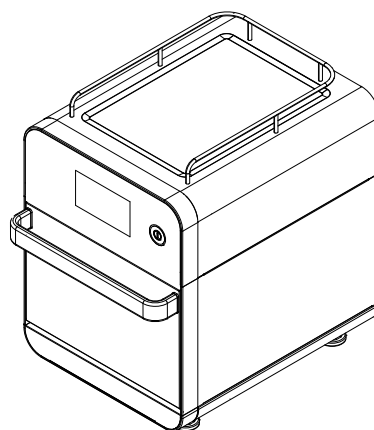


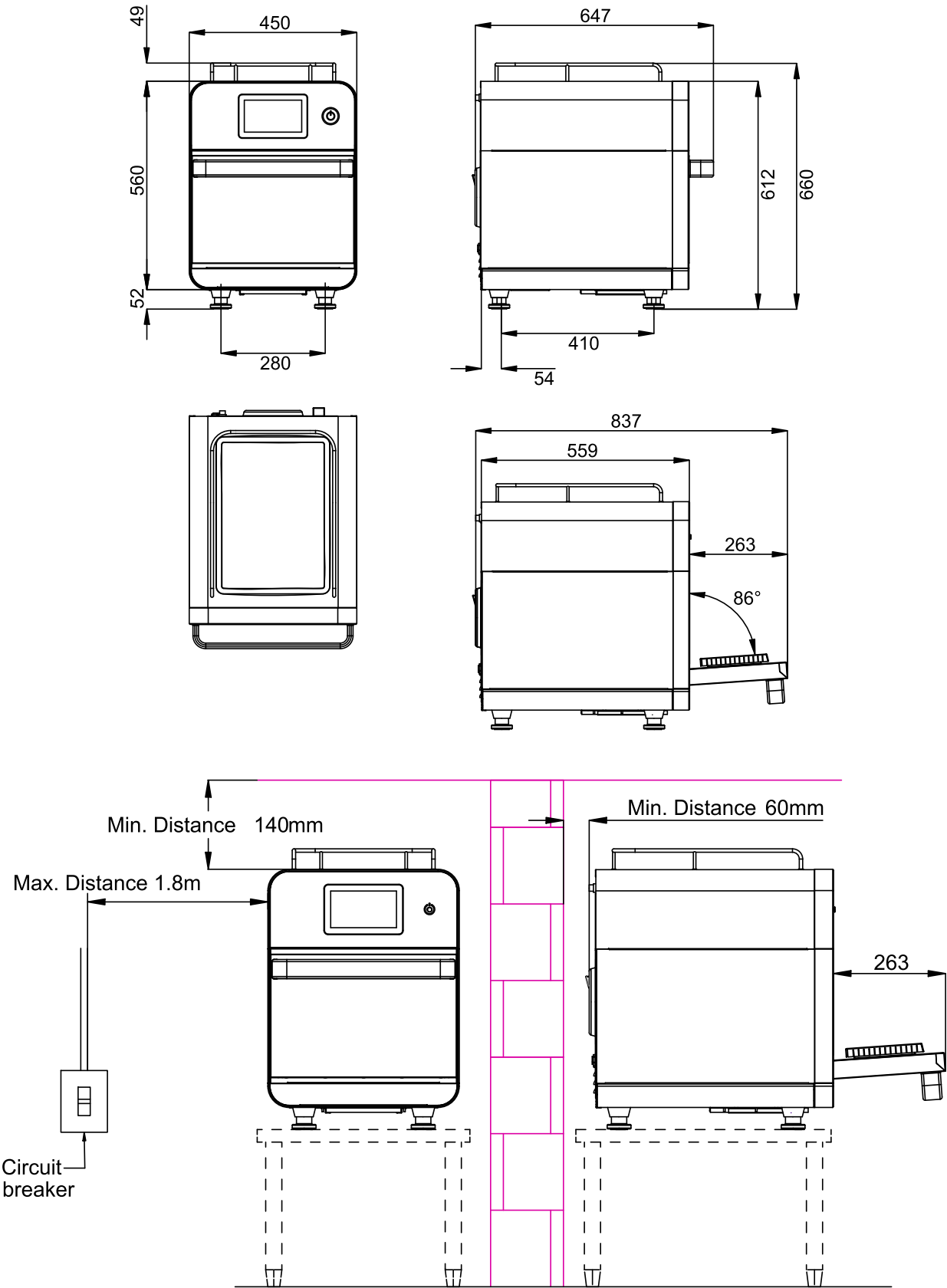
High Speed Ofen



DE Installations- und Betriebsanleitung



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

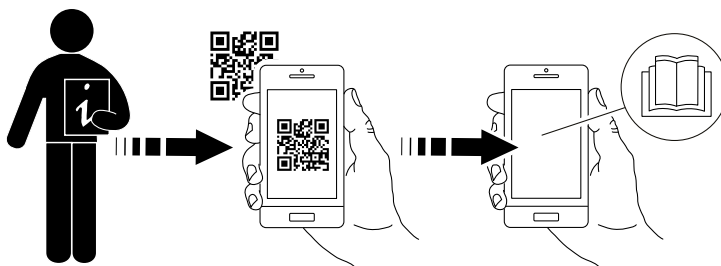
- Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für sämtliche unter Missachtung der in der Anleitung aufgeführten Anweisungen durchgeführten Vorgänge ab.
- Der Hersteller behält sich vor, die in der vorliegenden Veröffentlichung genannten Geräte ohne Vorankündigung zu ändern.
- Die Vervielfältigung der vorliegenden 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	WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE	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	13
A.19	Wartung des Geräts	13
A.20	Kundendienst	13
A.21	RF Störstrahlungs-Hinweise	13
A.22	Entsorgen des Geräts	13
B	GEWÄHRLEISTUNGSBEDINGUNGEN UND HAFTUNGSAUSSCHLÜSSE	14
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	15
C.8	Haftung	15
C.9	Kontrolle der Verpackung durch den Kunden	15
C.10	Lagerung	15
D	INSTALLATION UND MONTAGE	16
D.1	Einleitung	16
D.2	Vom Kunden durchzuführende Vorbereitungen	16
D.3	Anweisungen zum Auspacken	16
D.4	Auspacken der Maschine	16
D.5	Entsorgen der Verpackung	16
D.6	AUFSTELLUNG	17
D.7	Installation der Füße	17
D.8	Mindestabstände der Geräteaufstellung	17
D.9	Stromanschluss	17
D.9.1	ERDUNGSANWEISUNGEN	18
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.5	Mitgeliefertes Zubehör	20
F.6	Bedienfeld	20
F.7	Touchscreen-Display	20
G	EINRICHTEN DES GERÄTS	21
G.1	Aufrufen des Einstellungsmenüs	21
G.2	Einstellung – Rezeptmenü	21
G.2.1	Neuen Ordner erstellen	21
G.2.2	Ein neues Rezept erstellen	21
G.2.3	Ein neues Rezept aus einem vorhanden Rezept erstellen	23
G.2.4	Lesen/Schreiben USB	23
G.2.5	Rezept löschen	23
G.2.6	Rezept von/auf USB-Pendrive	23
G.3	Einstellungen – Systemmenü	23
G.3.1	Systeminformationen	23

G.3.2	Einstellen der Sprache	24
G.3.3	Set date (Datum einstellen)	24
G.3.4	Set time (Uhrzeit einstellen)	24
G.3.5	System-Passwort einstellen	24
G.3.6	Energiesparmodus	24
G.4	Einstellungen – Service-Menü	25
G.5	Einstellungen – Manager-Menü	25
G.5.1	Gerätedaten vom/auf den USB-Stick kopieren	25
G.5.2	Bildschirmhelligkeit	25
G.5.3	Lautstärke	25
G.5.4	Beep done	26
G.5.5	Beep error	26
G.5.6	Tür-auf-Kompensationszeit	26
G.5.7	Anzahl Garvorgänge pro Produkt	26
G.5.8	Rezeptbild bearbeiten	26
G.5.9	Rezept-Passcode	27
G.5.10	Passcode verwalten	27
G.5.11	Temperatureinheit	27
G.5.12	Werkseinstellungen wiederherstellen	27
G.5.13	Rezept-Barcodescanner	27
G.5.14	Load Food Enable	27
G.5.15	Zurück zum Hauptbildschirm	27
G.5.16	Display-Dimmzeit	27
G.5.17	Rezeptdetails anzeigen	28
G.5.18	IO-Firmware-Update von USB	28
G.5.19	Wi-Fi-Einstellungen	28
G.5.20	MQTT-Server	28
G.5.21	Netzwerkeinstellungen von USB lesen	28
G.5.22	Netzwerkeinstellungen auf USB schreiben	28
G.6	Einstellungen – Werksmenü	28
H	BEDIENUNG	28
H.1	Inbetriebnahme	28
H.1.1	Die Vorheiztemperatur ändern	29
H.2	Täglicher Gebrauch	29
H.2.1	Häufige Warnmeldungen auf dem Display	30
H.3	Ausschalten des Geräts	31
I	REINIGUNG DES GERÄTS	31
I.1	Reinigung	31
I.2	Reinigen des Geräts	32
I.3	Reinigen der Außenflächen	32
I.4	Tägliche Reinigung	32
I.4.1	Herausnehmbarer unterer Einsatz	34
I.4.2	Reinigung der antihafbeschichteten Schalen	34
I.4.3	Reinigung der Pizzaschaufel	34
I.4.4	Reinigung des unteren Lufteinlassfilters	35
I.5	Auswechslung der katalytischen Filter	35
J	WARTUNG	35
J.1	Hinweise zur Reinigung	35
J.2	Wartungsintervalle	35
K	ABHILFE BEI FUNKTIONSTÖRUNGEN	36
K.1	Einleitung	36
K.2	Häufige Fehler	37
L	ENTSORGEN DES GERÄTS	37
L.1	Vorgehensweise zum Entsorgen des Geräts	37
L.1.1	Recycling	37
L.1.2	Vorgehensweise zur Entsorgung des Geräts und der Komponenten / Materialrückgewinnung	37

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	Schutzbekleidung	Sicherheitsschuhe	Schutzhandschuhe	Augenschutz	Kopfschutz
					
Transport	—	●	○	—	○
Handhabung	●	●	○	—	—
Entfernen der Verpackung	○	●	○		—
Installation	○	●	● ¹	—	—
Normaler Gebrauch	○	●	○	—	—
Einstellungen	○	●		—	—
Normale Reinigung	○	●	● ^{1—2}	○	—

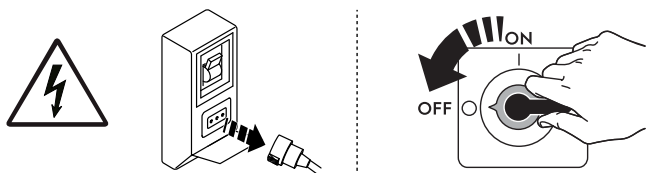
Phase	Schutzkleidung 	Sicherheits- schuhe 	Schutzhand- schuhe 	Augenschutz 	Kopfschutz 
Außerplanmäßige Reinigung	○	●	● ^{1→2}	○	—
Wartung	○	●	○	—	—
Demontage	○	●	○	○	—
Verschrotten	○	●	○	○	—
Legende					
●	PSA VORGESEHEN				
○	PSA BEREITHALTEN ODER BEI BEDARF ZU TRAGEN				
—	PSA NICHT VORGESEHEN				

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 jeder Installations-, Montage-, Reinigungs- oder Wartungsarbeit vom Stromnetz.

- 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:

- festе 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 schadhaftes 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 WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Beim Gebrauch elektrischer Geräte sind grundlegende Sicherheitsvorkehrungen zu beachten, darunter die folgenden:



WARNUNG

Um das Risiko von Verbrennungen, elektrischem Schlag, Brand, Verletzungen oder der Exposition gegenüber übermäßiger Mikrowellenstrahlung zu verringern:

1. Lesen Sie alle Anweisungen vor dem Gebrauch des Geräts durch.
2. Lesen und befolgen Sie den spezifischen E.1 *VORSICHTSMASSNAHMEN ZUR VERMEIDUNG EINER MÖGLICHEN EXPOSITION GEGENÜBER ERHÖHTER MIKROWELLENENERGIE* Absatz im betreffenden Kapitel (siehe Seite 18).
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.9 *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 nur für den in der Bedienungsanleitung beschriebenen Verwendungszweck. Verwenden Sie keine ätzenden Chemikalien oder Dämpfe in diesem Gerät. Diese Art von Gerät ist speziell zum Erhitzen und Garen von Lebensmitteln ausgelegt. Es ist nicht für industrielle oder Laboranwendungen vorgesehen.
8. **HEIßE INHALTE KÖNNEN SCHWERWIEGENDE VERBRENNUNGEN VERURSACHEN. LASSEN SIE KINDER DIE MIKROWELLE NICHT BENUTZEN.** Seien Sie beim Herausnehmen heißer Gegenstände vorsichtig.
9. Das Gerät ist auf gewerbliche Zwecke ausgelegt und nicht als Haushaltsgerät konzipiert.
10. Wie alle Profi-Geräte darf es nicht von unqualifizierten Personen oder Kindern verwendet werden.
11. Betreiben Sie das Gerät nicht mit einem beschädigten Kabel oder Stecker bzw. wenn es nicht richtig funktioniert oder beschädigt oder fallengelassen wurde.
12. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es beschädigt ist. Es ist absolut wichtig, dass die Tür vorschriftsgemäß schließt und nicht beschädigt ist.
13. 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.
14. Das Gerät darf nur von qualifiziertem Fachpersonal gewartet werden. Wenden Sie sich zu Inspektions-, Reparatur- oder Einstellungszwecken an den nächsten autorisierten Kundendienst.
15. 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.
16. 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.
17. Tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser.
18. Halten Sie das Netzkabel von allen erhitzten Oberflächen fern.
19. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante des Tisches oder der Arbeitsplatte herunterhängen.
20. Beim Reinigen der Flächen von Tür und Garraum, die beim Schließen der Tür aufeinandertreffen, verwenden Sie nur milde, nicht scheuernde Seifen oder Reinigungsmittel, aufgetragen mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch.
21. Um das Brandrisiko in der Garraumkammer zu verringern:
 - Kochen Sie Speisen nicht zu lange. Beaufsichtigen Sie das Gerät sorgfältig, wenn Papier, Kunststoff oder andere entflammbare Materialien in den Garraum gelegt werden, um das Garen zu erleichtern.
 - Entfernen Sie Draht-Quetschverschlüsse von Papier- oder Plastiktüten, bevor Sie die Tüte in den Ofen legen.
 - Wenn Materialien im Ofen in Brand geraten, halten Sie die Ofentür geschlossen, schalten Sie den Ofen aus und ziehen Sie den Netzstecker oder schalten Sie die Stromversorgung am Sicherungs- oder Leistungsschalterkasten ab.
 - Verwenden Sie den Garraum nicht zur Aufbewahrung. Lassen Sie keine Papierprodukte, Kochutensilien oder Lebensmittel im Garraum, wenn er nicht benutzt wird.
22. Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee oder Tee können über den Siedepunkt hinaus überhitzt werden, ohne dass ein Sieden sichtbar ist. Sichtbares Blubbern oder Kochen ist beim Herausnehmen des Behälters aus dem Mikrowellenofen nicht immer vorhanden.
DIES KANN DAZU FÜHREN, DASS SEHR HEIßE FLÜSSIGKEITEN PLÖTZLICH ÜBERKOCHEN, WENN DER BEHÄLTER BEWEGT WIRD ODER EIN UTENSIL IN DIE FLÜSSIGKEIT EINGEFÜGT WIRD.
23. KOMBINATIONSMIKROWELLEN/TOASTERÖFEN:
 - a. Übermäßig große Speisen oder übergroße Metallutensilien sollten nicht in einen Mikrowellen-/Toasterofen eingelegt werden, da sie Feuer oder die Gefahr eines elektrischen Schlags verursachen können.
 - b. Reinigen Sie nicht mit metallischen Scheuerschwämmen. Teile können vom Pad abgehen und elektrische Teile berühren, was die Gefahr eines elektrischen Schlags birgt.
 - c. Verwenden Sie keine Papierprodukte, wenn das Gerät im Toaster-Modus betrieben wird.
 - d. Bewahren Sie keine Materialien auf, außer den vom Hersteller empfohlenen Zubehörteilen, wenn der Ofen nicht in Gebrauch ist.
 - e. Decken Sie keine Roste oder andere Teile des Ofens mit Aluminiumfolie ab. Dies führt zur Überhitzung des Ofens.

24. Stellen Sie keine Milchfläschchen für Babys oder sonstige Behälter mit Babynahrung zum Anwärmen in den Ofen.
25. Rühren Sie flüssige Lebensmittel vor dem Erhitzen durch, um ein heftiges Aufkochen zu vermeiden.
26. 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.
27. So verringern Sie die Brandgefahr im Garraum:
- 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.
 - Übergaren Sie die Lebensmittel nicht.
 - Erhitzen Sie keinen Wein, Brandy, Rum oder sonstige alkoholhaltige Lebensmittel, da dies zu Überhitzen führen kann und eine Brandgefahr darstellt.
 - 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.
 - Lassen Sie keine Gerätschaften im Gerät liegen.
 - Lassen Sie keine Kochutensilien oder Lebensmittel im Garraum liegen, wenn der Ofen nicht in Betrieb ist.
 - Verwenden Sie den Garraum nicht zum Lagern von Vorräten.
 - Verwenden Sie das Gerät nicht zum Aufwärmen von Lebensmitteln in Kochgeschirr, Kochtöpfen, Blechen oder sonstigen Küchenutensilien aus Metall.
 - 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.
 - Wenn sich Materialien im Gerät entzünden, schalten Sie das Gerät aus und ziehen Sie das Netzkabel.
 - 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.
28. Achten Sie während des Betriebs auf die heiße Außenfläche. Die Garbereiche bleiben zunächst heiß, auch wenn das Gerät ausgeschaltet wird.
29. 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.
30. Reinigen Sie das Gerät regelmäßig und entfernen Sie dabei alle Lebensmittelmrückstände; unzureichende Sauberkeit bewirkt eine starke Alterung der Oberflächen.
31. Das Gerät sollte regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr) vollständig geprüft werden. Es wird der Abschluss eines Wartungsvertrags empfohlen.
32. 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

- Um ausreichend Platz um das Gerät zu lassen, beachten Sie .

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

Die vorliegende Anleitung ist ausschließlich als Unterlage für den Bediener bestimmt und darf nur mit der Genehmigung von 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.

Der Hersteller lehnt jede Haftung ab für:

- Schäden aufgrund eigenmächtiger Änderungen und Umrüstungen durch den Kunden oder Anwender;
- Ungenauigkeiten im Handbuch, die auf Druck- oder Übersetzungsfehler zurückzuführen 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.

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!

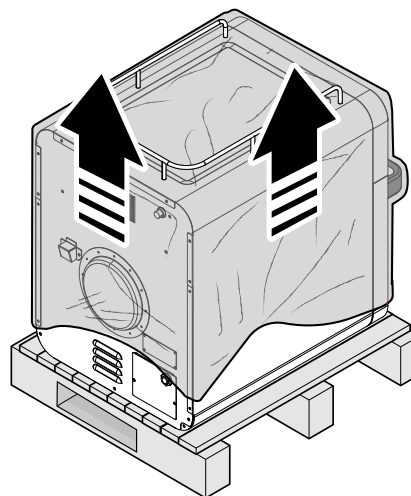
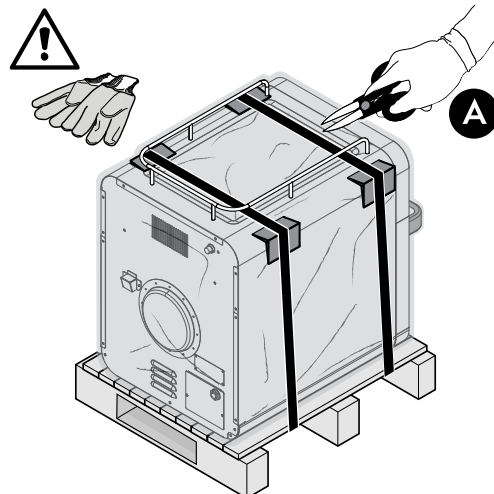
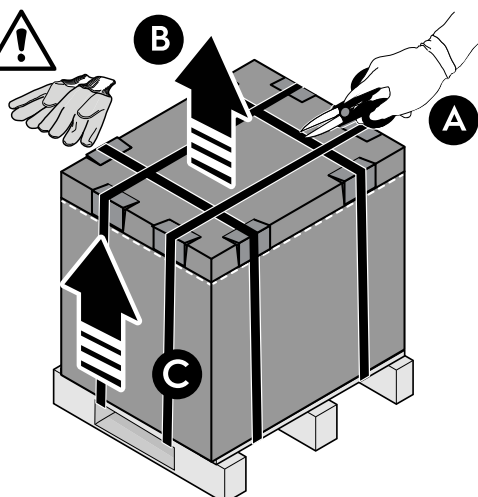
Weitere Informationen zum Stromanschluss enthält der Abschnitt **“A.10 Stromanschluss”**.

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 Auspacken der Maschine



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

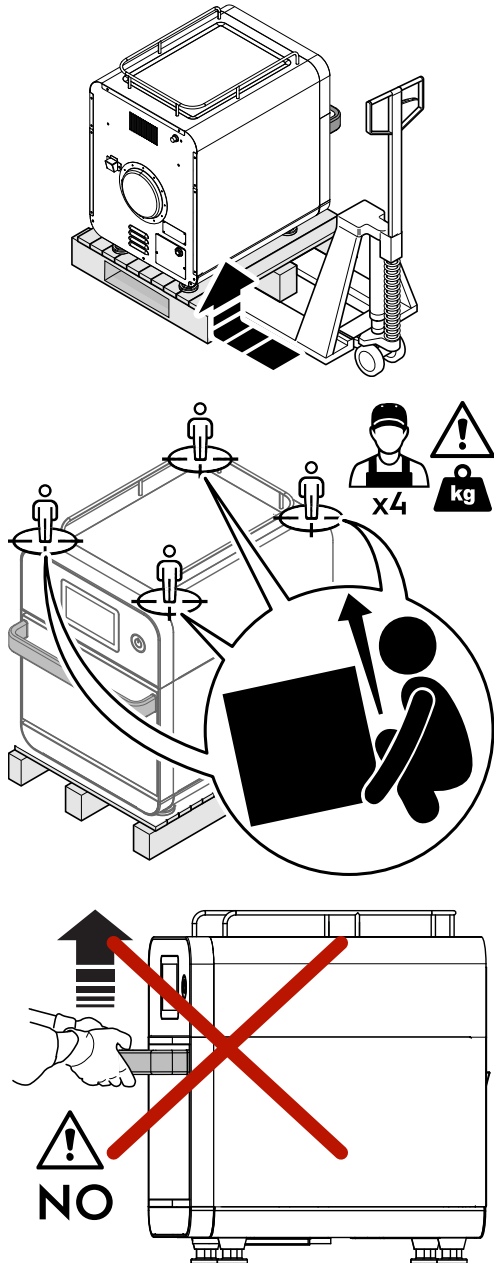


Polyethylen

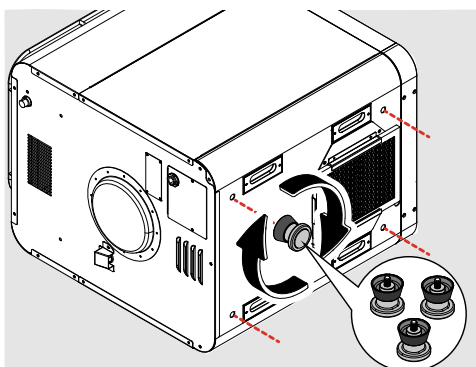
- Umhüllung von Zubehör

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

D.6 AUFSTELLUNG



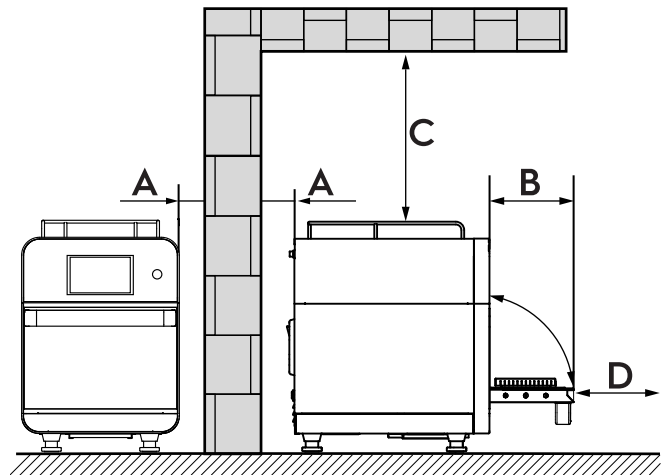
D.7 Installation der FüÙe



WICHTIGE HINWEISE

Die FüÙe müssen montiert werden, um den korrekten Luftstrom unter dem Gerät zu gewährleisten. Stellen Sie aus denselben Gründen keine Gegenstände unter das Gerät.

D.8 Mindestabstände der Geräteaufstellung



A	mm [inch]	60 [2.36]
B	mm [inch]	263 [10.35]
C	mm [inch]	140 [5.51]
D	mm [inch]	500 [19.68] ¹

1. Mindestabstand für die Durchgänge, die Personal die Bedienung am Gerät ermöglichen.

D.9 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 auswechseln.
- 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.9.1 ERDUNGSANWEISUNGEN



WARNUNG

- Bei unsachgemäßer 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 qualifizierten Elektriker oder Servicetechniker, wenn die Erdungsanweisungen nicht vollständig verstanden werden oder Zweifel bestehen, ob das Gerät ordnungsgemäß 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 Kochen Sie Lebensmittel nicht direkt auf dem Ofenboden oder auf dem herausnehmbaren Bodenrost (H.2 <i>Täglicher Gebrauch</i>).	

Kunststoffbehälter	
Spezielle, für Mikrowellenöfen geeignete Kunststoffbehälter. ¹	✓
1. Prüfen Sie gewissenhaft, ob der Kunststoffbehälter mittleren bis hohen Temperaturen standhält.	
Geschirr	
Nicht verwenden:	✗
• Entflammbare Behälter	
• Metallfolie.	
 WARNUNG Brandgefahr.	

Sonstige Geräte	
Deckel, Aufkleber	✗
Geschirr	✗
Temperatursensor	✗
 VORSICHT Beim Aufheizen dürfen sich keine Kochutensilien im Ofen befinden.	

F PRODUKTBESCHREIBUNG

F.1 Einleitung

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

Das Einstellen und Speichern von Rezeptparametern ist sehr einfach. Es ist möglich, eine große Anzahl von Rezepten zu speichern.

Für jedes Rezept ist es möglich, bis zu 10 Garstufen einzurichten.

Jede Stufe ermöglicht es Ihnen, Zeit, Temperatur, Gebläsedrehzahl und Mikrowellenleistung anzupassen, sodass Sie verschiedene Phasen kombinieren können, um optimale Garergebnisse zu erzielen.

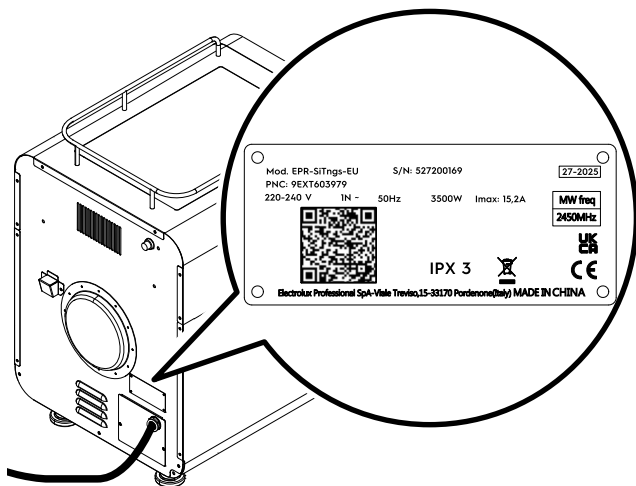
F.2 Position des Typenschilds

Das Typenschild ist an der Rückseite des Geräts angebracht.



WICHTIGE HINWEISE

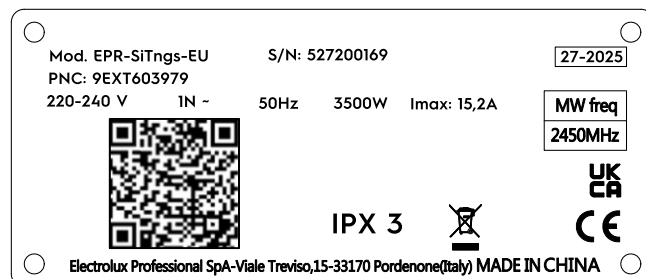
Geben Sie zu allen Anfragen beim Kundenservice des Herstellers die Kenndaten auf dem Typenschild des Geräts an.



F.3 Kenndaten des Geräts und des Herstellers

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

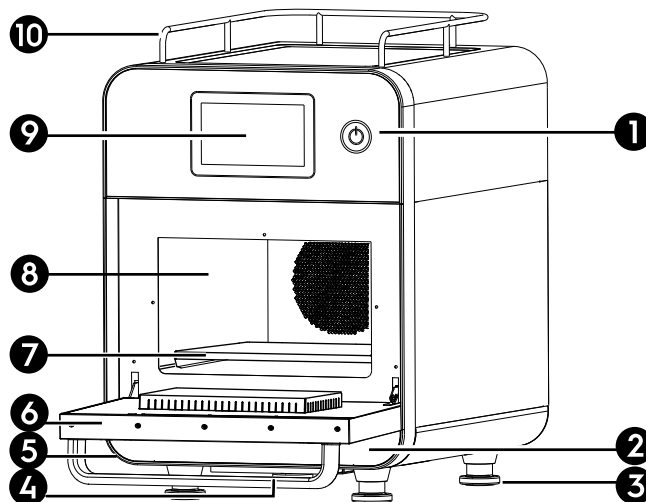
Die folgende Abbildung zeigt die am Gerät angebrachte Kennzeichnung bzw. das Typenschild:



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

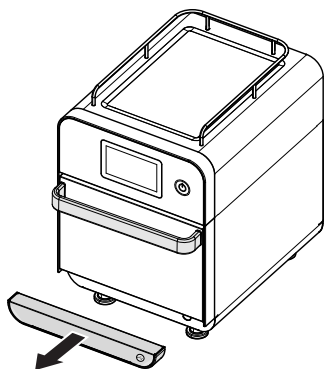
F.4 Teile und Bedienelemente des Geräts



1	Ein-/Aus-Leistungsschalter
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
9	Touchscreen-Display
10	Design oberer Schienenträger

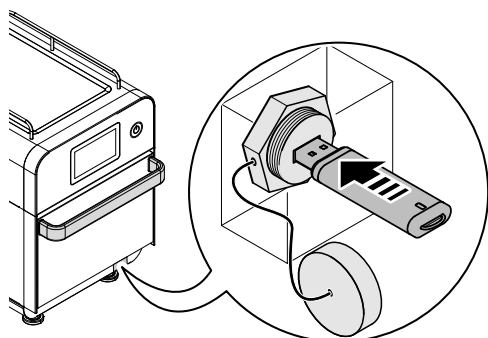
F.4.1 USB-Anschluss

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



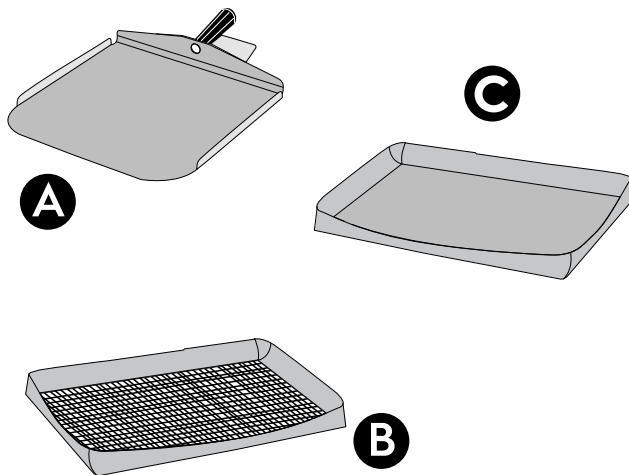
 **HINWEIS!** Die Abdeckung ist mit Magneten und Stiften befestigt.

2. Entfernen Sie die staubdichte USB-Kappe. Drehen Sie die Kappe gegen den Uhrzeigersinn, um sie zu öffnen. Stecken Sie den USB-Pendrive ein.



 **WICHTIGE HINWEISE**
Stellen Sie sicher, dass der USB-Pendrive in FAT32 formatiert ist.

F.5 Mitgeliefertes Zubehör



- | | |
|---|--|
| A | Ofen Schaufel ¹ |
| B | antihafbeschichtetes Blech mit Gitter ¹ |
| C | antihafbeschichtetes Blech ¹ |

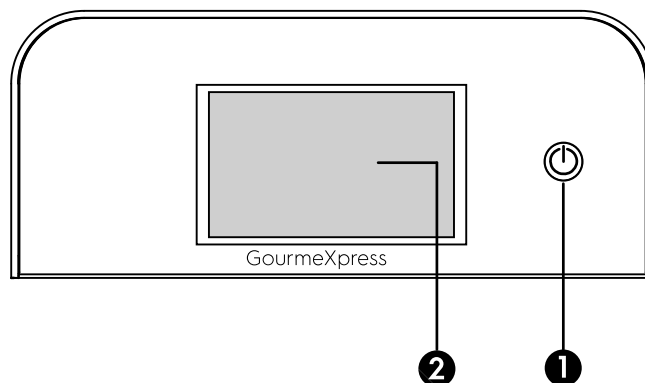
1. Nicht spülmaschinengeeignet



WICHTIGE HINWEISE

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

F.6 Bedienfeld



- | | |
|---|---|
| 1 | EIN/AUS-Schaltfläche
Button grün beleuchtet = Gerät eingeschaltet
Button rot beleuchtet = Gerät ausgeschaltet, aber eingesteckt
Button nicht beleuchtet = Gerät ausgeschaltet |
| 2 | Touchscreen-Display |

F.7 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!

Dieser Typ von Touchscreen-Anzeige ermöglicht es Ihnen, unter allen normalen Betriebsbedingungen bestimmte Einstellungen zu starten, zu stoppen oder zu ändern:

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

Wichtige Symbole auf dem Touchscreen

	“Berühren zum Starten / Standby-Modus“ Symbol
	Abfrage-Symbol Berühren Sie dieses Symbol, um die Seriennummer des Geräts und die Softwareversion anzuzeigen
	Zyklusdetails-Symbol
	Reinigungsanweisungen-Symbol Berühren Sie dieses Symbol, um die Reinigungsanweisungen anzuzeigen
	Abkühlen-Symbol
	Vorheizen- oder Heizsymbol

Wichtige Symbole auf dem Touchscreen (Forts.)

	Benutzerprogramm-Symbol
	Einstellungen-Symbol
	Mikrowellen-Symbol
	Gebläsedrehzahl-Symbol [<i>Impingement</i>]
	Zurück-Symbol
	Abbrechen
	Bestätigen
	Wichtige Meldung Symbol

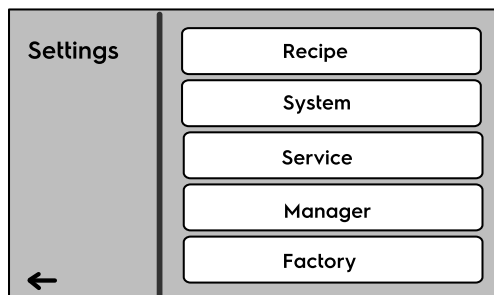
G EINRICHTEN DES GERÄTS

G.1 Aufrufen des Einstellungsmenüs

Schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste ein.
Warten Sie, bis das Display die folgende Seite anzeigt.

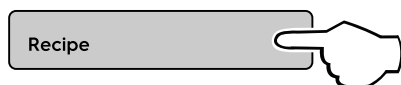


Berühren Sie das Symbol um in das Einstellungsmenü zu gelangen.

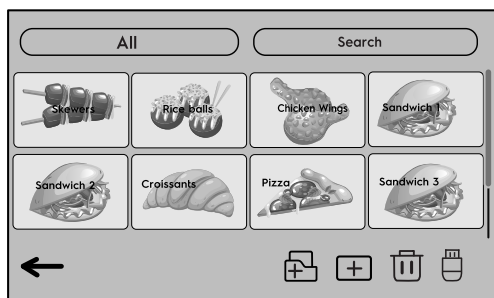


G.2 Einstellung – Rezeptmenü

Berühren Sie die Taste “Rezept“, um die Rezept-Einstellungen zu verwalten.



Die Anzeige zeigt den Hauptbildschirm an:



Alle (Kategorien)

- Berühren Sie das Symbol um die Kategorienliste anzuzeigen.



Wählen Sie “Bearbeiten“, um den Namen jeder Kategorie zu ändern.

Suche

- Berühren Sie dieses Symbol um nach dem Namen eines Rezepts zu suchen.

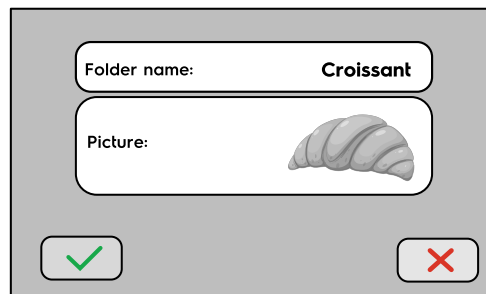


HINWEIS!
Das Betriebssystem des Ofens unterscheidet zwischen Groß- und Kleinschreibung.

G.2.1 Neuen Ordner erstellen

Berühren Sie das Symbol um einen neuen Ordner zu erstellen.

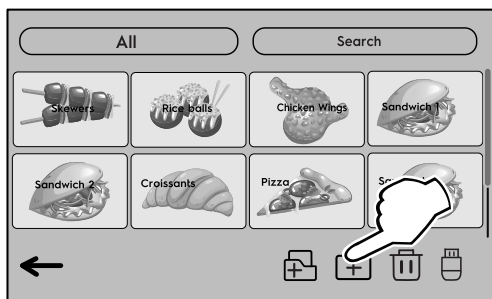
- Berühren Sie “Ordnername“, um den Namen des neuen Ordners einzugeben.
- Berühren Sie “Bild“, um dem neuen Ordner ein Bild zuzuweisen.



Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit dem “Bestätigen“-Symbol oder berühren Sie das “Abbrechen“-Symbol um ohne Speichern zu beenden.

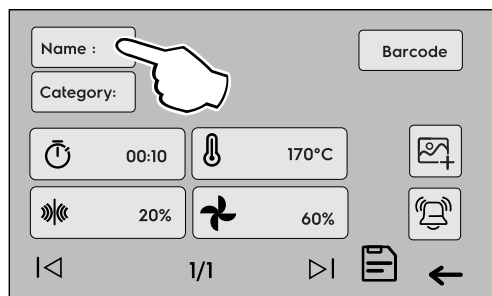
G.2.2 Ein neues Rezept erstellen

Berühren Sie das Symbol um ein neues Rezept zu erstellen.



HINWEIS!

Wenn Sie das neue Rezept in einem bestimmten Ordner erstellen möchten, berühren Sie diesen Ordner und, sobald Sie ihn geöffnet haben, berühren Sie das Symbol . Das Display zeigt die folgende Seite an.



Bildschirm-Symbole

	Dauer Programm-Symbol
	Temperatursymbol
	Mikrowellen-Symbol
	Gebläsedrehzahl-Symbol [<i>Impingement</i>]
	Zurück-Symbol
	Grafik hinzufügen-Symbol
	Piktogramm Alarm
	Nächste Stufe-Symbol
	Vorherige Stufe-Symbol
	Speichern-Symbol

1. Berühren Sie "Name", um den Rezeptnamen einzugeben. Wenn eine Tastatur erscheint, bearbeiten Sie den Menünamen.



HINWEIS!

Das Betriebssystem des Ofens unterscheidet zwischen Groß- und Kleinschreibung. Achten Sie darauf, den Rezeptnamen stets auf dieselbe Weise zu schreiben.

2. Berühren Sie "Kategorie", um dem Rezept eine bestimmte Kategorie zuzuweisen.

Wählen Sie eine Kategorie auf der folgenden Liste:

- Bäckerei und Konditorei
- Eier und Proteine
- Pizza und Panini
- Gourmet-Zubereitungen
- Favoriten

Berühren Sie das Ordnersymbol um auszuwählen, in welchen Ordner das Menü gelegt werden soll.

3. Berühren Sie "Barcode", um einen Namen für den Rezept-Barcode einzugeben, der dem neuen Rezept zugeordnet wird. Eine Tastatur erscheint.

Lesen Sie die Hinweise unter G.5.13 *Rezept-Barcodescanner*, um das Barcode-Feld zu aktivieren.



HINWEIS!

Das Betriebssystem des Ofens unterscheidet zwischen Groß- und Kleinschreibung. Achten Sie darauf, den Rezeptnamen immer genau gleich zu schreiben.

4. Sie können verschiedene Stufen in Ihrem Rezept einstellen: Legen Sie die erste Kochstufe fest.

- Berühren Sie das Symbol, um die Garzeit einzustellen (bis zu 20 Minuten);
- Berühren Sie das Symbol, um die Gartemperatur einzustellen (von 25°C bis 280°C);
- Berühren Sie das Symbol, um den Prozentsatz der Mikrowelle einzustellen (von 0% bis 100% - jede Stufe erhöht sich um 10%).
- Berühren Sie das Symbol, um den Prozentsatz des Luftstrahls (Fan Impingement) einzustellen (von 10% bis 100% - jede Stufe erhöht sich um 10%).

Sobald die erste Stufe eingestellt ist, berühren Sie das Symbol, um eine neue Stufe hinzuzufügen.

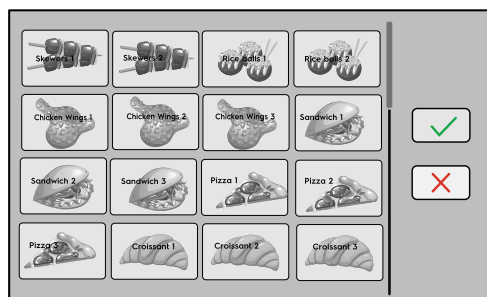


HINWEIS!

Es ist möglich, bis zu 10 Stufen zu erstellen.

Um zwischen allen Kochstufen zu wechseln, berühren Sie die Symbole oder .

4. Berühren Sie das Symbol, um das Bildarchiv zu durchsuchen und das benötigte Bild für das neue Rezept auszuwählen.



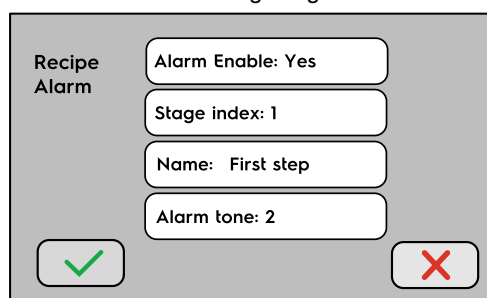
Berühren Sie das , um Ihre Auswahl zu bestätigen, oder berühren Sie das , um ohne Speichern zu beenden.

Lesen Sie die Hinweise unter G.5.8 *Rezeptbild bearbeiten*, um zusätzliche Bilder hinzuzufügen.

5. Berühren Sie das Symbol, um jeder Kochstufe einen Alarm zuzuweisen.

Sie können bis zu 9 verschiedene Alarmzeitpunkte während des Kochvorgangs programmieren, um über das Display eine Meldung zu erhalten, die darüber informiert, dass der spezifische Kontrollpunkt erreicht wurde.

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



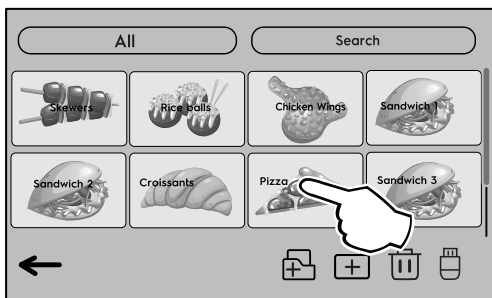
Berühren Sie das , um Ihre Wahl zu bestätigen, oder berühren Sie das , um ohne Speichern zu beenden.

In diesem Menü können Sie auswählen:

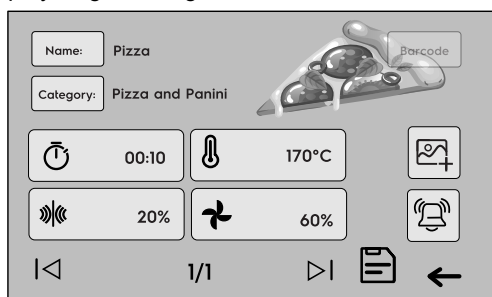
- Alarm aktivieren/deaktivieren;
- Garstufen-Inhaltsverzeichnis.
- Benutzerdefinierte Alarmbezeichnung.
- bis zu 4 verschiedene Alarmtöne;
- Sobald alle Rezeptdetails eingestellt sind, berühren Sie das Symbol , um Ihre Einstellungen zu speichern.

G.2.3 Ein neues Rezept aus einem vorhandenen Rezept erstellen

Im "Setting – Recipe menu" berühren Sie das entsprechende Bild, um die Einstellungen eines vorhandenen Rezepts zu durchsuchen.



Das Display zeigt das folgende Menü an.



Ändern Sie die Einstellungen nach Bedarf, berühren Sie das Symbol , um das aktuelle Rezept zu überschreiben oder als neues Rezept zu speichern. Siehe G.2.2 *Ein neues Rezept erstellen*.

G.2.4 Lesen/Schreiben USB

Berühren Sie das  Symbol, um das Rezept auf USB zu schreiben oder von USB zu lesen.

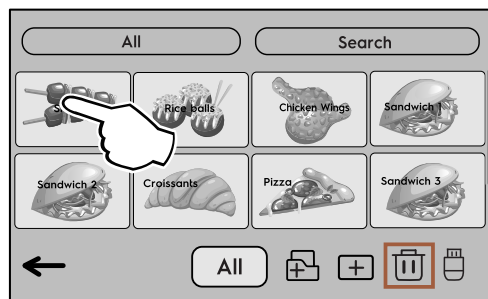
Wenn Sie vergessen haben, einen Pendrive in den USB-Anschluss einzustecken, erscheint eine Meldung:



Siehe weitere Anweisungen unter F.4.1 *USB-Anschluss*.

G.2.5 Rezept löschen

Berühren Sie das Symbol , ein roter Rahmen erscheint um das Symbol. Berühren Sie dann das zu löschende Rezept.



Um schnell alle Rezepte zu löschen, berühren Sie die Schaltfläche "Delete", anschließend die Schaltfläche "ALL", die unten auf dem Bildschirm erscheint.

G.2.6 Rezept von/auf USB-Pendrive

Berühren Sie das "USB"-Symbol , um ein Rezept auf einen USB-Pendrive zu lesen/schreiben oder ein Rezept von einem USB-Pendrive zu lesen.



WICHTIGE HINWEISE

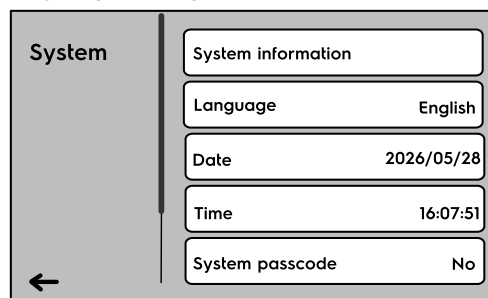
Denken Sie daran, den Pendrive in den USB-Anschluss einzustecken.

G.3 Einstellungen – Systemmenü

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



Das Display zeigt das folgende Menü:



Systeminformationen	Technische Details und Seriennummer des Geräts
Sprache	Liste aller verfügbaren Sprachen
Datum	Datums-Einstellung
Uhrzeit	Uhrzeit-Einstellung
System-Passwort	Es ist möglich, ein Passwort festzulegen, um in das "System"-Menü zu gelangen
Energiesparmodus	Legen Sie fest, nach welcher Zeit das Gerät in den Energiesparmodus wechselt

G.3.1 Systeminformationen



HINWEIS!

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

G.3.2 Einstellen der Sprache

Berühren Sie die Schaltfläche "Language", um die gewünschte Sprache einzustellen.



Die verfügbaren Sprachen sind:

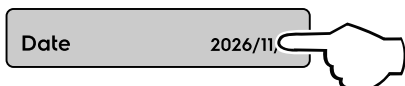
- AR Arabic
- CN Chinese
- CS Czech
- DE German
- EN English
- ES Spanish
- FR French
- HE Hebrew
- HU Magyar
- ID Indonesian
- IT Italian
- JA Japanese
- MS Malay
- NL Dutch
- PL Polnisch
- RO Rumänisch
- RU Russisch
- SK Slowakisch
- SV Schwedisch
- Thai
- UK Ukrainisch

Tippen Sie wiederholt auf diese Taste, um die Sprache zu ändern.

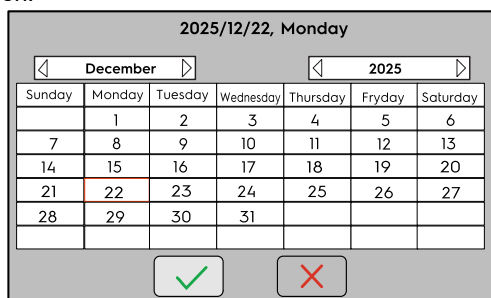
Das Display wechselt sofort zur neuen Einstellung.

G.3.3 Set date (Datum einstellen)

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



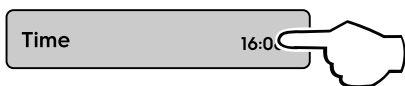
Auf der nächsten Seite können Sie Tag, Monat und Jahr einstellen.



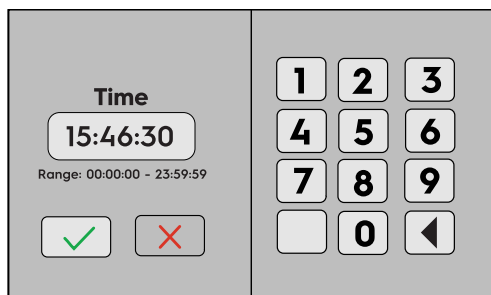
Tippen Sie zum Bestätigen Ihrer Auswahl auf ☒ oder zum Beenden ohne Speichern auf ☐.

G.3.4 Set time (Uhrzeit einstellen)

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



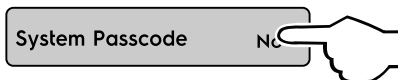
Auf der nächsten Seite können Sie die Stunden, Minuten und Sekunden einstellen.



Tippen Sie zum Bestätigen Ihrer Auswahl auf ☒ oder zum Beenden ohne Speichern auf ☐.

G.3.5 System-Passwort einstellen

Tippen Sie auf die Schaltfläche "System Passcode", um einen PIN-Code festzulegen, mit dem Sie das "System"-Menü betreten können.



Standardmäßig ist diese Einstellung deaktiviert.

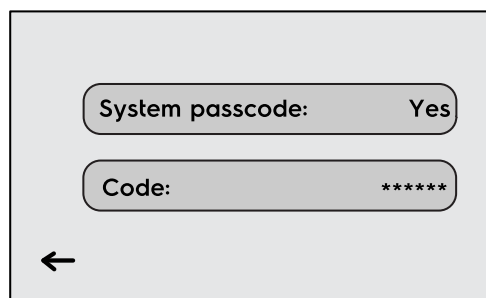
Wählen Sie "Yes", um diese Funktion zu aktivieren und den PIN-Code einzugeben:

- mindestens 1 Zeichen.
- maximal 6 Zeichen.



WICHTIGE HINWEISE

Das Passwort darf nicht mit "0" beginnen.



Tippen Sie zum Bestätigen Ihrer Auswahl auf ☒ oder zum Beenden ohne Speichern auf ☐.

G.3.6 Energiesparmodus

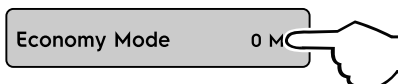
Tippen Sie auf die "Economy mode"-Taste, um die Zeit einzustellen, nach der das Gerät in den Energiesparmodus wechselt.



HINWEIS!

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

Tippen Sie wiederholt auf diese Taste, um die Verzögerungszeit des Energiesparmodus zu ändern.



Wenn der Energiesparmodus aktiviert ist:

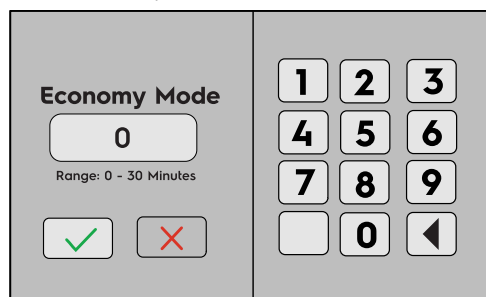
- wird die Helligkeit des Displays verringert.



HINWEIS!

Der Bildschirm reduziert seine Helligkeit nicht, wenn der im Menü Einstellung – Manager unter "Backlight Dim Time" gesetzte Wert "00.00.00" ist.

- stellt sich die Garraumtemperatur auf den Einstellwert der Vorheiztemperatur zurück (siehe H.1.1 Die Vorheiztemperatur ändern).



Tippen Sie zum Bestätigen Ihrer Auswahl auf ☒ oder zum Beenden ohne Speichern auf ☐.

G.4 Einstellungen – Service-Menü

Nur Fachpersonal kann die Einstellungen des “Servicemenüs” aufrufen und ändern.

Ausführliche Informationen hierzu enthält das Servicehandbuch.

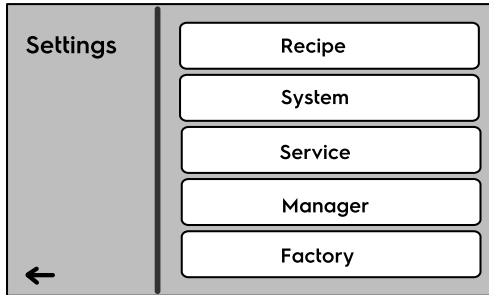


HINWEIS!

Dieses Menü ist durch ein Passwort vor unbefugtem Zugriff geschützt.

G.5 Einstellungen – Manager-Menü

Tippen Sie auf das Zurück-Symbol , um im Hauptmenü der Einstellungen zurückzugehen.



Tippen Sie auf die Schaltfläche “Manager”, um Geräteeinstellungen vorzunehmen.

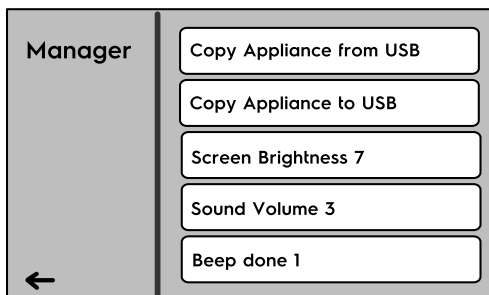


HINWEIS!

Diese Einstellung kann passwortgeschützt werden.



Das Display zeigt das folgende Menü an:



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

G.5.1 <i>Gerätedaten vom/auf den USB-Stick kopieren</i>	Gerätedaten von USB-Stick in den Ofen kopieren
G.5.1 <i>Gerätedaten vom/auf den USB-Stick kopieren</i>	Gerätedaten vom Ofen auf USB-Stick kopieren
G.5.2 <i>Bildschirmhelligkeit</i>	Die Helligkeit des Displays einstellen
G.5.3 <i>Lautstärke</i>	Die Lautstärke des Signals einstellen
G.5.4 <i>Beep done</i>	Lautton bei Ende des Garvorgangs einstellen
G.5.5 <i>Beep error</i>	Lautton bei Fehler oder Alarm einstellen
G.5.5.1 <i>Vorheiztemperatur</i>	Vorheiztemperatur einstellen
G.5.6 <i>Tür-auf-Kompensationszeit</i>	Komfortzeit für das Türöffnen während des Garens einstellen.
G.5.7 <i>Anzahl Garvorgänge pro Produkt</i>	Klicken Sie auf die Schaltfläche, um die Anzahl der Male zu prüfen, die jedes Produkt gekocht wurde
G.5.8 <i>Rezeptbild bearbeiten</i>	Ein Rezeptbild ändern, hinzufügen oder löschen

G.5.9 <i>Rezept-Passcode</i>	Numerischen PIN-Code zum Betreten des “Recipe menu” festlegen
G.5.10 <i>Passcode verwalten</i>	Numerischen PIN-Code zum Betreten des “Manage menu” festlegen
G.5.11 <i>Temperatureinheit</i>	Maßeinheit für die Temperatur einstellen
G.5.12 <i>Werkseinstellungen wiederherstellen</i>	Das Gerät auf die Werkseinstellungen zurücksetzen

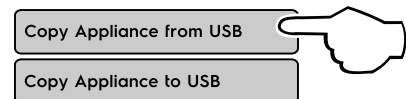
HINWEIS!
Nur für Fachpersonal.

G.5.13 <i>Rezept-Barcodescanner</i>	Barcode-Leser aktivieren, um Rezepte aufzurufen
G.5.14 <i>Load Food Enable</i>	Einstellen, ob die Meldung “Is the oven loaded?” angezeigt wird
G.5.15 <i>Zurück zum Hauptbildschirm</i>	Einstellen der Rückkehr zur Hauptoberfläche nach Beendigung des Kochvorgangs.
G.5.16 <i>Display-Dimmzeit</i>	Die Zeitdauer bis zum Dimmen der Display-Hinterleuchtung einstellen
G.5.17 <i>Rezeptdetails anzeigen</i>	Details zum Garvorgang während des Garzyklus anzeigen oder ausblenden
G.5.18 <i>IO-Firmware-Update von USB</i>	Aktuelle Firmware aktualisieren. HINWEIS! Nur für Fachpersonal
G.5.19 <i>Wi-Fi-Einstellungen</i>	Wi-Fi-Parameter beim Verbinden mit dem IOT-Gerät einstellen
G.5.20 <i>MQTT-Server</i>	Serverparameter einstellen.
G.5.21 <i>Netzwerkeinstellungen von USB lesen</i>	Gespeicherte Netzwerkeinstellungen von einem USB-Stick lesen
G.5.22 <i>Netzwerkeinstellungen auf USB schreiben</i>	Gespeicherte Netzwerkeinstellungen auf einen USB-Stick schreiben

G.5.1 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 Menüs “Manager “ hoch- oder herunterladen.

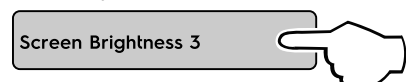


WICHTIGE HINWEISE

Denken Sie daran, den Stick in den USB-Anschluss einzustecken.

G.5.2 Bildschirmhelligkeit

Tippen Sie auf die Schaltfläche “Screen Brightness”, um die Helligkeit des Displays einzustellen.



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

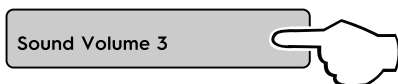
Das Display wechselt sofort zur neuen Einstellung.

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

- 1 = Min.
- 7 = Max.

G.5.3 Lautstärke

Berühren Sie die “Sound Volume“-Taste, um die Lautstärke des akustischen Signals 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.5.4 Beep done

Berühren Sie die "Bip done"-Taste, um die Art des Pieptons auszuwählen, der erklingt, wenn der Garvorgang beendet ist.

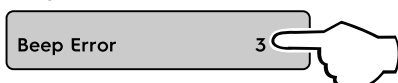


Berühren Sie diese Taste wiederholt, um die Pieptonart zu ändern.

Sobald Sie die letzte Art erreicht haben, beginnt sie wieder mit der ersten.

G.5.5 Beep error

Berühren Sie die "Bip error"-Taste, um die Art des Tons für Alarme festzulegen.



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

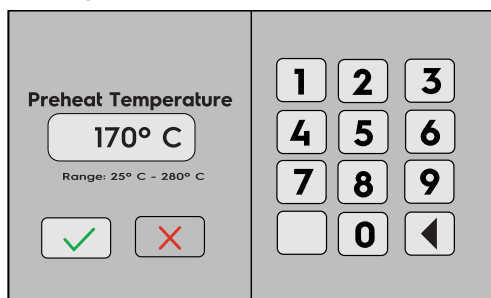
Nachdem der letzte Klang erreicht ist, beginnt die Sequenz wieder beim ersten Klang.

G.5.5.1 Vorheiztemperatur

Berühren Sie die "Preheat temperature"-Taste, um die Vorheiztemperatur einzustellen.

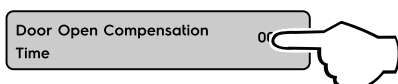


Der Bereich liegt bei 25 – 280 °C. Der Standardwert ist 170°C

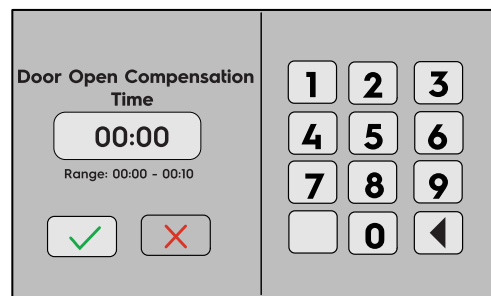


G.5.6 Tür-auf-Kompensationszeit

Berühren Sie die "Door Open Compensation Time"-Taste, um zusätzliche Zeit zur Zyklusdauer hinzuzufügen, um die Zeit auszugleichen, die zum Öffnen der Ofentür benötigt wird.



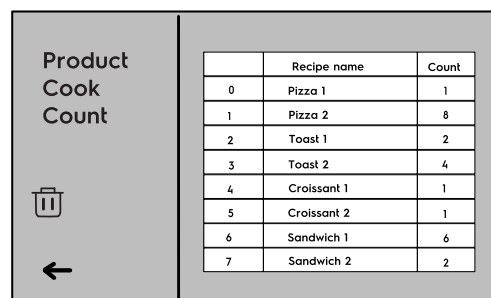
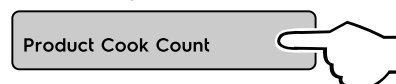
- Geben Sie einen Parameter von "0" bis "10" ein;
- Wann immer die Tür während eines Garzyklus geöffnet ist, zählt das Gerät die Anzahl der Sekunden und multipliziert sie mit dem in diesem Parameter festgelegten Wert;
- Der Gesamtwert wird zur gesamten Garzeit hinzugefügt.



Der Standardwert ist "0".

G.5.7 Anzahl Garvorgänge pro Produkt

Berühren Sie die "Product cook count"-Taste, um die Anzahl der Male zu prüfen, die jedes Produkt bereits zubereitet wurde.



Berühren Sie , wenn Sie alle Zähler für Garvorgänge löschen möchten

G.5.8 Rezeptbild bearbeiten

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



HINWEIS!

Die Bilder müssen die folgenden Anforderungen erfüllen:

- Das Dateiformat muss PNG sein;
- Die Dateigröße darf 250 Kilobyte (KB) nicht überschreiten;
- Beim Eingeben des Namens verwenden Sie nur englische Buchstaben oder Zahlen. Keine Leerzeichen oder Sonderzeichen erlaubt, außer dem Unterstrich "_";
- Die Namenslänge darf 25 Zeichen nicht überschreiten;
- Die empfohlene Auflösung beträgt maximal 474 Pixel in der Breite und 316 Pixel in der Höhe.

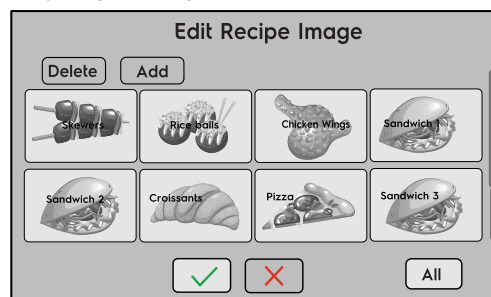


WICHTIGE HINWEISE

Die neuen Bilder müssen auf einem leeren USB-Stick gespeichert sein.



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.

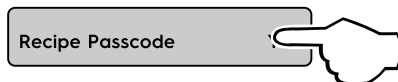
- Nach der Auswahl wechselt der Bildrahmen seine Farbe in Grün.
- Berühren Sie , um Ihre Auswahl zu bestätigen, oder berühren Sie , um ohne Speichern zu beenden.

Hinzufügen-Schaltfläche

- Stecken Sie den USB-Stick mit den neuen Bildern in den USB-Anschluss (F.4.1 *USB-Anschluss*).
Berühren Sie die **"Add"**-Taste auf der Anzeige "Edit Recipe Image".
- Warten Sie, bis das Display das Ende des Vorgangs anzeigt.

G.5.9 Rezept-Passcode

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



Standardmäßig ist diese Funktion deaktiviert. Wählen Sie "Yes", um sie zu aktivieren, und geben Sie den Passcode ein:

- mindestens 1 Zeichen.
- maximal 6 Zeichen.



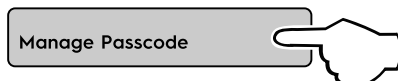
WICHTIGE HINWEISE

Das Passwort darf nicht mit "0" beginnen.

Berühren Sie , um Ihre Auswahl zu bestätigen, oder , um ohne Speichern zu beenden.

G.5.10 Passcode verwalten

Berühren Sie die "Manage Passcode"-Taste, um einen Passcode zum Aufrufen des "Manage Menu" festzulegen.



- Standardmäßig ist diese Funktion deaktiviert. Wählen Sie "Yes", um diese Funktion zu aktivieren;
- Geben Sie das Passwort ein.
 - mindestens 1 Zeichen.
 - höchstens 6 Zeichen.



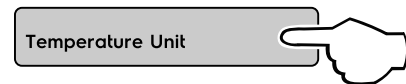
WICHTIGE HINWEISE

Das Passwort darf nicht mit "0" beginnen.

Berühren Sie , um Ihre Auswahl zu bestätigen, oder , um ohne Speichern zu beenden.

G.5.11 Temperatureinheit

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



G.5.12 Werkseinstellungen wiederherstellen

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.

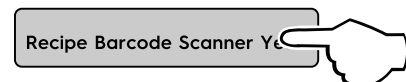


HINWEIS!

Ausführliche Informationen hierzu enthält das Servicehandbuch.

G.5.13 Rezept-Barcodescanner

Berühren Sie die "Recipe Barcode Scanner"-Taste, um die Option zu aktivieren oder zu deaktivieren, ein Rezept durch Einlesen eines Barcodes mit einem Barcodescanner abzurufen.



HINWEIS!

- Beim Erstellen eines neuen Rezepts im "Setting - Recipe menu" stellen Sie sicher, dass es mit ausgefülltem Barcode-Feld gespeichert wird.
- 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.5.14 Load Food Enable

Berühren Sie die "Load Food Enable"-Taste, um eine Warnmeldung zu aktivieren oder zu deaktivieren, die bestätigt, dass der Ofenraum nicht leer ist.



WICHTIGE HINWEISE

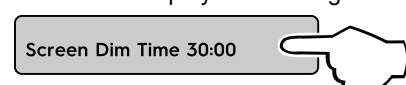
Wenn der Recipe barcode scanner aktiviert ist (Yes), muss Load Food Enable **ebenfalls aktiviert sein** (Yes).

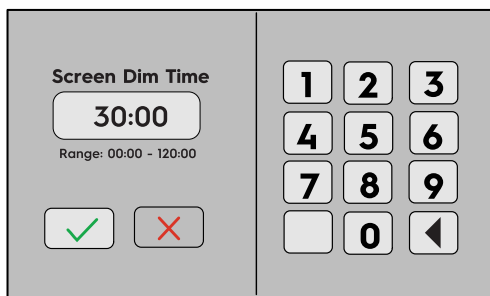
G.5.15 Zurück zum Hauptbildschirm

Aktivieren Sie diese Funktion (Yes), um nach Beendigung des Garvorgangs zur Hauptoberfläche zurückzukehren. Wenn diese Funktion nicht aktiviert ist (No), kehrt das System zum Rezeptordner zurück, in dem das Rezept ausgewählt wurde.

G.5.16 Display-Dimmzeit

Berühren Sie die "Screen Dim Time"-Taste, um die Abklingzeit der Display-Hintergrundbeleuchtung einzustellen (d. h., nach wie vielen Minuten das Display seine Helligkeit reduziert).



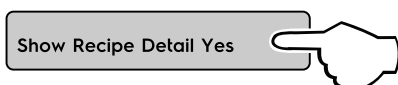


Geben Sie den gewünschten Wert ein. Der Wertebereich reicht von 0 bis 120 Minuten. Standardmäßig ist diese Funktion auf null eingestellt.

Berühren Sie um Ihre Auswahl zu bestätigen oder um ohne Speichern zu beenden.

G.5.17 Rezeptdetails anzeigen

Berühren Sie die Schaltfläche "Show Recipe Details", um die Option zu aktivieren oder zu deaktivieren, Rezeptdetails zu Beginn eines Kochzyklus anzuzeigen und, falls erforderlich, zu bearbeiten.



Die angezeigten Details sind:

- Gesamtzeit
- Gartemperatur
- Mikrowellen- und Gebläse-Aufprallprozentsätze für jede Kochstufe.



HINWEIS!

Bevor Sie den Kochzyklus starten, können Sie die Programmeinstellungen ändern und das Programm mit den neuen Werten starten, sofern "Show recipe details" im "Settings – Manager menu" aktiviert ist (siehe "Show Recipe Details"). Bitte beachten Sie, dass die neuen Rezept-einstellungen das Originalrezept nicht beeinflussen!

G.5.18 IO-Firmware-Update von USB

Berühren Sie die Schaltfläche "IO Firmware Update from USB", um die Geräte-Firmware zu aktualisieren.



WICHTIGE HINWEISE

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



HINWEIS!

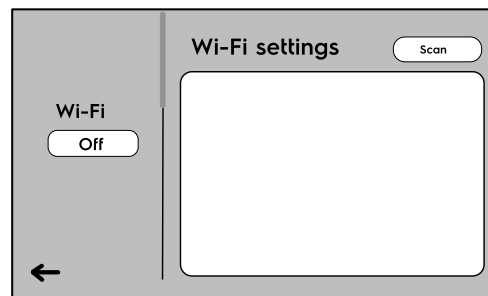
Da dies ein komplexes Verfahren ist, das die Funktionalität des Geräts beeinträchtigen könnte, empfehlen wir, den Anweisungen im Technical Bulletin der Serviceabteilung zu folgen.

G.5.19 Wi-Fi-Einstellungen

Berühren Sie die Schaltfläche "Wi-Fi Settings", um die Wi-Fi-Parameter beim Verbinden mit dem IOT Gerät einzustellen.



Standardmäßig ist diese Funktion deaktiviert.



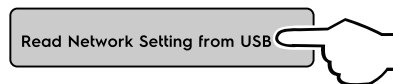
G.5.20 MQTT-Server

Berühren Sie die Schaltfläche "MQTT Server", um die Serverparameter beim Verbinden mit dem IOT Gerät einzustellen.



G.5.21 Netzwerkeinstellungen von USB lesen

Berühren Sie die Schaltfläche "Read Network Setting from USB", um die gespeicherten Netzwerkeinstellungen vom USB-Stick zu lesen.



G.5.22 Netzwerkeinstellungen auf USB schreiben

Berühren Sie die Schaltfläche "Write Network Setting to USB", um die aktuellen Netzwerkeinstellungen auf einem USB-Stick zu speichern.



G.6 Einstellungen – Werksmenü



HINWEIS!

Dieses Menü ist durch einen Passwortcode vor unbefugtem Zugriff geschützt.

H BEDIENUNG

H.1 Inbetriebnahme

- Prüfen Sie, ob die folgenden Komponenten korrekt positioniert sind.
 - "Herausnehmbarer unterer Einsatz"
 - "Luftfiltereinlass"
- Berühren Sie die Ein/Aus-Taste am Bedienfeld.
- Die integrierte Kontrollleuchte an der Ein/Aus-Taste leuchtet grün und zeigt an, dass das Gerät mit Strom versorgt wird.

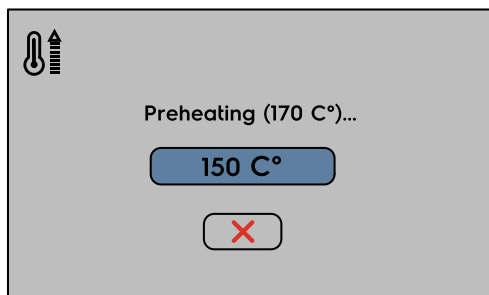
Das Gerät lädt das Betriebssystem hoch.

- Sobald das Display die folgende Seite anzeigt, ist das Gerät betriebsbereit.



	Berühren Sie dieses Symbol, um die Seriennummer des Geräts und die installierte Softwareversion anzuzeigen.
	Berühren Sie dieses Symbol, um Reinigungsanweisungen anzuzeigen.
	Berühren und halten Sie dieses Symbol einige Sekunden lang, um die Vorheiztemperatur einzustellen.
	Berühren Sie dieses Symbol, um die aktuelle Garraumtemperatur zu überprüfen. Sie wird für einige Sekunden links neben dem Symbol angezeigt.
	Berühren Sie dieses Symbol, um in die Systemeinstellungen zu gelangen.

- Wenn der Ofen kalt ist, beginnt die Vorheizphase, um das Gerät auf die eingestellte Vorheiztemperatur zu erwärmen. Der Wert in der farbigen Leiste zeigt die aktuelle Garraumtemperatur an.



- Wenn die Garraumtemperatur den eingestellten Wert erreicht hat, ertönt ein Signalton und die Anzeige zeigt den Hauptbildschirm.



H.1.1 Die Vorheiztemperatur ändern

Berühren Sie einige Sekunden lang das Vorheizsymbol und geben Sie den gewünschten Temperaturwert ein.

Bestätigen Sie Ihre Auswahl mit dem "Confirm"-Symbol oder berühren Sie das "Cancel"-Symbol um ohne Speichern zu beenden.



HINWEIS!

Der Vorheizwert kann passwortgeschützt sein.

H.2 Täglicher Gebrauch



WICHTIGE HINWEISE

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

1. Die Tür öffnen.
2. Legen Sie die zum Garen vorbereiteten Lebensmittel in die antihafbeschichtete Schale.
3. Schieben Sie die Schale mit der Pizzaschaufel auf den unteren Einsatz.



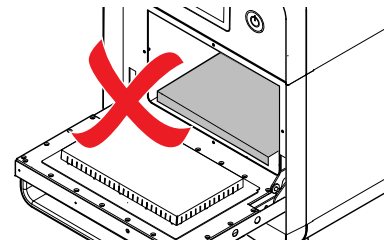
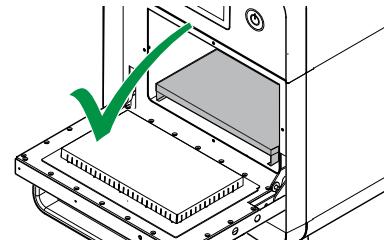
WICHTIGE HINWEISE

Stellen Sie sicher, dass das herausnehmbare untere Gestell in der korrekten Position im Ofen eingesetzt ist. Eine falsche Positionierung kann die Kochergebnisse beeinträchtigen.

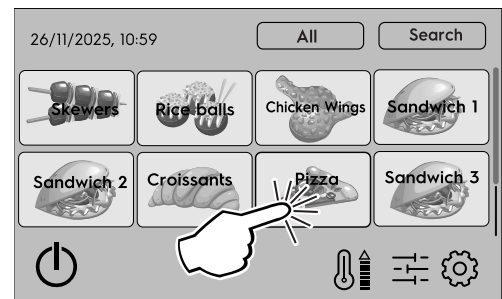


WICHTIGE HINWEISE

Wir empfehlen, Lebensmittel nicht direkt auf den unteren Rost zu legen, da sich dessen Oberfläche mit der Zeit verschlechtern kann. Verwenden Sie immer geeignete Behälter oder Backpapier (alle Zubehörteile finden Sie im Datenblatt des Geräts).



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



All

Berühren Sie dieses Symbol, um ein Dropdown-Menü mit einer Kategorieliste zu öffnen. Verwenden Sie diese Dropdown-Liste, um gespeicherte Rezepte leichter zu finden.

Search

Mit dieser Funktion finden Sie ohne Mühe gespeicherte Rezepte anhand des Rezeptnamens.



HINWEIS!

Das Betriebssystem des Ofens unterscheidet zwischen Groß- und Kleinschreibung.



Berühren Sie dieses Symbol, um vorhandene Rezepte zu ändern oder neue zu erstellen.



Berühren Sie dieses Symbol, um die aktuelle Garraumtemperatur zu überprüfen. Die aktuelle Garraumtemperatur wird für einige Sekunden links neben dem Symbol angezeigt.

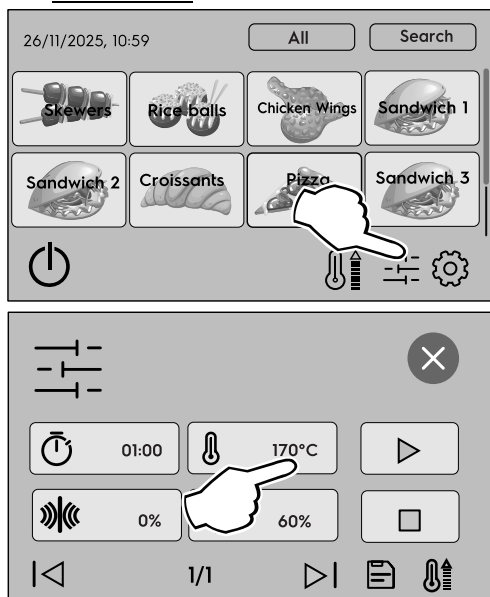


Berühren Sie dieses Symbol, um in die Systemeinstellungen zu gelangen



HINWEIS!

Bevor Sie den Kochzyklus starten, können Sie die Programmeinstellungen ändern und das Programm mit den neuen Werten starten, sofern "Show recipe details" im "Settings – manager menu" aktiviert ist (siehe "Show Recipe Details"). Bitte beachten Sie, dass die neuen Rezept-einstellungen das Originalrezept nicht beeinflussen!



Nach Änderung der Zykluseinstellungen berühren Sie das Symbol um den Kochzyklus zu starten.



HINWEIS!

Die Rezepte können passwortgeschützt sein.

5. Eine Warnmeldung erscheint und fordert zur Bestätigung, dass der Ofeninnenraum nicht leer ist.

Bestätigen Sie mit dem Symbol um den Kochzyklus fortzusetzen oder berühren Sie das Symbol um zu beenden.



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



HINWEIS!

Wenn das "Preheat"-Symbol orange wird, bedeutet dies, dass die Heizelemente arbeiten, um die gewünschte Kochtemperatur zu erreichen oder zu halten.

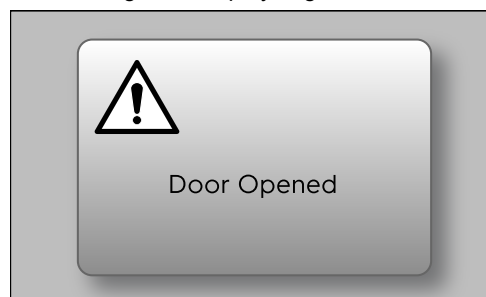
- Berühren Sie das "Pause"-Symbol um den aktuellen Kochzyklus zu pausieren.
 - Touch the "Stop" icon to abort the current cooking cycle.
6. Am Ende der Garphase zeigt das Display die folgende Meldung an. Bestätigen Sie das Garen. Das Display zeigt dann den Hauptbildschirm an.



H.2.1 Häufige Warnmeldungen auf dem Display

Offene Tür

- Wenn die Tür während der Gar- oder Vorheizphase geöffnet wird, zeigt das Display folgenden Bildschirm an:



- 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 aktuelle Garraumtemperatur die im Rezept eingestellte Temperatur noch nicht erreicht hat, zeigt das Display:



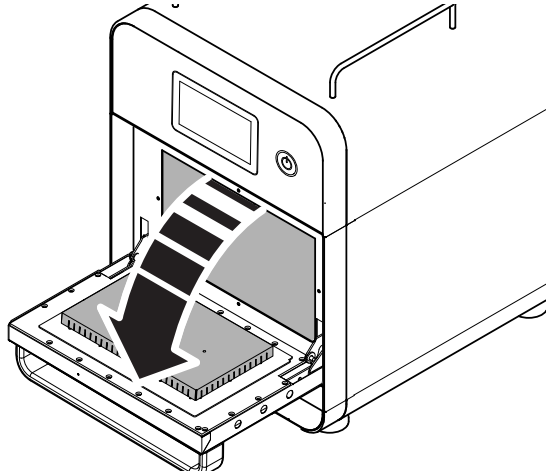
- Touch icon to continue the cooking cycle or icon to exit and go back to the recipe start display.

H.3 Ausschalten des Geräts

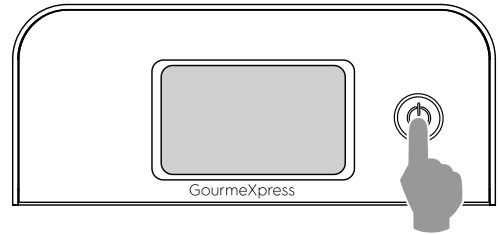
1. Im Hauptmenü halten Sie das "Shutdown" ⏻ Symbol 3 Sekunden lang gedrückt. Das Gerät beginnt die Schnell-Abkühlphase.



2. Öffnen Sie die Ofentür. Warten Sie etwa 15 Minuten, bis die Abkühlphase beendet ist.



3. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten.



I REINIGUNG DES GERÄTS



WARNUNG

Siehe "**WARNHINWEISE UND SICHERHEITSINFORMATIONEN**".

I.1 Reinigung



WARNUNG

Tragen Sie zur Handhabung von erhitzten Teilen **Hitzeschutzhandschuhe**.

Um die Umweltbelastung durch Schadstoffe zu verringern, ist es ratsam, das Gerät innen mit dem Produkt S05 Mehrzweck-Entfetter² oder S02 Entfetter³ zu reinigen, das leicht biologisch abbaubare Tenside enthält.



VORSICHT

- Keine Reinigungsmittel auf Lösungsbasis (z. B. Trichloräthylen) oder Scheuermittel 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.
- Öffnen Sie die Tür nicht gewaltsam, da dies die Scharniere beschädigen kann.

2. Sie können es mit dem Referenzcode 0S3257 bestellen.
3. Sie können es mit dem Referenzcode 0S2882 bestellen.



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.

Clean the external surfaces and handle using warm water, a soft microfiber cloth (0S1779) or a sponge, and S05 Multipurpose Degreaser (0S3257). Rinse thoroughly and dry the surfaces.

I.4 Tägliche Reinigung



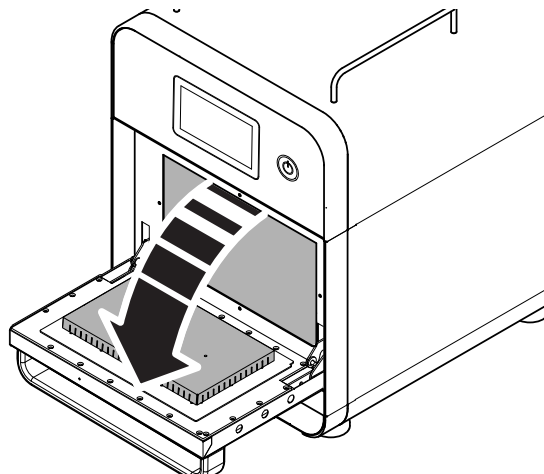
WARNUNG

Siehe *“Persönliche Schutzausrüstung”*.

1. Halten Sie den Ofen im Standby-Betrieb eingeschaltet.
2. Touch the “Shutdown”  icon for 3 seconds. The appliance starts the rapid cooling phase.



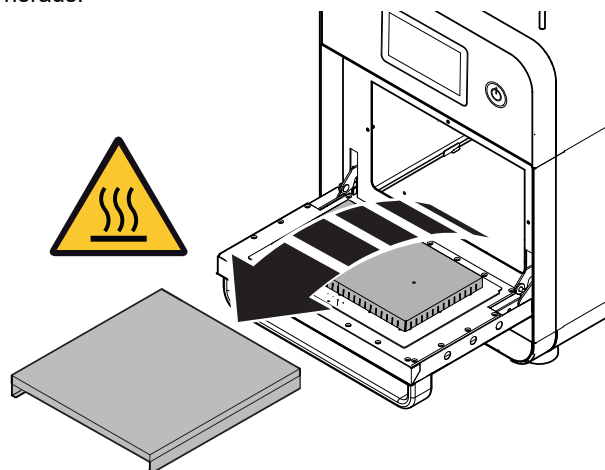
3. Öffnen Sie die Ofentür.



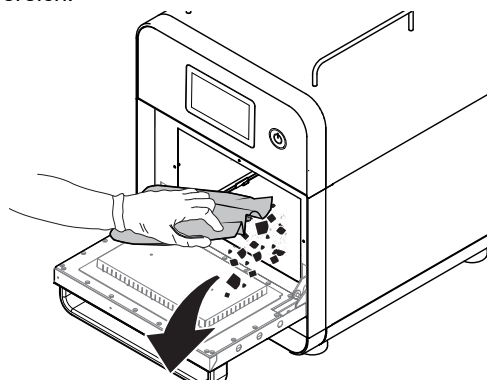
- Warten Sie ca. 15 Minuten lang, bis die Abkühlphase beendet ist.
- Sobald 70 °C erreicht sind, zeigt das Display automatisch die folgende Menüseite an.



4. Drücken Sie die Ein/Aus-Taste, um das Gerät auszuschalten (siehe F.6 *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.



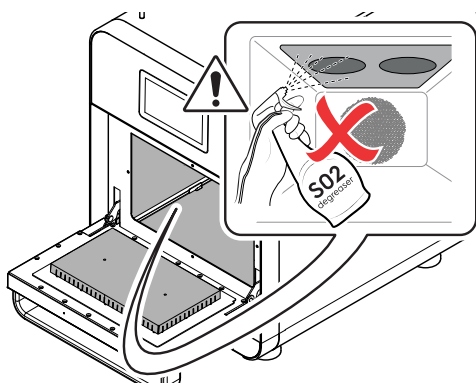
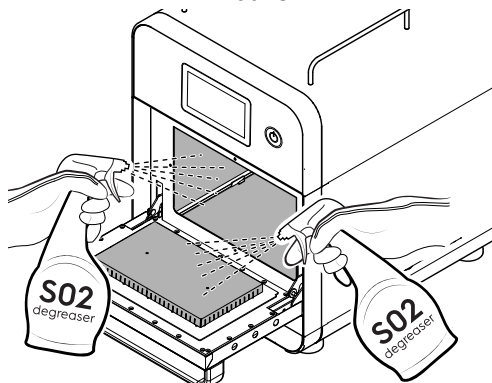
7. Entfernen Sie sämtliche Verunreinigungen aus dem Garbereich.



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

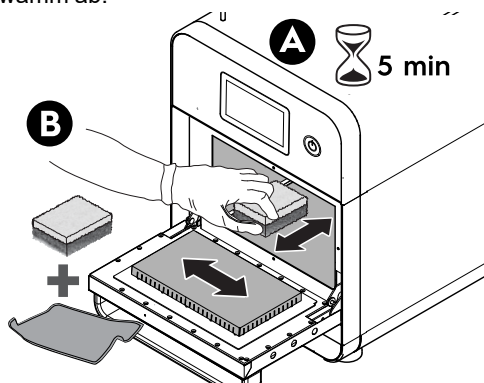


HINWEIS!
Sie erreichen beste Reinigungsergebnisse, wenn das Gerät zum Einsprühen mit dem Fettlöser auf ca. 50 °C erwärmt ist.



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.



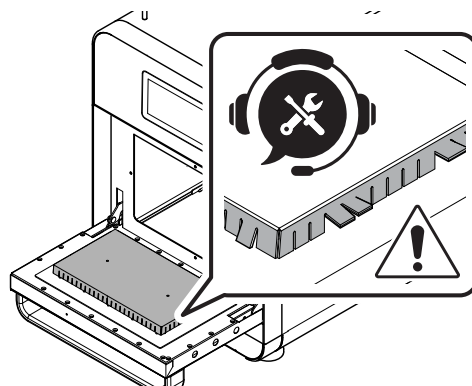
WICHTIGE HINWEISE

Öffnen Sie die Tür nicht gewaltsam, da dies die Scharniere beschädigen kann.



WICHTIGE HINWEISE

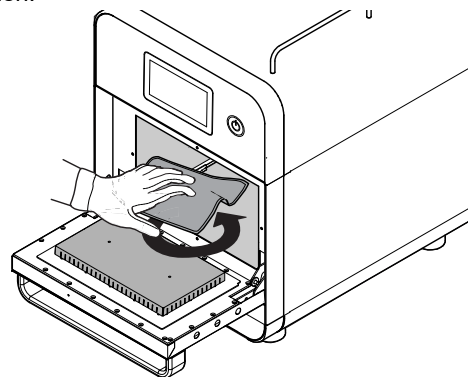
Verbiegen Sie nicht die Metallstege des Luftdiffusors an der Innenseite der Tür.



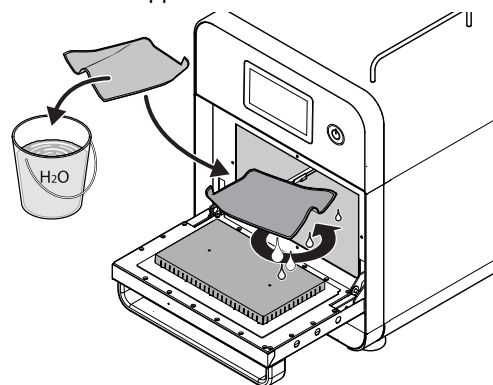
VORSICHT

Falls diese verformt sind, müssen Sie das Gerät außer Betrieb nehmen und den Kundendienst anrufen.

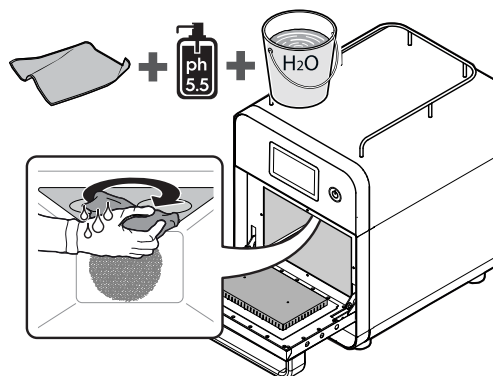
10. Wischen Sie mit einem feuchten Lappen nach, um sämtliche Reinigungsmittel- und Schmutzrückstände zu entfernen.



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

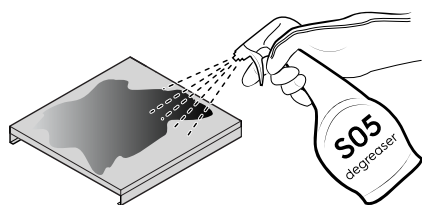


12. Reinigen Sie die Impingement-Platte nur mit einem mit Neutraleife angefeuchteten Lappen.

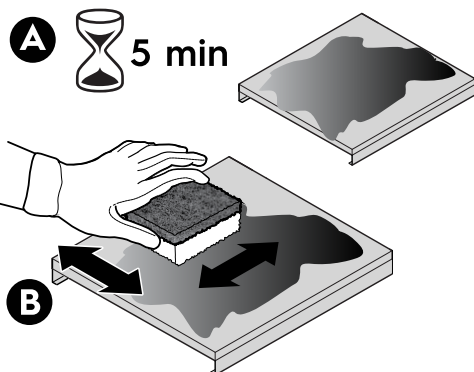


I.4.1 Herausnehmbarer unterer Einsatz

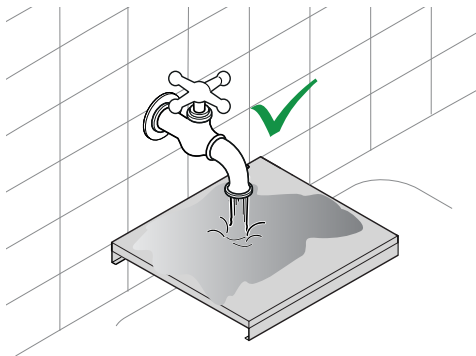
1. Spray the S05 degreaser on the removable bottom rack.



2. Allow to soak for 5 minutes and scrub the surface with abrasive sponge.



3. Spülen Sie gründlich mit reichlich sauberem Wasser.



I.4.2 Reinigung der antihaftbeschichteten Schalen



WICHTIGE HINWEISE

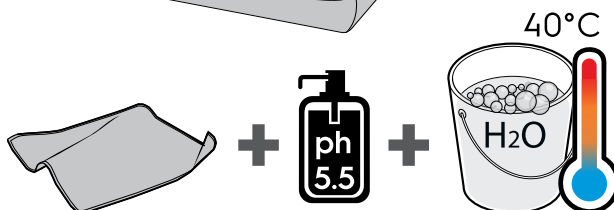
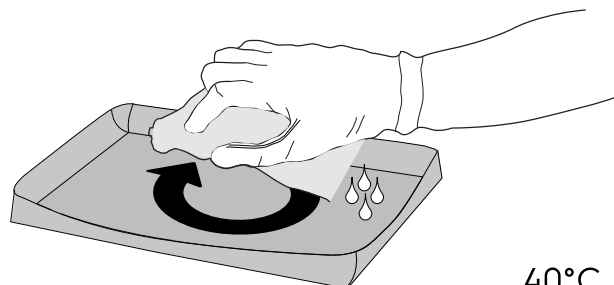
Das Beschichtungsmaterial der Schalen lässt sich leicht reinigen; die Lebensdauer der Schalen ist jedoch stark von der Handhabung und Pflege abhängig.

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.

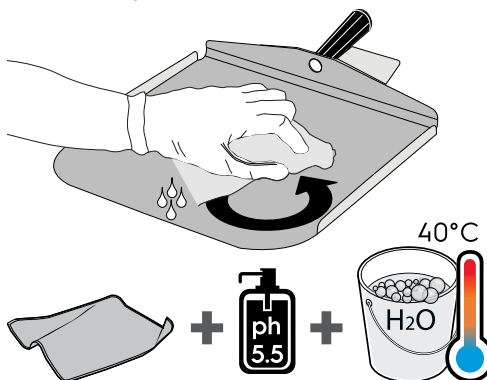


VORSICHT

- 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.

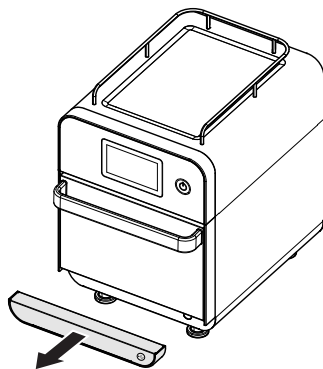


VORSICHT

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

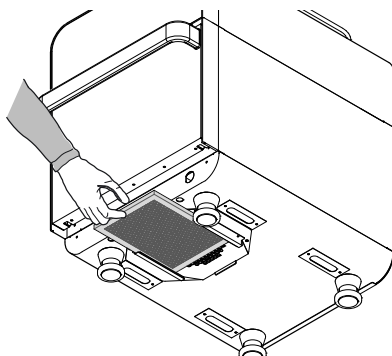
I.4.4 Reinigung des unteren Lufteinlassfilters

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

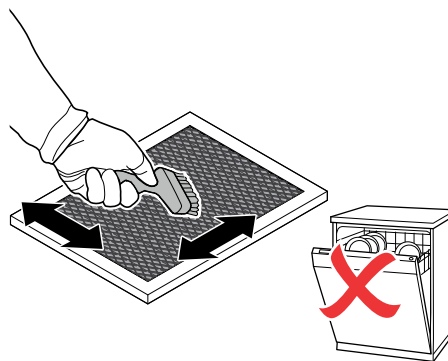


HINWEIS!
Die Abdeckung ist mit Magneten und Stiften befestigt.

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:

Wartung, Inspektion, Kontrollen und Reinigung	Häufigkeit	Zuständigkeit
Routinereinigung • Allgemeine Reinigung von Gerät und Umgebungsbereich	• Täglich	• Bedienperson
Mechanische Schutzeinrichtungen • Zustandskontrolle, Überprüfung auf Verformungen, lockere oder fehlende Teile	• Monatlich	• Kundendienst

Wartung, Inspektion, Kontrollen und Reinigung	Häufigkeit	Zuständigkeit
Kontrolle 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	Jährlich	Kundendienst
Grundkörper des Geräts Nachziehen der Verschraubungen (Schrauben, Befestigungssysteme, usw.) des Geräts.	Jährlich	Kundendienst
Sicherheitsschilder Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitsschilder	Jährlich	Kundendienst
Bedienblende Die in der Bedienblende installierten elektrischen Komponenten kontrollieren. Die Kabel zwischen der Bedienblende und den Gerätekomponenten kontrollieren.	Jährlich	Kundendienst
Netzanschlusskabel und Stecker Zustandskontrolle des Anschlusskabels (ggf. ersetzen) und des Steckers.	Jährlich	Kundendienst
Allgemeine Überholung des Geräts Kontrolle aller Bauteile, der elektrischen Anlage und Leitungen, Überprüfung auf Korrosion, ...	Alle 10 Jahre ¹	Kundendienst
Vorbeugende Wartung Eventuelle Schmutzablagerungen aus dem Geräteinneren entfernen.	Alle 6 Monate ²	Kundendienst
Kontrolle - Den Zustand der innen liegenden Komponenten überprüfen. - Das Ablaufsystem überprüfen und reinigen.	Alle 6 Monate ²	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 Gebrauchs 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

L.1.1 Recycling

Our appliances are manufactured using a significant percentage of recyclable metals (such as stainless steel, mild steel, aluminium, galvanized sheet, copper, etc.), which can be recovered through the local recycling systems, in compliance with the regulations in force in the country of use.

Die nationalen Vorschriften zur Abfallentsorgung können variieren. Die Entsorgung des Geräts muss daher gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen und den von den

zuständigen Behörden im Land der Außerbetriebnahme erlassenen Richtlinien erfolgen.

Die Komponenten des Geräts müssen entsprechend ihrer Materialart (z. B. Metalle, Öle, Fette, Kunststoffe, Gummi, Kältemittel, Isolierplatten und andere Dämmstoffe, Glaswolle, LEDs usw.) und in vollständiger Übereinstimmung mit den geltenden lokalen und internationalen Vorschriften zur Abfallentsorgung getrennt und entsorgt werden.

L.1.2 Vorgehensweise zur Entsorgung des Geräts und der Komponenten / Materialrückgewinnung

Dieses Produkt darf am Ende seines Lebenszyklus nicht unkontrolliert in die Umwelt gelangen. Es ist hingegen zwingend erforderlich, es entweder gemäß den örtlichen Umweltvorschriften zu entsorgen oder, vorzugsweise, vollständig an eine autorisierte Recyclingstelle zu übergeben.

Das Demontage-/Recyclingzentrum wird die jeweils verfügbaren und dem letzten Stand der Technik entsprechenden Technologien und Methoden anwenden, um die Produkte

fachgerecht zu demontieren und eine optimale Wiederverwertbarkeit zu gewährleisten.

Bitte beachten Sie, dass Leiterplatten, Elektromotoren und andere Komponenten, die gemäß den Vorgaben der Europäischen Union ein hohes Potenzial zur Rückgewinnung kritischer Rohstoffe besitzen, gesondert behandelt werden müssen.

Wenden Sie sich bei Unsicherheiten oder Fragen stets an Ihren zuständigen Kundendienst.

Entfernen Sie bitte vor der Entsorgung des Geräts alle Lebensmittel- und organischen Rückstände. Überprüfen Sie sorgfältig den physischen Zustand und den Erhaltungszustand und achten Sie auf mögliche Flüssigkeits- oder Gaslecks sowie auf beschädigte Teile, die bei der Handhabung und anschließenden Demontage eine Gefahr darstellen können.



Das Symbol auf dem Produkt 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 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.

