (Gerät) einzustellen.

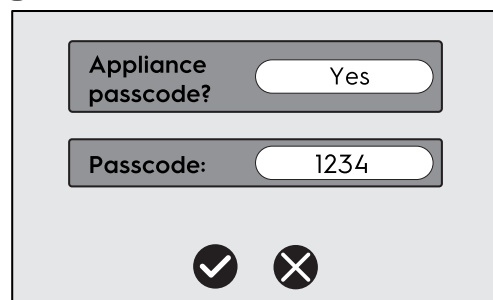


- Wählen Sie "YES" (JA), um diese Funktion zu aktivieren.
- Geben Sie das Passwort ein.
 - mindestens 1 Zeichen.
 - höchstens 6 Zeichen.



WICHTIGE HINWEISE

Das Passwort darf nicht mit "0" beginnen.



Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit dem "Bestätigen"-Symbol ✓ oder tippen Sie auf das "Löschen"-Symbol ✗, um den Vorgang ohne Speichern zu beenden.

G.4.9 Vorführmodus

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Demo Mode" (Vorführmodus), um diese Funktion zu aktivieren.

Tippen Sie erneut auf die Schaltfläche, um die Funktion zu deaktivieren.



Wenn der "Vorführmodus" aktiviert ist, kann der Standardgebrauch des Geräts (Einstellungen, Garzyklus, usw.) simuliert werden, ohne dass Heizelemente und Gebläse eingeschaltet sind.



VORSICHT

Im "Vorführmodus" können die Geräteeinstellungen geändert und zurückgesetzt werden (einschließlich Passwort, Rezepte und Zähler).

G.4.10 Auf Werkseinstellungen zurücksetzen

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Restore Factory Default" (Auf Werkseinstellungen zurücksetzen), um das Gerät auf die Werkseinstellungen zurückzusetzen.



WICHTIGE HINWEISE

Dieser Vorgang kann nur von Fachpersonal ausgeführt werden. Falsche Einstellungen können die korrekte Funktionsweise des Geräts beeinträchtigen.



HINWEIS!

Ausführliche Informationen hierzu enthält das Servicehandbuch.

G.4.11 Firmware-Update

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Update Firmware" (Firmware-Update), um die Firmware des Geräts zu aktualisieren.



WICHTIGE HINWEISE

Dieser Vorgang kann nur von Fachpersonal ausgeführt werden. Falsche Einstellungen können die korrekte Funktionsweise des Geräts beeinträchtigen.



HINWEIS!

Ausführliche Informationen hierzu enthält das Servicehandbuch.

G.4.12 Zeit bis zum Dimmen der Hinterleuchtung

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Backlight Dim Time" (Hinterleuchtung dimmen), um die Zeitdauer einzustellen, nach der die Displayhinterleuchtung gedimmt werden soll (d. h., nach wie vielen Minuten das Display seine Helligkeit verringert).



Geben Sie den gewünschten Wert ein.

Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit dem "Bestätigen"-Symbol oder tippen Sie auf das "Löschen"-Symbol , um den Vorgang ohne Speichern zu beenden.

G.4.13 Rezeptdetails anzeigen

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Show Recipe Details" (Rezeptdetails anzeigen), um die Möglichkeit zu aktivieren oder zu deaktivieren, Rezeptdetails am Beginn des Garzyklus aufzurufen und eventuell zu ändern.



Die aufrufbaren Detailangaben sind:

- Gesamtzeit
- Gartemperatur
- Mikrowellen- und Impingement-Prozentwert der einzelnen Garschritte.



HINWEIS!

Vor dem Start des Garzyklus können Sie die Programmeinstellungen ändern und das Programm mit neuen Werten starten, wenn in den Geräteeinstellungen die Funktion „Rezeptdetails anzeigen“ aktiviert ist.

Achten Sie unbedingt darauf, dass die neuen Rezepteeinstellungen nicht das Originalrezept überschreiben!

Drücken Sie länger auf das Temperatursensor-Symbol , um die momentane Garraumtemperatur zu überprüfen.

G.4.14 Nutzungsdauer

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Use Expiration" (Nutzungsdauer), um die Nutzungsdauer des Geräts einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Zeitdauer muss zum Entsperren des Geräts ein Passwort eingegeben werden.



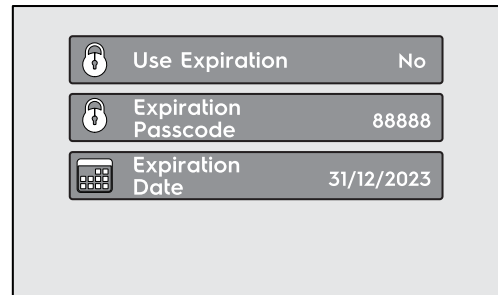
- Wählen Sie "YES" (JA), um diese Funktion zu aktivieren.
- Geben Sie das Passwort ein.
 - mindestens 1 Zeichen.
 - höchstens 6 Zeichen.



WICHTIGE HINWEISE

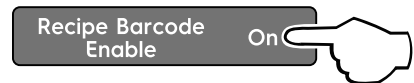
Das Passwort darf nicht mit "0" beginnen.

- Stellen Sie den letzten Tag ein, für den die Gerätenutzung zulässig ist.



G.4.15 Rezept-Barcode aktivieren

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Recipe Barcode Enable" (Rezept-Barcode aktivieren), um zu aktivieren oder zu deaktivieren, dass das Rezept über einen Barcode mit einem Barcodescanner aufgerufen werden kann.



WICHTIGE HINWEISE

- Wenn Sie im "Rezepte-Einstellmenü" ein neues Rezept erstellen, müssen Sie es einschließlich des Barcode-Felds speichern.
- Das Tastenfeld auf dem Display und der Barcode unterscheiden nach Groß- und Kleinbuchstaben.
- Um diese Funktion zu aktivieren, stecken Sie den Bluetooth USB-Stick des Barcodescanners in den USB-Anschluss. Siehe die Anleitung unter F.4.1 *USB-Anschluss*.

G.4.16 Alarmtyp

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Alarm Type" (Alarmtyp), um ein Popup-Hinweisfenster einzustellen für das Ende:

- der einzelnen Garschritte ("**Stage**") (Schritt).
- der eingestellten Zeitdauer ("**Time**") (Zeit).

Siehe G.5 *Rezepteinstellung*.



G.4.17 Vorheizen mit niedriger Gebläsedrehzahl

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Preheat Low Fan Speed" (Vorheizen mit niedriger Gebläsedrehzahl), um die Gebläsedrehzahl für den Standby-Betrieb des Geräts einzustellen.



Tippen Sie mehrfach auf diese Schaltfläche, um die Drehzahl des Gebläses zu erhöhen.

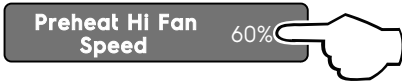
Das Display wechselt sofort zur neuen Einstellung.

Nachdem der höchste Wert erreicht ist, beginnt die Sequenz wieder beim niedrigsten Wert.

- 10 % = Min.
- 100 % = Max.

G.4.18 Vorheizen mit hoher Gebläsedrehzahl

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Preheat Hi Fan Speed" (Vorheizen mit hoher Gebläsedrehzahl), um die Gebläsedrehzahl der Vorheizphase einzustellen.



Tippen Sie mehrfach auf diese Schaltfläche, um die Drehzahl des Gebläses zu erhöhen.

Das Display wechselt sofort zur neuen Einstellung.

Nachdem der höchste Wert erreicht ist, beginnt die Sequenz wieder beim niedrigsten Wert.

- 10 % = Min.
- 100 % = Max.

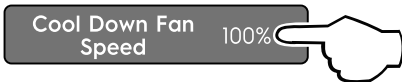


HINWEIS!

Wenn der Energiesparmodus aktiviert ist, startet das Garraumgebläse entsprechend dem in "Vorheizen mit hoher Gebläsedrehzahl" eingestellten Parameterwert.

G.4.19 Abkühlgebläse-Drehzahl

Tippen Sie auf die Schaltfläche "Cool Down Fan Speed" (Abkühlgebläse-Drehzahl), um die Gebläsedrehzahl der Abkühlphase einzustellen.




Tippen Sie mehrfach auf diese Schaltfläche, um die Drehzahl des Gebläses zu erhöhen.

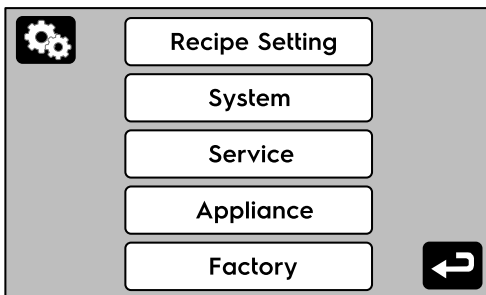
Das Display wechselt sofort zur neuen Einstellung.

Nachdem der höchste Wert erreicht ist, beginnt die Sequenz wieder beim niedrigsten Wert.

- 10 % = Min.
- 100 % = Max.

G.5 Rezepteinstellung

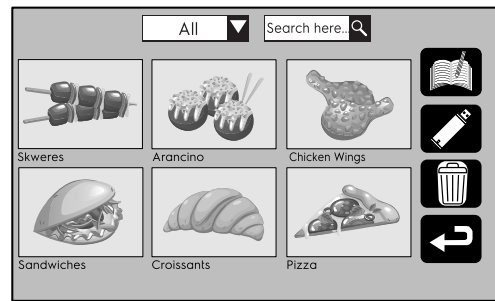
Tippen Sie auf die Zurück-Schaltfläche , um zum Haupt-Einstellungsmenü zurückzugehen.




Tippen Sie auf die Schaltfläche "Recipe Setting" (Rezepteinstellung), um die Rezepteinstellungen zu verwalten.




Das Display zeigt alle im Gerät gespeicherten Rezepte an.



ALL  Tippen Sie auf dieses Symbol, um ein Dropdown-Menü mit einer Auflistung der Kategorien aufzurufen. Mit dieser Dropdown-Liste finden Sie ohne Mühe die gespeicherten Rezepte.

Die Kategorien sind:


- Frühstück
- Mittagessen
- Dinner
- Snacks
- Alle


Search here..  Suchen-Symbol. Mit dieser Funktion finden Sie ohne Mühe gespeicherte Rezepte anhand des Rezeptnamens.





HINWEIS!

Das Betriebssystem des Ofens unterscheidet Groß- und Kleinbuchstaben der Eingabe.


 Tippen Sie auf dieses Symbol, um neue Rezepte einzugeben.

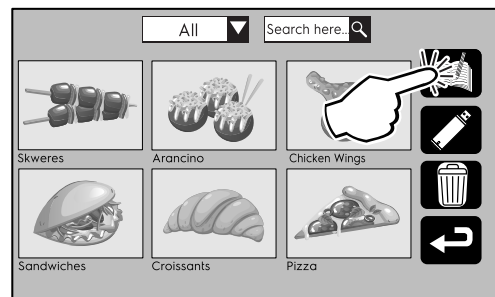
 Tippen Sie auf das USB-Symbol, um Rezepte in das Gerät zu übertragen oder daraus auszulesen. Siehe weitere Anweisungen unter F.4.1 *USB-Anschluss*.

 Tippen Sie auf dieses Symbol, um Rezepte zu löschen.

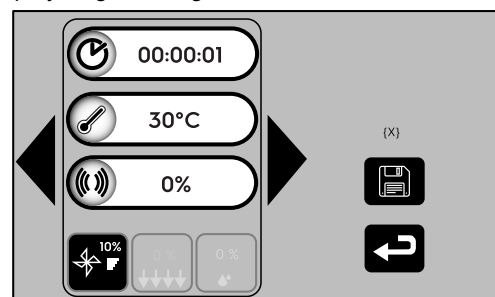
 Zurück-Symbol, um zur vorherigen Anzeigeseite zurückzugehen.

G.5.1 Ein neues Rezept erstellen

Im Menü "Recipe Setting" (Rezepteinstellung) tippen Sie auf das "Kochbuch"-Symbol , um ein neues Rezept zu erstellen.




Das Display zeigt das folgende Menü an.



Hier können Sie die Rezepteinstellungen für den ersten Garschritt eingeben.

- Garzeit des aktuellen Schritts (bis zu 20 Minuten).



- Gartemperatur des aktuellen Schritts (30 °C - 280 °C).
- Prozentualer Anteil der Mikrowelle (von 0 % bis 100 % - Eingabe in 10%-Schritten).
- Prozentualer Anteil des Impingements (von 10 % bis 100 % - Eingabe in 10%-Schritten).


Tippen Sie auf die Nach-Rechts-Pfeiltaste , um eine neue Garstufe für das aktuelle Rezept zu erstellen.



HINWEIS!

Es können bis zu 15 Garstufen erstellt werden.

Zum Durchtippen sämtlicher Garstufen drücken Sie auf die rechte  oder linke  Pfeiltaste.

Tippen Sie auf das Symbol , um Ihre Einstellungen zu speichern. Das Display zeigt das folgende Menü an.



1. Tippen Sie hier, um den Rezeptnamen einzugeben.



HINWEIS!

Das Betriebssystem des Ofens unterscheidet Groß- und Kleinbuchstaben der Eingabe. Achten Sie darauf, dass Sie den Namen des Rezepts immer auf dieselbe Weise schreiben.

2. Tippen Sie hier, um einen Namen für den Rezept-Barcode einzugeben.

Lesen Sie die Hinweise unter G.4.15 *Rezept-Barcode aktivieren*, um das Barcode-Feld zu aktivieren.



HINWEIS!

Das Betriebssystem des Ofens unterscheidet Groß- und Kleinbuchstaben der Eingabe. Achten Sie darauf, dass Sie den Namen des Rezepts immer auf dieselbe Weise schreiben.

3. Tippen Sie hier, um das Bildarchiv zu durchsuchen und wählen Sie das gewünschte Bild für das Rezept aus. Lesen Sie die Hinweise unter G.4.6 *Rezeptbild bearbeiten*, um zusätzliche Bilder hinzuzufügen.

4. Tippen Sie hier, wenn Sie dem Rezept eine spezielle Kategorie zuweisen möchten.

Tippen Sie mehrfach auf diese Schaltfläche, um die Rezeptkategorien durchzutippen.

Wählen Sie eine Kategorie auf der folgenden Liste:

- Frühstück
- Mittagessen
- Dinner
- Snacks

5. Tippen Sie hier, um einem Garschritt oder einer voreingestellten Zeitdauer einen Alarm zuzuweisen.

Lesen Sie die Hinweise unter G.4.16 *Alarmtyp*, um den Alarm einem Garschritt oder einer voreingestellten Zeitdauer zuzuweisen.

Sie können bis zu 3 verschiedene Alarm-Zeitpunkte für den Garvorgang programmieren, zu denen Sie auf dem Display einen Warnhinweis darüber erhalten, dass ein bestimmter Kontrollpunkt erreicht ist.

Der Garvorgang wird durch diese Alarme nicht unterbrochen. Das Gerät setzt den Garvorgang fort, selbst wenn der Alarm weiterhin angezeigt wird.

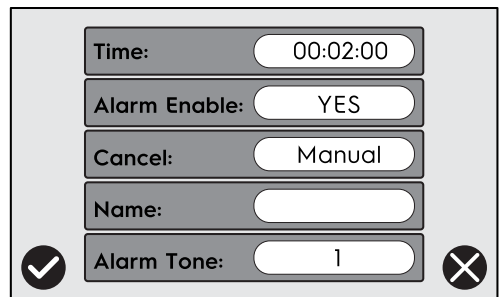
Bei der Einstellung von "Time" (Zeit) im "Geräte-Einstellmenü" können Sie aus folgenden Optionen wählen:

- Zeit.
- Warnsummer-Modus (automatisch oder manuell).
- Benutzerdefinierte Alarmbezeichnung.
- Bis zu 5 verschiedene Alarmgeräusche.



HINWEIS!

Die Alarmzeit-Einstellung bezieht sich immer auf den Anfang des Garzyklus.




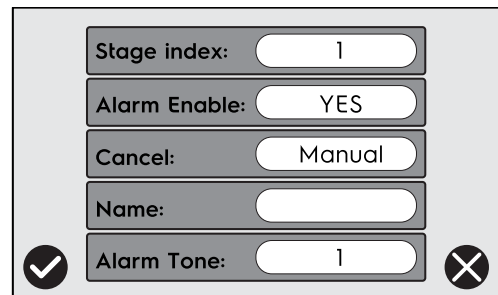
Bei der Einstellung von "Stage" (Garstufe) im "Geräte-Einstellmenü" können Sie aus folgenden Optionen wählen:

- Garstufen-Inhaltsverzeichnis.
- Warnsummer-Modus (automatisch oder manuell).
- Benutzerdefinierte Alarmbezeichnung.
- Bis zu 5 verschiedene Alarmgeräusche.



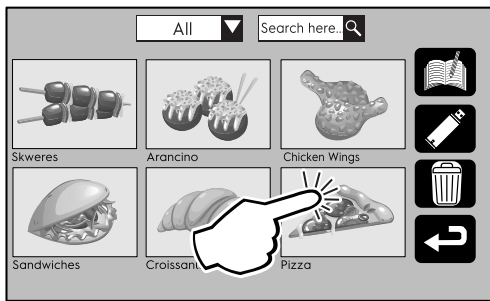
HINWEIS!

- Manual Snooze (Manueller Warnsummer) = Sie müssen auf das Löschen-Symbol  tippen, um die Alarmmeldung zu beenden.
- Auto Snooze = Nach einer gewissen Zeitdauer erlischt die Alarmmeldung automatisch.

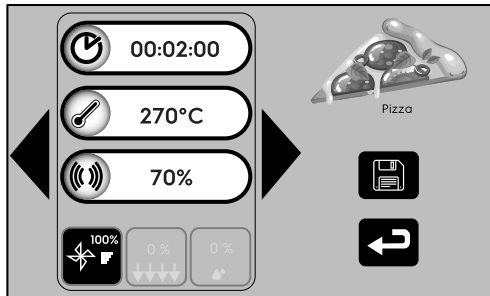



G.5.2 Ein neues Rezept aus einem vorhandenem Rezept erstellen

Tippen Sie im Menü "Recipe Setting" (Rezepteinstellung) auf das zugehörige Bild, um die Einstellungen eines schon vorhandenen Rezepts zu untersuchen.



Das Display zeigt das folgende Menü an.

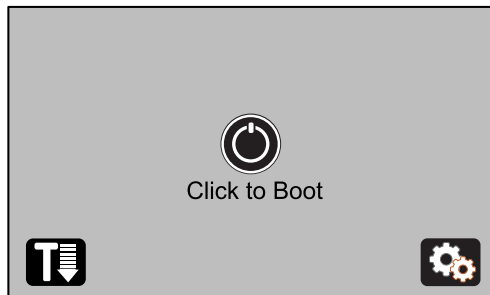



Ändern Sie das Rezept nach Bedarf und tippen Sie auf das Symbol , um das aktuelle Rezept zu überschreiben oder speichern Sie es, falls Sie ein neues Rezept erstellen möchten, als neues Rezept. Siehe G.5.1 *Ein neues Rezept erstellen*.

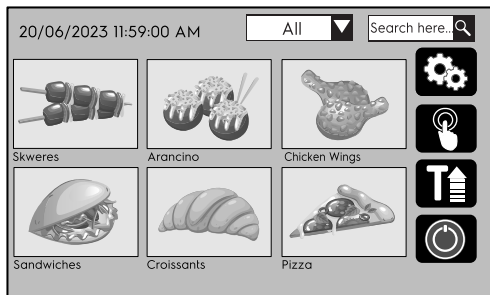
H BEDIENUNG


H.1 Inbetriebnahme

- Prüfen Sie, ob die folgenden Komponenten korrekt positioniert sind.
 - “Herausnehmbarer unterer Einsatz“
 - “Luftfiltereinlass“
 - “Gelochte Abdeckung“ des katalytischen Filters.
- Drücken Sie die Ein/Aus-Taste  auf der Bedienblende.
- Die Anzeigeleuchte in der Ein/Aus-Taste leuchtet zur Anzeige, dass das Gerät stromversorgt ist. Das Display zeigt im unteren Bereich eine animierte Anzeigeleiste an. Das Gerät fährt das Betriebssystem hoch.
- Sobald das Display die folgende Seite anzeigt, ist das Gerät betriebsbereit.






- Tippen Sie auf das “Systemstart“-Symbol ; das Display zeigt danach die Hauptseite an.



- Die Vorheizphase startet, um das Gerät auf die eingestellte Vorheiztemperatur aufzuheizen. Das Vorheiztemperatur-Symbol erscheint mit einem animierten Pfeil. Nach dieser Phase verschwindet der animierte Pfeil und es bleibt dieses Symbol  auf der Anzeige.

H.1.1 Die Vorheiztemperatur ändern

Tippen Sie auf das Vorheizen-Symbol  und geben Sie die gewünschte Temperatur ein.

Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit dem “Bestätigen“-Symbol  oder tippen Sie auf das “Löschen“-Symbol , um den Vorgang ohne Speichern zu beenden.

H.2 Täglicher Gebrauch



WICHTIGE HINWEISE

Lesen Sie vor dem Gebrauch die Hinweise im Kapitel H.1 *Inbetriebnahme*.


Öffnen Sie die Tür.

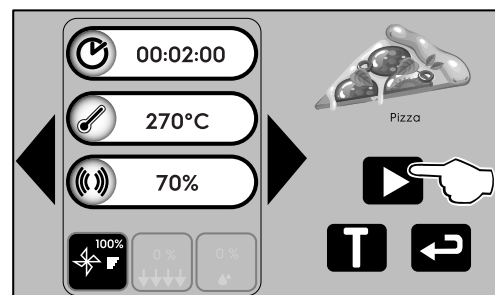
Legen Sie die zum Garen vorbereiteten Lebensmittel in die antihafbeschichtete Schale.

Schieben Sie die Schale mit der Pizzaschaufel auf den unteren Einsatz.

Schließen Sie die Tür und wählen Sie das Rezept aus der Liste.



Tippen Sie auf das Start-Symbol , um den Garzyklus zu starten.





HINWEIS!

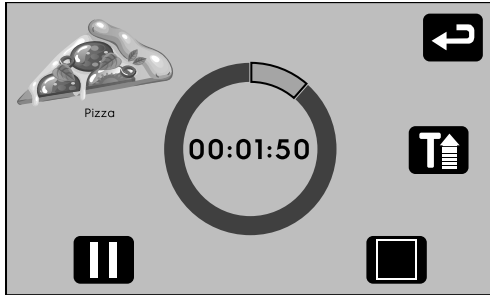
Vor dem Start des Garzyklus können Sie die Programmeinstellungen ändern und das Programm dann mit den neuen Werten starten, wenn in "Appliance Setting" (Geräteeinstellungen) die Funktion „Rezeptdetails anzeigen“ aktiviert ist (G.4.13 *Rezeptdetails anzeigen*). Achten Sie unbedingt darauf, dass die neuen Rezepteinstellungen nicht das Originalrezept überschreiben!

Es erscheint eine Warnmeldung als Bestätigung, dass der Garraum nicht leer ist.





Bestätigen Sie mit dem "Bestätigen"-Symbol ✓, um den Garzyklus fortzusetzen, oder tippen Sie auf das "Löschen"-Symbol ✗, um den Vorgang abzubrechen.


Ein animierter runder Balken startet bei der Rückwärtszählung der restlichen Garzeit.




HINWEIS!

Falls die Animation des "Vorheizen-Symbols"  beginnt, sind die Heizelemente eingeschaltet, um die gewünschte Gartemperatur zu erreichen oder zu halten.

Tippen Sie auf das "Pause"-Symbol , um den laufenden Garzyklus zu unterbrechen.

Tippen Sie auf das "Stopp"-Symbol , um den laufenden Garzyklus zu beenden.

Tippen Sie auf das "Zurück"-Symbol , um zum Hauptmenü mit der Rezeptliste zurückzugehen.

Am Ende des Garvorgangs erscheint auf dem Display die folgende Meldung.



Es ist möglich, die Garphase um eine gewisse Dauer zu verlängern. Standardmäßig stellt das Gerät zusätzliche 10 Sekunden ein. Die Zusatzzeit wird durch Antippen des **+10**-Symbols aktiviert.

Tippen Sie auf das Bestätigungssymbol ✓, um den Garzyklus zu verlängern, oder auf das Löschen-Symbol ✗, um den Vorgang abzubrechen.

H.2.1 Häufige Warnmeldungen auf dem Display

Offene Tür

- Wenn die Tür während der Gar- oder Vorheizphase geöffnet ist, erscheint im Display die folgende Meldung.



- Schließen der Tür quittiert die Displaymeldung.



WICHTIGE HINWEISE

Dieselbe Meldung wird ebenfalls angezeigt, wenn das Schließen der Tür durch einen Gegenstand oder durch Schmutz verhindert wird.

Entfernen Sie das Hindernis oder reinigen Sie den verschmutzten Bereich.

Ofentemperatur nicht ausreichend

- Wenn die Garraumtemperatur nicht den im Rezept definierten Temperatur-Sollwert erreicht hat, erscheint im Display der folgende Hinweis.



- Bestätigen Sie mit dem "Bestätigen-Symbol" ✓, wenn Sie dennoch fortfahren möchten, oder tippen Sie auf das "Löschen"-Symbol ✗, um den Vorgang abzubrechen und zur Rezept-Anfangsanzeige zurückzugehen.

I REINIGUNG DES GERÄTS



WARNUNG

Siehe **“WARNHINWEISE UND SICHERHEITSINFORMATIONEN“**.

I.1 Reinigung



WARNUNG

Tragen Sie zur Handhabung von erhitzten Teilen Hitzeschutzhandschuhe.

Um die Umweltauswirkungen von Schadstoffen zu begrenzen, sollten Sie das Gerät von innen mit dem Produkt S02 Degreaser² reinigen, das biologisch leicht abbaubare Tenside enthält.



VORSICHT

- Keine Reinigungsmittel auf Lösungsbasis (z. B. Trichloräthylen) oder Scheuerpulver verwenden.
- Keine chemischen Substanzen wie Natriumhypochlorit (Bleichmittelpulver), Salzsäure oder sonstige Säuren zur Oberflächenreinigung des Geräts verwenden.

Die oben genannten Substanzen auch nicht zur Reinigung im Nahbereich des Geräts einsetzen, denn deren Dämpfe können das Gerät beschädigen.

- Verwenden Sie keine Metallbürsten, Stahlwolle, Kupfer-Scheuertücher, Sandpapier oder Ähnliches für die Reinigung.
- Schaben Sie die Trays und die obere Impingement-Platte nicht mit einer Rasierklinge oder einem Metallwerkzeug ab, da sie dadurch beschädigt werden.



WARNUNG

Beachten Sie bei Verwendung von chemischen Mitteln die Sicherheitshinweise und Dosierempfehlungen auf der Verpackung. Informationen zum Umgang mit chemischen Produkten finden Sie in Abschnitt A.2 **Persönliche Schutzausrüstung**.



WICHTIGE HINWEISE

- Bei Gebrauch des Geräts können Fett- und Verkohlungsrückstände von den Mikrowellen entzündet werden. Entfernen Sie sämtliche Rückstände von der Kochfläche, es besteht Zündgefahr!
- Tauchen Sie Kabel, Stecker oder das Gerät auf keinen Fall in Wasser.

I.2 Reinigen des Geräts

Ihr Ofen verschmutzt durch jeden Garvorgang: die Art der Verschmutzung und ihre Position im Ofen sind von vielen Faktoren abhängig. Im Folgenden finden Sie eine Übersicht über die Einbauposition der zu reinigenden Komponenten und mit welcher Häufigkeit sie gereinigt werden müssen.

I.3 Reinigen der Außenflächen



HINWEIS!

Das Gerät lässt sich am besten reinigen, wenn Sie Verunreinigungen am Gerät umgehend entfernen.


Verwenden Sie warmes Wasser, einen weichen Lappen oder Schwamm und ein mildes Reinigungsmittel, um die Außenflächen zu reinigen, und reinigen Sie den Griff mit Neutralseife.

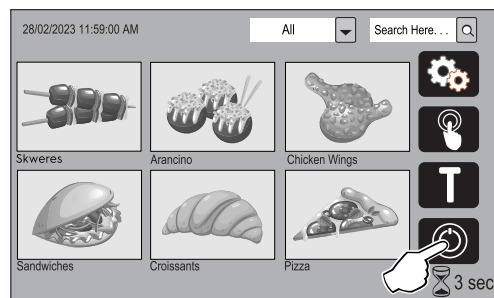
I.4 Tägliche Reinigung



WARNUNG

Siehe **“Persönliche Schutzausrüstung“**.

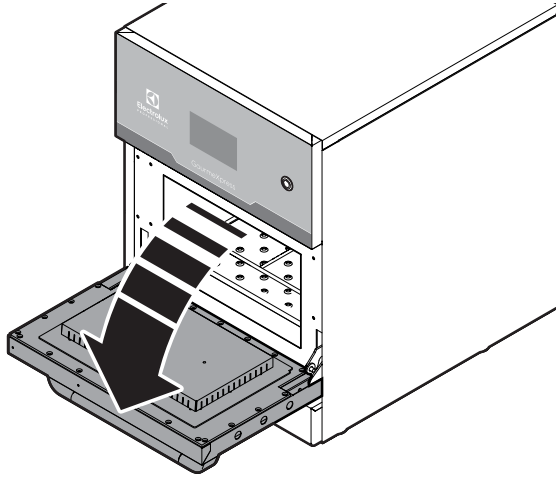
1. Halten Sie den Ofen im Standby-Betrieb eingeschaltet.
2. Drücken Sie drei Sekunden lang auf das “Ausschalten“-Symbol .



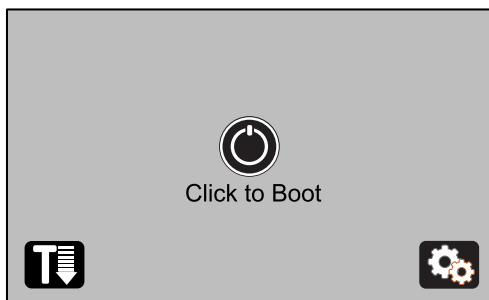
- Das Gerät startet die Schnellabkühlung.

2. Sie können es unter der Artikelnummer 0S2882 bestellen.

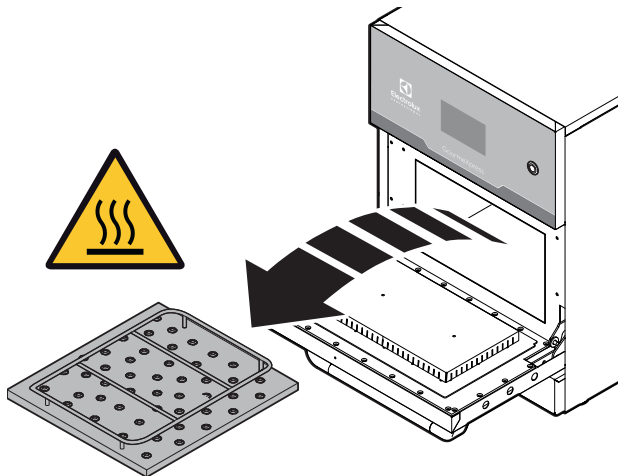
3. Öffnen Sie die Ofentür.



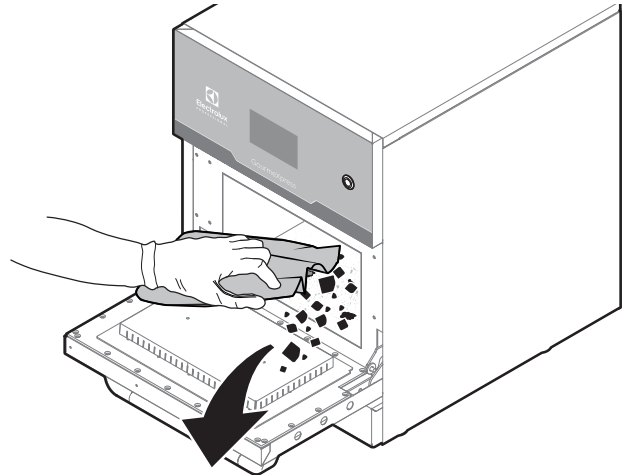
- Warten Sie ca. 15 Minuten lang, bis die Abkühlphase beendet ist.
- Sobald 70 °C erreicht sind, zeigt das Display automatisch die folgende Menüseite an.



4. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten (siehe F.5 Bedienfeld).
5. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und ziehen Sie vorsichtig den Netzstecker, falls vorhanden, aus der Steckdose ab.
6. Nehmen Sie den herausnehmbaren unteren Einsatz heraus.



7. Entfernen Sie sämtliche Verunreinigungen aus dem Garbereich.

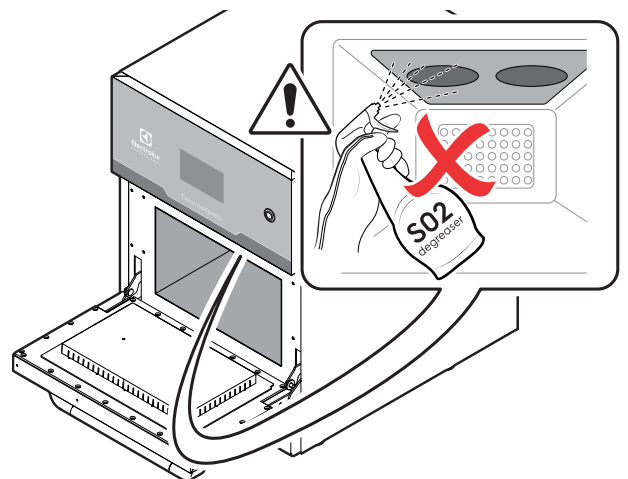
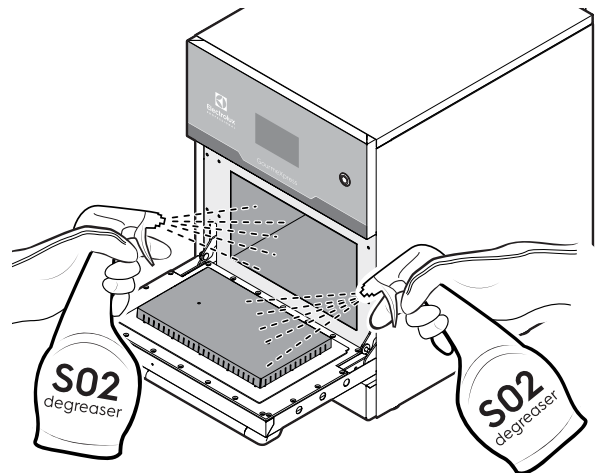


8. Sprühen Sie den gesamten Garraum und die Innenseite der Tür mit Fettlöser S02 ein.



HINWEIS!

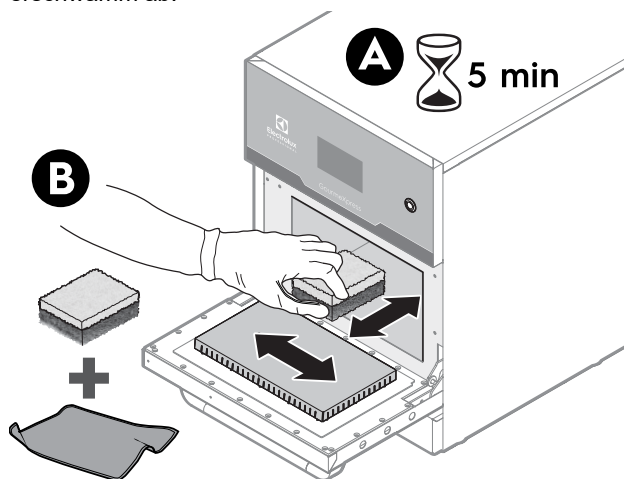
Sie erreichen beste Reinigungsergebnisse, wenn das Gerät zum Einsprühen mit dem Fettlöser auf ca. 50 °C erwärmt ist.



VORSICHT

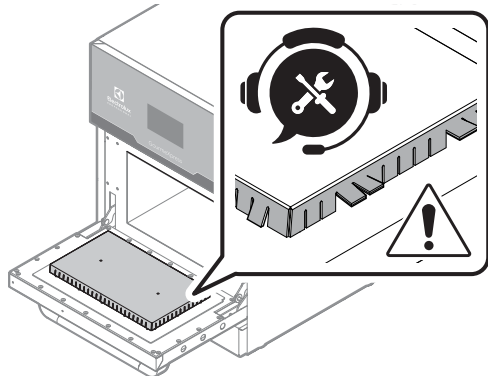
Sprühen Sie den Fettlöser S02 auf keinen Fall direkt auf die obere Impingement-Platte.

9. Lassen Sie den Reiniger 5 Minuten lang einwirken und reiben Sie die Edelstahlfläche dann mit einem Scheuerschwamm ab.

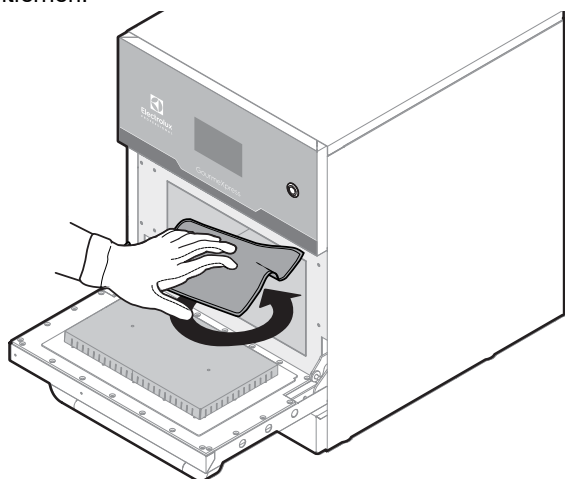


VORSICHT

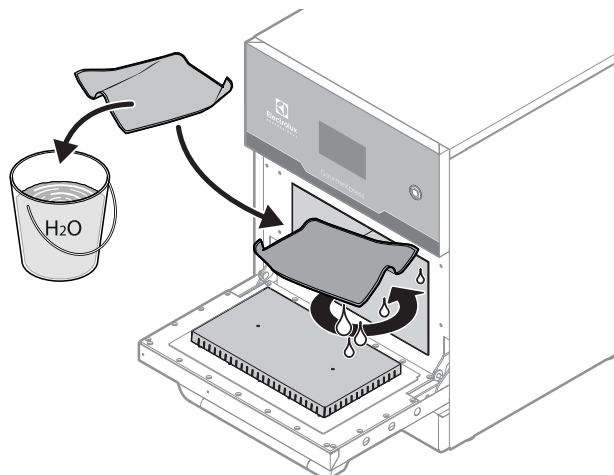
Verbiegen Sie nicht die Metallstege des Luftdiffusors an der Innenseite der Tür. Falls diese verformt sind, müssen Sie das Gerät außer Betrieb nehmen und den Kundendienst anrufen.



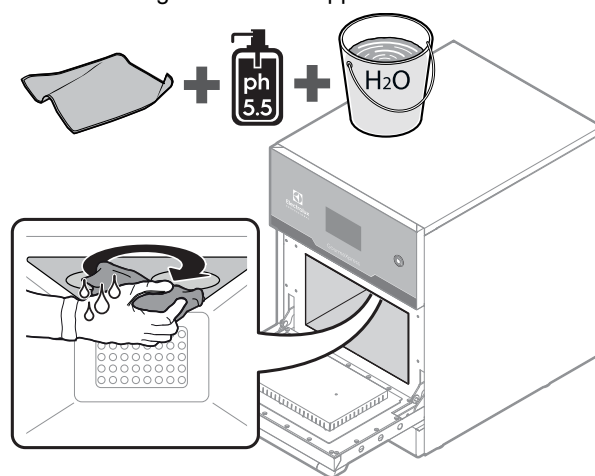
10. Wischen Sie mit einem feuchten Lappen nach, um sämtliche Reinigungsmittel- und Schmutzrückstände zu entfernen.



11. Schließen Sie die Reinigung durch Nachwischen mit einem feuchten Lappen und klarem Wasser ab.

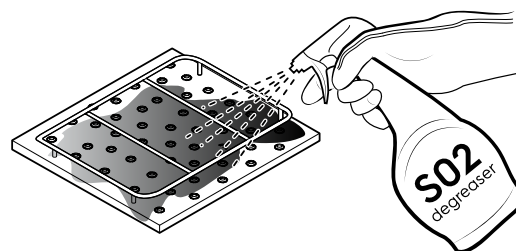


12. Reinigen Sie die Impingement-Platte nur mit einem mit Neutralseife angefeuchteten Lappen.

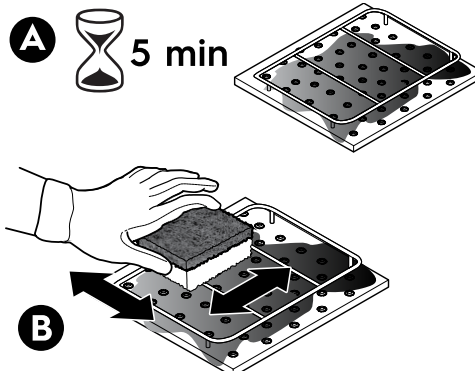


I.4.1 Herausnehmbarer unterer Einsatz

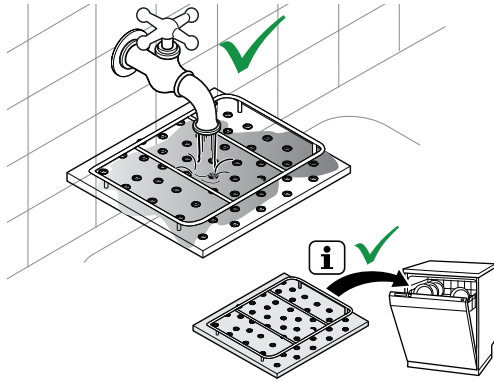
1. Sprühen Sie den herausnehmbaren unteren Einsatz mit Fettlöser ein.



2. Lassen Sie den Reiniger 5 Minuten lang einwirken und reiben Sie die Edelstahlfläche dann mit einem Scheuerschwamm ab.



3. Spülen Sie mit klarem Wasser nach.



HINWEIS!
Der herausnehmbare untere Einsatz ist spülmaschinenfest.

I.4.2 Reinigung der antihafbeschichteten Schalen



WICHTIGE HINWEISE

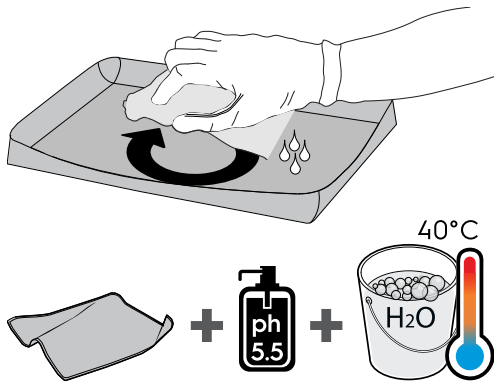
Das Beschichtungsmaterial der Schalen lässt sich leicht reinigen; die Lebensdauer der Schalen ist jedoch stark von der Handhabung und Pflege abhängig.

1. Wischen Sie die Schalen mit einem feuchten weichen Baumwollappen (oder Geschirrtuch), Neutralreiniger und warmem Wasser ab.



VORSICHT

Verwenden Sie keine Scheuerschwämmchen, Schaber oder harte Bürsten, um Fett oder angebrannte Rückstände zu entfernen.



2. Schütteln Sie alles überschüssige Wasser ab und lassen Sie die Teflonplatte zum Trocknen flach liegen.

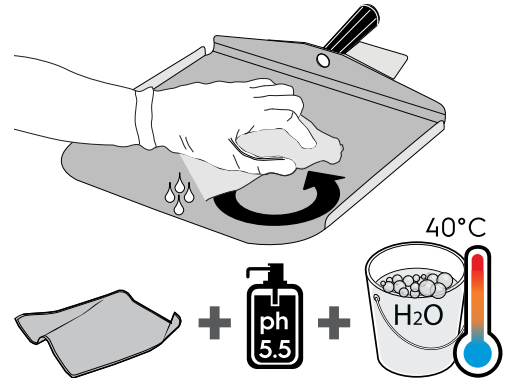


VORSICHT

- Legen Sie die Schalen nicht in die Geschirrspülmaschine.
- Tauchen Sie die Schalen nicht in Wasser und weichen Sie sie nicht ein.
- Schneiden Sie nicht auf der Teflonplatte und verwenden Sie keine scharfkantigen Metallwerkzeuge.
- Kratzen Sie auf keinen Fall die Spezialbeschichtung der Schalen vom Substrat ab.
- Falten Sie die Schalen nicht zusammen.

I.4.3 Reinigung der Pizzaschaufel

1. Wischen Sie die Aluminium-Pizzaschaufel mit einem feuchten weichen Baumwollappen (oder Geschirrtuch), Neutralreiniger und warmem Wasser ab.



2. Schütteln Sie alles überschüssige Wasser ab und lassen Sie die Teflonplatte zum Trocknen flach liegen.

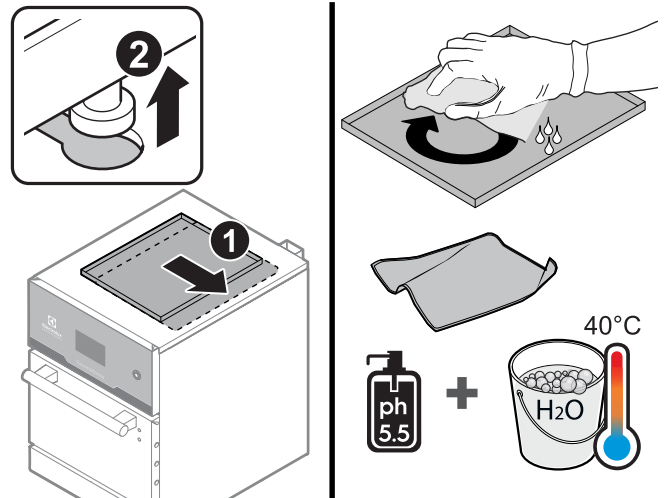


VORSICHT

- Verwenden Sie keine Scheuerschwämmchen, Schaber oder harte Bürsten, um Fett oder angebrannte Rückstände zu entfernen.
- Die Aluminiumschaufel ist nicht spülmaschinenfest.

I.4.4 Reinigung der Pizzaschaufel-Ablage

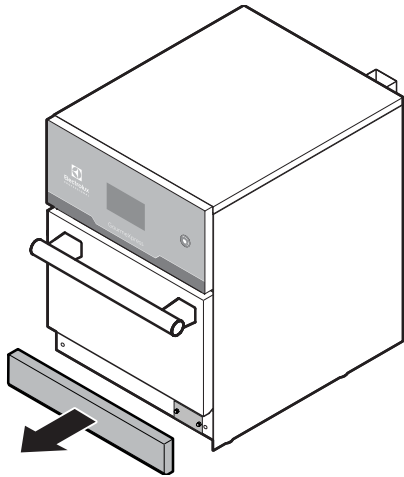
1. Lösen Sie die Schaufelablage von den drei kleinen Stiften an der Oberseite des Geräts.
2. Wischen Sie die Pizzaschaufel-Ablage mit einem feuchten weichen Baumwollappen (oder Geschirrtuch), Neutralreiniger und warmem Wasser ab.



HINWEIS!
Die Schaufelablage ist spülmaschinenfest.

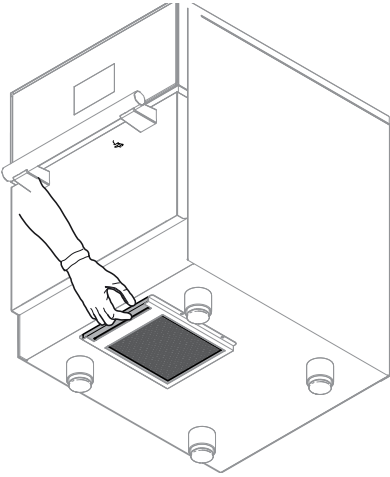
I.4.5 Reinigung des unteren Lufteinlassfilters

1. Nehmen Sie die Frontblende über dem USB-Anschluss ab.

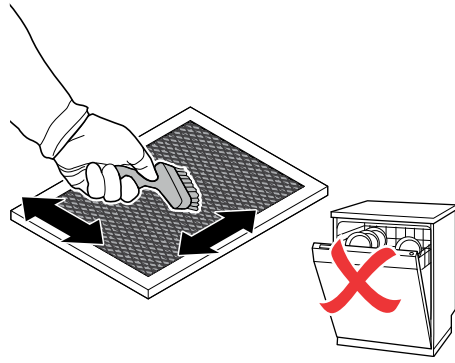


HINWEIS!
Die Abdeckung ist mit Magneten und Stiften befestigt.

2. Ziehen Sie den Lufteinlassfilter heraus.



3. Reinigen Sie den Luftfilter mit einer trockenen Bürste.



VORSICHT

Legen Sie den Filter nicht in die Geschirrspülmaschine.



WICHTIGE HINWEISE

- Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch des Geräts, dass Sie den herausnehmbaren unteren Einsatz und den unteren Lufteinlassfilter wieder vorschriftsgemäß eingebaut haben.
- Stellen Sie sicher, dass nichts (Lappen, Schwamm, Papiertuch...) im Garraum des Ofens liegengeblieben ist.

I.5 Auswechslung der katalytischen Filter



WICHTIGE HINWEISE

Kontaktieren Sie für den Wechsel der katalytischen Filter stets den Kundendienst.



VORSICHT

Wechseln Sie die katalytischen Filter in jedem Fall aus. Es ist nicht möglich, sie zu reinigen.



ACHTEN SIE AUF DIE UMWELT!

Katalytische Filter sind nicht wiederverwertbarer Abfall und müssen entsprechend den im Anwendungsland des Geräts geltenden Vorschriften entsorgt werden.

J WARTUNG



WARNUNG

Siehe **“WARNHINWEISE UND SICHERHEITSINFORMATIONEN“**.

J.1 Hinweise zur Reinigung

Folgende Reinigungsmaßnahmen müssen vom Eigentümer u./o. Anwender des Geräts durchgeführt werden.



WICHTIGE HINWEISE

Funktionsstörungen, die dadurch verursacht sind, dass die nachstehenden Reinigungsmaßnahmen nicht oder nur unzureichend ausgeführt wurden, sind nicht von der Gewährleistung gedeckt.

J.2 Wartungsintervalle

Es empfiehlt sich, folgenden Maßnahmen so oft auszuführen, wie in der Tabelle angegeben:

Wartungs-, Inspektions-, Kontroll- und Reinigungsarbeiten	Frequenz	Zuständigkeit
Rutinereinigung • Allgemeine Reinigung von Gerät und Umgebungsbereich	• Täglich	• Bedienperson
Mechanische Schutzeinrichtungen • Zustandskontrolle, Überprüfung auf Verformungen, lockere oder fehlende Teile	• Monatlich	• Kundendienst

Wartungs-, Inspektions-, Kontroll- und Reinigungsarbeiten	Frequenz	Zuständigkeit
Kontrolle <ul style="list-style-type: none"> Überprüfung der mechanischen Komponenten auf Risse und Verformungen, Festsitz der Schrauben: Überprüfung von Lesbarkeit und Zustand der Aufschriften, Aufkleber und Piktogramme und bei Bedarf deren Wiederherstellung 	<ul style="list-style-type: none"> Jährlich 	<ul style="list-style-type: none"> Kundendienst
Grundkörper des Geräts <ul style="list-style-type: none"> Nachziehen der Verschraubungen (Schrauben, Befestigungssysteme, usw.) des Geräts. 	<ul style="list-style-type: none"> Jährlich 	<ul style="list-style-type: none"> Kundendienst
Sicherheitsschilder <ul style="list-style-type: none"> Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitsschilder 	<ul style="list-style-type: none"> Jährlich 	<ul style="list-style-type: none"> Kundendienst
Bedienblende <ul style="list-style-type: none"> Die in der Bedienblende installierten elektrischen Komponenten kontrollieren. Die Kabel zwischen der Bedienblende und den Gerätekomponenten kontrollieren. 	<ul style="list-style-type: none"> Jährlich 	<ul style="list-style-type: none"> Kundendienst
Netzanschlusskabel und Stecker <ul style="list-style-type: none"> Zustandskontrolle des Anschlusskabels (ggf. ersetzen) und des Steckers. 	<ul style="list-style-type: none"> Jährlich 	<ul style="list-style-type: none"> Kundendienst
Allgemeine Überholung des Geräts <ul style="list-style-type: none"> Kontrolle aller Bauteile, der elektrischen Anlage und Leitungen, Überprüfung auf Korrosion, ... 	Alle 10 Jahre ¹	<ul style="list-style-type: none"> Kundendienst
Vorbeugende Wartung <ul style="list-style-type: none"> Eventuelle Schmutzablagerungen aus dem Geräteinneren entfernen. 	Alle 6 Monate ²	<ul style="list-style-type: none"> Kundendienst
Kontrolle <ul style="list-style-type: none"> Den Zustand der innen liegenden Komponenten überprüfen. Das Ablaufsystem überprüfen und reinigen. 	Alle 6 Monate ²	<ul style="list-style-type: none"> Kundendienst

1. Das Gerät ist für eine Lebensdauer von ca. 10 Jahren ausgelegt und gebaut. Nach Ablauf dieser Zeit (ab Inbetriebnahme) ist eine Generalüberholung des Geräts fällig.

2. Unter bestimmten Umständen (z. B. intensive Nutzung des Geräts, salzhaltige Umgebungen usw.) wird empfohlen, die Arbeiten der vorbeugenden Wartung häufiger auszuführen.

K ABHILFE BEI FUNKTIONSSTÖRUNGEN

K.1 Einleitung

Bestimmte Störungen können auch beim normalen Gebrauch des Geräts auftreten. In einigen Fällen kann der Fehler einfach und leicht anhand der folgenden Hinweise behoben werden.

Das Display, falls vorhanden, zeigt stets eine Warn- oder Alarmmeldung mit der Beschreibung der aufgetretenen Störung an.

Bei bestimmten Funktionsstörungen werden auch akustische Signale generiert.

Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst kontaktieren:

1. Das Gerät von der Netzstromversorgung trennen.

2. Den Leitungsschutzschalter im Stromkreis vor dem Gerät ausschalten.

3. Machen Sie dazu folgende Angaben:

- Art der Störung
- Produktnummer (PNC) des Geräts
- Die Ser.nr. (Seriennummer des Geräts).



WICHTIGE HINWEISE

Produktionscode und Seriennummer sind zur Identifikation von Gerätetyp und Produktionsdatum unerlässlich.

K.2 Häufige Fehler

Störung	Art der Störung	Mögliche Ursachen	Abhilfemaßnahmen
Das Gerät startet nicht.	Störabschaltung	Das Gerät ist nicht an das Stromnetz angeschlossen.	Prüfen, ob der Hauptschalter des Geräts auf EIN geschaltet ist.
		Der Stecker ist nicht korrekt in die Steckdose eingesteckt.	Prüfen, ob der Stecker korrekt in die Steckdose eingesteckt ist. Prüfen, ob die Steckdose mit Strom versorgt wird.
		Sicherheitsthermostat ausgelöst.	Den Thermostat an der Rückseite des Ofens ausfindig machen, zurücksetzen und den Ofen neu starten.
Das Gerät heizt nicht auf.	Leistungsmin- derung.	Die Tür ist offen.	Die Tür schließen.
		Das Gerät ist ausgeschaltet.	Das Gerät einschalten.
Das Display des Geräts zeigt eine Fehlermeldung: "Tür offen".	Leistungsmin- derung.	Die Tür ist nicht vorschriftsgemäß geschlossen.	Alle eventuellen Gegenstände entfernen und sicherstellen, dass die Tür vorschriftsgemäß schließt.
		Mikroschalter der Tür defekt.	Den Kundendienst anrufen.
Mangelhafte Kochergebnisse.	Leistungsmin- derung.	Garraum des Ofens verschmutzt.	Siehe das Kapitel I <i>REINIGUNG DES GERÄTS</i> .
		Falsches Programm oder Menü gewählt.	Die Programm- oder Menüliste überprüfen und das richtige Programm bzw. Menü wählen.
		Der Ausgangszustand des Lebensmittels ist nicht korrekt (tiefgefroren oder gekühlt)	Darauf achten, dass in den Garraum des Ofens nur Lebensmittel mit dem empfohlenen Zustand gelegt werden.
		Lebensmittelspezifikationen nicht korrekt.	Sicherstellen, dass Gewicht und Größe der Lebensmittel geeignet sind.
Das Display zeigt die falsche Temperatur an.	Leistungsmin- derung.	Temperaturfühler defekt.	Den Kundendienst anrufen.
Gartemperatur niedrig.	Leistungsmin- derung.	Reinigungsprozedur nicht vorschriftsgemäß durchgeführt.	Siehe das Kapitel I <i>REINIGUNG DES GERÄTS</i> .
		Gerät nicht ausreichend vorgeheizt.	Das Gerät auf die Solltemperatur aufheizen und dann 5 Minuten lang im Leerbetrieb laufen lassen.
		Heizelemente defekt.	Den Kundendienst anrufen.
Magnetron Übertemperatur.	Leistungsmin- derung.	Luftfilter verschmutzt oder zugesetzt.	Falls vorhanden, sämtliche Hindernisse vom Frischlufteinlass des Filters entfernen. Den Luftfilter reinigen.
Motorlüfter mit Übertemperatur.	Leistungsmin- derung.	Luftfilter verschmutzt oder zugesetzt.	Falls vorhanden, sämtliche Hindernisse vom Frischlufteinlass des Filters entfernen. Den Luftfilter reinigen.

L ENTSORGEN DES GERÄTS



WARNUNG

Siehe "*WARNHINWEISE UND SICHERHEITSINFORMATIONEN*".

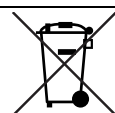
L.1 Vorgehensweise zum Entsorgen des Geräts

Nach der Nutzungsdauer des Geräts müssen Sie sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird.

In den einzelnen Ländern gelten hierfür unterschiedliche Regelungen. Folglich müssen die gesetzlichen Vorschriften eingehalten und die Einrichtungen genutzt werden, die in dem Land, in dem das Gerät entsorgt wird, dafür vorgesehen sind.

Die Komponenten des Geräts müssen entsprechend ihren Materialeigenschaften (z. B. Metalle, Öle, Fette, Kunststoff, Gummi usw.) getrennt und entsorgt werden.

Vor dem Entsorgen des Geräts gewissenhaft seinen Zustand feststellen. Dabei vor allem die Komponenten der Unterkonstruktion überprüfen, die bei der Demontage nachgeben oder brechen können.



Das Symbol auf dem Gerät weist darauf hin, dass dieses nicht als Hausmüll behandelt werden darf, sondern zum Schutz der Umwelt und Gesundheit entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen entsorgt werden muss. Wenden Sie sich für weitere Informationen zum Recycling des Produkts an die lokale Vertretung oder den Fachhändler des Geräts, an den Service & Support-Kundendienst oder die lokale für die Abfallentsorgung zuständige Behörde.



HINWEIS!

Bei der Demontage des Geräts müssen ebenfalls sämtliche Kennzeichnungen, dieses Handbuch sowie alle sonstigen Unterlagen des Geräts vernichtet werden.

CE