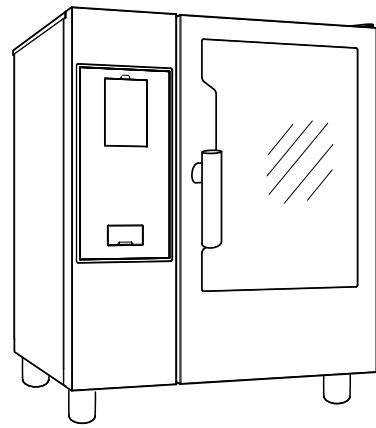


Elektro- und Gasbratofen

Combi TOUCH



DE Gebrauchsanweisung



0595402L00- 2023.08

Vorwort



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

Besuchen Sie unsere Website unter www.electroluxprofessional.com und gehen Sie zum Support-Bereich, um folgende Angebote zu nutzen:



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 steht zum Download bereit auf der Website www.electroluxprofessional.com.
- 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.

Inhalt

A	WARNUNG UND SICHERHEITSHINWEISE	5
A.1	Allgemeine Hinweise	5
A.2	Persönliche Schutzausrüstung	6
A.3	Allgemeine Sicherheit	6
A.4	Schutzeinrichtungen des Geräts	8
A.5	Sicherheitszeichen am Gerät oder in seiner Nähe	8
A.6	Vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler	8
A.7	Restrisiken	9
A.8	Reinigen des Geräts	10
A.9	Vorbeugende Wartung	10
A.10	Ersatzteile und Zubehör	10
A.11	Sicherheitshinweise für Gebrauch und Wartung	10
A.12	Wartung des Geräts	11
B	GARANTIE	11
B.1	Gewährleistungsbedingungen und Haftungsausschlüsse	11
C	ALLGEMEINE INFORMATIONEN	12
C.1	Einleitung	12
C.2	Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen	12
C.3	Abnahmeprüfung	12
C.4	Urheberrechte	12
C.5	Aufbewahrung der Anleitung	12
C.6	Zielgruppe der Anleitung	12
C.7	Definitionen	12
C.8	Haftung	12
D	NORMALGEBRAUCH DES GERÄTS	13
D.1	Befähigung des Wartungspersonals des Geräts	13
D.2	Grundlegende Anforderungen für die Benutzung des Geräts	13
E	BESCHREIBUNG DER GERÄTS	13
E.1	Gebrauch – Einleitung	13
E.2	Teile und Bedienelemente des Geräts	14
E.3	Öffnen und Schließen der Ofentür	14
E.4	Bedienfeld	15
F	BEDIENUNG	15
F.1	DEN OFEN EINSCHALTEN	15
F.2	HAUPTMENÜ	16
F.3	KONNEKTIVITÄT DES OFENS	17
F.4	BEFEHLSCHALTFLÄCHEN DES TOUCHSCREEN-DISPLAYS / INFOS UND DISPLAY- MELDUNGEN	17
F.5	SYMBOLLEISTEN-BEREICH	18
F.6	MANUELLMODUS	19
F.6.1	HAUPTSEITE	19
F.6.2	GARZYKLEN	19
F.6.3	EINSTELLEN EINES GARZYKLUS	19
F.6.4	STARTVERZÖGERUNG	20
F.6.5	STARTOPTIONEN	21
F.6.6	ZYKLUSENDE	22
F.6.7	TEMPERATUROPTIONEN	22
F.6.8	FEUCHTIGKEITSOPTION	23
F.6.9	GARZEIT-OPTION	24
F.6.10	KERNTEMPERATURFÜHLER-OPTION	24
F.6.11	MULTITIMER OPTION	25
F.6.12	MULTIPHASEN-SYMBOLLEISTE	27
F.7	AUTOMATIKMODUS	29
F.7.1	EINSTELLEN EINES AUTOMATIKZYKLUS	29
F.7.2	AUTOMATIKZYKLEN AKTUALISIEREN ODER WIEDERHERSTELLEN	30
F.7.3	ZYKLEN+ / SPEZIALZYKLEN	32
F.8	PROGRAMM-MODUS	37
F.9	HOMEPAGE DES FAVORITEN-MODUS (SKYHUB/SOLOMIO)	40
F.10	HILFE-MODUS	41
F.11	ZEITPLAN-MODUS (CALENDAR – MY PLANNER)	42
F.12	USB-MODUS	44
F.13	ZEITPLAN-FUNKTION / OPTIMIERTES GAREN	46
F.14	SKYDUO/MATCH-MODUS (je nach Modell - Option)	48
F.15	DUNSTABZUGSHAUBEN-MANAGEMENT	49
F.16	REINIGUNGSMODUS	50
F.16.1	ZWANGSREINIGUNG	54
F.16.2	ENTKALKEN DES BOILERS	55
F.17	EINSTELLUNGEN	55
F.17.1	SPRACHE	55
F.17.2	DATUM	56
F.17.3	ZEIT	56
F.17.4	MASSEINHEITEN	56
F.17.5	HINWEISTON	56

F.17.6	GARRAUMBELEUCHTUNG	56
F.17.7	DISPLAY	57
F.17.8	KALIBRIERUNG DES TOUCHSCREEN-DISPLAYS	57
F.17.9	TOUCHSCREEN-TEST	57
F.17.10	LEBENSMITTELSICHERHEIT	57
F.17.11	AUTOSTART	57
F.17.12	MANUELLES GAREN	57
F.17.13	AUTOMATISCHES GAREN	59
F.17.14	PROGRAMME	59
F.17.15	MULTITIMER	60
F.17.16	HOME PAGE DES FAVORITEN-MODUS	60
F.17.17	REINIGUNG	60
F.17.18	GREEN SPIRIT / ENERGIESPAREN	61
F.17.19	ZUBEHÖR	61
F.17.20	STARTSEITE	61
F.17.21	KENNDATEN	61
F.17.22	ANWENDER-PASSWORT	62
F.17.23	SERVICE	62
F.18	DEN OFEN AUSSCHALTEN	62
G	OFENPFLEGE	62
G.1	Hinweise zur Reinigung	62
G.2	Reinigung	63
G.3	Reinigen des Geräts	63
G.4	Garraum	63
G.5	Boiler oder Dampferzeuger (gilt nur für entsprechend ausgestattete Modelle)	63
G.6	Garraumfilter	63
G.7	Luftfilter	63
G.8	Türdichtung	64
G.9	Innere, äussere und Garraum-Scheibe	64
G.10	Türbereich	65
G.11	Funktionsprüfung des Ablaufsystems	65
G.12	Kondensat-Auffangwanne	65
G.13	Kerntemperaturfühler	65
G.14	Sonstige Oberflächen	65
G.15	Längere Außerbetriebnahme	66
G.16	Auswechslung von Verschleißteilen	66
G.17	Reparaturen und außerordentliche Wartung	66
G.18	Wartungsintervalle	66
G.19	Kontakt für Wartung (nur für Australien)	67
H	FEHLERSUCHE	67
H.1	Einleitung	67
H.2	Fehlercodes	67
H.3	Konnektivitätsprobleme des Ofens (je nach Softwareversion)	79
I	WEITERE INFORMATIONEN	79
I.1	Ergonomische Funktionen	79
I.1.1	Zertifikation	79
I.1.2	Allgemeine Pflegehinweise	79

A **WARNUNG UND SICHERHEITSHINWEISE**

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

- Unsachgemäße Installations-, Service-, Wartungs- oder Reinigungsarbeiten und Änderungen am Gerät können zu Schäden, Verletzungen oder gar zum Tod führen.
- 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.
- 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.
- Beim Entsorgen des Geräts muss die CE-Kennzeichnung zerstört werden.
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen sorgfältig auf.

A.2 Persönliche Schutzausrüstung

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

Phase	Schutzkleidung 	Sicherheitsschuhe 	Schutzhandschuhe 	Augenschutz 	Kopfschutz 
Transport	—	●	○	—	○
Handhabung	—	●	○	—	—
Entfernen der Verpackung	—	●	○	—	—
Installation	—	●	● ¹	—	—
Normaler Gebrauch	●	●	● ²	—	—
Einstellungen	○	●	—	—	—
Normale Reinigung	○	●	● ¹⁻³	○	—
Außerplanmäßige Reinigung	○	●	● ¹⁻³	○	—
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 sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine Gesundheitsgefährdung bestehen.

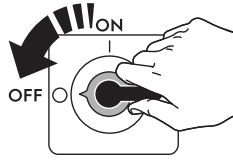
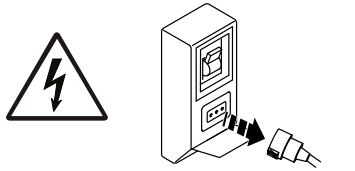
2. Bei diesen Arbeitsschritten müssen Sie hitzebeständige Handschuhe tragen, um die Hände vor einem Kontakt mit stark erhitzten Lebensmitteln oder Komponenten der Maschine u./o. beim Entfernen heißer Komponenten zu schützen. Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für das Bedien- und Wartungspersonal sowie sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine Gesundheitsgefährdung bestehen.

3. 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 die Bediener, das Wartungspersonal oder sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine chemischen Gefährdung mit eventuellen gesundheitlichen Folgen bestehen.

A.3 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät ist mit elektrischen u./o. mechanischen Sicherheitseinrichtungen zum Schutz des Bedienpersonals und des Geräts ausgestattet.

- Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Schutzabdeckungen oder Sicherheitseinrichtungen entfernt, verändert oder überlistet wurden.
- Die mit dem Gerät gelieferten Teile dürfen auf keinen Fall verändert werden.
- Einige Abbildungen im Handbuch zeigen das Gerät oder Gerätekomponenten, deren Schutzabdeckungen abgenommen wurden. Dies dient ausschließlich zur besseren Anschaulichkeit. Gebrauchen Sie das Gerät nicht ohne Schutzabdeckungen oder wirksame Sicherheitseinrichtungen.



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

- Es ist verboten, das am Gerät angebrachte CE-Schild oder die Sicherheitsschilder, Gefahrensymbole und Gebotszeichen zu entfernen, zu ändern oder unlesbar zu machen.
- Der A-bewertete Emissionsschalldruckpegel beträgt max. 70 dB(A).
- 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.
- Es ist strikt untersagt, während des Betriebs entflammbare Flüssigkeiten wie z. B. stark alkoholhaltige Getränke in den Garraum einzuführen.
- Prüfen Sie auf keinen Fall mit offener Flamme auf Dichtigkeit.
- Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, damit stets ein ausreichender Luftaustausch pro Stunde gewährleistet ist. Sicherstellen, dass die Lüftungsanlage unabhängig von ihrer Ausführung während der gesamten Betriebsdauer des Geräts eingeschaltet ist und mit Nennleistung läuft.

Das Gerät muss unter einer Dunstabzugshaube installiert werden.

- Eine unsachgemäße Be- und Entlüftung des Ofens kann eine Gesundheitsgefährdung der Bedienperson darstellen und verursacht Funktionsstörungen, unzufriedenstellende Kochergebnisse sowie mögliche Schäden an der Ausrüstung. Schäden, die als direkte Folge einer unsachgemäßen Be- und Entlüftung des OFENS entstehen, sind nicht durch die Herstellergarantie gedeckt.
- Die freie Strömung der Verbrennungs- und Abluft darf nicht behindert werden.
- Die im Folgenden genannten Arbeiten müssen von einem autorisierten Fachbetrieb oder Kundendienst ausgeführt werden, der über die erforderliche persönliche Schutzausrüstung (A.2 *Persönliche Schutzausrüstung*) und die benötigten Werkzeuge, Geräte und Hilfsmittel verfügt und vom Hersteller ein Wartungshandbuch anfordern kann:
 - Installation und Montage
 - Positionierung
 - Elektrischer Anschluss
 - Reinigung, Wartung und Instandsetzung des Geräts
 - Entsorgen des Geräts
 - Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung




A.4 Schutzeinrichtungen des Geräts



Schutzverkleidungen

Das Gerät hat:

- feste Schutzabdeckungen (z. B. Gehäuse, Abdeckungen, Seitenwände, usw.), die am Gerät u./o. am Rahmen mit Schrauben oder Einrastverbindungen befestigt sind, die nur mit Hilfe von Werkzeugen geöffnet oder entfernt werden können. Der Anwender darf diese Einrichtungen daher nicht entfernen oder überlisten. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch ein Überlisten oder die fehlende Verwendung dieser Einrichtungen entstehen.
- elektrisch verriegelte bewegliche Schutzabdeckungen (Tür) für einen Zugriff auf das Innere des Geräts.
- 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
	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.
Stürzen aus größerer Höhe	Die Bedienperson führt auf dem Gerät Reparaturen mit ungeeigneten Hilfsmitteln (wie z. B. Sprossenleitern) aus oder steigt auf das Gerät.
Quetsch- oder Verletzungsgefahr	Die für einen Zugriff auf das Technikfach geöffnete Bedienblende wurde vom Fachpersonal eventuell nicht korrekt befestigt. Die Bedienblende kann sich plötzlich schließen.
Umkippen von Lasten	Beim Versetzen des unverpackten oder verpackten Geräts mithilfe ungeeigneter Hubsysteme oder bei nicht ausbalancierter Lastverteilung.

Restrisiko	Beschreibung der Gefährdung
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 Reinigen des Geräts



WICHTIGE HINWEISE

Um dauerhaft die volle Leistung und einen sicheren Betrieb des Geräts zu gewährleisten, muss das Gerät regelmäßig gewartet und gereinigt werden.

- Das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen oder barfuß berühren.
- Für Eingriffe an hohen Geräteteilen muss eine Sicherheitsleiter mit geeigneter Schutzvorrichtung verwendet werden.
- 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.9 Vorbeugende Wartung

Damit stets ein sicherer Betrieb und optimale Leistungen Ihrer Ausrüstung gewährleistet sind, sollten Sie die Wartung alle 12 Monate von autorisierten Electrolux Professional Fachtechnikern entsprechend den Anweisungen der Electrolux Professional Servicehandbücher ausführen lassen. Wenden Sie sich an Ihr Electrolux Professional Kundendienstzentrum, falls Sie weitere Auskünfte hierzu wünschen.

A.10 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.11 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.12 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.

B GARANTIE

B.1 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:

- 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.
- 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).

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



WARNUNG

Siehe **“WARNUNG und Sicherheitshinweise“**.

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 wurde für das Garen von Speisen entwickelt. Es ist zur Verwendung in Großküchen geeignet.

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.



WICHTIGE HINWEISE

Nur Modelle mit 20 Einschüben: Der Ofen muss mit dem mitgelieferten Hordenwagen oder einem vergleichbaren Wagen aus dem Zubehörcatalog betrieben werden.

Das Gerät wird betriebsbereit geliefert.

Die bestandenen Tests (Sichtkontrolle, elektrische/Gas-Abnahmeprüfung und Funktionsprüfung) werden durch die jeweiligen Anlagen garantiert und bescheinigt.

C.4 Urheberrechte

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

C.5 Aufbewahrung der Anleitung

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

C.6 Zielgruppe der Anleitung

Die Anleitung richtet sich an:

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

C.8 Haftung

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

- Missachtung der Anweisungen dieser Anleitung;
- Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen oder die Verwendung von Komponenten, die nicht im Ersatzteilkatalog aufgeführt sind (der Einbau und die Verwendung von

Nicht-Original-Ersatz- und Zubehörteilen kann die Funktionsweise des Geräts beeinträchtigen und führt zum Erlöschen der Original-Gewährleistung durch den Hersteller).

- durch andere Personen als Fachkräfte durchgeführte Arbeiten;
- ungenehmigte Änderungen oder Eingriffe
- fehlende, mangelnde oder unzureichende Wartung;
- unsachgemäßer Gebrauch des Geräts.
- Außergewöhnliche unvorhersehbare Umstände;
- Gebrauch des Geräts durch nicht entsprechend ausgebildetes und unterwiesenes Personal.
- Nichtbeachtung der im Einsatzland des Geräts geltenden Vorschriften hinsichtlich der Sicherheit, Hygiene und Gesundheit am Arbeitsplatz.

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

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

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

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

D NORMALGEBRAUCH DES GERÄTS

D.1 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.

D.2 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 BESCHREIBUNG DER GERÄTS

E.1 Gebrauch – Einleitung

Die Anweisungen und Informationen in diesem Handbuch sind für einen vorschriftsgemäßen und optimalen Gebrauch des Bratofens unbedingt einzuhalten. Sollten Sie weitere Angaben zu den Eigenschaften und Leistungen benötigen, wenden Sie sich bitte an den Vertragshändler.

- Stellen oder legen Sie keine Behälter oder Küchengeräte auf den Ofen, um die Rauch- und Dampfzugsöffnungen nicht zu verschließen.
- Stellen Sie keine Gegenstände (z. B. Kochtöpfe) unter den Ofen, um die Eintritts- oder Austrittsöffnungen der Kühlluft nicht zu versperren.



WICHTIGE HINWEISE

Bei Modellen mit 20 Einschüben funktionieren die Reinigungszyklen nur mit in den Ofen eingesetztem Hordenwagen. Er hilft, die unteren Öffnungen zwischen Kammer und Tür zu verschließen.

- Vermeiden Sie, Speisen im Garraum zu salzen, vor allem bei Zyklen mit Feuchtigkeitzufuhr.
- Es ist strikt untersagt, während des Betriebs entflammare Flüssigkeiten wie z. B. stark alkoholhaltige Getränke in den Garraum einzuführen.



WICHTIGE HINWEISE

Nach der Installation eines Ofens mit 6, 10 oder 20 Einschüben (einschließlich Doppelstockinstallationen) ist zu prüfen, in welcher Höhe die oberen Trays in den Ofen eingesetzt werden. Falls erforderlich, muss der folgende (mitgelieferte) Aufkleber an der Vorderseite des Ofens **in 1,60 m Höhe über dem Fußboden oder höher** angebracht werden.



VORSICHT

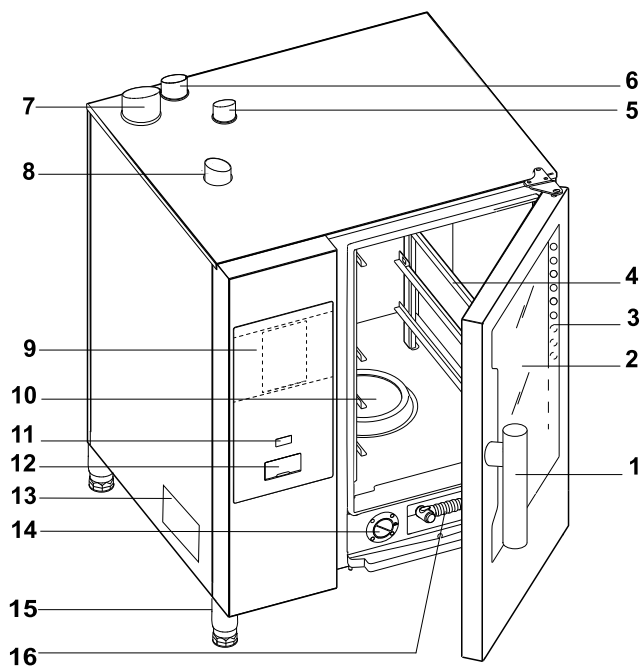
Zur Vermeidung von Verbrennungen keine mit Flüssigkeit gefüllten Behälter (oder Produkte, die während des Garens flüssig werden) in Trays höher als 1,60 m über dem Fußboden positionieren. Dadurch wird vermieden, dass bei der Handhabung Flüssigkeit verschüttet wird.

Beladen des Ofens mit Gargut

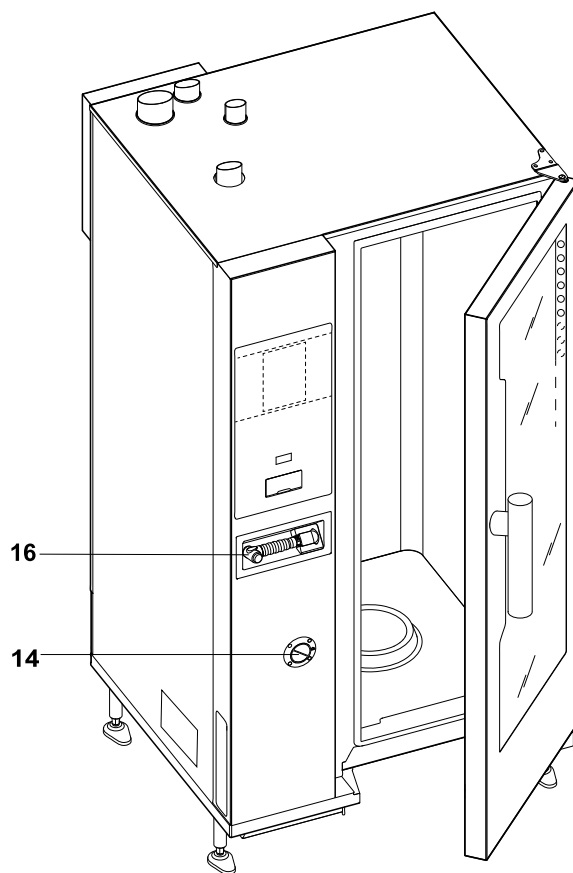
Anz. der Einschübe		MODELLE					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Max. Beladung d. Ofens	kg	30	60	50	100	100	200
Max. Beladung d. Bleche/Trays	kg	15	30	15	30	15	30

E.2 Teile und Bedienelemente des Geräts

6 - 10 GN model



20 GN model



- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Türgriff (Form je nach Modell) 2. Glastür 3. LED-Leiste zur Kammerbeleuchtung 4. Einschübe 5. Abgas-Wärmetauscher (alle Gasmodelle) 6. Dampfauslass (Elektrische Modelle und Gasmodelle) 7. Abgas des Dampferzeugers (Gasmodelle mit Boiler) 8. Lufteintritt (Elektrische Modelle und Gasmodelle) 9. Bedienfeld | <ol style="list-style-type: none"> 10. Kammerfilter – Gehäuse für Reinigungs-Tabs (Kammerreinigung) 11. EIN/AUS-Taste 12. Anschluss für USB-Stick 13. Typenschild 14. Entkalker-/Klarspülmittelfach 15. Füße 16. Handbrausen-Reinigungsgerät, falls für das Modell vorgesehen |
|--|--|



HINWEIS!

Die Handbrause funktioniert nur, wenn der Ofen eingeschaltet ist.

E.3 Öffnen und Schließen der Ofentür

Im Folgenden finden Sie die Anweisungen zum Schließen und Öffnen der Ofentür für die einzelnen Modelle.

Modell 6 GN und 10 GN



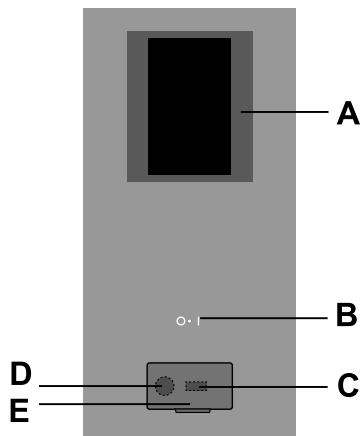
1. Drehen Sie den Türgriff bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn, um die Ofentür komplett zu öffnen. Das gerade ausgeführte Garprogramm wird unterbrochen.
2. Zum Schließen drücken Sie die Tür gegen den Ofen, bis sie einrastet.

Modell 20 GN



1. Drehen Sie den Türgriff um 90 °C gegen den Uhrzeigersinn, um die Tür komplett zu öffnen. Das gerade ausgeführte Garprogramm wird unterbrochen.
2. Zum Schließen drehen Sie den Griff um 90 °C bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und drücken die Tür gegen den Ofen.
3. Halten Sie die Tür gegen den Ofen gedrückt und drehen Sie den Griff in die vertikale Stellung, um sie vollständig zu verriegeln.

E.4 Bedienfeld



- A. Touchscreen-Display
- B. EIN/AUS-Taste
- C. USB-Anschluss
- D. Anschluss für Zubehör
- E. Klappe

F BEDIENUNG

F.1 DEN OFEN EINSCHALTEN

Drücken Sie auf den Abschnitt "I" der Taste "O – I", um den Ofen einzuschalten.

Drücken Sie auf den Abschnitt "O" der Taste, um den Ofen auszuschalten.



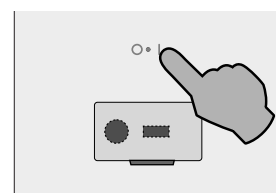
WICHTIGE HINWEISE

Nur für Gasmodelle: Warten Sie 5 Minuten bis zum Wiederezünden.



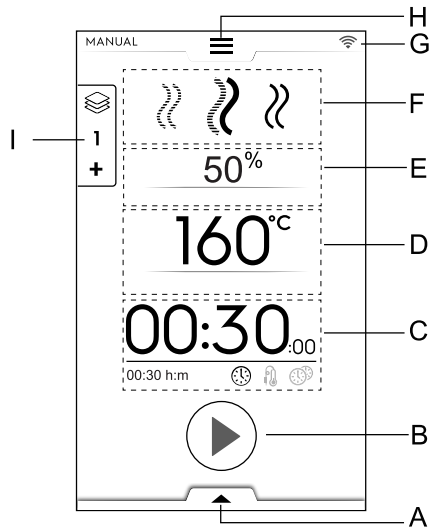
HINWEIS!

Nach dem Ausschalten des Ofens läuft der Kühllüfter aus Sicherheitsgründen weiter.



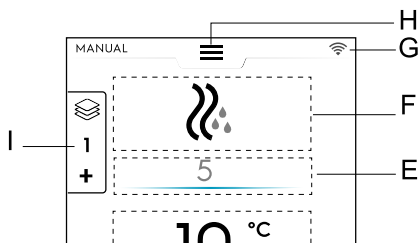
Das Display leuchtet, lädt die Software (es wird die Softwareversion angezeigt) und zeigt nach einer gewissen Zeit standardmäßig im MANUELLMODUS die folgende Menüseite an.

Modelle mit Boiler



- A. Untere Symbolleiste - Zusatzfunktionen
- B. Start-Schaltfläche
- C. Uhrzeit / Kerntemperaturfühler / MultiTimer-Bereich
- D. Kammertemperatur
- E. Kammerbefeuchtung
- F. Garprogramm(e)
- G. Konnektivitätsbereich
- H. Obere Symbolleiste - Hauptmenü
- I. Multiphasen-Symbolleiste

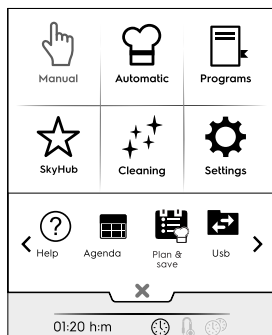
Modelle ohne Boiler



F.2 HAUPTMENÜ

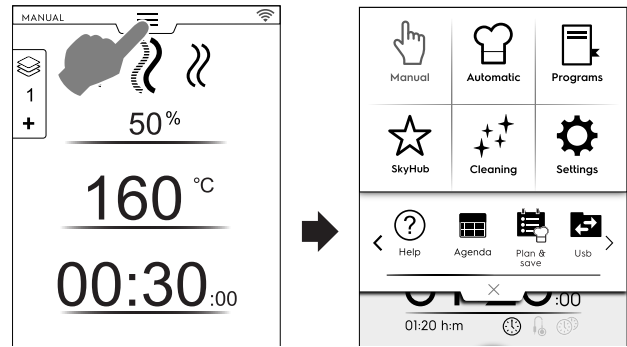
Mit dem Ofen können Sie Lebensmittel ganz nach Ihren Wünschen auf unterschiedliche Weise garen, Rezepte und Programme erstellen und für eine erneute Verwendung speichern, Ihre Kochvorgänge planen und eine automatische Reinigung durchführen.

Das Hauptmenü auf der Startseite enthält verschiedene Modi für die einzelnen Funktionen des Ofens.



HINWEIS!

Um im Hauptmenü zu navigieren, tippen Sie auf die obere Symbolleiste.



Tippen Sie auf das betreffende Symbol im Hauptmenü, um die einzelnen Betriebsmodi aufzurufen.

Gararten



Manuellmodus

Im "Manuellmodus" wählen Sie das Konvektions-, Dampf- und Kombigaren und definieren Feuchtigkeitsniveau, Uhrzeit und Temperatur (siehe das Kapitel F.6 *MANUELLMODUS*) des Garprogramms.



Automatikmodus

Um im "Automatikmodus" Lebensmittel schnell und einfach zu garen, brauchen Sie nur das gewünschte Lebensmittel und die Garart einzustellen.

Durch die vordefinierten Parameter erhalten Sie jederzeit exzellente wiederholbare Garergebnisse (siehe das Kapitel F.7 *AUTOMATIKMODUS*).



Programs mode [Programm-Modus]

Im "Programm-Modus" rufen Sie zuvor gespeicherte Rezepte auf und aktivieren in kürzester Zeit die Parameter und Einstellungen des betreffenden Garzyklus, ohne diese erneut eingeben zu müssen (siehe das Kapitel F.8 *PROGRAMM-MODUS*).



Homepage-Modus (SkyHub/SoloMio)

Im "Homepage"-Modus verwalten Sie Ihre Rezepte in einem individuell konfigurierbaren Bereich (siehe das Kapitel F.8 *PROGRAMM-MODUS*).

Sonstige Modi



Reinigungsmodus

Im "Reinigungsmodus" führen Sie die Reinigung der Kammer und das Entkalken des Boilers durch, falls dies für Ihr Modell zutreffend ist.



Einstellmodus

Im Modus "Einstellungen" können Sie die Basis- und Zusatzfunktionen des Ofens ganz nach Ihren Wünschen optimieren.

< SCROLLBEREICH-Optionen >



Hilfe

Diese Funktion stellt QR-Codes bereit, mit denen Sie die Bedienungsanleitung auf Ihrem Smartphone, Tablet oder Laptop aufrufen können. (Siehe das Kapitel F.10 *HILFE-MODUS*.)



ZEITPLAN (MyPlanner/Calendar)

Diese Funktion ermöglicht, den Gebrauch des Ofens und der Gar- oder Reinigungsprogramme zu planen oder passend zu Ihrem Zeitplan Erinnerungen einzustellen (siehe das Kapitel F.11 *ZEITPLAN-MODUS (CALENDAR - MY PLANNER)*).



PLAN-N-SAVE / GARPROZESS-OPTIMIERER

Diese Funktion ermöglicht die Optimierung aufeinanderfolgender Garprozesse, um den Energie- und Wasserverbrauch der Übergangsphasen zu verringern (siehe das Kapitel F.13 ZEITPLAN-FUNKTION / OPTIMIERTES GAREN).



SKYDUO/MATCH (Option)



HINWEIS!

Diese Option ist nur für bestimmte Modelle in Verbindung mit entsprechendem Zubehör verfügbar.

Diese Funktion kann nach Bedarf aktiviert werden und funktioniert in Verbindung mit Datenkommunikationsgeräten, die von einem Fachbetrieb installiert werden müssen. Sie ermöglicht es, den Ofen mit einem Schockkühler zu verbinden (siehe das Kapitel F.14 SKYDUO/MATCH-MODUS (je nach Modell - Option)).

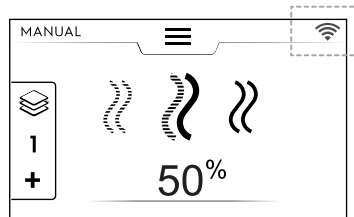


USB-Stick

Im USB-Modus können Sie Programme und sonstige Daten mit Hilfe eines USB-Sticks in das Gerät übertragen oder daraus auslesen. (Siehe das Kapitel F.12 USB-MODUS.)

F.3 KONNEKTIVITÄT DES OFENS

Wenn der Ofen über das Internet mit der Cloud verbunden ist, zeigt das Display durch verschiedene Symbole den Verbindungsstatus an.



Verbindungsstatus-Symbole



Der Ofen ist über WLAN mit der Cloud verbunden. Das WLAN-Signal ist **stark**.



Der Ofen ist über WLAN mit der Cloud verbunden. Das WLAN-Signal ist **mittel**.



Der Ofen ist über WLAN mit der Cloud verbunden. Das WLAN-Signal ist **schwach**.



Der Ofen ist über Ethernet mit der Cloud verbunden.

Lesen Sie bei Verbindungsproblemen die Hinweise im Abschnitt H.3 *Konnektivitätsprobleme des Ofens (je nach Softwareversion)*.

F.4 BEFEHLSCHALTFLÄCHEN DES TOUCHSCREEN-DISPLAYS / INFOS UND DISPLAY-MELDUNGEN

Die Symbole in diesem Bereich ermöglichen die Interaktion mit dem Ofen und informieren über den Status des Ofens oder des angeschlossenen Zubehörs.



Befehlschaltflächen des Touchscreen-Displays



Tippen Sie auf dieses Symbol, um die Auswahl zu bestätigen u./o. zu speichern.



Tippen Sie auf dieses Symbol, um die Auswahl zu annullieren oder ein Popup-Fenster zu schließen.



Tippen Sie auf dieses Symbol, um zum vorherigen Menü zurückzugehen.



Tippen Sie auf dieses Symbol, um einen Zyklus zu starten.



Halten Sie diese Schaltfläche einige Sekunden lang gedrückt, um einen laufenden Zyklus anzuhalten.



Tippen Sie auf diese Symbole, um die Seiten durchzugehen (horizontales Scrollen) oder einen Wert zu erhöhen bzw. zu verringern.



Tippen Sie auf diese Symbole, um zwischen den Seiten zu wechseln (vertikales Scrollen)



Warn- und Info-Symbole



Warnsymbol „Tür offen“

Das Symbol erscheint, wenn die Tür geöffnet oder nicht vorschriftsgemäß geschlossen ist.



Gebäsedrehzahl



Boiler in Füllen- oder Aufheizen-Phase

Für Modelle ohne Boiler nicht erhältlich.



Boilertemperatur zu hoch.

Für Modelle ohne Boiler nicht erhältlich.



Nur bei Gasmodellen:

Gasbrenner¹ in Störabschaltung.

Tippen Sie zum Zurücksetzen der Boiler-Zündeinrichtung auf das grüne Flammensymbol



Wassereinsprühen



Reduzierte Leistung



Störabschaltung

1. Oberer Garraum-Brenner oder unterer Garraum-Brenner oder Boilerbrenner

Meldungen auf dem Display



Warnhinweise

Zur Anzeige des anstehenden Warnhinweises wird ein Popup-Fenster eingeblendet.



Alarmsymbol

Es erscheint eine Popup-Meldung auf dem Display, die den anstehenden Alarm meldet. Dieses Symbol bleibt eingeblendet, bis das Problem behoben wurde. Die Alarmliste (Nummer und Code) finden Sie im Abschnitt H.2 Fehlercodes.

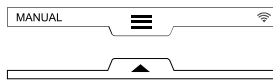


Info

Die Info-Meldung erscheint zum Beispiel, wenn etwas nicht funktioniert, eine Prozedur abgeschlossen wurde oder wiederholt werden muss usw..

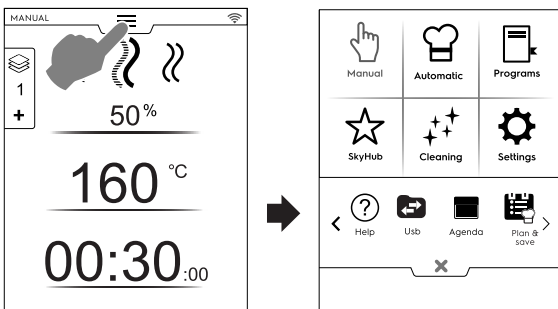
F.5 SYMBOLLEISTEN-BEREICH

Die Symbolleisten sind eine Erweiterung innerhalb verschiedener Umfelder des Menüs und Optionen und Funktionen.

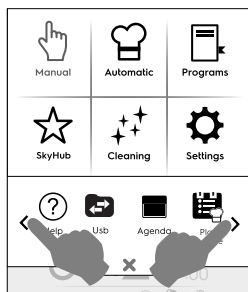


OBERE SYMBOLLEISTE

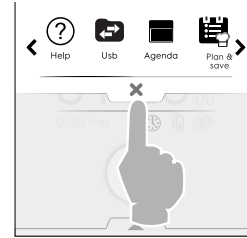
- Diese Leiste dient zur Navigation im Hauptmenü.
 - Obere Symbolleiste aufrufen:



- Zwischen Seiten wechseln:
Tippen Sie auf die Pfeile im Scrollbereich.



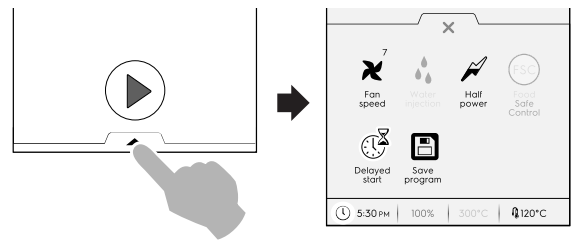
- Obere Symbolleiste ausblenden:



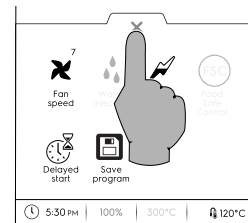
- Tippen Sie auf die Schaltfläche **X**, um die Symbolleiste zu schließen.

UNTERE SYMBOLLEISTE

- Diese Symbolleiste ermöglicht den Zugriff auf weitere Optionen, Zubehör und erweiterte Funktionen.
 - Untere Symbolleiste aufrufen:



- Untere Symbolleiste ausblenden

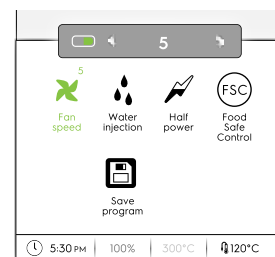


Zusatzfunktionen der UNTEREN SYMBOLLEISTE

Diese Symbolleiste enthält weitere Einstellungen sowie Funktionen für die Verwaltung von Zubehör und erweiterte Funktionen. Ihre Zusammensetzung ist von den Parameter-einstellungen und dem jeweiligen Zyklus abhängig.

✖ Ventilatorzahl


- Tippen Sie auf dieses Symbol, um das Gebläse auf Drehzahlstufe 1 bis 7 zu schalten.
- Tippen Sie auf das Symbol **X**, um die Seite zu schließen und die Einstellung zu aktivieren.
- Um diese Funktion zu deaktivieren, verwenden Sie die Symbole .

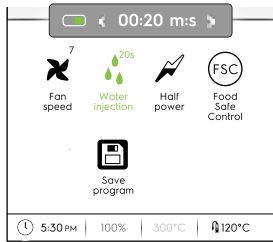


💧 Wassereinsprühen in die Kammer (nur im Konvektions-Garzyklus verfügbar)

Tippen Sie auf dieses Symbol, um das Feuchtigkeitsniveau in der Kammer zu Beginn des Garvorgangs zu erhöhen.

- Stellen Sie die Dauer des Wassereinsprühens ein (von 10 Sekunden bis 30 Minuten).

- Tippen Sie auf das Symbol **X**, um die Seite zu schließen und die Einstellung zu aktivieren.
- Um diese Funktion zu deaktivieren, verwenden Sie die Symbole .



Reduzierte Leistung



Tippen Sie auf dieses Symbol, um Lastspitzen der installierten Leistung zu begrenzen. Verfügbar für jeden Garzyklus. Nach der Wahl dieses Symbols ändert es seine Farbe in Grün.

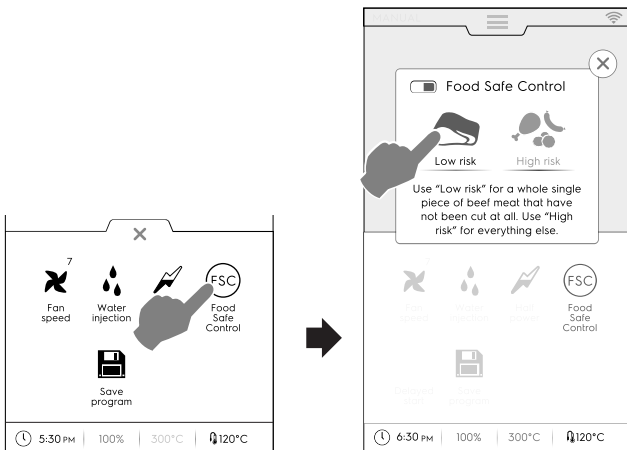
Food Safe Control (FSC)

Die Aktivierung dieser Funktion ist in Abschnitt *Lebensmittelsicherheit (FSC)* im Kapitel F.17 *EINSTELLUNGEN* beschrieben.

FSC ermöglicht die Überwachung der mikrobiologischen Sicherheit der Lebensmittel während des Garvorgangs (siehe hierzu Abschnitt *Lebensmittelsicherheit (FSC)*)


- Tippen Sie auf dieses Symbol. Eine Popup-Meldung fordert Sie auf, das Risikoniveau „Standard“ oder „Hoch“ zu wählen.
- Tippen Sie auf das Symbol des gewünschten Lebensmittels, um das Risikoniveau zu ändern.

Das zugehörige Symbol in der unteren Symbolleiste  ändert sich entsprechend .



Startverzögerung

Mit dieser Option können Sie den Start eines Programms auf eine günstigere Uhrzeit verschieben.

Nach der Einstellung des verzögerten Starts und dem Antippen der  Schaltfläche zeigt das Display das betreffende Symbol und die gewählte Verzögerungszeit an. Das Gerät startet die Rückwärtszählung.

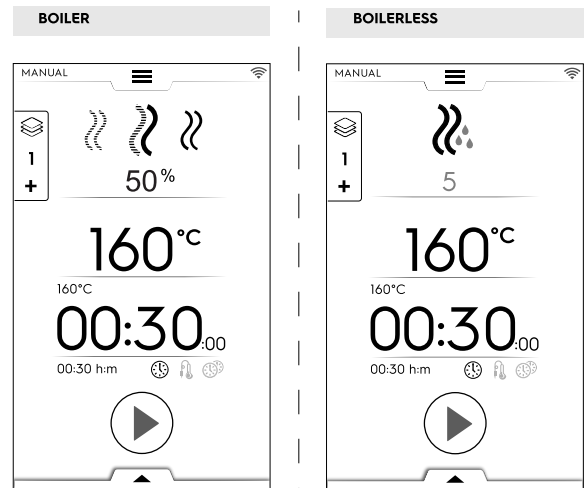
Programm speichern

Tippen Sie auf dieses Symbol, um die individuell definierten Garzyklen zu speichern. Siehe den Abschnitt *Ein Programm erstellen und speichern* im Kapitel F.8 *PROGRAMM-MODUS*.

F.6 MANUELLMODUS

F.6.1 HAUPTSEITE


Im Manuellmodus wird die folgende **Startseite** angezeigt:





Die Anzeige weiterer Detailinformationen auf der Startseite ist im Kapitel F.17 *EINSTELLUNGEN* beschrieben (Manuell \Rightarrow Allgemein \Rightarrow Ist- und Sollwerte anzeigen).

F.6.2 GARZYKLEN

Modelle mit Boiler

 **KONVEKTIONSGAREN**
Zum Rösten und Gratinieren:
Höchsttemperatur bis 300 °C.

 **KOMBIGAREN**
Der Dampferzeuger und die Beheizung der Kammer werden zusammen eingesetzt, damit die Lebensmittel zart bleiben.
Höchsttemperatur bis 300 °C.

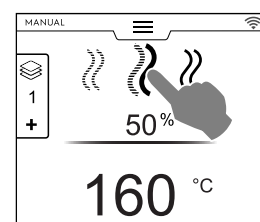
 **DAMPFGAREN**
Ideal zum Kochen (die Betriebstemperatur wird automatisch auf 100 °C festgelegt).
Niedrigtemperatur-Dampf für schonendes Garen, für vakuumverpackte Lebensmittel und zum Auftauen (Temperatur von 25 °C bis 99 °C).
Überhitzter Dampf (Temperatur 101°C – 130 °C).

Modelle ohne Boiler

 **KONVEKTIONSGAREN**
Höchsttemperatur bis 300 °C.
Zum Rösten und Gratinieren. Höchsttemperatur bis 300 °C.

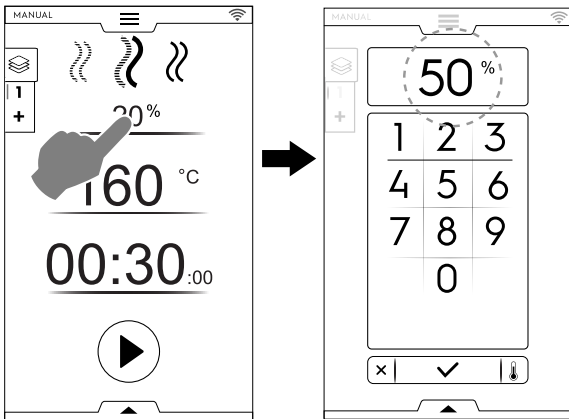
F.6.3 EINSTELLEN EINES GARZYKLUS

1. Wählen Sie einen Zyklus, zum Beispiel COMBI.



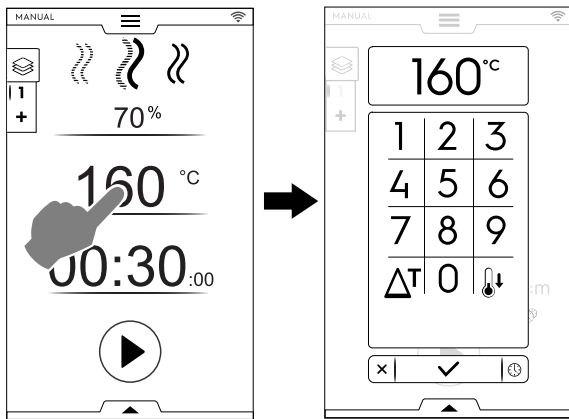
- Stellen Sie bei Bedarf die gewünschte FEUCHTIGKEIT ein.

- Tippen Sie auf die Zeile mit dem Feuchtigkeitswert.
- Geben Sie den neuen Wert über das Zahlenfeld ein, das auf dem Display eingeblendet wird.



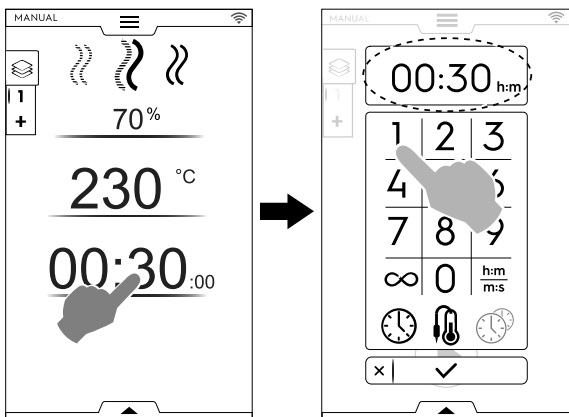
- Stellen Sie die gewünschte TEMPERATUR ein.²

- Tippen Sie auf die Zeile mit dem Temperaturwert und geben Sie den neuen Wert über das Zahlenfeld ein, das am Display eingeblendet wird.



- Stellen Sie die DAUER ein.

- Tippen Sie auf die Reihe mit dem Zeitwert und geben Sie den neuen Wert über das Zahlenfeld ein.



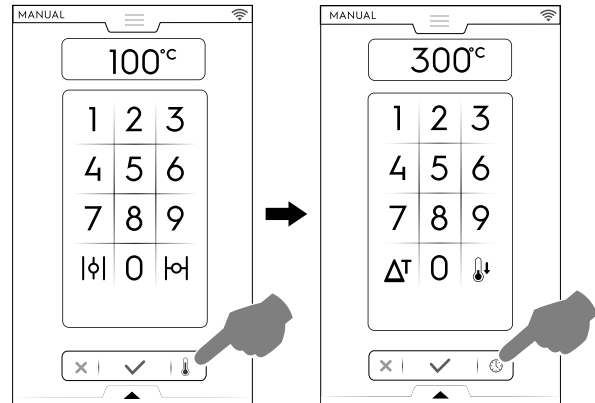
MultiTimer




WICHTIGE HINWEISE

Über das Zahlenfeld können Sie weitere Optionen des Programms einstellen, ohne zur ersten Seite des Manuellmodus zurückgehen zu müssen.

- Tippen Sie auf die in der Abbildung gezeigte Schaltfläche, um die Temperatur- und Zeiteinstellung aufzurufen:

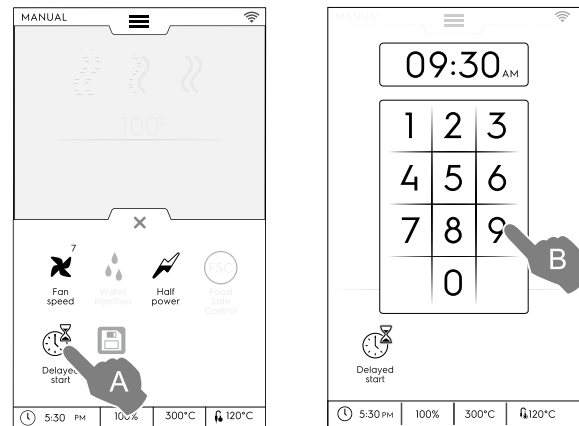


- Tippen Sie auf die Schaltfläche , um den eingestellten Garzyklus zu starten.

F.6.4 STARTVERZÖGERUNG

Die Startverzögerung muss vor dem Antippen der START-Taste eingestellt werden.


- Rufen Sie dazu die untere Symbolleiste auf und tippen Sie auf das zugehörige Symbol ("A").
- Stellen Sie die Start-Uhrzeit über das eingeblendete Tastenfeld ("B") ein und tippen Sie auf **X**, um das Tastenfeld zu schließen.




HINWEIS!


Falls Sie die Startverzögerung löschen möchten, rufen Sie erneut die untere Symbolleiste auf und tippen auf das grüne Startverzögerungs-Symbol. Es wechselt daraufhin seine Farbe von Grün nach Weiß.

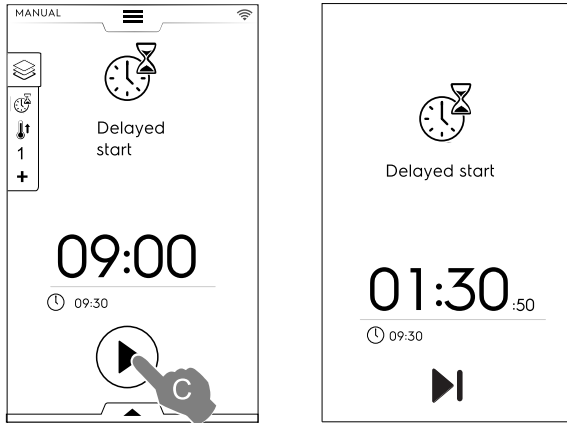
 Kontinuierliche Garzeit



 Zeitanzeige

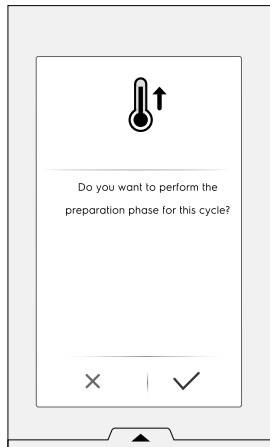
 Kerntemperaturfühler

2. Im Dauerbetrieb wird die Garraumtemperatur nach 30 Minuten auf 260 °C begrenzt, um Energie zu sparen. Beim Einlegen des Lebensmittels wird automatisch wieder die Solltemperatur hergestellt.

- A. Das Display zeigt den eingestellten Garzyklus mit der Startverzögerung an. Tippen Sie auf die Schaltfläche , um die Einstellung ("C") zu bestätigen.



- Falls der Ofen für den verzögerten Zyklus vorheizen soll, lesen Sie bitte die Hinweise in Kapitel F.17 *EINSTELLUNGEN* (Manuell ⇒ Allgemeines, ⇒) und aktivieren die Funktion "Startverzögerung Vorheizen" ( / ). Hiernach führt der Ofen die Vorbereitungsphase (Vorheizen) für den Zyklus zu der eingestellten Uhrzeit aus.



Das Gerät startet die Rückwärtszählung. Das Display zeigt das Startverzögerungs-Symbol, die Restzeit und die eingestellte Anfangs-Uhrzeit an.

Es ist weiterhin möglich, die Verzögerung zu überspringen und den Zyklus sofort zu starten. In diesem Fall beginnt der Ofen mit der Vorheizphase.

F.6.5 STARTOPTIONEN

Autostart-Funktion

Das Einstellen dieser Option ermöglicht, den Garzyklus durch Schließen der Tür zu starten. Die START-Schaltfläche auf dem Display ist ausgeblendet.

Wie Sie den Autostart für alle Modi aktivieren, ist im Kapitel F.17 *EINSTELLUNGEN* (Autostart) beschrieben.

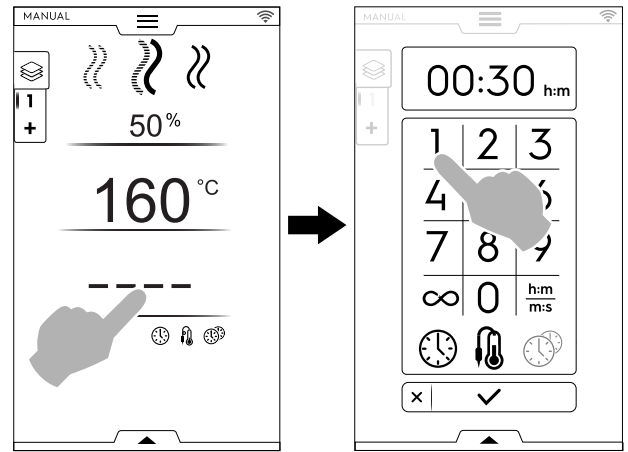


WICHTIGE HINWEISE

Aufgrund gesetzlicher Bestimmungen zur Gasgeräte-Sicherheit empfehlen wir, die Autostart-Funktion in Verbindung mit dem "Doppel-Touch"-Modus der Bedienoberfläche zu aktivieren, um einen unbeabsichtigten Start des Zyklus zu vermeiden.

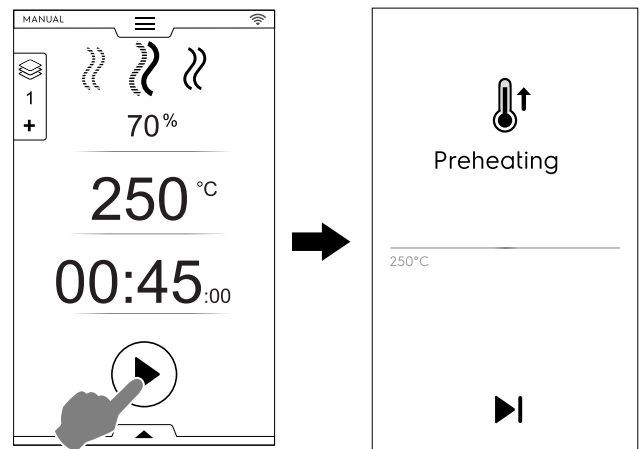
---- Doppel-Touch-Modus

Wenn der Zyklus mit dem Schließen der Tür (Autostart) gestartet wird, zwingt der "Doppel-Touch"-Modus den Benutzer, die Dauer des Zyklus einzustellen und zu bestätigen. Dadurch wird er auf den eingestellten Zyklus aufmerksam gemacht.



Kontaktieren Sie zwecks Aktivierung des "Doppel-Touch"-Modus einen autorisierten Servicetechniker.


6. Die Vorheiz- oder Vorkühlphase startet. Durch das Vorheizen oder Vorkühlen wird die Kammertemperatur für den Start des gewählten Zyklus vorbereitet.



HINWEIS!

Falls die Garraumtemperatur zu hoch ist, fordert eine Meldung dazu auf, die Tür zu öffnen, um das Abkühlen zu beschleunigen.

Vorheizen / Vorkühlen überspringen

Tippen Sie auf das Symbol , um die Phase zu überspringen und sofort zum Hauptprogramm zu wechseln.



HINWEIS!

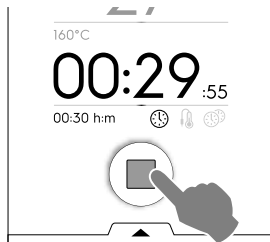
Diese Phase können Sie im Kapitel F.17 *EINSTELLUNGEN* (Manuell ⇒ Allgemeines ⇒ Vorheizen) aktivieren bzw. deaktivieren.

- Nach Abschluss des Vorheizens ertönt ein akustisches Signal und die Türleuchte blinkt. Es wird ein Popup-Fenster mit einer Meldung eingeblendet, dass das Programm gestartet werden kann.
- Falls ein ZEITGESTEUERTER ZYKLUS gewählt wurde: Legen Sie das Lebensmittel in das Gerät und schließen Sie die Tür, um den Zyklus zu starten.
- Falls ein FÜHLERGESTEUERTER MODUS gewählt wurde: Legen Sie das Lebensmittel in das Gerät, setzen Sie den Kerntemperaturfühler in das Nahrungsmittel ein und schließen Sie die Tür, um den Zyklus zu starten.



● Zyklus stoppen

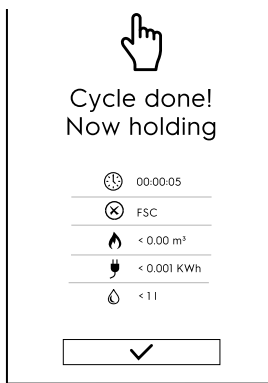
Halten Sie die Schaltfläche gedrückt, um den Zyklus zu stoppen.



F.6.6 ZYKLUSENDE

- Das Zyklusende wird durch verschiedene Signaltöne angezeigt. Es öffnet sich ein Popup-Fenster mit einer Zusammenfassung zu Verbrauch, zeitgesteuertem Zyklus und verwendeten Zusatzfunktionen.

Tippen Sie auf die Schaltfläche , um das Popup-Fenster zu schließen.



Das Gerät beginnt mit dem Temperaturhalten.

Zeitdauer in Stunden: Minuten: Sekunden

Angewendete Hygienenorm: FSC Food Safe Control
Die abschließende Überprüfung anhand der FSC-Norm war erfolgreich.

Angewendete Hygienenorm: FSC Food Safe Control
Die abschließende Überprüfung anhand der FSC-Norm war nicht erfolgreich.

Gasverbrauch in m³

Leistungsaufnahme in kWh

Wasserverbrauch in Litern

F.6.7 TEMPERAUROPTIONEN

(für alle Gararten)

ECO-DELTA Δ^T

- Hierbei handelt es sich um eine moderne Garmethode, bei der sich die Garraumtemperatur proportional zur Kerntemperatur des Gargutes ändert. Die Kammertemperatur wird automatisch auf die Temperatur im Gargut (KERN-TEMPERATURFÜHLER) abgestimmt und es wird von Anfang bis Ende des Garvorgangs eine konstante Differenz zwischen den beiden Temperaturen ("ECO-DELTA") gehalten.

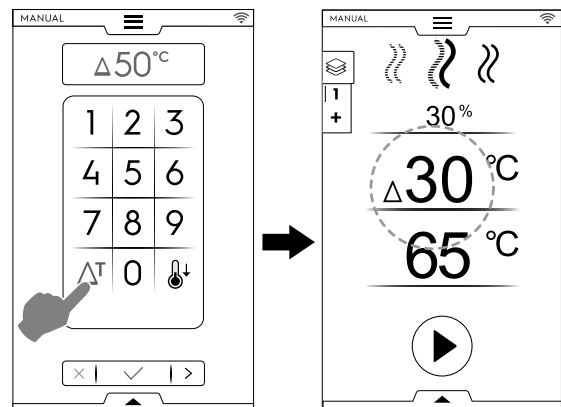
Temperaturdifferenz

Mögliche Einstellwerte:	5 bis 120°C
-------------------------	-------------

Diese Funktion ermöglicht das Garen von Speisen, ohne sie durch hohe Temperaturen zu schädigen; also ein besonders schonendes und gleichmäßiges Garen mit geringerem Gewichtsverlust.

Die ECO-DELTA Funktion ist nur verfügbar, wenn der Kerntemperaturfühler eingesetzt ist.

- Tippen Sie zur Einstellung der Temperatur auf das Symbol Δ^T .
- Geben Sie den gewünschten Differenzwert über das Zahlenfeld ein und tippen Sie zur Bestätigung auf die Schaltfläche .



- Tippen Sie auf das Temperaturfühler-Symbol und geben Sie den gewünschten Wert ein.
- Setzen Sie den Temperaturfühler in das Lebensmittel ein (siehe hierzu die Hinweise zum Gebrauch des Temperaturfühlers im Abschnitt *Verwendung des Temperaturfühlers*).
- Schließen Sie die Tür und tippen Sie auf die Schaltfläche .



HINWEIS!

Um die ECO-DELTA-Funktion zu löschen, tippen Sie erneut auf das Symbol Δ^T .


Bei eingeschalteter ECO-DELTA-Funktion wird der Modus "Garzeit" automatisch in den Modus "Kerntemperaturfühler" umgeschaltet, der die Temperatur im Lebensmittel erfasst (65 °C).

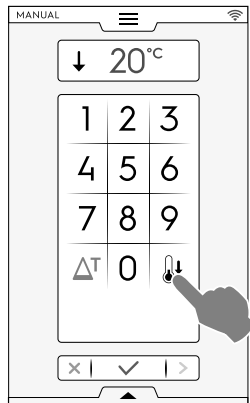
Diese Funktion eignet sich vor allem für das Garen großer Stücke (mindestens 5 kg, z. B. ein ganzer Truthahn, eine Schweinekeule usw.).


ABKÜHLEN

- Das Schnellkühlen der Kammer ist sehr nützlich, wenn Sie von einer Garmethode zu einer anderen Garmethode bei einer niedrigeren Temperatur wechseln.

Dazu werden das Gebläse und das automatische Einspritzen von Wasser selbst bei geöffneter Tür aktiviert. Diese Option ist nicht verfügbar, wenn die Kammertemperatur mehr als 180 °C beträgt.

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche .



2. Geben Sie die Temperatur ein, die der Ofen beim darauffolgenden Garvorgang erreichen soll.
3. Tippen Sie zur Bestätigung auf die Schaltfläche .

F.6.8 FEUCHTIGKEITSOPTION

DAMPFGAREN

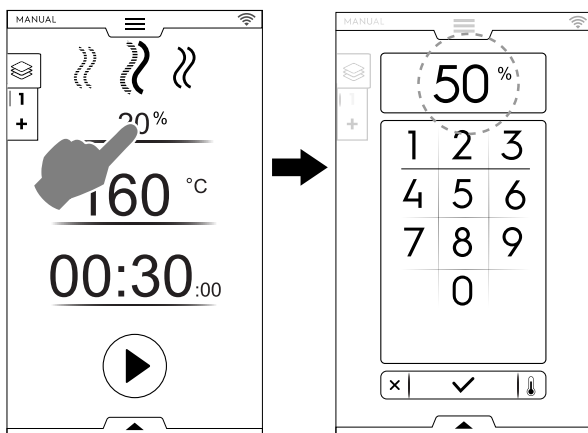
- Der Feuchtigkeitswert – 100 % - ist fest eingestellt und kann nicht geändert werden.

KOMBIGAREN – Prozentwert der Feuchtigkeit

01 %

Hierbei können Sie das gewünschte Feuchtigkeitsniveau in der Kammer während des Garvorgangs einstellen.

- Tippen Sie auf die Zeile mit dem Feuchtigkeitswert. Geben Sie den neuen Wert über das Tastenfeld ein (z. B. 50). Der Ofen erreicht die eingestellte Feuchtigkeit und hält sie während des gesamten Garzyklus.



KONVEKTIONSGAREN – ABLUFTVENTIL



Abluftventil GESCHLOSSEN zum Garen mit hoher Feuchtigkeit (Standardeinstellung)

Modelle mit Boiler

01 %

Abluftventil VERSTELLBAR für das Garen mit einer regulierbaren Feuchtigkeit von 1 - 99 %. Hierbei wird die Feuchtigkeit in der Kammer verringert, sobald der Sollwert überschritten wird.

Nur Modelle ohne Boiler:

EINSTELLBARES Abluftventil



HINWEIS!

Unabhängig von der eingegebenen Zahl werden die Werte auf dem Display immer auf die nächste 10-er Stelle gerundet (10, 20, 30, 40... bis 100).

1 – 100 %

Eingabewerte	Ausgabewerte
0 - 4	0
5 - 14	10
15 - 24...	20...
85 - 94	90
95 - 100	100

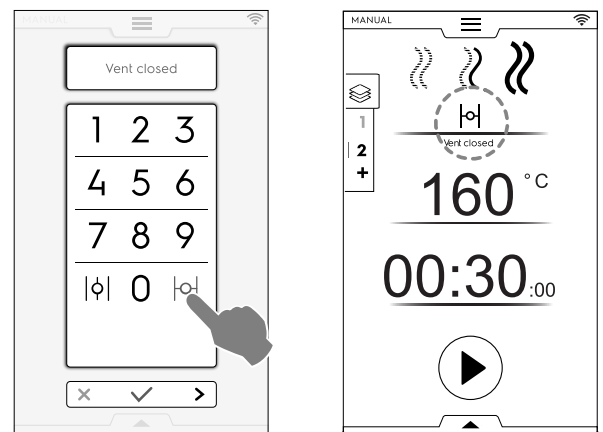


Abluftventil OFFEN für sehr trockenes Garen ermöglicht das Entfernen von Feuchtigkeit bei Bedarf.

Max. Temperatur bis zu 300 °C)

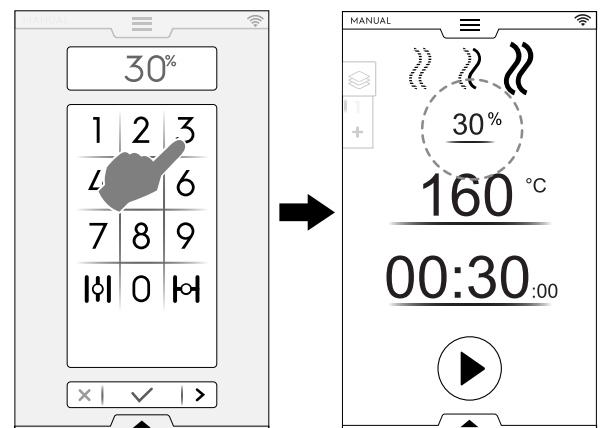
Ablufteinstellung (nur für KONVEKTIONSGAREN)

- Tippen Sie auf die Option ABLUFTVENTIL GESCHLOSSEN.

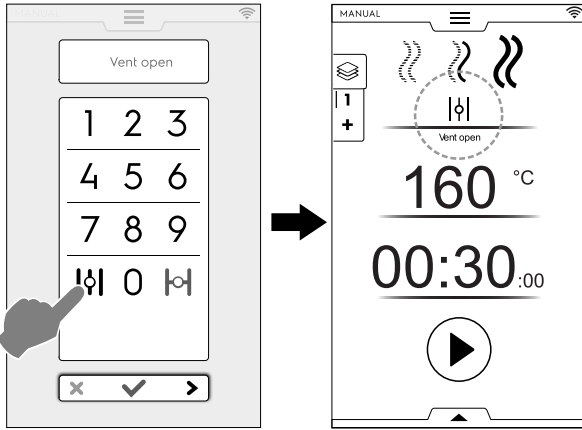


- Regelung der RELATIVEN FEUCHTIGKEIT

Geben Sie einen Wert über das Zahlenfeld ein (zum Beispiel 30). Das Abluftventil wird für eine Feuchtigkeit von 30 % teilweise geschlossen.



- Tippen Sie auf die Option ABLUFTVENTIL OFFEN.



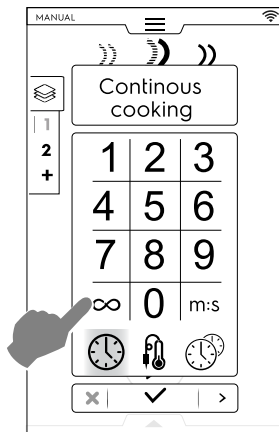
F.6.9 GARZEIT-OPTION




GARZEIT-OPTION

KONTINUIERLICHES GAREN

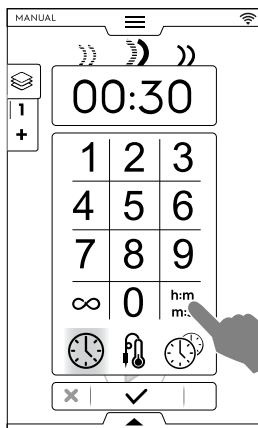
- Wenn diese Option aktiviert ist, läuft der Garzyklus endlos.



Sobald das Lebensmittel gegart ist, drücken Sie anhaltend die Schaltfläche .

ZEITANZEIGE

- Wenn diese Option aktiviert ist, wird die angezeigte Zeitdauer von Stunden/Minuten in Minuten/Sekunden umgewandelt und umgekehrt.



F.6.10 KERNTemperaturFÜHLER-OPTION

Der Kerntemperaturfühler ermöglicht eine präzise Temperaturkontrolle im Innern des Garguts. Diese Option schließt eine Einstellung der Garzeit aus.



KERNTemperaturFÜHLER-OPTION

Kerntemperatur

Mögliche Einstellwerte:	15 bis 290°C
-------------------------	--------------

Sobald der Einstellwert erreicht ist, schaltet sich der Ofen automatisch aus.

Temperaturfühler-Typen



Einstellbarer TEMPERATURFÜHLER zum Messen der Kerntemperatur des Lebensmittels.



Einstellbarer FÜHLER für die Datenübertragung auf einen USB-Stick.

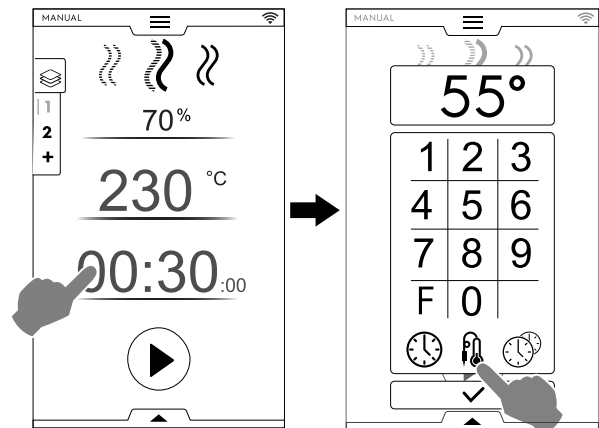


MULTIPOINT-Kerntemperaturfühler mit 6 Sensoren, die über die gesamte Länge des Stabes angebracht sind. Auf diese Weise kann die Temperatur im Produktinneren korrekt gemessen werden, auch wenn die Sonde nicht exakt in die Mitte des Gargutes eingesetzt ist (NUR für die betreffenden Modelle).

Je nach Modell sind die Öfen mit einem MULTIPOINT- oder SINGLEPOINT-Kerntemperaturfühler ausgestattet. MULTIPOINT-Kerntemperaturfühler mit 6 Sensoren, die über die gesamte Länge des Stabes angebracht sind. Auf diese Weise kann die Temperatur im Produktinneren korrekt gemessen werden, auch wenn die Sonde nicht exakt in die Mitte des Gargutes eingesetzt ist.

Verwendung des Temperaturfühlers

1. Tippen Sie auf die Uhrzeit und wählen Sie die KERN-TEMPERATURFÜHLER-Option.

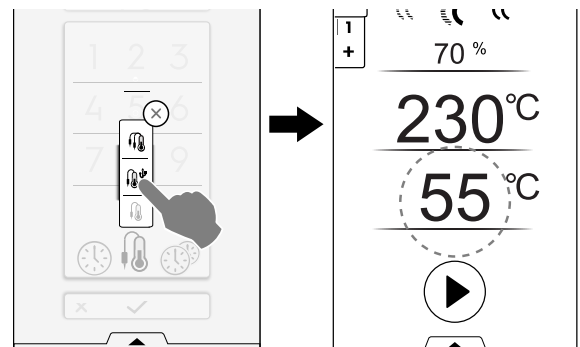



Pasteurisationsfaktor (falls aktiviert)

F

Tippen Sie auf "F", um den Faktor einzugeben, der am Ende des Garzyklus erreicht werden soll.

2. Wählen Sie den am besten geeigneten Temperaturfühler und geben Sie die gewünschte Kerntemperatur über das Zahlenfeld ein (z. B. 55 °C).



3. Tippen Sie auf die Schaltfläche , um den Zyklus zu starten.

Warten Sie, bis auf dem Display angezeigt wird, dass die Vorheizphase (oder Vorkühlphase) abgeschlossen ist.

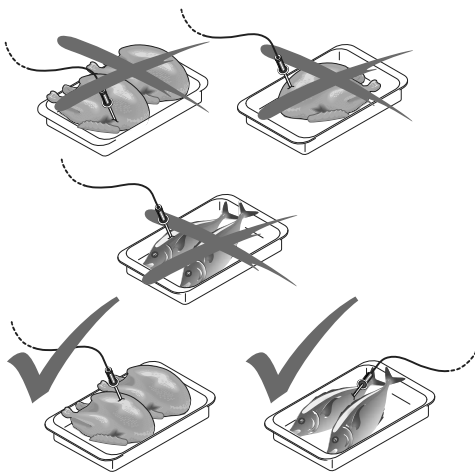
- Öffnen Sie die Tür, um das Lebensmittel in die Kammer zu legen.

! WARNUNG
Verbrennungsgefahr. Bei heißem Gerät die Tür stets vorsichtig öffnen.

- Nehmen Sie den Kerntemperaturfühler aus seiner Aufnahme und setzen Sie ihn ohne zu großen Kraftaufwand in das Gargut ein.

Achten Sie darauf, dass die Spitze (der temperaturempfindliche Teil) ungefähr in der Mitte des Garguts positioniert ist.

Sie müssen den Kerntemperaturfühler ungefähr in der Mitte des Lebensmittels platzieren und sicherstellen, dass die Spitze nicht heraussteht und vor allem nicht den Behälter berührt.



WICHTIGE HINWEISE

Der Kerntemperaturfühler ist ein Präzisionsbauteil. Stöße, gewaltsames Einführen und Ziehen am flexiblen Kabel (besonders bei Verwendung fahrbarer Geräte) sind unbedingt zu vermeiden. Die Garantie umfasst nicht den Austausch von Kerntemperaturfühlern, die durch unsachgemäßen Einsatz beschädigt wurden.

- Schließen Sie die Ofentür. Der TEMPERATURGESTEUERTE Zyklus läuft weiter.

Das Temperaturfühler-Programm beenden

- Sobald die gewünschte Kerntemperatur des Garguts erreicht ist, schaltet sich der Ofen automatisch aus. Die Zeitanzeige zeigt die Dauer des Garzyklus an.

Deaktivierung des Temperaturfühler-Programms

- Um das Temperaturfühler-Programm zu deaktivieren, tippen Sie auf die UHRZEIT-Schaltfläche und stellen eine Garzeit ein. Dieser Vorgang schaltet den Kerntemperaturfühler automatisch aus bzw. ein. Durch das Ausschalten des Ofens wird die Temperaturfühler-Funktion ebenfalls deaktiviert.



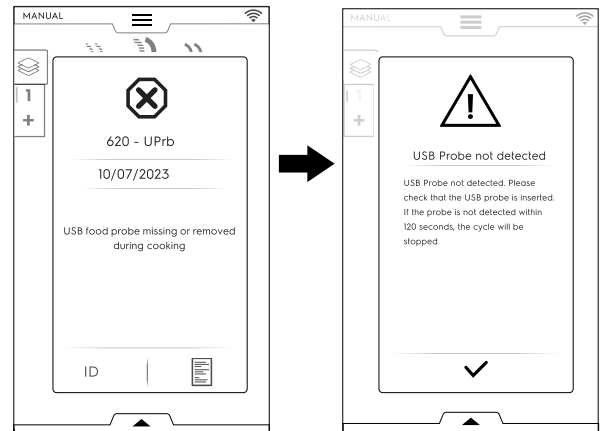
HINWEIS!

Für vakuumverpacktes Gargut muss der spezielle externe Kerntemperaturfühler (Sonderzubehör) verwendet werden, der an den USB-Stick angeschlossen wird. Für seinen Gebrauch beachten Sie bitte die dem Sonderzubehör beigelegten Anweisungen.

USB Kerntemperaturfühler

Wenn Sie einen Zyklus mit dem USB-Kerntemperaturfühler einstellen und der Kerntemperaturfühler nicht an den betreffenden Anschluss angeschlossen ist, erscheint nach dem Vorheizen ein Warnhinweis auf dem Display, dass der Zyklus nach 2 Minuten abgebrochen wird.

- Um den Zyklus auszuführen, müssen Sie den USB-Kerntemperaturfühler anschließen, bevor die 2 Minuten abgelaufen sind.



F.6.11 MULTITIMER OPTION

MultiTimer Das System ermöglicht die Einstellung einer unterschiedlichen Zeitdauer für jede Rezeptur (Huhn, Kartoffeln usw.) oder für jedes Gargefäß, das auf den verschiedenen Ebenen hineingestellt wird (Ebene 1 für das hohe Gargefäß, die weiteren Ebenen für niedrigere Gargefäße).

Die Funktion gestattet außerdem, den Ofen mit einem Menü "à la carte" (freie Wahl) zu benutzen, mit dem die Speise in dem gewünschten Moment in den Ofen geschoben werden kann.



HINWEIS!

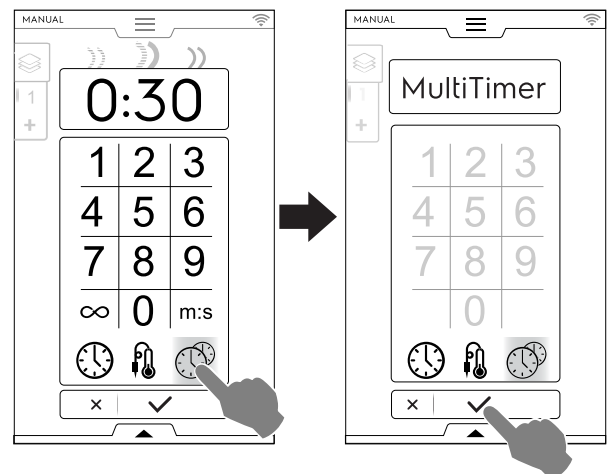
Diese Funktion kann nicht in einem Multiphasen-Zyklus gewählt werden.



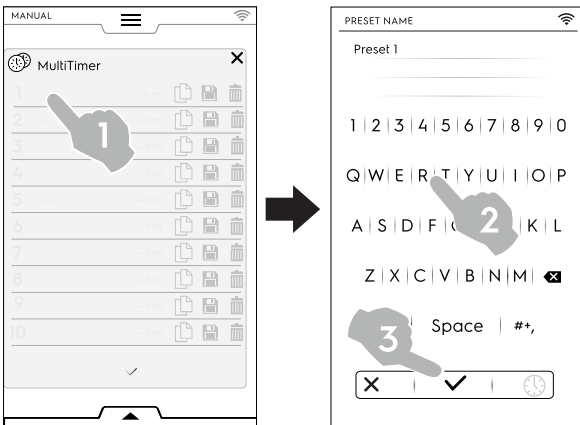
MULTITIMER OPTION

Eine MultiTimer-Option definieren


- Um ein manuelles Programm einzustellen, wählen Sie die MultiTimer-Option und bestätigen den Vorgang.

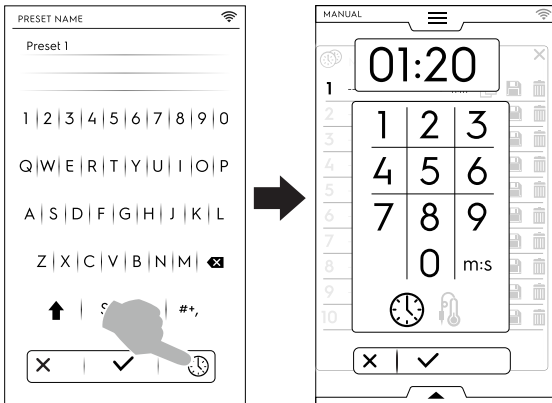


2. Tippen Sie auf die senkrechte MultiTimer Leiste auf der linken Seite der Menüseite. Es öffnet sich ein Pop-up-Fenster. Tippen Sie dann in die einzelnen Zeilen, um eine neue Voreinstellung zu definieren: Geben Sie den neuen Namen über das Tastenfeld bearbeiten und bestätigen Sie ihn.

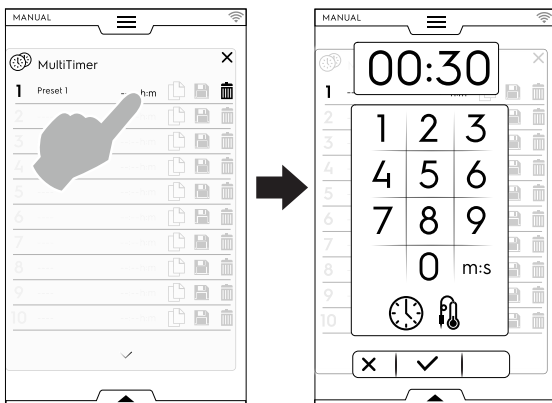


3. Stellen Sie die gewünschte Dauer oder die Kerntemperatur des Lebensmittels ein. Dies kann auf zwei Arten erfolgen:

- Bei der Eingabe eines Namens für die Voreinstellung tippen Sie auf das Uhrzeit-Symbol  im Tastenfeld, um die Bearbeitungsseite aufzurufen.




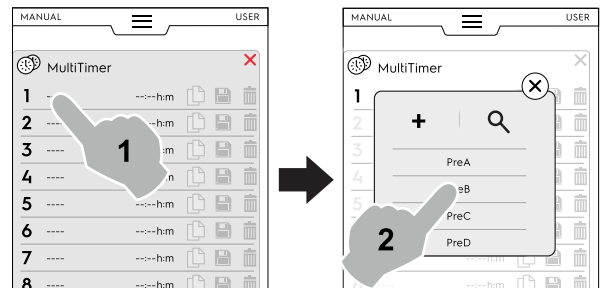
- Tippen Sie auf den Uhrzeitbereich rechts in der Zeile.



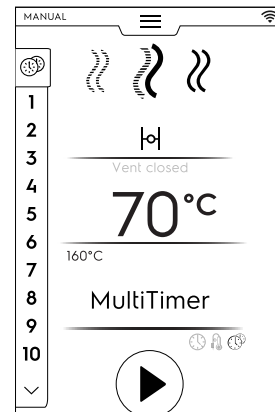
Wenn Sie mehrere Voreinstellungen definieren, zeigt das Gerät ähnliche bzw. mit der aktuellen Einstellung kompatible Voreinstellungen an.

- Tippen Sie auf "+", um eine neue Voreinstellung zu erstellen und hinzuzufügen.

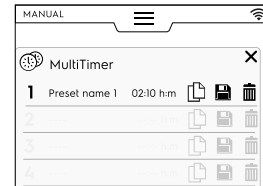
Tippen Sie auf , um eine vorhandene Voreinstellung zu suchen oder eine Voreinstellung aus der vorgeschlagenen Liste auszuwählen.






Sie können bis zu 60 Voreinstellungen hinzufügen.



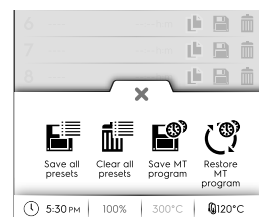
- Nach der Eingabe der benötigten Voreinstellungen werden die Symbole auf der rechten Seite eingeblendet.




Zur Verwaltung von Voreinstellungen können Sie:

-  die Voreinstellung duplizieren.
-  die Voreinstellung speichern (nur für neue Voreinstellungen verfügbar).
-  die Voreinstellung löschen.

- Zusätzliche Programmeinstellungen können Sie mit Hilfe der unteren Symbolleiste vornehmen. Nach dem Aufruf der unteren Symbolleiste können Sie:



-  alle Voreinstellungen speichern (alle Voreinstellungen gleichzeitig statt jede einzeln speichern).



alle Voreinstellungen löschen
(alle Voreinstellungen zusammen statt einzeln löschen).




Multitimer-Programm speichern
Speichern Sie alle Voreinstellungen in einem MultiTimer-Programm.



Wiederherstellen der Voreinstellungen
Diese nur in einem MultiTimer-Programm verfügbare Funktion ermöglicht, gelöschte Voreinstellungen eines Multitimer-Programms wiederherzustellen.



Laden von Multitimer-Programmen
Diese Funktion ermöglicht, ein Multitimer-Programm neu zu laden.

- Tippen Sie auf die Schaltfläche , um den Zyklus zu starten. Das Vorheizen beginnt.
- Legen Sie das Lebensmittel in den Ofen, setzen Sie den Kerntemperaturfühler ein (falls benötigt) und schließen Sie die Tür, um den Zyklus zu starten.
Das Display zeigt die MultiTimer Seitenliste an.
Der Bildschirmschoner zeigt bis zu drei Voreinstellungen an: die Restzeit, die momentane Kerntemperatur des Kühlguts und die betreffende Bezeichnung, falls vorhanden. Die Voreinstellungen werden von oben nach unten entsprechend der geringsten bzw. längsten Restzeit aufgelistet.




- Wenn eine Voreinstellung endet, ertönt ein Signalton. Das Display zeigt die MultiTimer-Seite mit der Auflistung an, auf der die beendete Voreinstellung grün blinkt. Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie das Lebensmittel heraus.

Nach dem Schließen der Tür erlischt die beendete Voreinstellung auf der Anzeige.



HINWEIS!

Während eine Voreinstellung ausgeführt wird, können weitere Voreinstellungen hinzugefügt werden. Die Verweisnummer der soeben hinzugefügten Voreinstellung blinkt (weiß), während die Tür geöffnet ist, um das Lebensmittel in das Gerät zu legen. Sobald die Tür wieder geschlossen ist, endet das Blinken der Referenznummer der Voreinstellung.

- Wenn die letzte Voreinstellung endet und das Lebensmittel entnommen ist, halten Sie die Taste  gedrückt, um den voreingestellten Zyklus zu stoppen.



HINWEIS!

Es ist nicht möglich, einen MultiTimer-Zyklus während der Ausführung zu ändern. Die Zyklusparameter können nur in begrenztem Umfang und nur im Standby-Modus geändert werden.

F.6.12 MULTIPHASEN-SYMBOLLEISTE

Das Garen von Speisen kann während des Garzyklus auf verschiedene Arten und somit in verschiedenen Phasen erfolgen.

Der Ofen kann Programme aus mehreren aufeinanderfolgenden Phasen ausführen (bis zu 16 Phasen).

Während eines Programms erfolgt der Wechsel zu den nachfolgenden Phasen automatisch. Das Programm stoppt automatisch, sobald alle Phasen ausgeführt wurden.



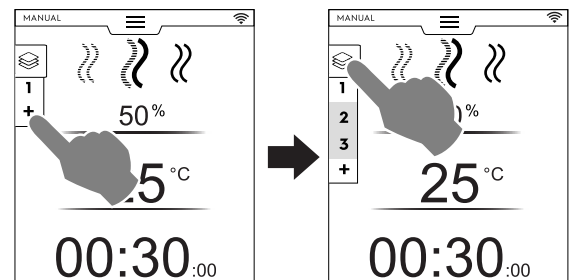
MULTIPHASEN-SYMBOLLEISTE

Einstellen des Multiphasen-Programms

- Stellen Sie den ersten Garzyklus ein (siehe den Abschnitt F.6 MANUELLMODUS).
- Fügen Sie eine neue Phase hinzu.

Eine Phase können Sie auf zwei Arten hinzufügen:

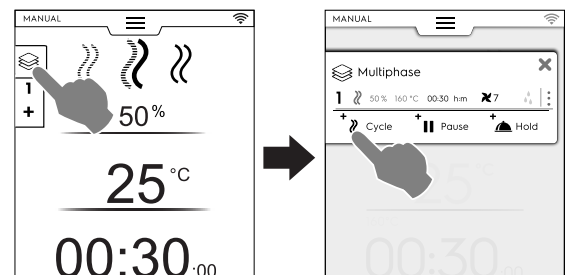
- Tippen Sie auf das Symbol "+" in der Multiphasen-Symbolleiste.



Das Gerät fügt weitere Phasen hinzu. Tippen Sie auf die Multiphasen-Symbolleiste, um die Auflistung der Phasen zu überprüfen.

Tippen Sie auf die einzelnen Phasenzeilen, um neue Parameter zuzuweisen.

- Rufen Sie die Multiphasen-Symbolleiste auf und tippen Sie auf das Symbol "Zyklus einfügen".



+ >> Zyklus einfügen

Tippen Sie auf dieses Symbol, um eine neue Phase hinzuzufügen.

Der Ofen fügt die Standardphasen hinzu. Tippen Sie auf die Phasenzeile, um neue Parameter zu definieren.

+ || Pause einfügen

Tippen Sie auf dieses Symbol, um eine Pausenphase hinzuzufügen.

+ 🏠 Temperaturhalten einfügen

Tippen Sie auf dieses Symbol, um eine Haltephase hinzuzufügen.

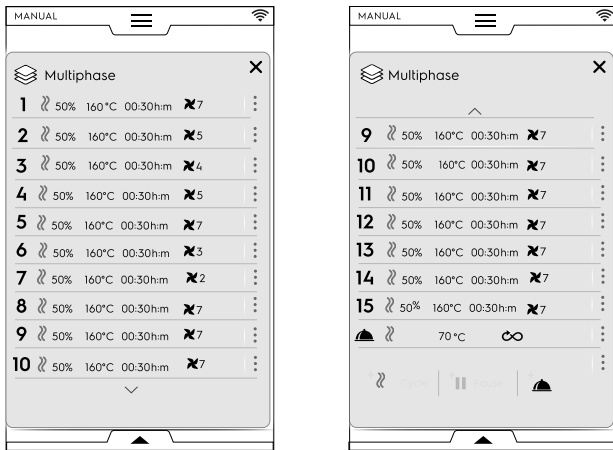
Die Standardtemperatur der Haltephase beträgt 70 °C. Bei Bedarf können Sie die betreffende Zeile antippen, um die Temperatur zu ändern.




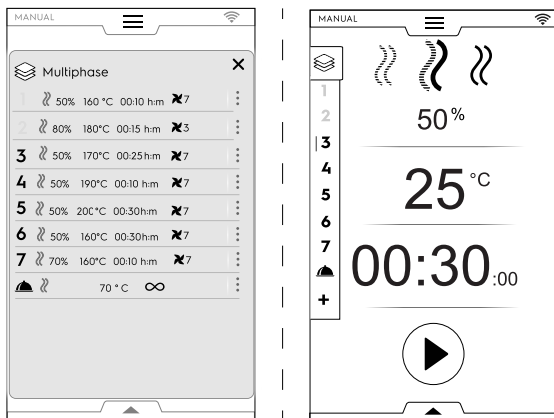
HINWEIS!

Die HALTEPHASE steht immer am Ende der Liste und kann nicht verschoben oder kopiert werden.

Sie können maximal 16 Phasen und eine Haltephase einfügen.



3. Definieren Sie die Parameter für die neu hinzugefügten Zyklen und tippen Sie auf die Schaltfläche , um den Zyklus zu starten.

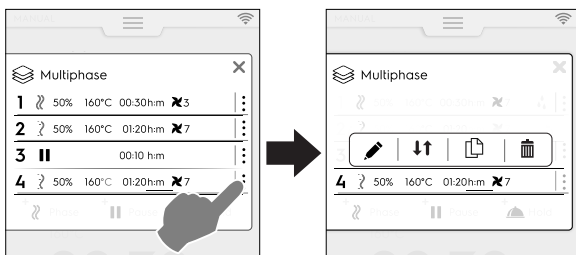


Die aktuell ausgeführte Phase ist grün hervorgehoben. Die in der Liste ausgegrauten Phasen wurden schon ausgeführt.


- WICHTIGE HINWEISE**
Während der Ausführung können zusätzliche Phasen zu einem Multiphasenzyklus hinzugefügt werden.

Phasen verwalten:

- Tippen Sie auf die drei Punkte rechts, um das kleine Popup-Fenster mit den Funktionen Schreiben, Verschieben, Duplizieren und Löschen zu öffnen.



- HINWEIS!**
Das Popup-Fenster öffnet sich nur, wenn der Zyklus noch nicht gestartet wurde.

- Tippen Sie auf das rote Symbol , um das kleine Popup-Fenster zu schließen.

Eine Anmerkung eintragen

Tippen Sie auf dieses Symbol, um eine Notiz einzugeben, die zu Beginn der betreffenden Phase angezeigt werden soll.

Eine Phase verschieben

Tippen Sie auf dieses Symbol, um die Position der Phase zu ändern.

Die anderen Phasennummern beginnen zu blinken.

Durch Antippen der gewünschten Phasennummer wählen Sie die neue Position.

Eine Phase löschen

Tippen Sie auf dieses Symbol, um die Phase direkt zu löschen. Tippen Sie auf dieses Symbol, um ebenfalls die Startverzögerung zu löschen.

Eine Phase duplizieren

Falls nur eine Phase vorhanden ist, kann sie nicht verschoben oder gelöscht, sondern nur dupliziert werden.

WICHTIGE HINWEISE

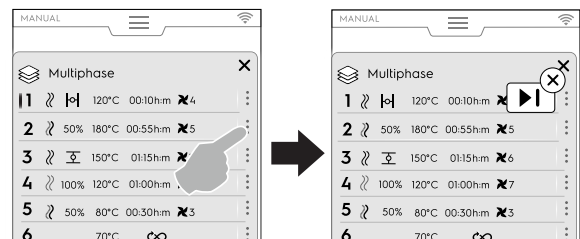
Um die oben beschriebenen Änderungen beizubehalten, sollten Sie das Programm stets speichern und überschreiben (mit den Funktionen der unteren Symbolleiste).

ÜBERSPRINGEN-Option (nur während eines laufenden Programms verfügbar):

1. Tippen Sie auf die drei Punkte rechts neben **der gewählten Phase**, um das kleine Popup-Fenster mit der Überspringen-Funktion zu öffnen.

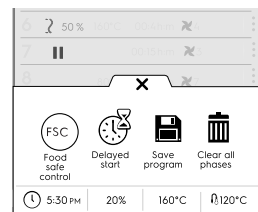
- HINWEIS!**
Das Popup-Fenster öffnet sich nur, wenn der Zyklus schon gestartet wurde.

2. Tippen Sie auf das Überspringen-Symbol, um die aktuelle Phase zu verlassen und sofort die gewählte Phase zu starten.



Funktionen der unteren Symbolleiste:

- Weitere Einstellungen können Sie über die Symbolleiste vornehmen:



Ein Programm speichern

Tippen Sie auf das Symbol, um die selbst definierten Zyklen im Programmmodus zu speichern. Geben Sie mit den Tasten des Zahlenfelds einen Bezeichner ein, der zugewiesen werden soll.

Tippen Sie ebenfalls auf dieses Symbol, um die an einem schon vorhandenen Programm vorgenommenen Änderungen zu speichern.

Alle Phasen löschen

Tippen Sie auf dieses Symbol, um alle Phasen in der Multiphasen-Symboleiste zu löschen und erneut bei Phase 1 zu beginnen.

Bevor Sie die Phasen in der Symboleiste löschen, öffnet sich ein Popup-Fenster, das Sie zur Bestätigung auffordert.

Startverzögerung

Tippen Sie auf dieses Symbol, um den Start eines Programms zeitlich zu verschieben.

Geben Sie die Verzögerungszeit dann über das Zahlenfeld ein.

FSC Food Safe Control

Tippen Sie auf dieses Symbol, um die Kontrolle der mikrobiologischen Sicherheit des Lebensmittels während einer Programmausführung zu aktivieren.

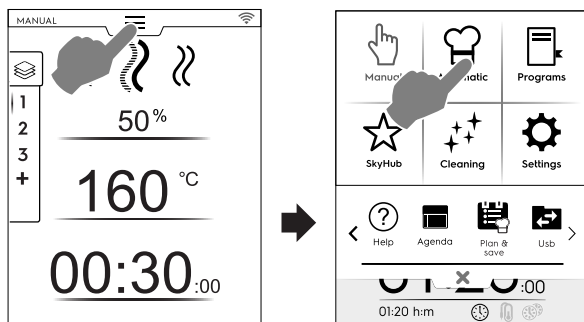
F.7 AUTOMATIKMODUS

Im "Automatikmodus" können Sie Lebensmittel auf einfache Art und Weise automatisch garen, indem Sie einige wenige unkomplizierte Funktionen einstellen.

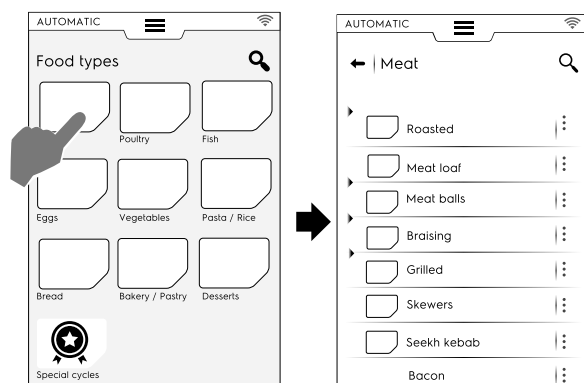
Garen im "Automatikmodus" bedeutet, dass Sie die Parameterwerte für den Garvorgang (Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit) nicht kennen müssen und dennoch ausgezeichnete Garergebnisse für alle Arten von Lebensmitteln erhalten.

F.7.1 EINSTELLEN EINES AUTOMATIKZYKLUS

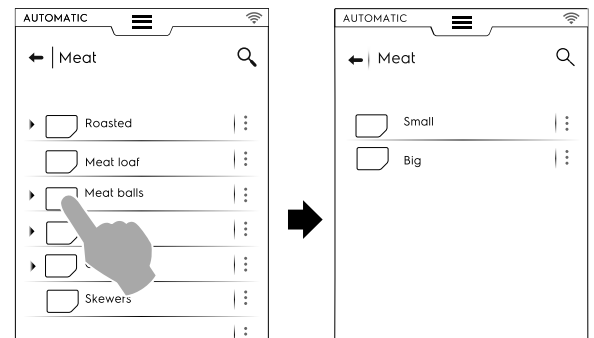
1. Rufen Sie die obere Symbolleiste auf und wählen Sie den Automatikmodus.



2. Wählen Sie einen Lebensmitteltyp.



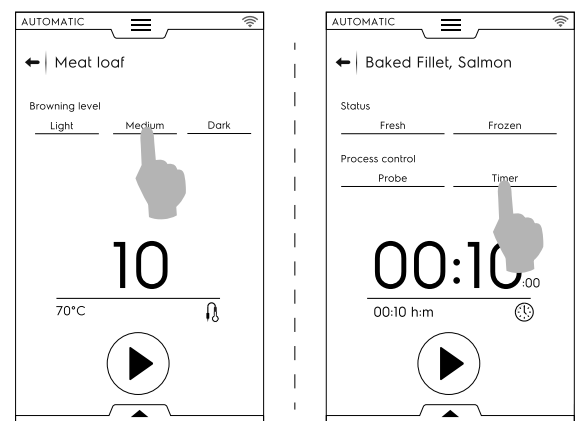
3. Wählen Sie die Lebensmittelkategorie und die gewünschte zugeordnete Voreinstellung.



Jeder Kategorie können mehrere Voreinstellungen zugeordnet sein.

4. Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung und definieren Sie bei Bedarf die Parameter.

Ändern Sie bei Bedarf die Temperatur u./o. die Garkontrolle.

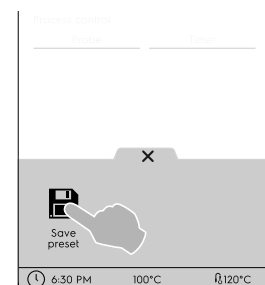


Einige Voreinstellungen sind vollautomatisch.

Das Display zeigt dann keine Parameter an, die eingestellt werden können.

Andere Voreinstellungen ermöglichen die Anpassung bestimmter Parameter:

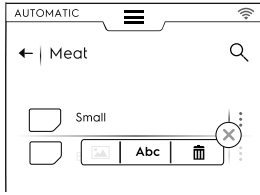
- Bräunungsstufe
 - Garkontrolle (Zeit/Temperaturfühler).
 - Lebensmittelstatus
- Nachdem Sie den Zyklus mit Hilfe der neuen Parameter geändert haben, können Sie ihn als "benutzerdefinierte Voreinstellung" speichern.



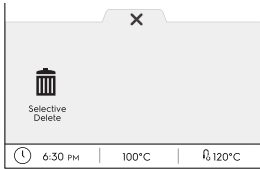
- Tippen Sie auf das Symbol, um die Voreinstellung zu speichern.
- Es öffnet sich ein Popup-Fenster mit der Meldung, die Voreinstellung zu überschreiben.
- Tippen Sie zur Bestätigung auf das Symbol ✓ bzw. auf das Symbol X, um eine neue Voreinstellung zu speichern.

Verwalten der benutzerdefinierten Voreinstellungen


- Tippen Sie auf die 3 Punkte neben einem Bild, um die erstellten Voreinstellungen umzubenennen oder zu löschen.



- Sie können die gewählten Voreinstellungen auch mit Hilfe der unteren Symbolleiste löschen:



Wählen Sie eine oder mehrere der auf dem Display angezeigten Voreinstellungen und bestätigen Sie das Löschen.

5. Tippen Sie auf , um den Zyklus zu starten. Das Vorheizen (oder Vorkühlen) beginnt.

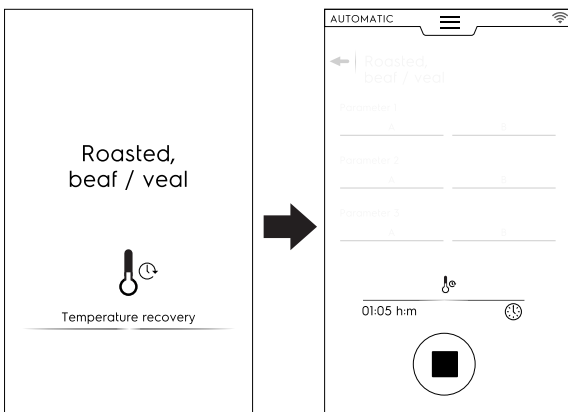
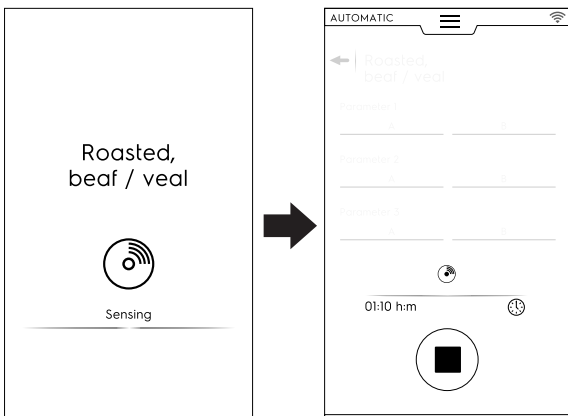


HINWEIS!

Während der Vorbereitung der Kammer können Sie weitere Änderungen der Parameter vornehmen.

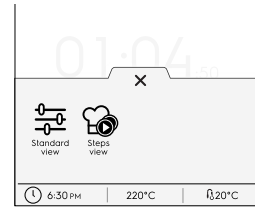
6. Legen Sie nach Abschluss der Vorheizphase das Lebensmittel in die Kammer.
7. Nach dem Vorkühlen bzw. Vorheizen legen Sie das Lebensmittel in die Kammer, setzen den Kerntemperaturfühler ein (falls benötigt) und schließen die Tür, um den Zyklus zu starten.
8. Starten der Erkennung/Wiederherstellung der Temperatur

Diese Funktionen analysieren die Bedingungen in der Kammer, um den Zyklus für Art und Beladung des Lebensmittels zu optimieren.



9. Nach Abschluss der Phasen zur Erkennung/Wiederherstellung der Temperatur erscheint ein Bildschirmschoner, während der Zyklus ausgeführt wird.

Sie können die Anzeige mit Hilfe der unteren Symbolleiste anpassen. Rufen Sie dazu die Symbolleiste auf und wählen Sie die am besten geeignete Ansicht.



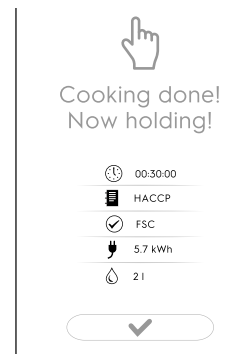
Standardansicht



Einzelschritt-Ansicht



10. Nach Beendigung des Zyklus zeigt das Display folgende Informationen an:



Zeitdauer in Stunden: Minuten: Sekunden



HACCP
(im HACCP-Protokoll gespeicherte Rezeptdaten)



Verwendete Bezugsnorm (falls aktiviert)
Die Überprüfung zeigt, ob die Normvorgaben korrekt eingehalten wurden.



Leistungsaufnahme in kWh



Wasserverbrauch in Litern

F.7.2 AUTOMATIKZYKLEN AKTUALISIEREN ODER WIEDERHERSTELLEN

Die im Ofen gespeicherten Automatikzyklen können mit Hilfe eines USB-Sticks aktualisiert werden; bei Bedarf ist es auch

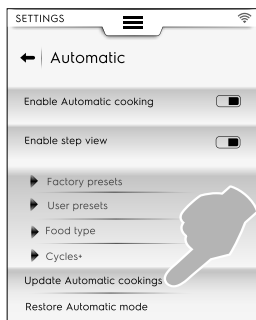
möglich, die vor einem Update gespeicherten Zyklen wiederherzustellen.

Die Versionsnummern der in Ihrem Ofen gespeicherten automatischen Garvorgänge finden Sie auf der Kenndaten-Seite. Siehe hierzu den Abschnitt F.17.21 *KENNDATEN* im Kapitel "Settings" (Einstellungen).

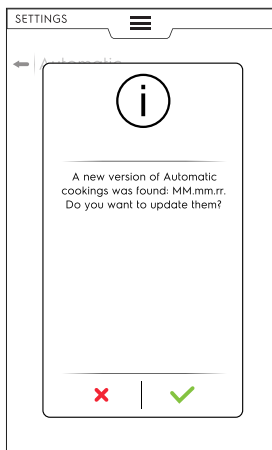
AUTOMATISCHE GARVORGÄNGE AKTUALISIEREN

Lesen Sie den Abschnitt *Update automatic cookings (Automatische Garvorgänge aktualisieren)* im Kapitel "Einstellungen" und gehen Sie wie folgt vor:

1. Stecken Sie den USB-Stick mit dem UPDATE der automatischen Garvorgänge in den betreffenden Anschluss ein.
2. Wählen Sie den Befehl "Update Automatic cookings" (Automatische Garvorgänge aktualisieren). Der Ofen sucht anschließend nach automatischen Garvorgängen auf dem USB-Stick.



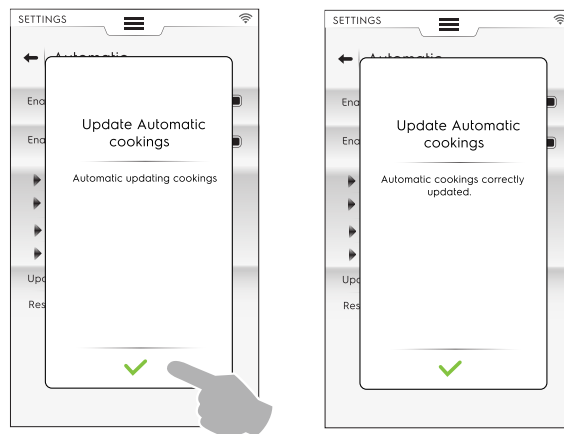
Wenn der Ofen eine neue Version der automatischen Garvorgänge findet, fordert er zur Bestätigung des Updates auf.



Vor dem Update ist Folgendes möglich:

- Der USB-Stick ist nicht vorschriftsgemäß eingesteckt. Überprüfen Sie den Anschluss des USB-Sticks und wählen Sie das Update der automatischen Garvorgänge erneut.
- Die Dateien mit automatischen Garvorgängen werden nicht gefunden. Prüfen Sie, ob der USB-Stick die Dateien mit den aktualisierten Garvorgängen enthält.
- Die automatischen Garvorgänge sind nicht mit Ihrer Softwareversion kompatibel.
- Die jüngste Version der automatischen Garvorgänge ist schon installiert. Es ist kein Update erforderlich.

3. Tippen Sie auf ✓, um fortzufahren. Der Ofen aktualisiert die Dateien und gibt eine Rückmeldung aus.



Während des Updates sind folgende Fehler möglich:

- Der Vorgang funktioniert nicht. Versuchen Sie erneut, das Update der automatischen Garvorgänge auszuführen.
- Der USB-Stick wird unbeabsichtigt entfernt. Der Vorgang bricht ab.

AUTOMATISCHE GARVORGÄNGE WIEDERHERSTELLEN

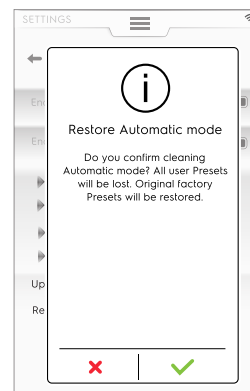
Lesen Sie den Abschnitt *Restore automatic cooking (Automatisches Garen wiederherstellen)* im Kapitel "Einstellungen" und gehen Sie wie folgt vor:

- Wählen Sie den Befehl "Restore Automatic mode" (Automatikmodus wiederherstellen).

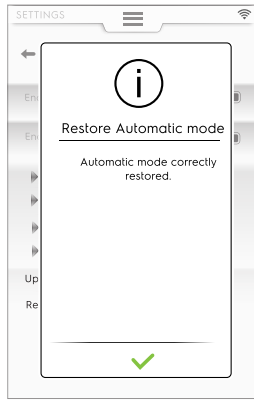


Ohne vorheriges Update der automatischen Garvorgänge

1. Eine Meldung am Ofen fordert Sie auf, das Aufheben des Automatikmodus zu bestätigen.



2. Tippen Sie auf ✓, um fortzufahren. Der Ofen aktualisiert die Dateien und gibt eine Rückmeldung aus.



Nach einem vorherigen Update der automatischen Garvorgänge

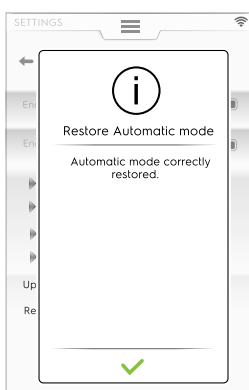
1. Der Ofen fragt mit einer Meldung, welcher Eintrag des Automatikmodus entfernt werden soll.



- Falls Sie den Eintrag "Presets" (Voreinstellungen) wählen, erscheint eine Warnmeldung, dass alle von Ihnen erstellten Voreinstellungen gelöscht und die werkseitigen Voreinstellungen wiederhergestellt werden.

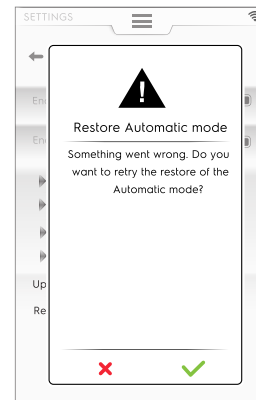


2. Tippen Sie auf ✓, um fortzufahren. Der Ofen stellt die Dateien wieder her und gibt eine Rückmeldung aus.



Während des Wiederherstellens sind folgende Fehler möglich:

- Der Vorgang funktioniert nicht. Versuchen Sie, den Automatikmodus wiederherzustellen.



F.7.3 ZYKLEN+ / SPEZIALZYKLEN

Dieser Modus enthält spezielle Garverfahren, die auf spezifische Ergebnisse ausgelegt sind.

Spezialzyklen / Zyklen+

Tippen Sie auf dieses Symbol, um die Zyklenliste aufzurufen:



F.7.3.1 Niedrigtemperaturgaren



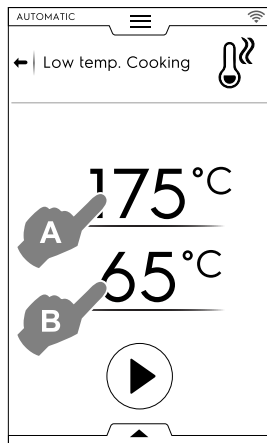
NIEDERTEMPERATURGAREN


Das Niedrigtemperatur-Garen ist eine automatische Voreinstellung für Nahrungsmittel, die schonend mit gleichmäßiger Temperatur gegart werden müssen, um ihre weiche Textur zu bewahren.

Der Haltezyklus ermöglicht eine sichere Aufbewahrung Lagerung der Lebensmittel gemäß den HACCP-Lebensmittelstandards für bis zu 24 Stunden.

Das Programm umfasst folgende Hauptphasen:

- Vorheizen
- Anbraten: Verschließen der Poren durch trockene Hitze
- Köhlen
- Reifen: Langsames Garen
- Temperaturhalten: Das Lebensmittel auf der gewünschten Temperatur halten



1. Stellen Sie die Temperatur für das ANBRATEN "A" ein.
2. Stellen Sie die Endtemperatur des Temperatursensors "B" ein.
3. Tippen Sie auf die Schaltfläche , um den Zyklus zu starten.

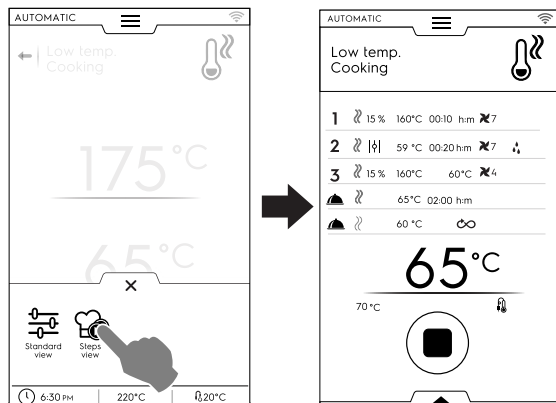


WICHTIGE HINWEISE

Während der Vorheizphase sollte der Temperatursensor außerhalb der Kammer abgelegt sein.

Programmanzeige

- Die Programmanzeige kann auf die Standardanzeige oder die Anzeige der Einzelschritte eingestellt werden. Rufen Sie dazu die untere Symbolleiste auf und tippen Sie auf das betreffende Symbol.



Voreinstellungen speichern

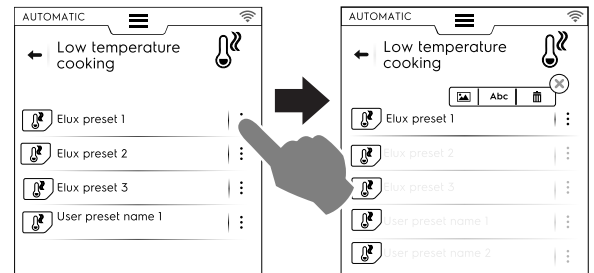
- Den Zyklus können Sie nach der Einstellung als Voreinstellung speichern. Rufen Sie dazu die untere Symbolleiste auf und wählen Sie das betreffende Symbol.



Voreinstellungen verwalten

- Wenn Sie schon Voreinstellungen für das Niedrigtemperatur-Garen gespeichert haben, werden sie als Liste angezeigt.

Tippen Sie auf die drei Punkte, um das Bild zu ändern oder die Voreinstellungen umzubenennen oder zu löschen (siehe die identische Prozedur im Abschnitt *Bild, Name, Kategorieverknüpfung und Löschen gespeicherter Programme* des Kapitels F.8 PROGRAMM-MODUS).



- Weitere Einstellungen können Sie mit Hilfe der unteren Symbolleiste vornehmen.

Siehe die verfügbaren Funktionen mit Voreinstellungen anhand der unteren Symbolleiste im Abschnitt *Verwalten der benutzerdefinierten Voreinstellungen* in diesem Kapitel.

Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.

F.7.3.2 Eco-Delta-Garen



ECO-DELTA-GAREN

Dieser Spezialzyklus regelt die Kammertemperatur so, dass stets eine konstante Temperaturdifferenz (Delta) zum Kerntemperaturfühler im Lebensmittel gehalten wird.

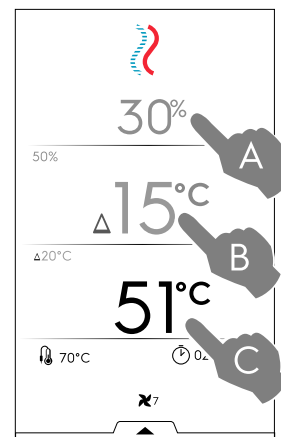
- Stellen Sie den Feuchtigkeitswert ein.
- Stellen Sie den Differenzwert für die Kammertemperatur ein.
- Stellen Sie dann die gewünschte Kerntemperatur ein.


Das Display zeigt den eingestellten Feuchtigkeitswert (A), den eingestellten Differenzwert für die Kammertemperatur (B) sowie den Istwert und Sollwert des Kerntemperaturfühlers (C) an.



HINWEIS!

Falls Sie mehrere Phasen definieren, muss mindestens eine temperaturgesteuert sein, wobei die Kammertemperatur als Differenzwert zur gemessenen Kerntemperatur des Lebensmittels definiert ist. Andernfalls ist die START-Schaltfläche deaktiviert und es erscheint die Meldung „Eco delta cooking program invalid“ [Eco-Delta-Garprogramm ungültig].



- Tippen Sie auf die Schaltfläche , um den Zyklus zu starten.
- Sobald die Kammertemperatur erreicht ist, beladen Sie den Ofen und setzen den Kerntemperaturfühler in das Lebensmittel ein.

Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.

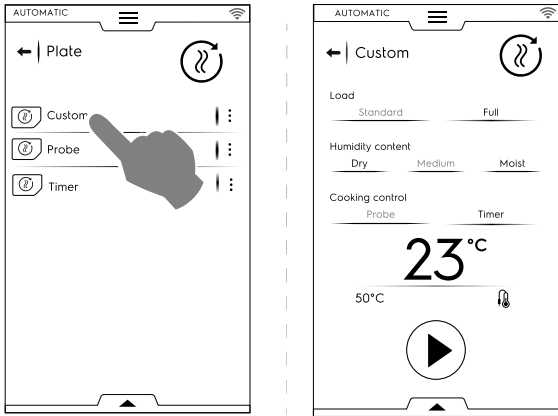
F.7.3.3 Regenerieren


REGENERIEREN

Dieser Zyklus umfasst Kategorien und Garzyklen, um gekühlte Lebensmittel mit geregelter Feuchtigkeit zu erwärmen. Er funktioniert wie ein Standard-Automatikzyklus.

Einen Regenerierzyklus starten Sie wie folgt:

1. Rufen Sie den Zyklus auf.



2. Stellen Sie die Parameter ein, die den Status des Lebensmittels definieren, das regeneriert werden soll.
3. Tippen Sie auf die Schaltfläche , um den Zyklus zu starten.



VORSICHT

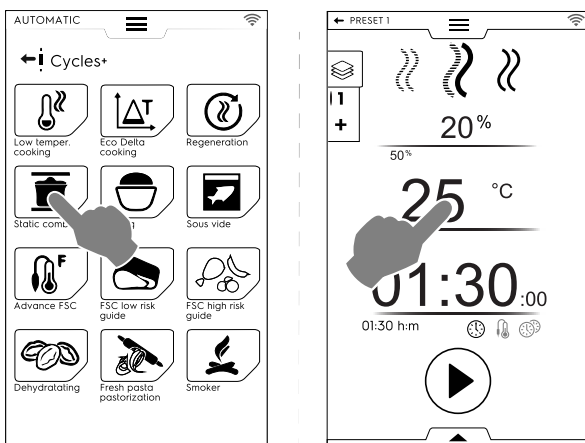
Während die Temperaturhaltephase läuft, sollten keine kalten Lebensmittel in die Kammer für die Regeneration dazugelegt werden.

Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.


F.7.3.4 Statisches Kombigaren

STATISCHES KOMBIGAREN

Dieser Zyklus simuliert ein statisches Garen mit einer besonders schonenden Luftverteilung. Der Ofen führt den Zyklus im Manuellmodus ohne Gebläseregelung aus.



Einen statischen Kombizyklus starten Sie wie folgt:

1. Wählen Sie eine Voreinstellung (falls vorhanden).
2. Schließen Sie die Tür und tippen Sie auf die Schaltfläche , um den Zyklus zu starten.

Wenn die Kammertemperatur niedriger oder höher als die Solltemperatur ist, startet der Ofen eine Abkühl- oder Vorheizphase.

3. Sobald der Ofen die Gartemperatur erreicht hat, beladen Sie den Ofen und setzen bei Bedarf den Kerntemperaturfühler in das Lebensmittel ein.

Die Gebläsedrehzahl ist nicht verstellbar.

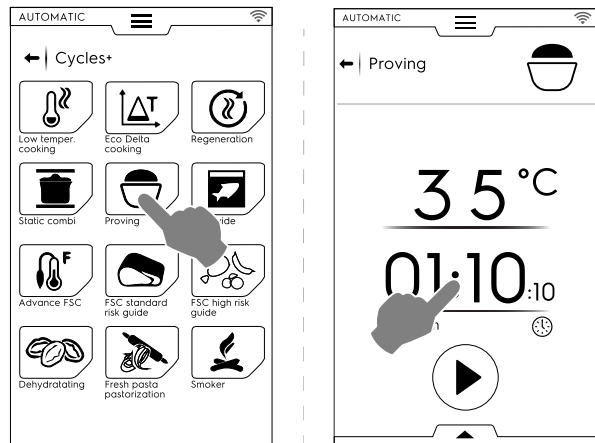
Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.

Sie können die vorgenommenen Voreinstellungen speichern. Die Verwaltung der Voreinstellungen ist im Abschnitt *Verwalten der benutzerdefinierten Voreinstellungen* in diesem Kapitel beschrieben.


F.7.3.5 Gären

GÄREN

Die Regelung der Feuchtigkeit mit Hilfe der einzigartigen Lambdasonde und Temperatur ermöglicht, den Ofen wie einen Gärschrank zum Gären von Konditorei- und Backwaren zu verwenden.



Einen Gärzyklus starten Sie wie folgt:

1. Stellen Sie die Temperatur auf 25 bis 50 °C ein.
2. Stellen Sie die Zeit ein.
3. Tippen Sie auf die Schaltfläche , um den Zyklus zu starten.

Wenn die Kammertemperatur niedriger oder höher als die Solltemperatur ist, startet der Ofen eine Abkühl- oder Vorheizphase.

4. Sobald die eingestellte Kammertemperatur erreicht ist, legen Sie das Lebensmittel in den Ofen.

Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.


Sie können die vorgenommenen Voreinstellungen speichern. Die Verwaltung der Voreinstellungen ist im Abschnitt *Verwalten der benutzerdefinierten Voreinstellungen* in diesem Kapitel beschrieben.

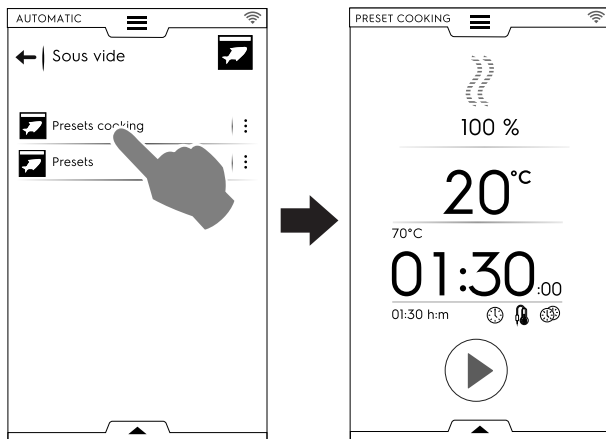
F.7.3.6 Sous-vide-Garen

SOUS VIDE

Dieser Dampfgarzyklus eignet sich zum Garen von Lebensmitteln in vakuumversiegelten Kunststoffbeuteln. Dieser Spezialzyklus dient zum Garen oder Regenerieren des Lebensmittels.

Der Ofen funktioniert dabei im Manuellmodus, der nur auf DAMPFGAREN eingestellt werden kann.

- Ändern Sie, falls erforderlich, die Kammertemperatur.
- Stellen Sie die Zeit ein oder
- stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur ein (nur falls der „USB Sous-Vide-Kerntemperaturfühler“ für das Gerät erhältlich ist).
- Tippen Sie auf die Schaltfläche , um den Zyklus zu starten.



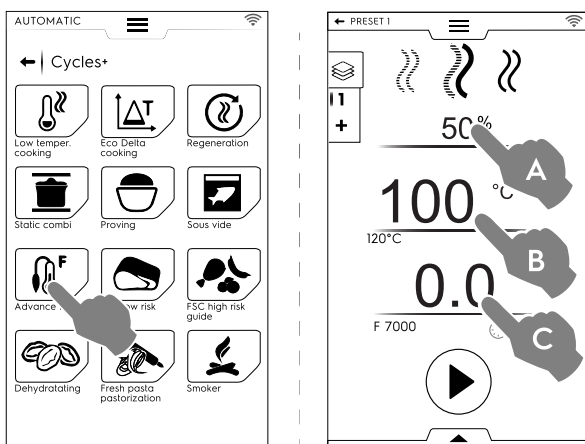
Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.

F.7.3.7 Erweitertes FSC


ERWEITERTE FSC-FUNKTION

Dieser Zyklus integriert den Pasteurisationsfaktor am Ende des Garzyklus.

Dieser Zyklus wird wie ein manueller Zyklus ausgeführt.



Den Zyklus der erweiterten FSC-Funktion starten Sie wie folgt:

1. Stellen Sie die Feuchtigkeit (A) ein.
2. Stellen Sie die Kammertemperatur (B) ein.
3. Stellen Sie den Pasteurisationsfaktor (C) ein.
4. Tippen Sie auf die Schaltfläche , um den Zyklus zu starten.

Wenn die Kammertemperatur niedriger oder höher als die Solltemperatur ist, startet der Ofen eine Abkühl- oder Vorheizphase.

5. Sobald die eingestellte Kammertemperatur erreicht ist, legen Sie das Lebensmittel in den Ofen und setzen den Kerntemperaturfühler in das Lebensmittel ein.

Wenn Parameter "F" erreicht ist, endet der Zyklus.

Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.

Sie können die vorgenommenen Voreinstellungen speichern. Die Verwaltung der Voreinstellungen ist im Abschnitt *Verwalten der benutzerdefinierten Voreinstellungen* in diesem Kapitel beschrieben.


F.7.3.8 FSC Standardrisiko

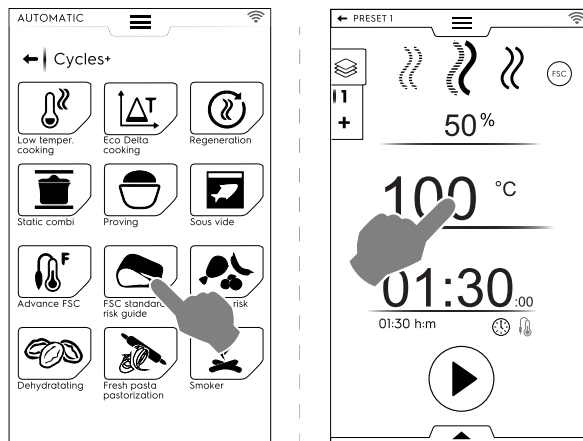
FSC STANDARDRISIKO

Die FSC-Funktion (Food Safe Control) garantiert einen mikrobiologisch SICHEREN Zustands des Lebensmittels, das während des Garvorgangs kontrolliert wird. Diese Option erkennt den Zeitpunkt, zu dem das Lebensmittel ein akzeptables Hygieneniveau für einen SICHEREN Verzehr erreicht hat.


Für den Prozess ist eine strikte Einhaltung der vorgeschriebenen Verarbeitungspraktiken für das Lebensmittel entsprechend den Hygienevorschriften vor und nach dem Garen erforderlich.

HINWEIS!
Das Garen mit der FSC-Funktion kann eine verdorbene Speise nicht wieder in einen hygienisch einwandfreien Zustand überführen; die Speise bleibt auch nach dem Garen verdorben.

Der Zyklus wird mit Voreinstellungen im Manuellmodus mit aktivierter FSC-Option  Option durchgeführt.

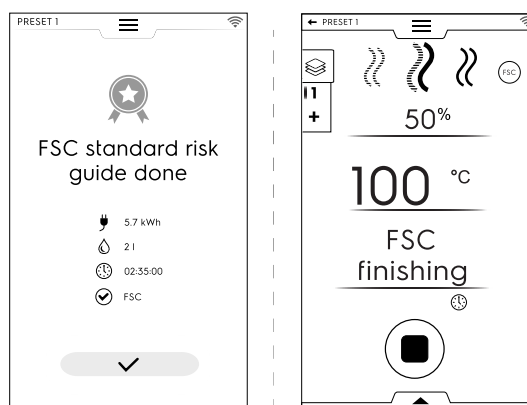


Den FSC Standardrisiko-Zyklus stellen Sie wie folgt ein:

- Stellen Sie Feuchtigkeit, Temperatur und Zeitdauer des Zyklus ein.
- Tippen Sie auf die Schaltfläche , um das Programm zu starten.

Wenn die Kammertemperatur niedriger oder höher als die Solltemperatur ist, startet der Ofen eine Abkühl- oder Vorheizphase.

- Sobald die eingestellte Kammertemperatur erreicht ist, legen Sie das Lebensmittel in den Ofen und setzen den Kerntemperaturfühler in das Lebensmittel ein.
- Nach Beendigung des Zyklus prüft der Ofen, ob das Lebensmittel das erforderliche Hygieneniveau erreicht hat.
 - Falls die FSC-Parameter erfüllt sind, wird eine Meldung über den erfolgreichen Abschluss des Zyklus eingeblendet.




- Sind die FSC-Parameter NICHT erfüllt, dann erscheint eine Warnmeldung und weist darauf hin, dass der Zyklus verlängert werden muss, um das Lebensmittel für einen sicheren Verzehr vorzubereiten.

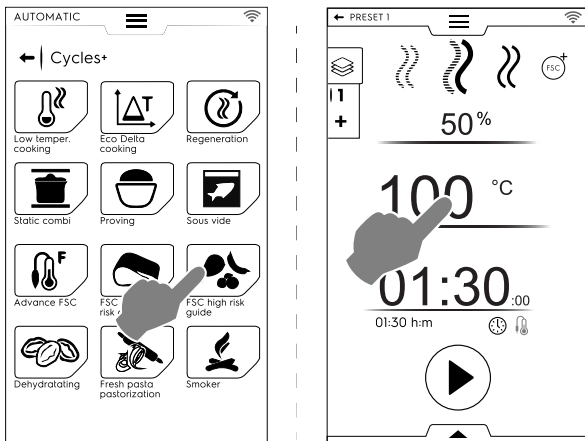
Sie können die vorgenommenen Voreinstellungen speichern. Die Verwaltung der Voreinstellungen ist im Abschnitt *Verwalten der benutzerdefinierten Voreinstellungen* in diesem Kapitel beschrieben.

F.7.3.9 FSC Hochrisiko


FSC HOHES RISIKO

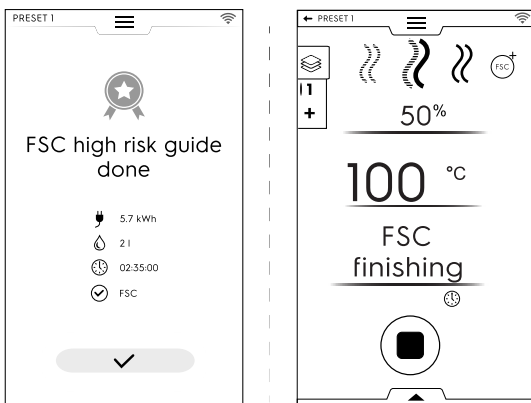
Dieser Zyklus ist für Lebensmittel mit einem hohen Kontaminationsrisiko bestimmt. (z. B. Fleischrouladen, Hackfleisch, Geflügel, Schwein, Fisch)

Der Zyklus wird mit Voreinstellungen im MANUELLMODUS mit aktivierter  Option durchgeführt.



Den FSC Hochrisiko-Zyklus stellen Sie wie folgt ein:

- Stellen Sie Feuchtigkeit, Temperatur und Zeitdauer des Zyklus ein.
- Tippen Sie auf die Schaltfläche , um das Programm zu starten.
Wenn die Kammertemperatur niedriger oder höher als die Solltemperatur ist, startet der Ofen eine Abkühl- oder Vorheizphase.
- Sobald die eingestellte Kammertemperatur erreicht ist, legen Sie das Lebensmittel in den Ofen und setzen den Kerntemperaturfühler in das Lebensmittel ein.
- Nach Beendigung des Zyklus prüft der Ofen, ob das Lebensmittel das erforderliche Hygieneniveau erreicht hat.
 - Falls die FSC-Parameter erfüllt sind, wird eine Meldung über den Abschluss des Zyklus eingeblendet.



- Sind die FSC-Parameter NICHT erfüllt, dann erscheint eine Warnmeldung und weist darauf hin, dass der Zyklus verlängert werden muss, um das Lebensmittel für einen sicheren Verzehr vorzubereiten.

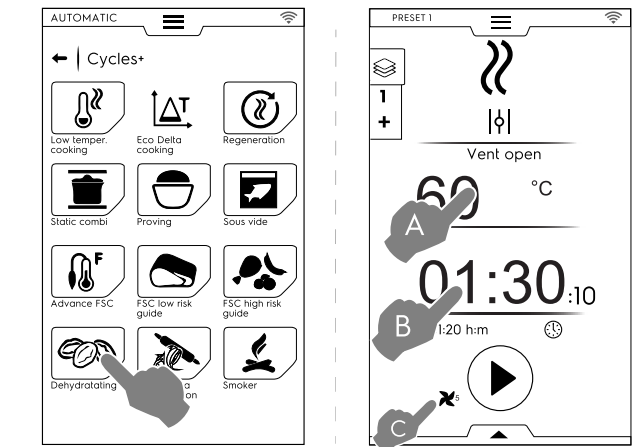
F.7.3.10 Dehydrierung




TROCKNUNG

Dieser Zyklus dient zum raschen Trocknen von Obst, Gemüse, Fleisch und Fisch. Dabei wird dem Lebensmittel Flüssigkeit entzogen, indem die Ofenkammer mit der höchsten Luftabsaugleistung getrocknet wird (bis zu 90 m³/h).

Der Ofen funktioniert hierbei im Manuellmodus, der nur auf KONVEKTIONSGAREN mit OFFENEM Abluftventil eingestellt werden kann.



Den Trocknungszyklus stellen Sie wie folgt ein:

- Stellen Sie Temperatur (A), Zeit (B) und Gebläsedrehzahl (C) ein.
- Tippen Sie auf die Schaltfläche , um das Programm zu starten.
Wenn die Kammertemperatur niedriger oder höher als die Solltemperatur ist, startet der Ofen eine Abkühl- oder Vorheizphase.
- Sobald die eingestellte Kammertemperatur erreicht ist, legen Sie das Lebensmittel in den Ofen.

Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.

Sie können die vorgenommenen Voreinstellungen speichern. Die Verwaltung der Voreinstellungen ist im Abschnitt *Verwalten der benutzerdefinierten Voreinstellungen* in diesem Kapitel beschrieben.

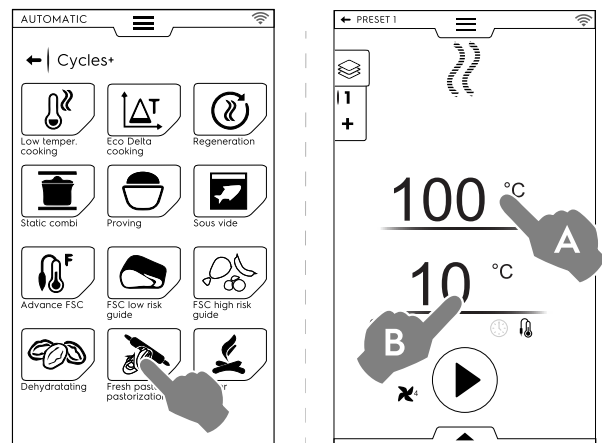
F.7.3.11 Pasteurisieren von Pasta




PASTEURISIEREN VON PASTA

Dieser Zyklus ist eine spezielle Voreinstellung für das Pasteurisieren von frischer Pasta.

Der Ofen funktioniert dabei im Manuellmodus, der nur auf DAMPFGAREN eingestellt werden kann.



Den Zyklus stellen Sie wie folgt ein:

- Stellen Sie die Kammertemperatur (A) ein.
- Stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur oder Zeit (B) ein.
- Tippen Sie auf die Schaltfläche , um das Programm zu starten.
Wenn die Kammertemperatur niedriger oder höher als die Solltemperatur ist, startet der Ofen eine Abkühl- oder Vorheizphase.
- Sobald die eingestellte Kammertemperatur erreicht ist, legen Sie das Lebensmittel in den Ofen und setzen den Kerntemperaturfühler in das Lebensmittel ein.

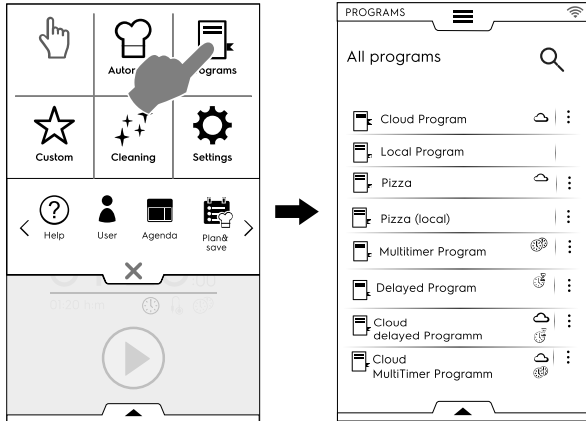
Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.

Sie können die vorgenommenen Voreinstellungen speichern. Die Verwaltung der Voreinstellungen ist im Abschnitt *Verwalten der benutzerdefinierten Voreinstellungen* in diesem Kapitel beschrieben.

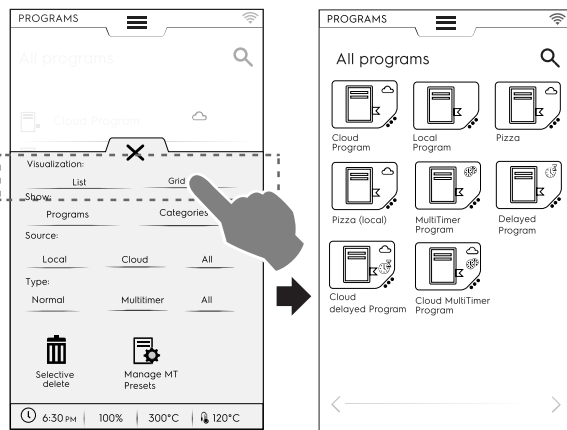
F.8 PROGRAMM-MODUS

Im "Programm-Modus" können Sie gespeicherte oder aus der Cloud heruntergeladene Programme (Rezepte) aufrufen u./o. neue Programme erstellen und speichern.

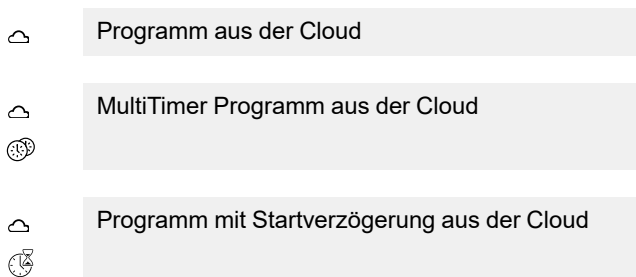
1. Wählen Sie den Programm-Modus. Das Display zeigt alle gespeicherten Programme an.




Um die Programmanzeige von der Listen- in die Rasterdarstellung umzuschalten, rufen Sie die untere Symbolleiste auf und wählen die Rasterdarstellung:



Neben den Programmen zeigt der Bratofen Informationen zur Art des Programms und zu seiner Quelle an:

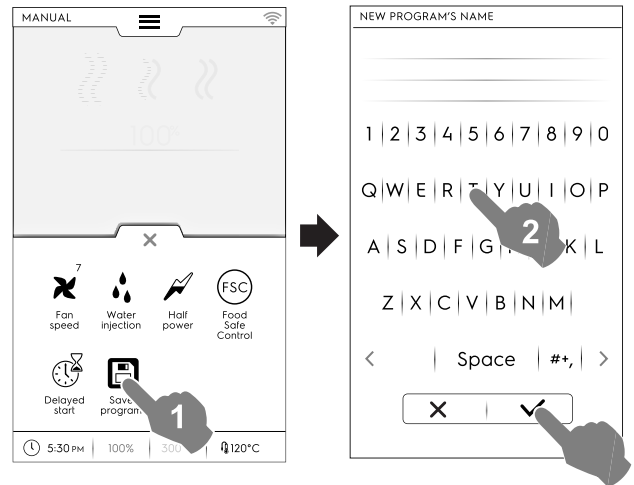


2. Tippen Sie auf das gewünschte Programm. Das Ofen lädt das Programm startbereit im Manuellmodus.

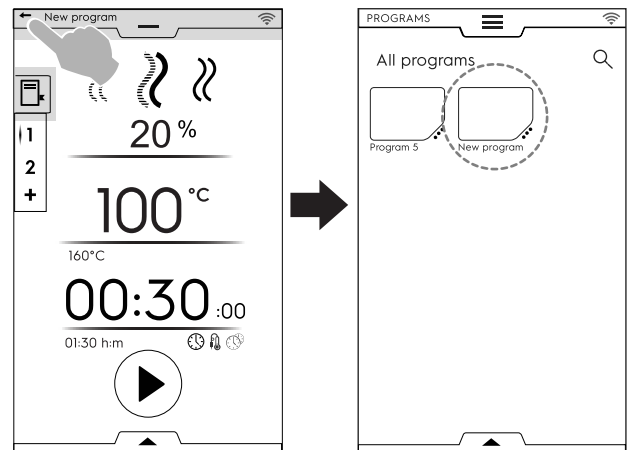
HINWEIS!
Um ein Programm zu suchen, tippen Sie auf das  Symbol und geben den Namen über das eingblendete Tastenfeld ein. Auf dem Display werden dann die Programme angezeigt, die am meisten mit der Eingabe übereinstimmen.

Ein Programm erstellen und speichern

- Wählen Sie einen Zyklus im Manuellmodus (siehe das Kapitel F.6 *MANUELLMODUS*).
- Ändern Sie die Garparameter bei Bedarf nach Ihren Wünschen.
- Rufen Sie die untere Symbolleiste auf und tippen Sie auf das betreffende Symbol, um das Programm zu speichern.
- Editieren Sie den Programmnamen über das eingblendete Tastenfeld und bestätigen Sie ihn.



Das neue Programm wird im Programm-Modus gespeichert.



Bild, Name, Kategorieverknüpfung und Löschen gespeicherter Programme

1. Tippen Sie auf die 3 Punkte neben dem Programmsymbol, um das Menü "Rezepturverwaltung" aufzurufen.

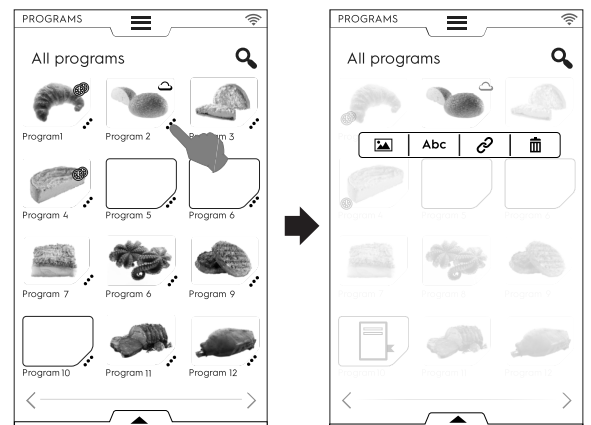
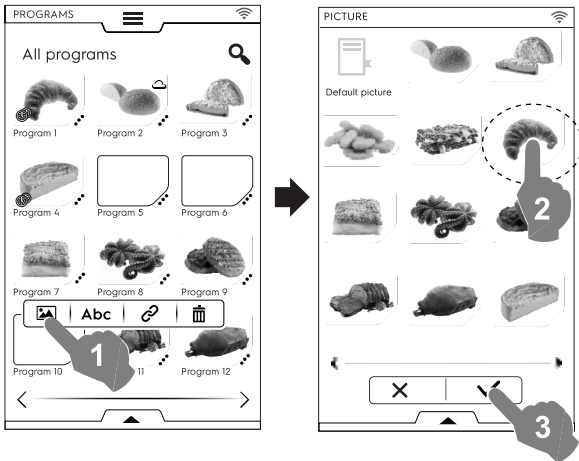
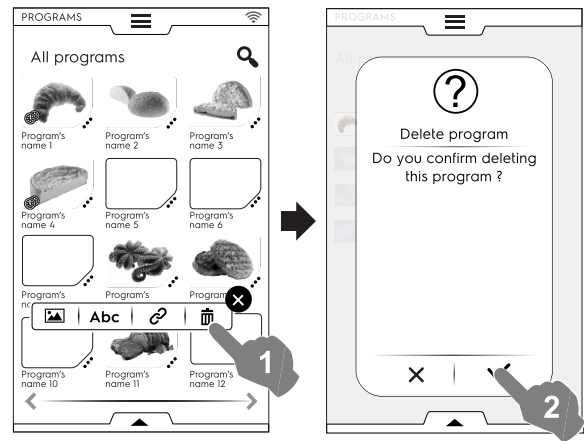


BILD ÄNDERN

- Tippen Sie auf das Bildsymbol, um das Standardbild zu ändern.
Wählen Sie das gewünschte Bild und bestätigen Sie es.



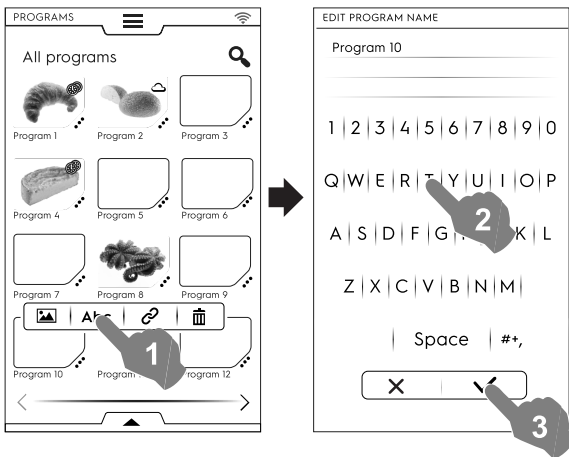
- Tippen Sie auf das Papierkorb-Symbol, um ein Programm zu löschen.
Bestätigen Sie den Löschvorgang.



Abc

NAMEN EDITIEREN

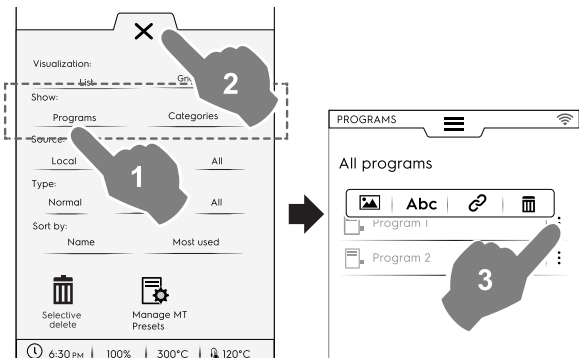
- Tippen Sie auf das "abc"-Symbol, um den Programmnamen zu editieren.
Tippen Sie den neuen Namen ein und bestätigen Sie ihn.



Programmverwaltung über die untere Symbolleiste

Rufen Sie die untere Symbolleiste auf und:

- wählen Sie die Option "Programme", um eine Auflistung sämtlicher Programme aufzurufen.

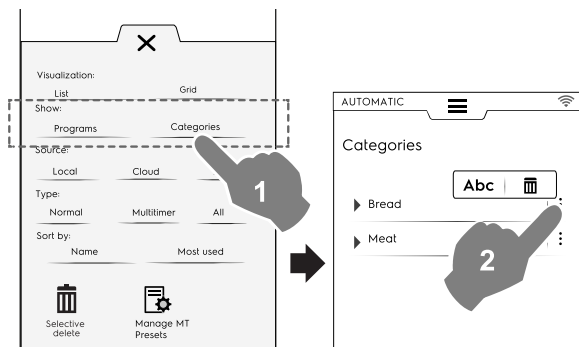


HINWEIS!

Für alle angezeigten Programme öffnen die drei vertikal angeordneten Punkte rechts neben dem gewählten Programm ein Popup-Fenster, in dem Sie ein Bild hinzufügen oder das Programm umbenennen, löschen oder mit einer Kategorie verknüpfen können.

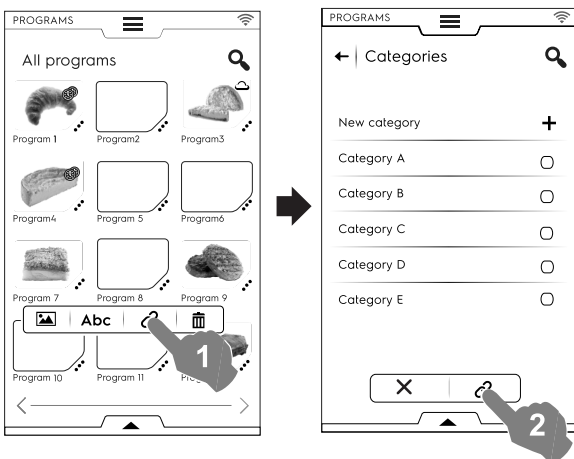
Tippen Sie immer auf X, um die Symbolleiste zu schließen.

- wählen Sie die Option "Kategorien", um eine Auflistung sämtlicher Kategorien aufzurufen.
Die Anzeige der Kategorien kann jeweils auf die Anzeige der damit verknüpften Programme erweitert werden.



EINE KATEGORIE ZUORDNEN

- Tippen Sie auf das Verknüpfungssymbol, um das Programm einer Kategorie zuzuordnen.

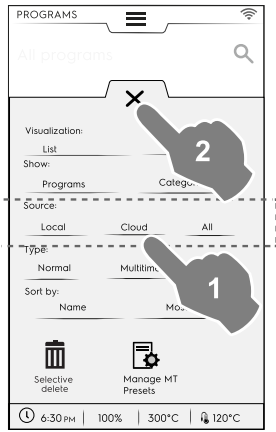


Nachdem Sie eine Kategorie gewählt haben, tippen Sie auf die Verknüpfungs-Schaltfläche.

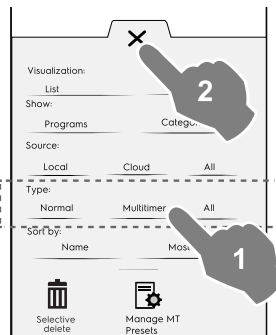


PROGRAMM LÖSCHEN

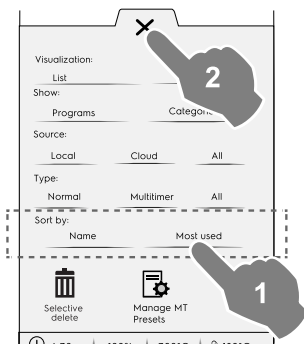
- wählen Sie "Lokal", "Cloud" oder "Alle", um die Programme je nach Quelle oder um alle Programme anzuzeigen.



- Wählen Sie "Normal", "MultiTimer" oder "Alle", um die Programme je nach Typ anzeigen zu lassen.

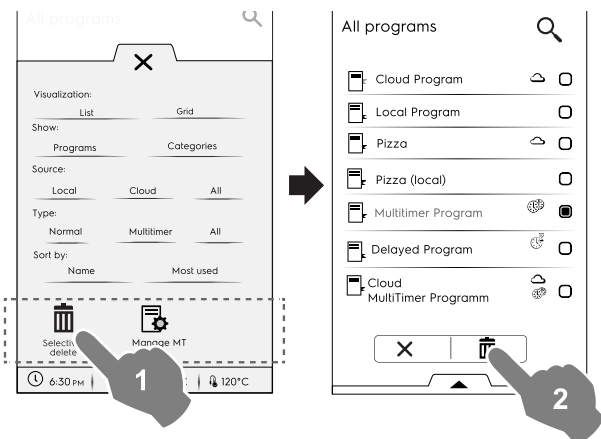


- wählen Sie "Name" oder "Am häufigsten verwendet", um die gewünschten Programme zu sortieren.



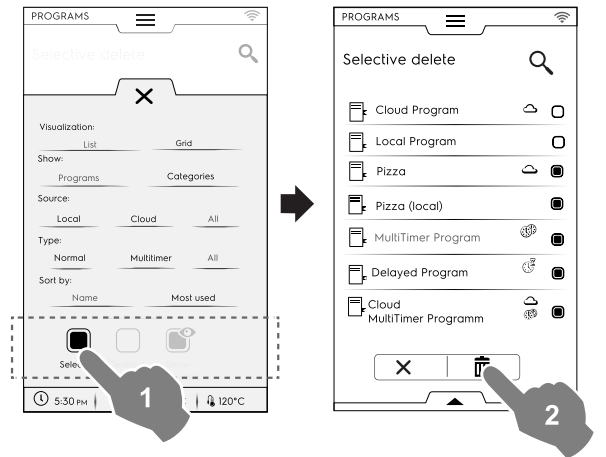
Selektive Löschfunktion

- Rufen Sie die Symbolleiste auf, um die Programme zu wählen, die Sie löschen möchten. Die Liste der Programme wird auf dem Display angezeigt.



- Wählen Sie die zu löschenden Programme oder rufen Sie erneut die Symbolleiste auf und wählen Sie:

, um alle Programme zu wählen.



oder wählen Sie eine der folgenden Optionen:

, um die Auswahl aller Programme aufzuheben.

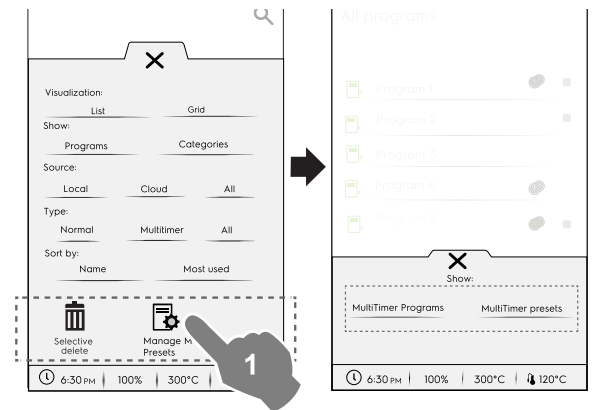
, um nur die gewählten Programme anzuzeigen.

Schließen Sie stets die Symbolleiste, damit Ihre Auswahl auf dem Display angezeigt wird.

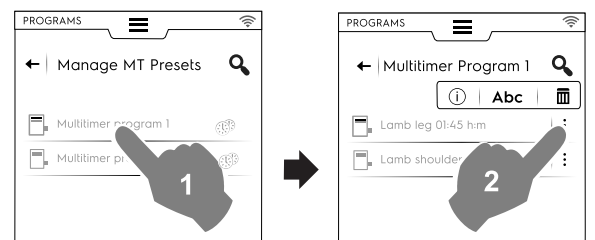
MT-Voreinstellungen verwalten

Sie können Voreinstellungen umbenennen oder löschen und die Informationen zu dem darin enthaltenen Programm aufrufen.

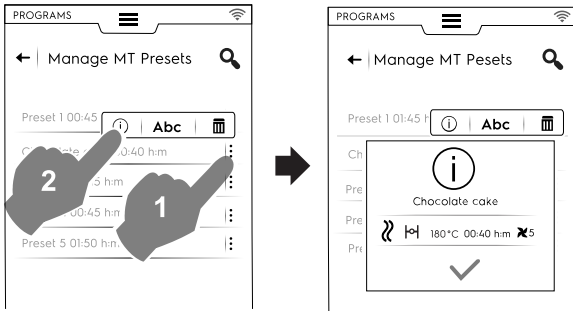
- Tippen Sie auf das betreffende Symbol.




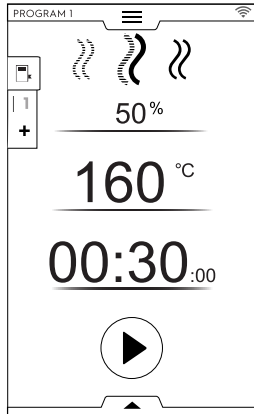
- Wählen Sie **MultiTimer-Programme** , um die MultiTimer-Programme mit den Voreinstellungen anzeigen zu lassen.



- Wählen Sie **MultiTimer-Voreinstellungen**, um alle gespeicherten und in allen MultiTimer-Programmen enthaltenen Voreinstellungen anzeigen zu lassen.




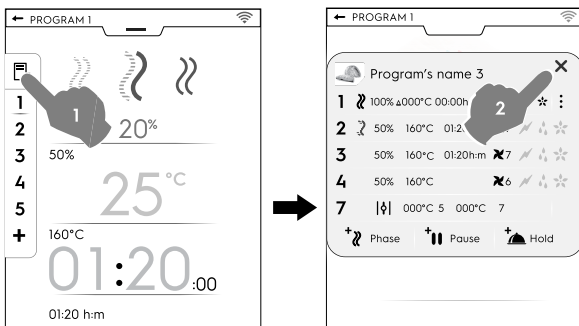
- Wählen Sie ein Programm aus der Liste und tippen Sie auf die Schaltfläche , um es zu starten.



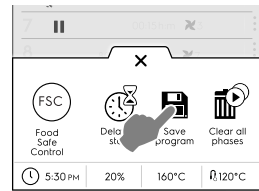
HINWEIS!
Nach dem Aufruf des Programms können Sie es noch ändern, indem Sie weitere **Phasen** oder **Voreinstellungen** hinzufügen.

Phasen in ein Programm einfügen

- Tippen Sie auf die Multiphasen-Symbolleiste, um alle Phasen des gesamten Zyklus anzeigen zu lassen.
- Weitere Phasen einfügen (siehe Abschnitt *Einstellen des Multiphasen-Programms*).
- Tippen Sie auf das Symbol , um das BEARBEITUNGSFENSTER zu schließen.




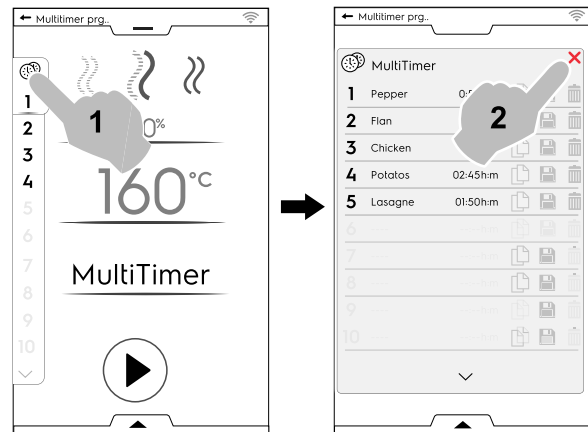
- Rufen Sie die untere Symbolleiste auf und speichern Sie das Programm:



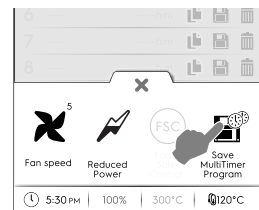
- Ändern Sie den Programmnamen mit Hilfe des eingeblendeten Tastenfelds, um den vorhandenen Namen zu überschreiben.
- Geben Sie einen neuen Namen ein, um das Programm mit dem soeben eingefügten Programmschritt zu speichern.

Voreinstellungen in ein MultiTimer-Programm einfügen

- Tippen Sie auf die MultiTimer-Symbolleiste, um alle Voreinstellungen anzeigen zu lassen, die einem Programm zugeordnet sind.
- Weitere Voreinstellungen einfügen (siehe den Abschnitt *Eine MultiTimer-Option definieren*).
- Tippen Sie auf das Symbol , um das BEARBEITUNGSFENSTER zu schließen.



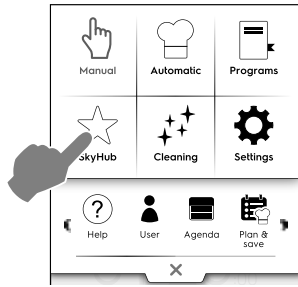
- Nach dem Aufruf der unteren Symbolleiste können Sie:
 - alle Voreinstellungen speichern, um den zuletzt hinzugefügten Zyklus zu speichern.
 - das MultiTimer-Programm speichern. Falls Sie den Namen des soeben geänderten Programms eingeben, erscheint eine Displaymeldung mit der Abfrage, ob Sie das vorhandene Programm überschreiben möchten.



F.9 HOMEPAGE DES FAVORITEN-MODUS (SKYHUB/SOLOMIO)


Dieser Modus ist eine Sammlung von Verknüpfungen zu den am häufigsten verwendeten Funktionen des Ofens, mit der Sie das Anzeigemenü nach Ihren Wünschen anpassen können.

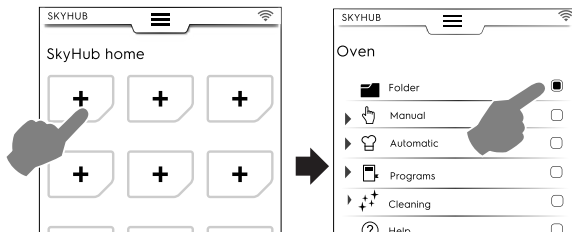
- Wählen Sie den SkyHub-Modus.



- Beim ersten Aufruf enthält das Menü keine Einträge. Sie können ein Verzeichnis mit den am häufigsten verwendeten Funktionen oder eine direkte Verknüpfung mit Ihrer bevorzugten Funktion erstellen.

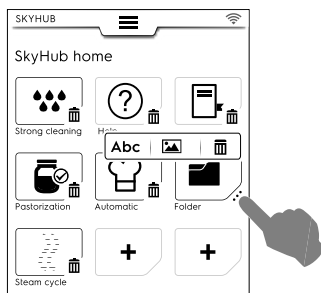
Ein Verzeichnis erstellen

- Tippen Sie auf "+" und wählen Sie .



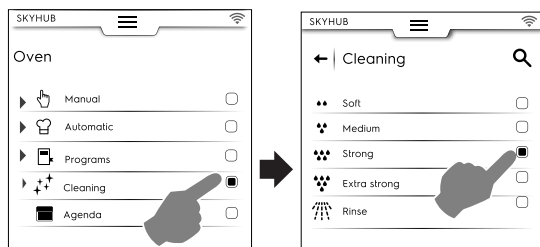
- Sie werden aufgefordert, sofort einen Verzeichnisnamen einzugeben und aus den Vorschlägen ein Symbolbild auszuwählen.


Sie können jederzeit ein anderes Bild wählen oder Verzeichnis umbenennen bzw. löschen.

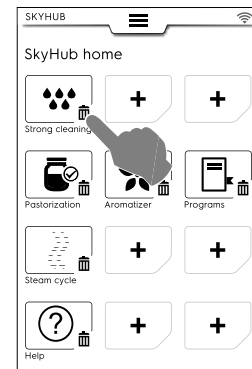


Eine Verknüpfung hinzufügen

- Wählen Sie die gewünschte Funktion (zum Beispiel „Intensiver Reinigungszyklus“) und bestätigen Sie sie.

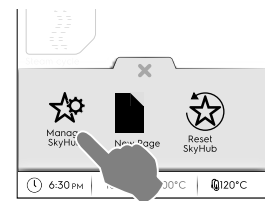


- Um eine Funktion zu löschen, tippen Sie auf das Symbol  in der unteren Ecke.





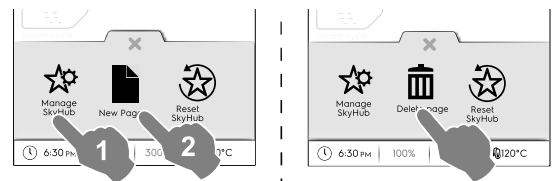
- Um Ihre Favoriten zu speichern, rufen Sie die untere Symbolleiste auf und tippen auf das Symbol „SkyHub verwalten“.


Das grüne Symbol ändert seine Farbe in Weiß. Das BEARBEITEN-Menü wird ausgeblendet und die Anzeige zeigt erneut die Favoritenliste an.





Sonstige Funktionen

- Um weitere Seiten zu erstellen:
 - Tippen Sie auf  und dann auf die  Symbole.



- Um die neue Seite zu speichern, tippen Sie erneut auf . Das Symbol ändert seine Farbe in Weiß.

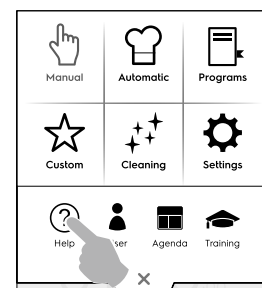
- Um eine neue Seite zu erstellen, tippen Sie auf das zugehörige Symbol .

- Um alle Verknüpfungen, Verzeichnisse und Seiten zu löschen, tippen Sie auf das Symbol .

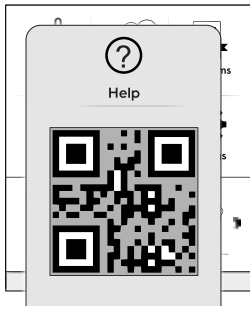
F.10 HILFE-MODUS

Diese Funktion stellt QR-Codes bereit, mit denen Sie die Bedienungsanleitung auf Ihrem Mobilgerät (Smartphone, Tablet oder Laptop) aufrufen können.

- 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.
- Wählen Sie den Hilfe-Modus.



3. Das Display zeigt den QR-Code an.



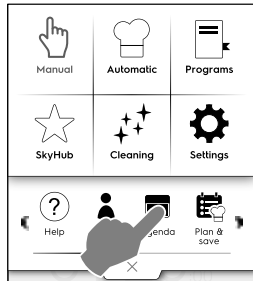
4. Scannen Sie den QR-Code ein.

5. Schlagen Sie in den benötigten Anleitungen nach.

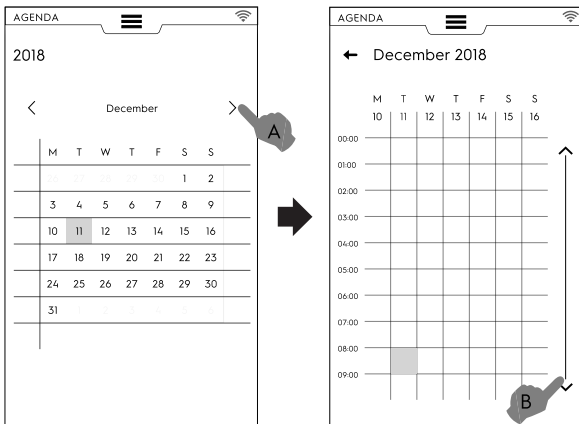
F.11 ZEITPLAN-MODUS (CALENDAR – MY PLANNER)

Diese Funktion ermöglicht, den Gebrauch des Ofens und der Gar- oder Reinigungsprogramme zu planen oder passend zu Ihren Zeitplan Erinnerungen einzustellen.

1. Wählen Sie die Zeitplan-Funktion in der oberen Symbolleiste.



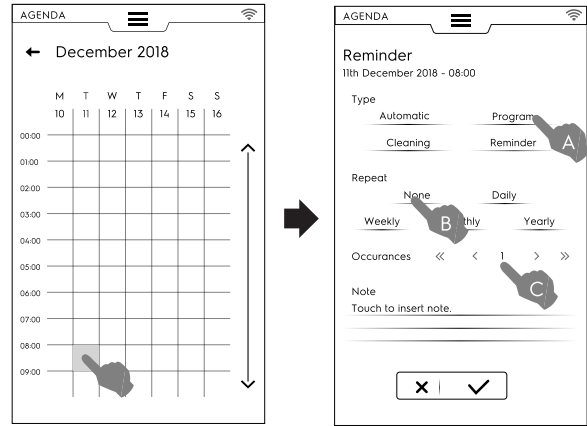
2. Wählen Sie Datum und Uhrzeit.



a. Tippen Sie auf die Schaltfläche, um die Monate durchlaufen zu lassen.

b. Tippen Sie auf die Schaltfläche, um die Uhrzeit durchlaufen zu lassen.

3. Tippen Sie auf die gewünschte Uhrzeit.



a. Wählen Sie den Ereignistyp.

b. Wählen Sie die Häufigkeit.

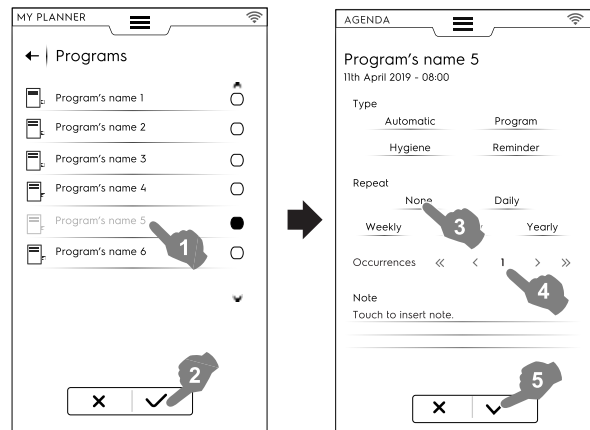
c. Wählen Sie die Ereignisnummer.

Einstellen eines Garprogramms

• Wählen Sie das Datum und die Uhrzeit.

• Wählen Sie den Ereignistyp – In diesem Fall „Programme“.

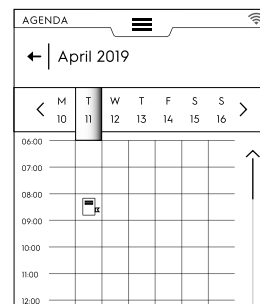
Das Display zeigt die Liste der gespeicherten Programme an. Wählen Sie das gewünschte Programm aus den verfügbaren Programmen aus.



• Wählen Sie die Häufigkeit und die Zahl der Wiederholungen.

• Tippen Sie zur Bestätigung auf ✓.

Das Display zeigt im Kalender das gewählte Programm zur gewünschten Uhrzeit an.



Automatikprogramm-Ereignis

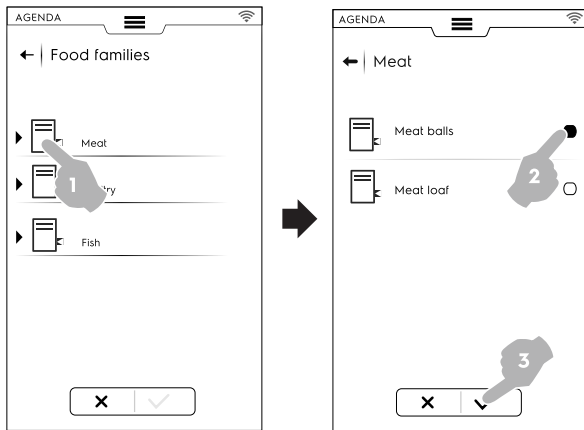
• Wählen Sie das Datum und die Uhrzeit.

• Wählen Sie den Ereignistyp – In diesem Fall „Automatik“.

Das Display zeigt die Liste aller gespeicherten Lebensmittelfamilien an.

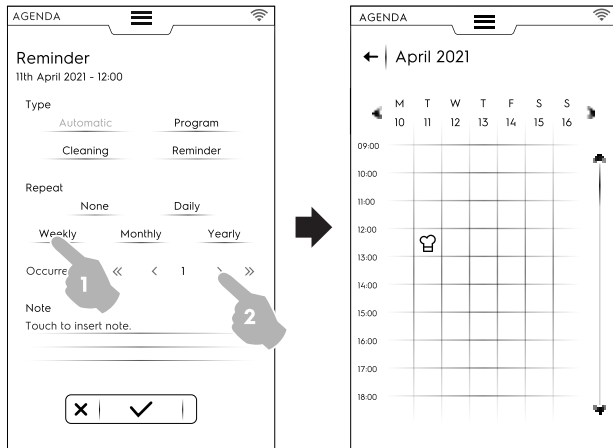
- Wählen Sie die gewünschte Lebensmittelfamilie und die Voreinstellung.

Das Display zeigt die Details des automatischen Programms an



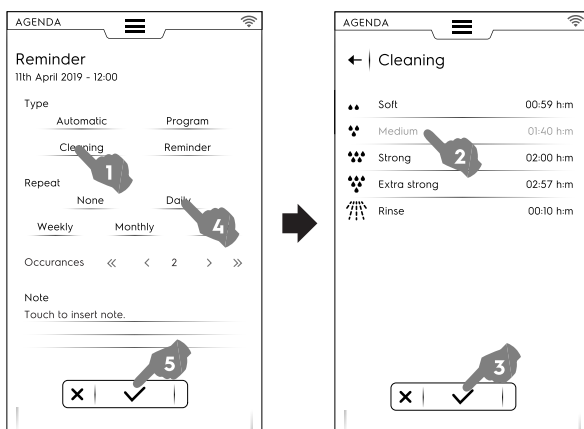
- Wählen Sie die Häufigkeit und die Zahl der Wiederholungen.
- Tippen Sie zur Bestätigung auf ✓.

Das Display zeigt im Kalender das Automatikprogramm zur gewünschten Uhrzeit an.



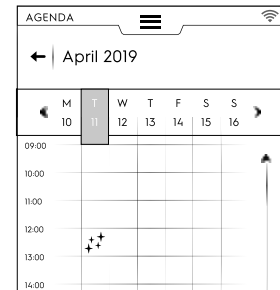
Reinigungseinstellung

- Wählen Sie das Datum und die Uhrzeit.
- Wählen Sie den Ereignistyp – In diesem Fall „Reinigung“.
- Das Display zeigt eine Liste aller Zyklen an.
- Wählen Sie den gewünschten Reinigungszyklus aus den verfügbaren Zyklen aus.
- Das Display zeigt die Details des gewählten Zyklus an.



- Stellen Sie das Zeitintervall und die Anzahl der Wiederholungen des Reinigungszyklus ein.
- Tippen Sie zur Bestätigung auf ✓.

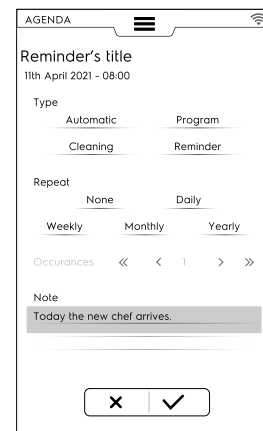
Das Display zeigt im Kalender das gewählte Ereignis zur gewünschten Uhrzeit an.



Das Display zeigt im Kalender den gewählten Reinigungszyklus zur gewünschten Uhrzeit an.

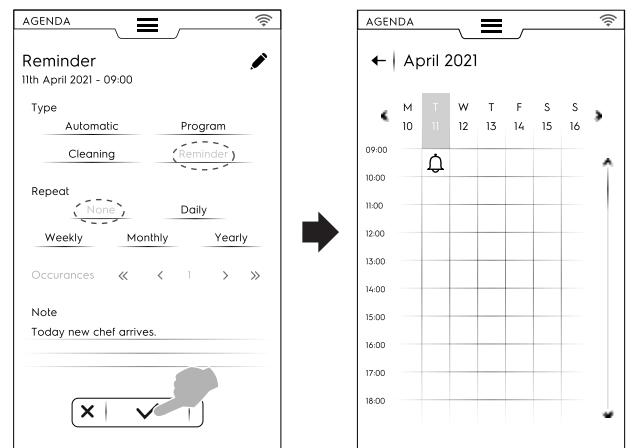
Einstellung der Erinnerungsfunktion

- Wählen Sie das Datum und die Uhrzeit.
- Wählen Sie den Ereignistyp – In diesem Fall „Erinnerungsfunktion“.
- Geben Sie den Titel der Erinnerung über das Tastenfeld ein und tippen Sie zur Bestätigung auf ✓.
- Geben Sie den Text der Erinnerung in das Notizfeld ein und bestätigen Sie die Eingabe.

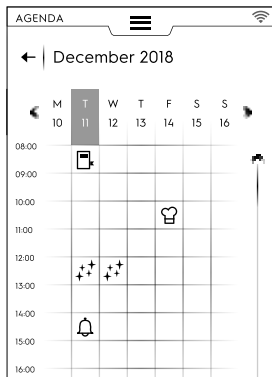


- Wählen Sie die Häufigkeit und die Erinnerungsnummer und bestätigen Sie die Auswahl.
- Tippen Sie zur Bestätigung auf ✓.


Das Display zeigt im Kalender das gewählte Ereignis zur gewünschten Uhrzeit an.

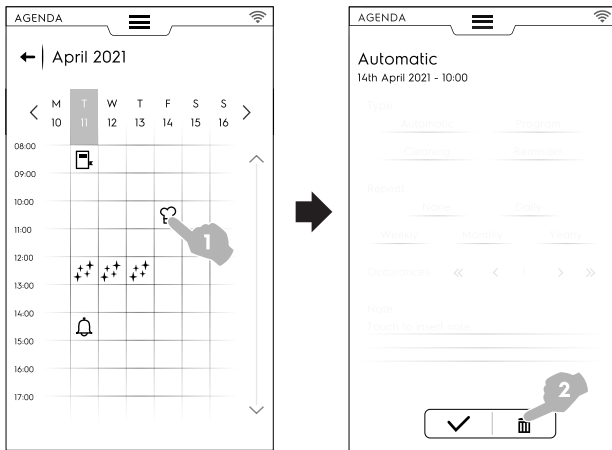


Wenn der Kalender weitere geplante Ereignisse enthält, zeigt das Display sie an:

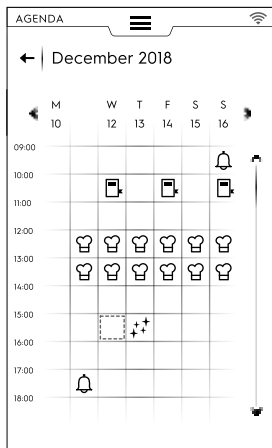


Löschen eines Ereignisses

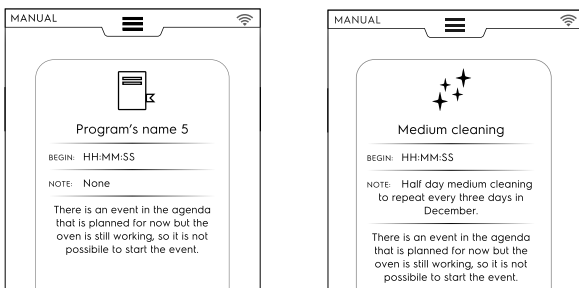
- Wählen Sie ein Ereignis und tippen Sie auf das Symbol , um es zu löschen.



Der Kalender zeigt das Löschen des Ereignisses an:



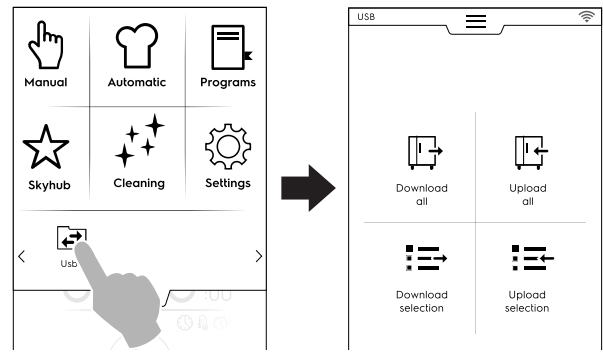
- Falls der Zeitplan ein geplantes Ereignis enthält, während der Ofen in Betrieb ist, meldet das Gerät, dass das Ereignis nicht gestartet werden kann. Dafür müssen Sie dafür ein neues Ereignis planen.



F.12 USB-MODUS

Im "USB"-Modus können Sie Programme, Multitimer-Voreinstellungen und sonstige Daten mit Hilfe eines USB-Sticks in das Gerät übertragen oder daraus auslesen.

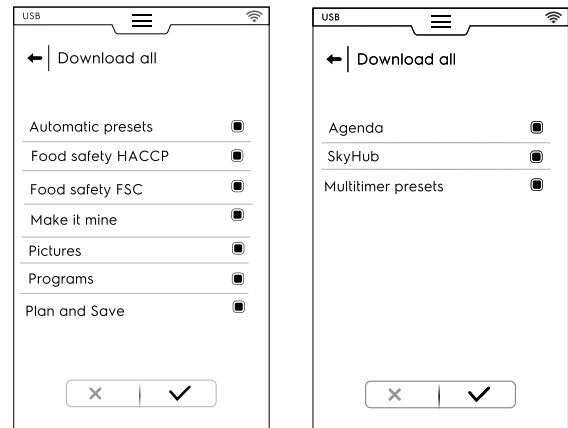
- Wählen Sie die Option „USB“ in der oberen Symbolleiste.




- Wählen Sie die gewünschte Funktion.

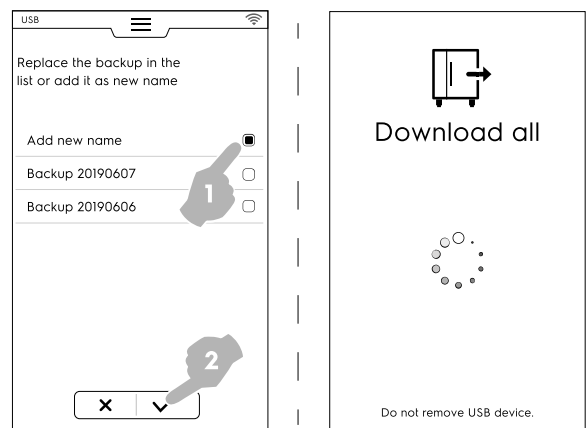
Download all (Alles herunterladen)

- Wählen Sie die Option „Alles herunterladen“.
- Wählen Sie die gewünschten Einträge und bestätigen Sie den Vorgang.



- Der Download kann:
 - ein Backup in der Liste ersetzen.
 - unter einem neuen Namen gespeichert werden.
- Tippen Sie zur Bestätigung auf .
- Falls Sie ein vorhandenes Backup wählen, wird es vom Ofen überschrieben.

Wenn Sie „Add new name“ wählen, können Sie den neuen Namen über das eingeblendete Tastenfeld eintippen. Falls der neue Name schon vorhanden ist, informiert ein Pop-up-Fenster Sie darüber, dass Sie den Namen ändern müssen.



Das Herunterladen beginnt.



HINWEIS!

Ziehen Sie den USB-Stick während des Herunterladens der Daten nicht ab.

Upload all (Alles hochladen)

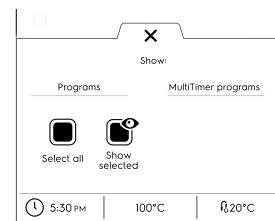
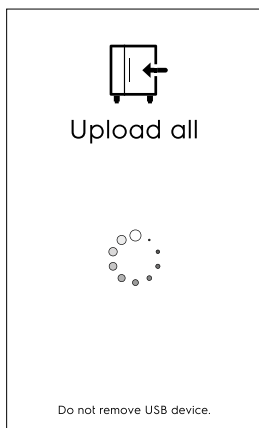
- Wählen Sie die Option „Alles hochladen“.
- Wählen Sie ein vorhandenes Backup. Wählen Sie dann die dem gewählten Backup zugeordneten, gewünschten Einträge.



WICHTIGE HINWEISE

Beim Übertragen von Programmen in das Gerät werden die schon im Gerät gespeicherten Programme gelöscht.

- Bestätigen Sie die Auswahl. Die Datenübertragung in das Gerät beginnt.



Alle auswählen

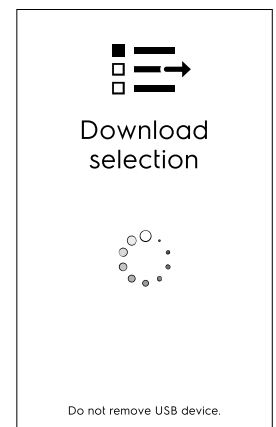
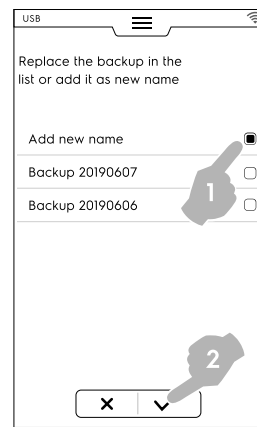


Ausgewählte anzeigen

Tippen Sie auf „Programme“ u./o. „MultiTimer-Programme“. Sobald die Beschriftungen ihre Farbe in Grün gewechselt haben, werden alle zugehörigen Programme auf dem Display angezeigt.

- Das soeben erstellte Backup kann ein schon vorhandenes Backup ersetzen oder unter einem neuen Namen gespeichert werden.

Falls der neue Name schon vorhanden ist, informiert ein Pop-up-Fenster Sie darüber, dass Sie den Namen ändern müssen.



Die Datenübertragung auf das Speichermedium beginnt.

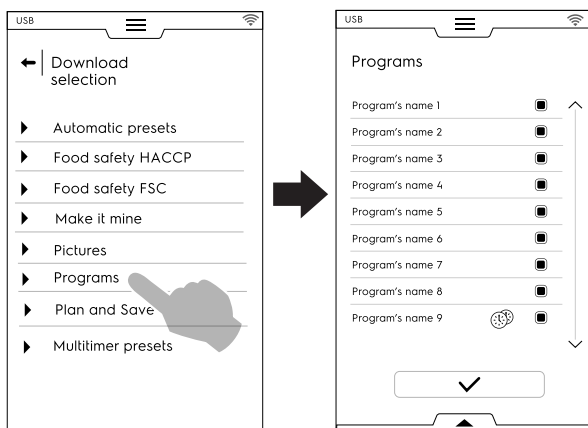


HINWEIS!

Um die Daten von My Planner/Agenda auszulesen, gehen Sie in das Menü "Download all" (Alles herunterladen) und heben alle Auswahlen der Daten außer für „My Planner/Agenda“ auf.

Download selection (Auswahl herunterladen)

- Wählen Sie die Option „Auswahl herunterladen“.
- Erweitern Sie die Ansicht der Einträge. Alle zugeordneten Dateien werden ausgewählt.

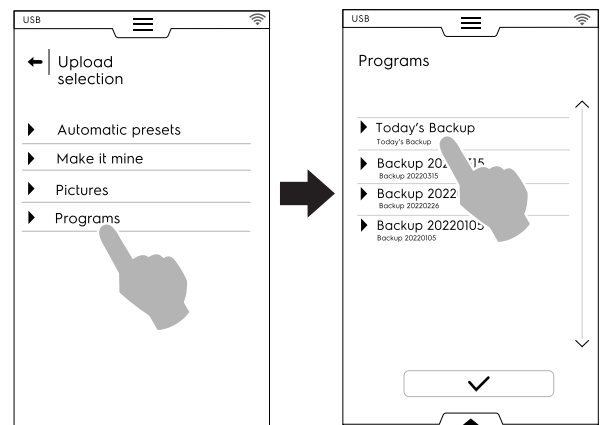


- Heben Sie die Auswahl der benötigten Dateien auf und tippen Sie auf ✓, um den Vorgang zu bestätigen.

Sie können alle Dateien auswählen oder die gewünschten Dateien einzeln mit Hilfe der **unteren Symbolleiste** markieren:

Upload selection (Auswahl hochladen)

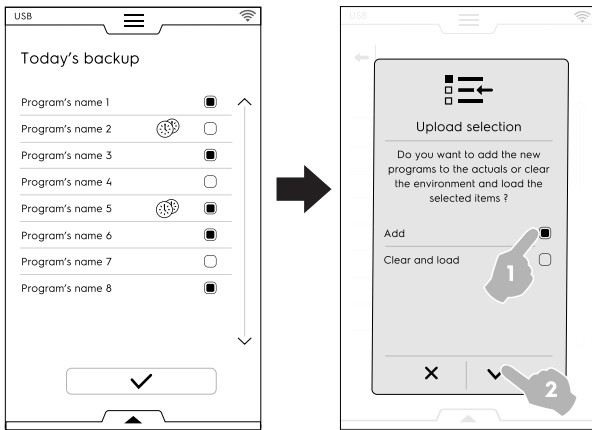
- Wählen Sie die Option „Auswahl hochladen“.
- Erweitern Sie die Ansicht der Einträge. Es werden die damit verknüpften Backups angezeigt.
- Wählen Sie das gewünschte Backup aus der Liste.



- Alle zugeordneten Dateien werden ausgewählt. Heben Sie die Auswahl der nicht benötigten Dateien auf und tippen Sie auf ✓, um den Vorgang zu bestätigen.

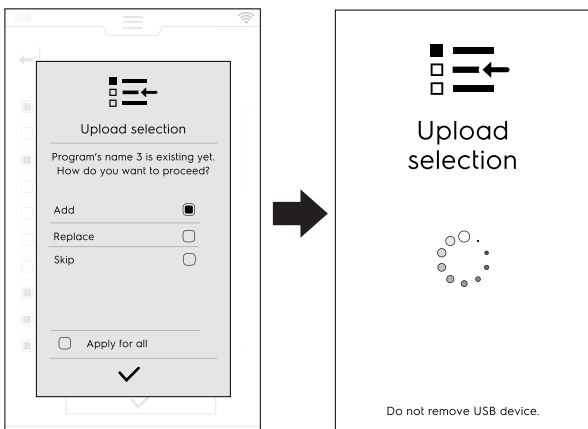
Bezüglich der ausgewählten Dateien fordert der Ofen Sie auf, aus folgenden Optionen zu wählen:

- Zu schon vorhandenen Dateien hinzufügen.
- Die vorhandenen Dateien löschen und die gewählten Einträge in das Gerät übertragen.



- Falls Sie "Hinzufügen" wählen und ein Dateiname schon vorhanden ist, erscheint ein Popup-Fenster mit der Frage, wie Sie weiter vorgehen möchten:

- Umbenennen
- Ersetzen
- Überspringen

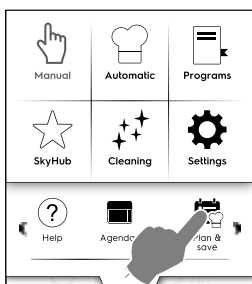


Bestätigen Sie die Auswahl; danach beginnt das Hochladen.

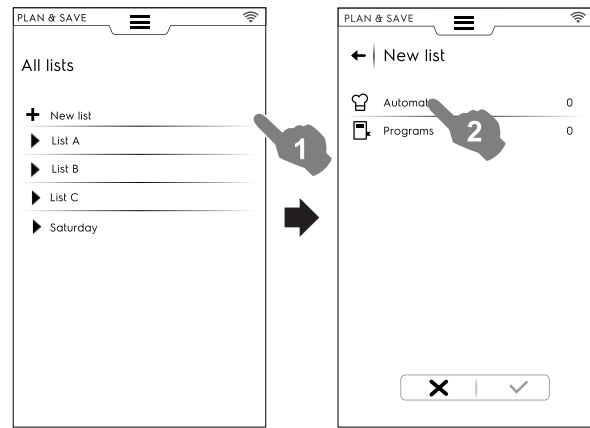
F.13 ZEITPLAN-FUNKTION / OPTIMIERTES GAREN

Diese Funktion ermöglicht die Optimierung einer Sequenz aufeinanderfolgender Garprozesse, um den Energie- und Wasserverbrauch der Übergangsphasen zu verringern.

1. Wählen Sie die Zeitplan-Funktion in der oberen Symbolleiste.



2. Wählen Sie eine vorhandene Liste oder erstellen Sie eine neue Liste.

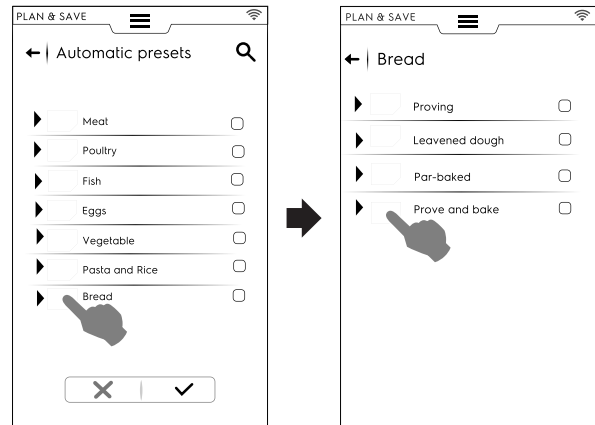


Eine neue Liste erstellen

- a. Tippen Sie auf "+", um eine neue Liste zu erstellen.
- b. Tippen Sie auf eine Zeile, um eine automatische Voreinstellung oder ein Programm zu wählen.

Wählen einer automatischen Voreinstellung

- Wählen Sie AUTOMATIK: Es werden alle Lebensmitteltypen angezeigt. Erweitern Sie die Ansicht des gewünschten Lebensmitteltyps.
- Erweitern Sie die Ansicht der damit verknüpften Einträge, um die gewünschte Voreinstellung (bzw. die Voreinstellungen) zu finden.



- Tippen Sie zur Bestätigung auf das Symbol ✓.

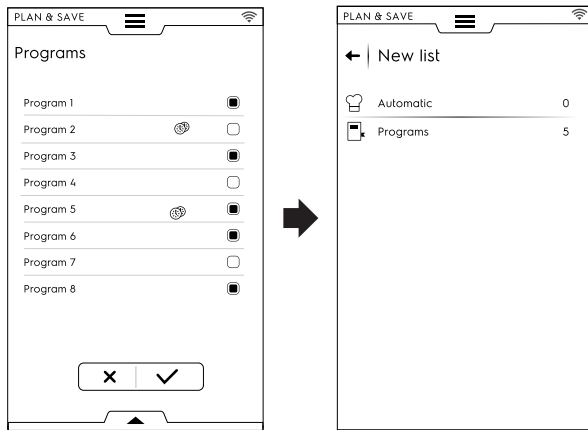


Das Display zeigt die Übersichtsseite mit der Anzahl der gewählten **Automatik**-Voreinstellungen an.

Auswahl eines Programms

- Tippen Sie auf PROGRAMME: Es werden sämtliche verfügbaren Programme angezeigt.
- Wählen Sie das gewünschte Programm (bzw. die Programme).

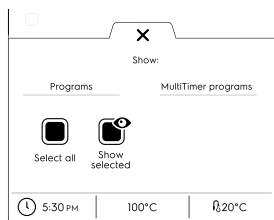
- Tippen Sie zur Bestätigung auf das Symbol ✓.



Das Display zeigt die Übersichtsseite an, auf der die Anzahl der gewählten **Programme** angezeigt wird.

Sie können alle Programme auswählen oder die gewählten Programme mit Hilfe der unteren Symbolleiste überprüfen:

- Rufen Sie die untere Symbolleiste auf.
- Wählen Sie die gewünschte Funktion aus.

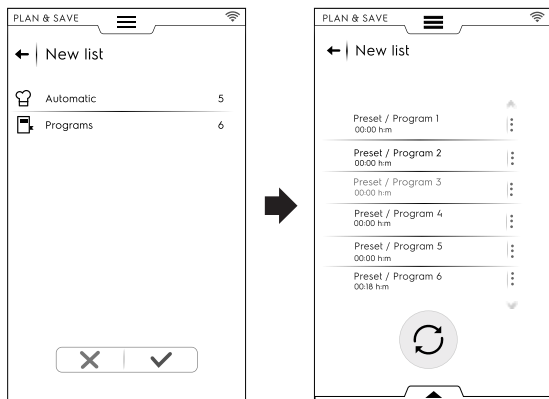


Alle Auswählen

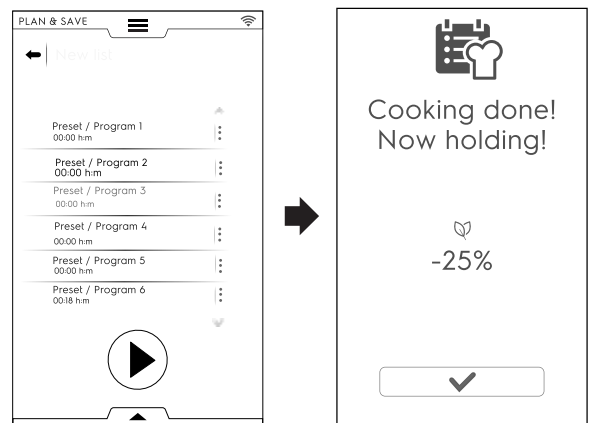
Ausgewählte anzeigen

3. Nachdem Sie eine Sequenz von Garvorgängen gewählt haben:

- Tippen Sie zur Bestätigung auf das Symbol ✓. Es erscheint die Liste der gewählten Garprozesse.
- Tippen Sie auf das Symbol ⚙️, um die Optimierung zu starten.



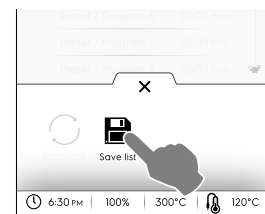
4. Nachdem der Ofen die Sequenz optimiert hat, tippen Sie auf die Schaltfläche ▶️, um die Ausführung zu starten.



Der Ofen beginnt mit dem Vorheizen. Nachdem der letzte Garvorgang ausgeführt wurde, zeigt das Display die voraussichtliche Energieverbrauchs-Ersparnis an.

Eine Liste speichern

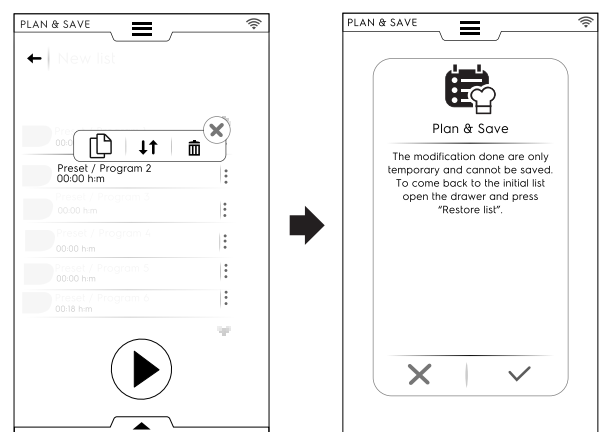
- Rufen Sie die untere Symbolleiste auf.
- Wählen Sie „Save list“ [Liste speichern].
- Geben Sie den neuen Namen ein.



Falls der Name der neuen Liste schon existiert, erscheint ein Popup-Fenster mit der Abfrage, ob Sie ihn überschreiben oder umbenennen möchten.

Eine Listensortierung ändern

- Tippen Sie auf die drei Punkte in der Zeile des Garvorgangs, der entfernt werden soll.
- Tippen Sie auf ⬇️⬆️, um den Eintrag zu verschieben. Eine Popup-Meldung informiert Sie darüber, dass diese Änderung nicht gespeichert werden kann.

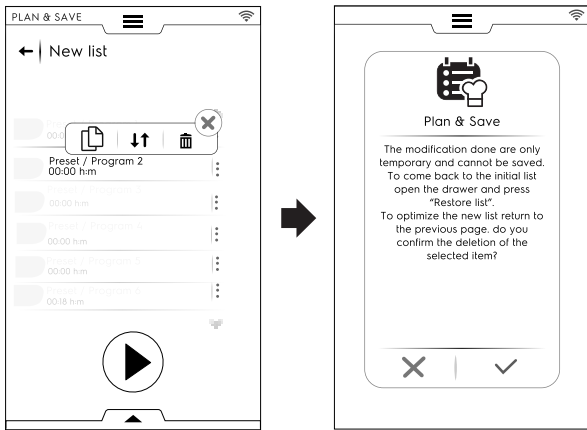



- Alle sonstigen Zeilen werden hervorgehoben angezeigt. Tippen Sie auf die Zeilenposition, zu der Sie den Garvorgang verschieben möchten.
- Um die anfängliche Liste wiederherzustellen, rufen Sie die untere Symbolleiste auf und tippen auf ⚙️ „Liste wiederherstellen“.


Einen Listeneintrag löschen

- Tippen Sie auf die drei Punkte in der Zeile des Garvorgangs, der gelöscht werden soll. Eine Popup-Meldung informiert Sie darüber, dass diese Änderung nicht gespeichert werden kann.

- Tippen Sie auf das Symbol , um den Eintrag zu löschen.



Um die anfängliche Liste wiederherzustellen, rufen Sie die untere Symbolleiste auf und tippen auf  (Liste wiederherstellen).

- Die Liste kann nicht erneut optimiert werden. Tippen Sie auf die Schaltfläche , um die Ausführung zu starten.


F.14 SKYDUO/MATCH-MODUS (je nach Modell - Option)

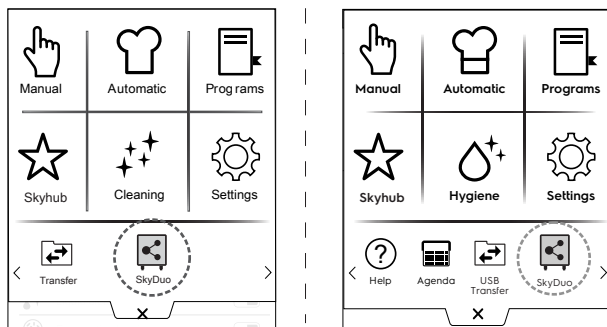
Diese Option kann auf Wunsch aktiviert werden. Sie funktioniert nur zusammen mit einer WLAN- oder Ethernet-Verbindung, die von einem autorisierten Servicetechniker installiert werden muss, und ermöglicht den Zusammenschluss des Ofens mit einem Schockkühler.





WICHTIGE HINWEISE

Vergewissern Sie sich, dass Sie die SkyDuo/Match-Option in beiden Geräten aktiviert haben. Nur ein autorisierter Servicetechniker kann die SkyDuo/Match-Option installieren und aktivieren.

Wenn die SkyDuo/Match-Symbole  auf beiden Geräten die Farbe Grün haben (siehe die nachstehende Abbildung), funktioniert die Verbindung vorschriftsgemäß.



Um die SkyDuo/Match-Funktion zu aktivieren (bzw. zu deaktivieren) tippen Sie auf das grüne Symbol und dann auf die Schaltfläche  /  des Displays, um den SkyDuo/Match-Status zu ändern.

Die Synchronisierung kann an jedem der beiden Geräte (aufrufendes und empfangendes Gerät) gestartet werden.

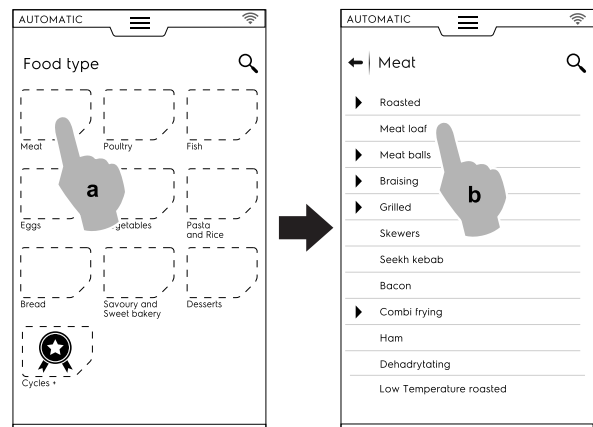
Die Suche nach einem ähnlichen Programm auf den beiden Geräten berücksichtigt alle Programme, die mindestens **ein Wort** aus dem Programmnamen des aufrufenden Geräts enthält. Das empfangende Gerät schlägt alle Zyklen vor, die diese Kriterien erfüllen.

Jetzt können Sie den SkyDuo/Match-Modus sowohl im Automatikbetrieb als auch im Programm-Modus einsetzen.

AUTOMATIKMODUS

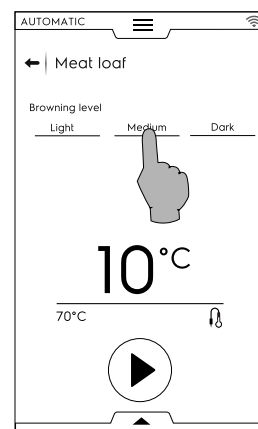
1. Wählen Sie zum Beispiel einen Garzyklus im Automatikmodus des Ofens.

- A. Wählen Sie den Lebensmitteltyp (zum Beispiel „Meat“ für Fleisch).



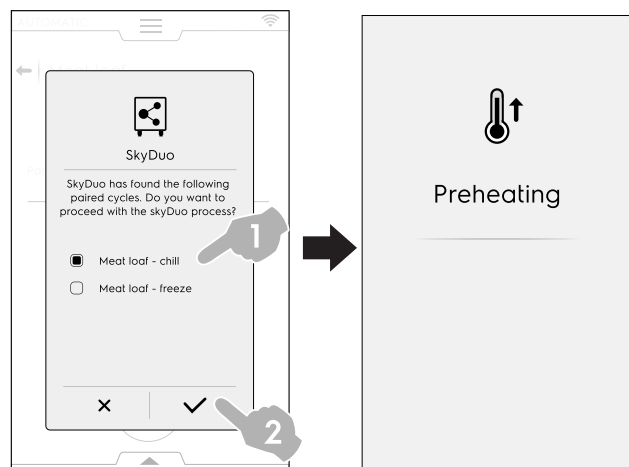
- B. Wählen Sie den gewünschten Garvorgang für das Lebensmittel (zum Beispiel „Meat loaf“ für Hackbraten).

- C. Wählen Sie die Garparameter, falls vorhanden. In diesem Fall wählen Sie die Bräunungsstufe und die Kerntemperatur.





- D. Starten Sie den Zyklus.

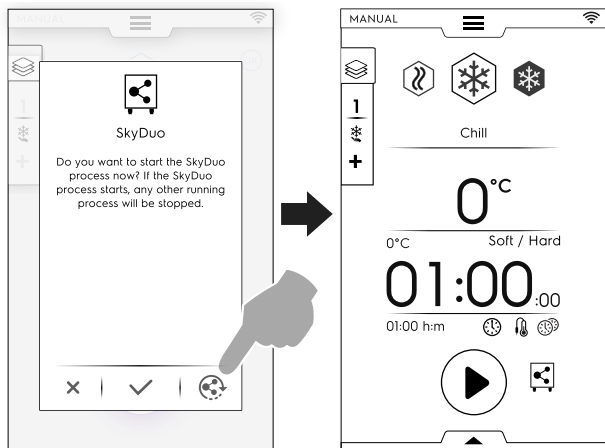
2. Der mit dem Schockkühler verbundene OFEN hat einen gekoppelten Zyklus im Schockkühler gefunden. Wählen Sie den gewünschten Zyklus (zum Beispiel „X-Chill“) und bestätigen Sie die Auswahl.




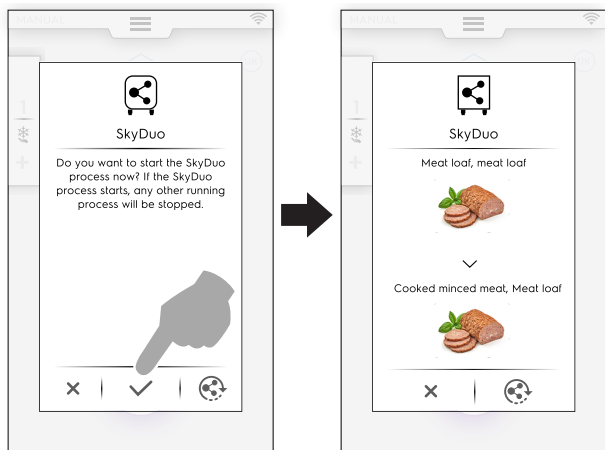
3. Der SCHOCKKÜHLER fragt mit einer Meldung, wie er vorgehen soll. Sie können:


- Den Vorgang abbrechen: Tippen Sie auf , um den Vorgang zu beenden.

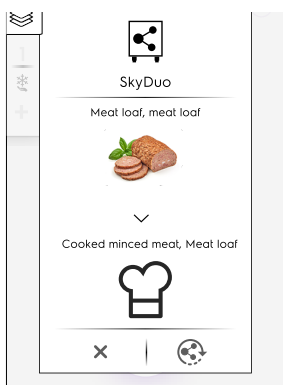
- Die Synchronisierung verschieben: Tippen Sie auf das Symbol , um die Verbindung mit dem Ofen zeitlich zu verschieben.



- Die Synchronisierung bestätigen: Tippen Sie auf das Symbol , um den SkyDuo-Prozess im Schockkühler verzögerungslos zu starten. Alle sonstigen laufenden Prozesse werden angehalten.



HINWEIS! Falls ein Automatikzyklus keinem der Geräte grafisch zugeordnet ist, wird er durch das Symbol  ersetzt.



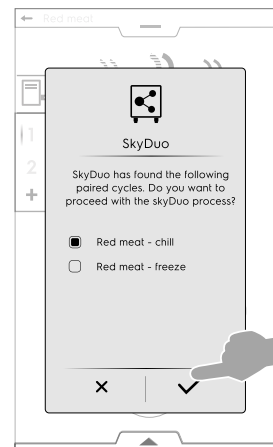
4. Einige Minuten bevor der Ofenzyklus endet, startet der Vorkühlzyklus des Schockkühlers, um die Kammer für die soeben gegarten Lebensmittel vorzubereiten. Falls Sie den SkyDuo Prozess zeitlich verschoben hatten, erscheint einige Minuten vor dem Ende des Garzyklus im Ofen ein neues Popup-Fenster mit der Synchronisierungsanforderung. Sie können den Vorgang auch jetzt noch bestätigen oder zeitlich verschieben.

PROGRAMM-MODUS



1. Wählen Sie im Programm-Modus des Ofens einen Garzyklus (zum Beispiel für rotes Fleisch).

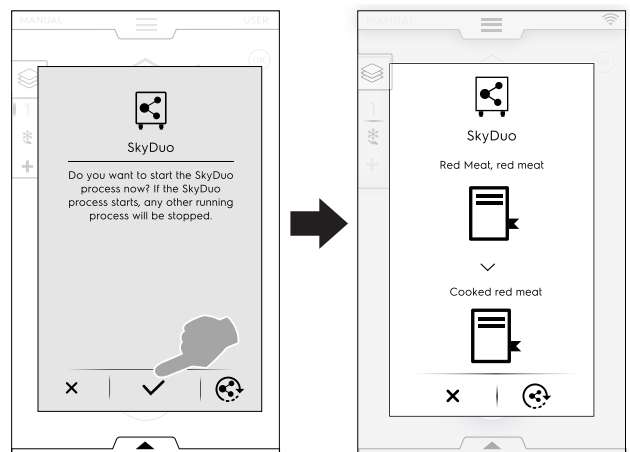
2. Starten Sie den Zyklus.


3. Der an den Schockkühler angeschlossene Ofen schlägt alle Zyklen vor, die mindestens **ein Wort** aus dem Programmnamen im Schockkühler enthalten. Wählen Sie den gewünschten Zyklus und bestätigen Sie die Auswahl.



4. Im SCHOCKKÜHLER können Sie:

- Den Vorgang durch Antippen von  stoppen.
- Die Synchronisierung bestätigen.
- Die Synchronisierung durch Antippen des Symbols  zeitlich verschieben.



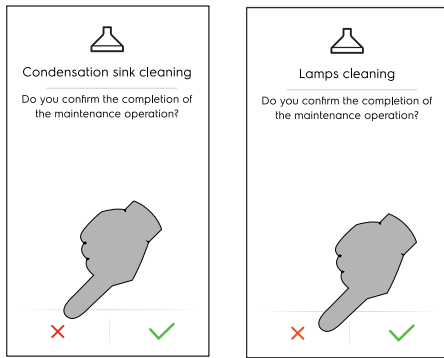
HINWEIS! Falls ein Programm keinem der Geräte grafisch zugeordnet ist, wird es durch das Symbol  ersetzt.

5. Einige Minuten bevor der OFENZYKLUS endet, startet der Vorkühlzyklus des SCHOCKKÜHLERS, um die Kammer für die soeben gegarten Lebensmittel vorzubereiten. Falls Sie den SkyDuo Prozess zeitlich verschoben hatten, erscheint einige Minuten vor dem Ende des Garzyklus im Ofen ein neues Popup-Fenster mit der Synchronisierungsanforderung.

F.15 DUNSTABZUGSHAUBEN-MANAGEMENT

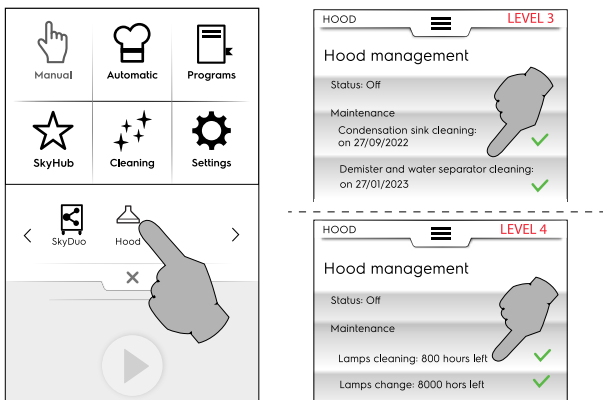
Wenn die Dunstabzugshaube am Ofen installiert und eingeschaltet ist, erscheinen auf dem Ofen-Display verschiedene Popup-Fenster als Erinnerung, dass die Dunstabzugshaube nach einer bestimmten Betriebsdauer gewartet werden muss. Diese Erinnerungsmeldungen können ausgeblendet oder - falls die Wartung vom Kundendienst ausgeführt wurde - quittiert werden.

- Um das Popup-Fenster auszublenden, tippen Sie auf ✕.



Die Erinnerungsmeldung erscheint nur nach 7 Tagen Dauerbetrieb.

- Sie können kontrollieren, wie viel Zeit bis zur nächsten Wartung der Dunstabzugshaube bleibt:



F.16 REINIGUNGSMODUS

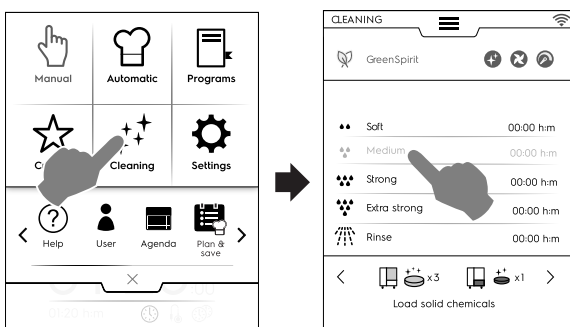
Die "Reinigungsfunktion" ermöglicht die automatische Reinigung der Ofenkammer mit dem am besten geeigneten Programm.



WICHTIGE HINWEISE

Um Materialschäden, Verletzungen oder schwere Unfälle zu verhindern, müssen Sie vor dem Spülprogramm grundsätzlich alle Gegenstände (Trays, Zubehör usw.) mit Ausnahme der Schublade aus der Ofenkammer entfernen.

1. Tippen Sie auf das Reinigungssymbol und wählen Sie das gewünschte Programm.



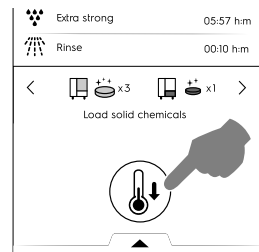
ERZWUNGENES ABKÜHLEN

- Wenn die Garraumtemperatur zu hoch ist, fordert der Bratofen Sie auf, vor dem Start eines Reinigungszyklus das zwangsweise Abkühlen auszuführen.

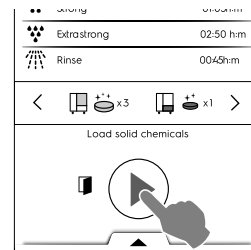


Tippen Sie auf die Schaltfläche ✓, um das Abkühlen zu bestätigen.

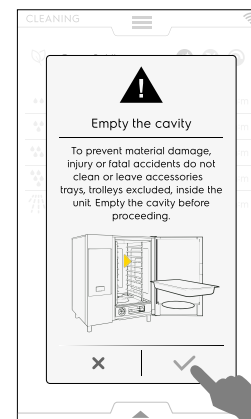
- Wenn Sie es nicht bestätigen, sind die Reinigungszyklen nicht verfügbar. Drücken Sie auf die in der Abbildung gezeigte Schaltfläche, um das Abkühlen zu starten.



2. Tippen Sie auf die Schaltfläche ▶, um das Programm zu starten.

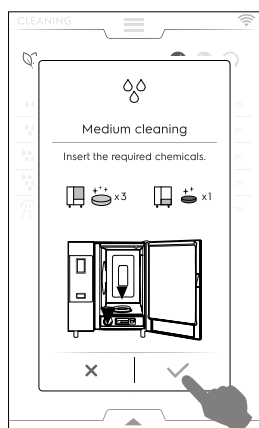


3. Eine Displaymeldung erinnert Sie daran, **SÄMTLICHE GEGENSTÄNDE** (Kochtöpfe, Trays, Sonstiges!) aus dem Garraum zu nehmen und evtl. an den Ofen angeschlossene Zusatzausrüstungen zu entfernen. Öffnen Sie die Tür und **NEHMEN SIE ALLE GEGENSTÄNDE aus dem Garraum.**



4. Tippen Sie zur Bestätigung, dass der Garraum leer ist, auf die Schaltfläche ✓.

5. Eine Displaymeldung fordert Sie auf, je nach dem gewählten Zyklus die verschiedenen Reinigungschemikalien in die jeweiligen Fächer zu füllen. Geben Sie die Reinigungsmittel in die Mitte des Kammerbodens bzw. in die dafür vorgesehene Schublade (die Position ist je nach Modell unterschiedlich).



HINWEIS!
Beachten Sie bezüglich der Mengendosierung die Hinweise auf dem Display.

6. Tippen Sie dann auf ✓ zur Bestätigung, dass das Reinigungsmittel eingefüllt wurde.



WICHTIGE HINWEISE

Wenn die Garraumtemperatur höher als 40 °C [104 °F] ist, schaltet der Ofen vor einem Reinigungszyklus ein zwangsweises Abkühlen. **Geben Sie das Reinigungsmittel erst in das Gerät, nachdem das Abkühlen abgeschlossen ist, da eine hohe Temperatur eine chemische Reaktion auslösen kann!**

7. Schließen Sie die Tür; das Reinigungsprogramm startet.

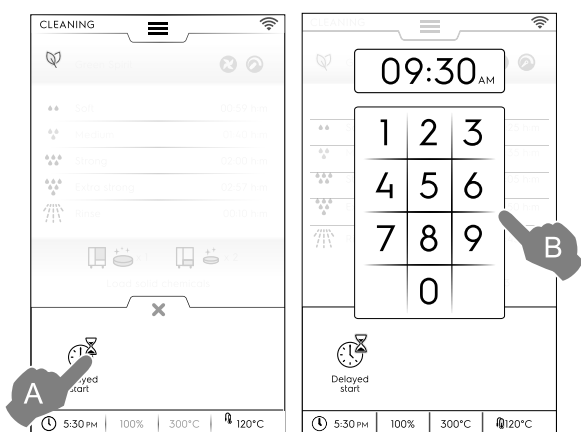


WICHTIGE HINWEISE

Öffnen Sie während des Reinigungsprogramms nicht die Tür!

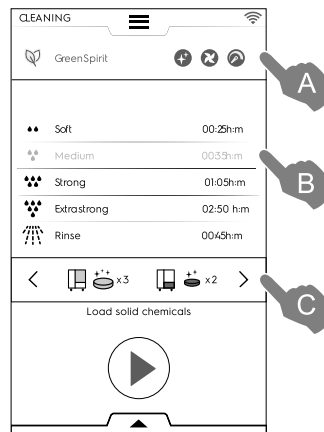
Einstellung der Startverzögerung

- Bevor Sie die Taste ▶ antippen, rufen Sie die untere Symbolleiste auf und wählen das Startverzögerungs-Symbol.



- Stellen Sie die Startverzögerung über das Tastenfeld ein. Tippen Sie auf ▶, um das Programm zu starten. Öffnen Sie die Tür, nehmen Sie alle Gegenstände aus dem Garraum und füllen Sie die erforderlichen Reinigungsmittel ein. Bestätigen Sie die Handlungen stets durch Antippen von ✓. Die Startverzögerung ist hiernach aktiviert.

Der Bildschirm ist in folgende Bereiche unterteilt:



Legende

- A GREEN SPIRIT – ECONOMIZER
- B REINIGUNGSZYKLEN
- C REINIGUNGSMITTEL

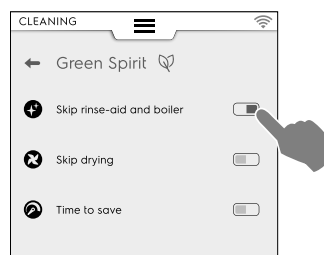
A – GREEN SPIRIT – ECONOMIZER (diese Funktion wird evtl. nicht auf dem Display angezeigt)

Mit den folgenden Funktionen können Sie den Energieverbrauch senken und die chemische Auswirkung auf die Umwelt begrenzen.

- ⊕ Aktivieren Sie diese Funktion, um die Verwendung von Klarspül- und Entkalkungsmittel auszuschließen. Klarspülmittel und Entkalken des Boilers überspringen (**bei Modellen mit Boiler**). Denken Sie bitte daran, dass in Kammer und Boiler Kalkspuren zurückbleiben können. Klarspülmittel überspringen (**bei Modellen ohne Boiler und Modellen, die Flüssigreiniger verwenden**). Denken Sie bitte daran, dass in der Kammer Kalkspuren zurückbleiben können.
- ⊗ Aktivieren Sie diese Funktion, um die Trocknungsphase zu überspringen. – Trocknungsphase überspringen
Öffnen Sie nach der Reinigung die Tür, um den Ofen zu belüften.
- ⌚ Aktivieren Sie diese Funktion, um die Verwendung von Chemikalien zu verringern. – Uhrzeit speichern
Denken Sie bitte daran, dass die Zeitdauer verlängert wird, um die Reinigungswirkung mit verringertem Energie- und Reinigungsmittelverbrauch zu optimieren.

Einstellung Green Spirit/Economizer

Aktivieren Sie die benötigte Funktion wie in der Beispielabbildung:



B - REINIGUNGSZYKLEN

Soft	Reinigung für geringe Verschmutzung durch Dampfgaren, Backen oder einfache Beladung mit Gartemperaturen unter 200°C
Medium	Reinigung für mittlere Verschmutzung durch Dampfgaren, Backen oder einfache Beladung mit Gartemperaturen unter 200°C
Strong	Reinigung für mittlere bis starke Verschmutzung und Ablagerungen durch Rösten und Grillen.
Extra Strong	Reinigung für starke Verschmutzung durch intensives Rösten und Grillen mit mehreren Beladungen.
Rinse	Spülen mit kaltem Wasser

Die Reinigungsdauer kann je nach Komplexität des Programms und der Ofengröße auf 10 Minuten bis ca. 3 Stunden eingestellt werden. Der Ofen zeigt die Dauer der einzelnen Programme an.

C - REINIGUNGSMITTEL

- Tippen Sie auf “<“ oder “>“ (vor / zurück), um den Reinigungsmitteltyp zu wählen, der verwendet werden soll.



WICHTIGE HINWEISE

Um beste Reinigungsergebnisse zu erzielen und das Gerät während der Reinigungsprogramme optimal zu schützen, sollten Sie ausschließlich von Electrolux Professional freigegebene Reinigungsmittel, Klarspülmittel und Entkalker verwenden, die gemäß den aktuellen Vorschriften und Bestimmungen Flüssigkeitskategorie 3 erfüllen.



WICHTIGE HINWEISE

Verwenden Sie ausschließlich empfohlene oder Original-Pflege- und Reinigungsprodukte. Reinigungsmittel, die keine Originalprodukte sind oder nicht von Electrolux Professional empfohlen werden, können das Gerät schwer beschädigen. Schäden, die durch die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenen Reinigungs- und Pflegeprodukten entstehen, sind nicht durch die Gewährleistung gedeckt.

Ungeeignete Reinigungs-Chemikalien können Chemikalienrückstände im Garraum hinterlassen u./o. heftige chemische Reaktionen mit schwerwiegenden Folgen in der Kammer bewirken, die im schlimmsten Fall zu einer Explosion führen.

REINIGUNGSMITTEL

Standardausführung



FESTSTOFFREINIGER

Öffnen Sie die auf dem Display angezeigte Anzahl Beutel und entleeren Sie sie in den Abflussfilter in der Mitte des Garraumbodens.



WICHTIGE HINWEISE

Von Electrolux Professional zugelassener Reiniger: C22 Reinigungstab (falls verfügbar) oder C23 Reinigungspulver.

Alternative Konfiguration – Reinigungsmittel



FLÜSSIGREINIGER im Gebinde (Zubehör, auf Nachfrage)

Hierfür ist das Sonderzubehör EXTERNES ANSCHLUSS-SET FÜR REINIGUNGSMITTEL / KLARSPÜLMITTEL erforderlich (auf Nachfrage). Der Ofen wählt selbsttätig die richtige Chemikalienmenge für den gewählten Zyklus.



WICHTIGE HINWEISE

Von Electrolux Professional zugelassener Reiniger: Extra starkes Reinigungsmittel C20 (die Verfügbarkeit vor Ort feststellen).

KLARSPÜLMITTEL

Standardausführung



Klarspülmittel und Entkalker in TABS

Packen Sie die auf dem Display angegebene Anzahl Tabs aus und füllen Sie sie in die vordere Schublade unter dem Garraum.

Die Entkalkungswirkung betrifft nur Modelle mit Boiler.



WICHTIGE HINWEISE

Verwenden Sie ausschließlich die Klarspül- und Entkalkungs-Tabs C25 von Electrolux Professional.

Alternative Konfiguration – Klarspülmittel



FLÜSSIGES Klarspülmittel im Gebinde (Zubehör, auf Nachfrage)

Hierfür ist das Sonderzubehör EXTERNES ANSCHLUSS-SET FÜR REINIGUNGSMITTEL / KLARSPÜLMITTEL erforderlich (auf Nachfrage). Der Ofen wählt selbsttätig die richtige Chemikalienmenge für das gewählte Programm.



WICHTIGE HINWEISE

Von Electrolux Professional zugelassenes Klarspülmittel: Extra starkes Klarspülmittel C21 (die Verfügbarkeit vor Ort feststellen).

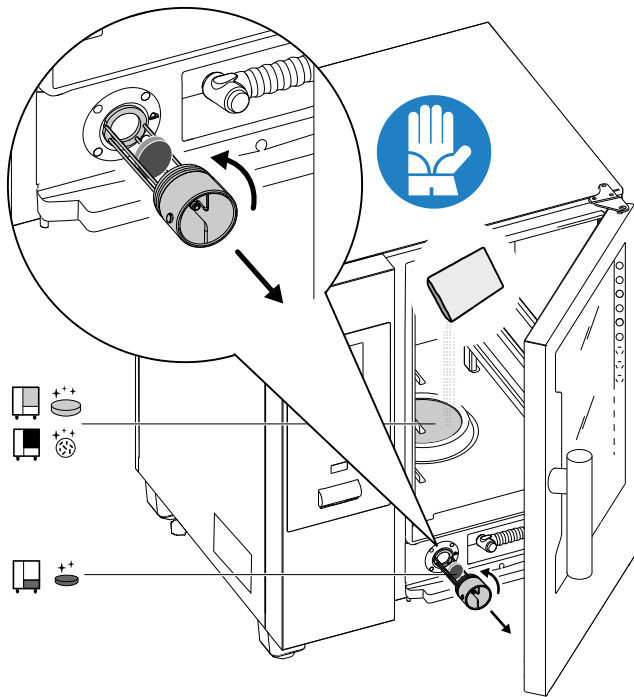


HINWEIS!

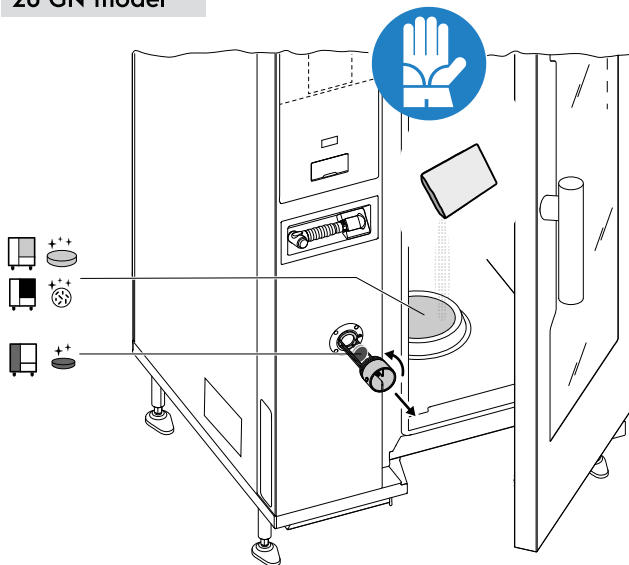
Das angezeigte Standard-Reinigungsmittel kann durch den verwendeten Reinigungsmitteltyp ersetzt werden. Diese Einstellung können Sie unter Einstellmodus => “Service“ ändern.

Reinigungsmittel einfüllen

6 - 10 GN model



20 GN model



WICHTIGE HINWEISE

Bei Modellen mit 20 Einschüben funktionieren die Reinigungszyklen nur mit in den Ofen eingesetztem Hordenwagen. Er hilft, die unteren Öffnungen zwischen Kammer und Tür zu verschließen.



WARNUNG

Um Materialschäden, Verletzungen oder schwere Unfälle zu verhindern, dürfen Sie keine Gegenstände wie Zubehör oder Trays (mit Ausnahme der Schublade) in der Ofenkammer reinigen oder darin liegen lassen. Entleeren Sie den Garraum, bevor Sie den Vorgang fortsetzen.



WICHTIGE HINWEISE

Verwenden Sie keine in Wasser aufgelösten pulver- oder gelförmigen Reinigungsmittel oder Klarspülmittel u./o. Substanzen, die Chlor enthalten.



WARNUNG

Diese chemischen Stoffe können zusammen mit Heißdampf aus der Kammer entweichen und eine Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr darstellen. Tragen Sie Schutzhandschuhe.

Beachten Sie stets die Hinweise auf den Sicherheitsdatenblättern und Aufklebern der verwendeten Produkte.



WARNUNG

Starten Sie kein Garprogramm, solange das Reinigungsprogramm noch nicht abgeschlossen ist oder wenn sich nach der Reinigung noch Reinigungsmittel-Rückstände im Gerät befinden.



WARNUNG

Öffnen Sie auf keinen Fall die Tür der Garkammer, während das Reinigungsprogramm läuft.



WARNUNG

Starten Sie das Reinigungsprogramm nicht, wenn Sie Dampffleckagen an der Tür der Garkammer oder sichtbaren Verschleiß bzw. Schäden der Türdichtung feststellen.

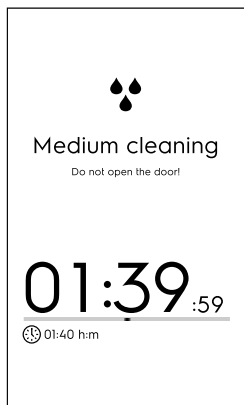
Verständigen Sie in diesem Fall den Kundendienst.

Spezielle Betriebszustände – Displayanzeige

• Zyklusausführung

Während des Zyklus zeigt das Display Folgendes an:
– die Restzeit

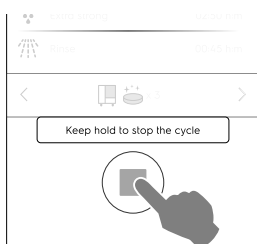
– die Dauer des eingestellten Zyklus



Zyklus-Stopp

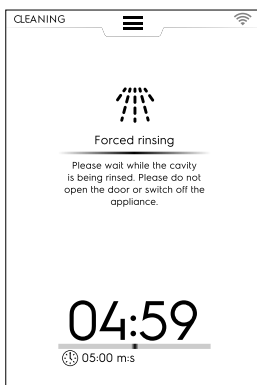
Halten Sie die Schaltfläche  gedrückt, um den Zyklus zu stoppen.

Die Stopp-Schaltfläche wird nur angezeigt, wenn das Programm läuft. Nach der Auswahl zeigt das Display die Restzeit für das Spülen von Kammer und Boiler an.



Erzwungenes Klarspülen

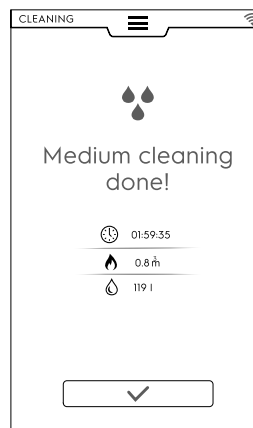
Falls Sie einen gestarteten Reinigungszyklus angehalten haben, führt das Gerät eventuell das erzwungene Klarspülen durch, um sämtliche Chemikalienrückstände aus der Kammer zu entfernen.



Während dieser Zeit kann die Tür nicht geöffnet werden.

Zyklusende

• **Reinigung ausgeführt: Information zum Verbrauch** (siehe das Beispiel für ein Gasmodell, die Angaben dienen nur zur Veranschaulichung).



Das Display gibt eine Meldung über eine Störung der Chemikalienbefüllung während des Reinigungszyklus aus. In diesem Fall:

- prüfen Sie, ob nicht aufgelöste Tabs in der Reinigungsschublade verblieben sind.
- entfernen Sie diese, falls vorhanden, bevor Sie den Ofen zum Garen verwenden.

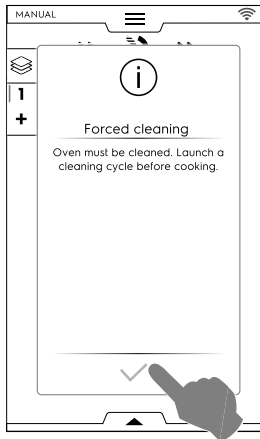
Legende

-  Leistungsaufnahme in kWh
-  Gasverbrauch in m³
-  Wasserverbrauch in Litern
-  Reinigungsmittelverbrauch in Tabs
-  Klarspülmittelverbrauch in Tabs
-  Reinigungsmittelverbrauch in Litern
-  Verbrauch von Entkalkungsmittel
-  Zeitdauer in Stunden: Minuten: Sekunden

F.16.1 ZWANGSREINIGUNG

Diese Funktion misst die Nutzungsdauer des Ofens seit dem letzten automatischen Reinigungszyklus. Wenn das Zeitlimit erreicht ist (Standardeinstellung 24 Stunden), sind keine weiteren Garzyklen möglich.

- Das Display zeigt das Popup-Fenster "Zwangsreinigung" an: Es muss ein automatischer Reinigungszyklus ausgeführt werden.



- Nach Abschluss des gewählten Reinigungszyklus wird das Popup-Fenster ausgeblendet. Die Garfunktion ist danach wieder verfügbar.

Für die Aktivierung und Deaktivierung dieser Funktion u./o. die Änderung des Zeitintervalls für eine Zwangsreinigung siehe den Abschnitt *Reinigung – Erweiterte Funktionen* in Kapitel **F.17 EINSTELLUNGEN**.

F.16.2 ENTKALKEN DES BOILERS

Durch den Routine-Spülzyklus mit Feststoff-Reinigern (blaue Klarspül- und Entkalker-Tabs) wird der Boiler von Ablagerungen freigehalten. Im Fall zu hoher Kalkablagerungen im Boiler erscheint auf dem Display allerdings eine Meldung mit einem "dESC"-Fehlercode als Hinweis, dass ein Entkalken erforderlich ist.

- Führen Sie ein Reinigungsprogramm einschließlich Klarspül- und Entkalkungsprogramm aus und verwenden Sie statt der üblichen Menge nur 2 Tabs "C25" für Modelle mit 6 - 10 Einschüben bzw. nur 3 Tabs für Modelle mit 20 Einschüben.



WICHTIGE HINWEISE

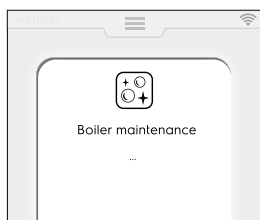
Aktivieren Sie für den Reinigungszyklus mit 2 Tabs (bzw. 3 Tabs, je nach Modell) "C25" nicht die GREEN SPIRIT – ECONOMIZER Funktion.



WICHTIGE HINWEISE

Wenn Sie die Klarspülmittel- und Boilerentkalkungs-Phase immer überspringen, bilden sich Kalkablagerungen im Boiler. Nach einer gewissen Zeit deaktiviert der Ofen diese Funktion und fordert Sie auf, ein vollständiges Reinigungsprogramm mit chemischem Feststoffreiniger durchzuführen, um den Boiler zu entkalken.

- Falls das Display nach dem Reinigungszyklus eine Meldung zur Boilerwartung anzeigt, müssen Sie den Kundendienst anrufen.



Das Fachpersonal entkalkt den Boiler dann mit Hilfe eines speziellen Entkalkungszyklus.



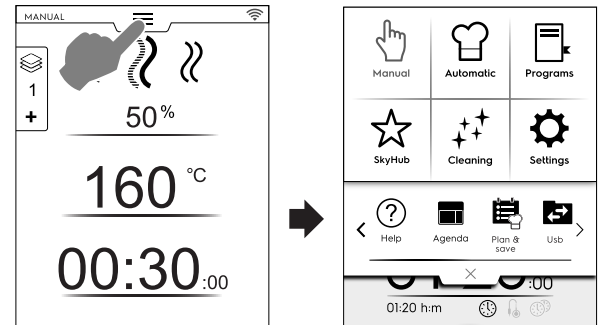
WICHTIGE HINWEISE

Der Hersteller übernimmt keine Haftung, wenn diese Vorschriften nicht eingehalten werden. Die Gewährleistung deckt keine Reparaturen oder Auswechslungen von Bauteilen, die durch Kalkablagerungen beschädigt wurden, weil die vorgeschriebenen Eigenschaften des Zulaufwassers nicht eingehalten wurden.

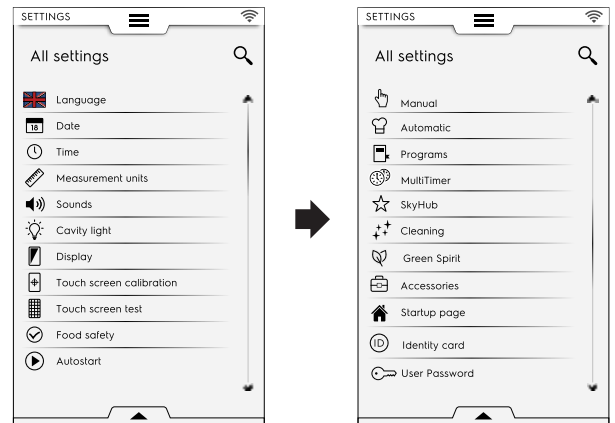
F.17 EINSTELLUNGEN

Im "Einstellmodus" können Sie einige Betriebsparameter des Ofens ändern.

1. Rufen Sie die obere Symbolleiste auf und wählen Sie die Einstellungen.



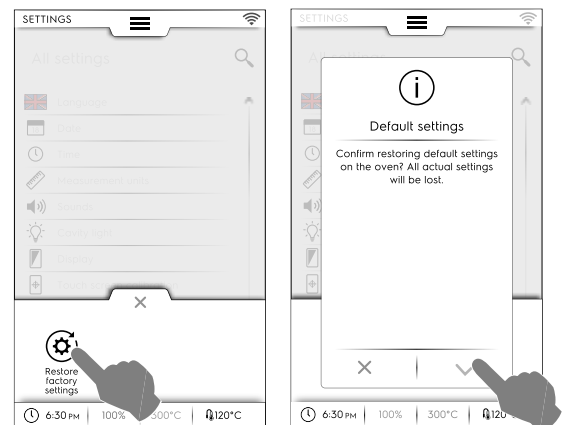
2. Das Display zeigt das Hauptmenü mit ALLEN EINSTELLUNGEN an.



Standardeinstellung

Falls Sie das Gerät auf die Werkseinstellung zurücksetzen müssen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Rufen Sie dazu die untere Symbolleiste auf und wählen Sie das betreffende Symbol.



2. Bestätigen Sie die Wiederherstellung, um das Popup-Fenster zu schließen.

F.17.1 SPRACHE



Sprache

Über diesen Parameter stellen Sie für alle Menüs die gewählte Sprache ein.

- Tippen Sie auf das Landesfahnen-Symbol.
- Das Display zeigt alle Einstellungen in der gewünschten Sprache an.



F.17.2 DATUM



Datum

Mit dieser Einstellung stellen Sie das aktuelle Datum ein.

- Wählen Sie das Datumsformat (Tag/Monat/Jahr, Monat/Tag/Jahr, Jahr/Monat/Tag).
- Geben Sie das Datum ein: Tippen Sie auf "<" / ">", um Monat und Jahr zu wählen, und tippen Sie dann auf die entsprechende Zahl im Kalender für den Tag.



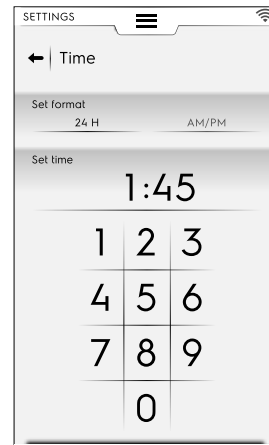
F.17.3 ZEIT



Uhrzeit

Mit dieser Einstellung stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

- Wählen Sie das Uhrzeitformat (24H oder AM/PM).
- Geben Sie die Uhrzeit ein: Tippen Sie dazu auf die entsprechende Zahl des eingeblendeten Tastenfelds.

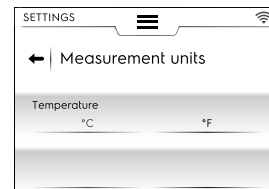


F.17.4 MASSEINHEITEN



Maßeinheiten

- Mit dieser Einstellung definieren Sie die Maßeinheit für die Temperatur (°C oder °F).



F.17.5 HINWEISTON



Klänge

Mit dieser Einstellung können Sie:

- die Lautstärke von "0" bis "10" einstellen.
- den Hinweiston beim Abschluss des Garvorgangs aktivieren bzw. deaktivieren (☑ / ☐).
- den Klang bei "Abschluss des Garvorgangs" auswählen und einstellen.

F.17.6 GARRAUMBELEUCHTUNG



Kammerbeleuchtung

Mit dieser Einstellung können Sie die Kammerbeleuchtung aktivieren bzw. deaktivieren (☑ / ☐)

- die Helligkeit zwischen 0 und 100 % einstellen.
- die Blinkleuchte beim Abschluss des Garvorgangs aktivieren bzw. deaktivieren.
- die blinkende Alarmleuchte aktivieren bzw. deaktivieren.
- die Vorheizen-Blinkleuchte (/) aktivieren bzw. deaktivieren.

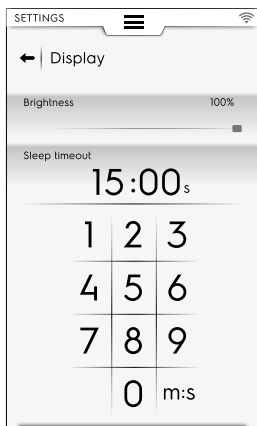
F.17.7 DISPLAY



Display

Mit dieser Einstellung können Sie:

- die Helligkeit des Displays zwischen "0" und "100" % einstellen.
- den Sleep-Timer einstellen (Minuten/Sekunden).



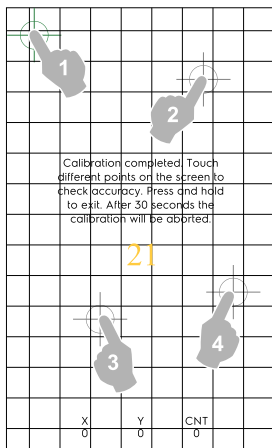
F.17.8 KALIBRIERUNG DES TOUCHSCREEN-DISPLAYS



Kalibrierung des Touchscreen-Displays

Mit dieser Einstellung definieren Sie die Kalibrierung des Bildschirms.

1. Tippen Sie auf verschiedene Stellen in der Seite, um die Kalibrierungsgenauigkeit zu prüfen.
2. Halten Sie den Finger auf der Schaltfläche, um die Seite zu verlassen.

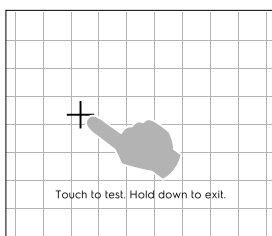


F.17.9 TOUCHSCREEN-TEST



Touchscreen-Test

1. Tippen Sie so nah wie möglich an der Mitte des roten Kreuzes auf den Bildschirm.
2. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis das Kreuz seine Farbe in Grün wechselt.
3. Tippen Sie auf , um den Vorgang zu beenden.

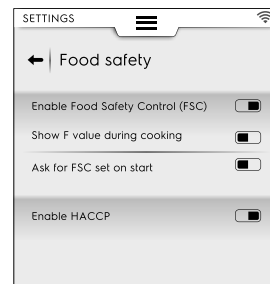


F.17.10 LEBENSMITTELSICHERHEIT



Lebensmittelsicherheit

Mit dieser Einstellung können Sie folgende Parameter aktivieren bzw. deaktivieren (/):



Lebensmittelsicherheit (FSC)

Die FSC-Funktion garantiert einen mikrobiologisch sicheren Zustand des Lebensmittels. Wenn die FSC-Funktion aktiviert ist, können Sie:

- die Anzeige des "F"-Faktors aktivieren bzw. deaktivieren.
- die Abfrage der FSC-Einstellung beim Start aktivieren bzw. deaktivieren.

HACCP

- Mit der HACCP-Funktion können Sie sämtliche Einstellwerte für einen Garprozess und dessen Variation, die Kammertemperatur sowie, falls verwendet, die Lebensmittel-Kerntemperatur in festgelegten Zeitabständen speichern.

F.17.11 AUTOSTART



Startautomatik

Mit dieser Einstellung können Sie die Autostart-Funktion für alle Betriebsmodi aktivieren bzw. deaktivieren (/).



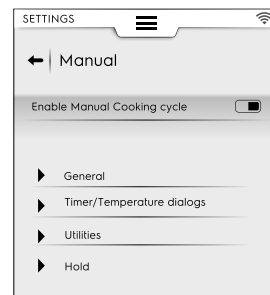
Die Autostart-Funktion ermöglicht den Start des gewählten Programms durch das Schließen der Ofentür.

F.17.12 MANUELLES GAREN



Manuell

Mit dieser Einstellung können Sie den manuellen Garvorgang aktivieren bzw. deaktivieren (/) und dessen Optionen ändern:

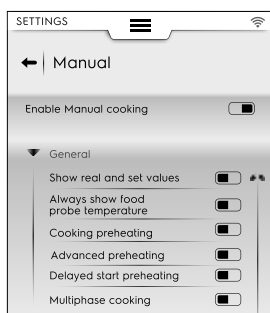


HINWEIS!

Deaktivierte Modi werden nicht in der oberen Symbolleiste angezeigt.

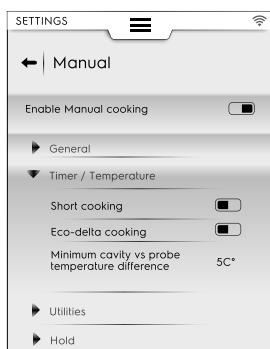
Allgemeines

- Show real and set values [Ist- und Sollwerte anzeigen]. Wenn diese Option aktiviert ist, werden ausführlichere Informationen für den Zyklus visualisiert: Feuchtigkeit, Temperatur und Zeitdauer werden als Ist- und Sollwerte angezeigt.
- Always show probe temperature [Immer die Kerntemperatur anzeigen]. Mit dieser Einstellung werden die Messwerte des Kerntemperaturfühlers angezeigt.
- Cooking preheating [Vorheizen zum Garen]. Mit dieser Einstellung kann der Ofen die Vorheiz- bzw. Vorkühlphase ausführen.
- Advanced preheating [Erweitertes Vorheizen]. Diese Aktivierung ermöglicht, eine Solltemperatur zu definieren, die bei der Vorheiz- bzw. Vorkühlphase erreicht werden soll. Tippen Sie auf die Temperatur-Zeile und stellen Sie den gewünschten Wert ein.
- Delayed start preheating [Vorheizen für Startverzögerung]. Mit dieser Einstellung bereitet der Ofen den Garraum für den verzögerten Garzyklus vor.
- Multi-phase cooking [Multiphasen-Garen]. Mit dieser Einstellung kann der Ofen den Multiphasen-Garzyklus ausführen.



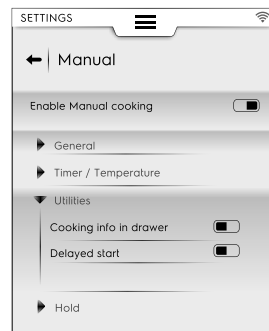
Zeit-/Temperatureinstellungen

- Short cooking [Kurzes Garen]. Nach der Aktivierung dieser Option wird die Kurzzeit-Garfunktion angezeigt.
- Eco-delta cooking [Eco-Delta-Garen]. Nach der Aktivierung dieser Option wird die Eco-delta-Garfunktion angezeigt.
- Minimum cavity-probe temperature difference [Mindestdifferenz zwischen Kammer- und Kerntemperatur]. Tippen Sie auf den Mindestwert, der auf dem Touchpad angezeigt wird (z. B. 5°C).



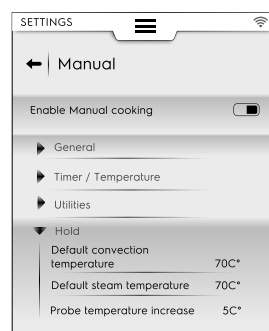
Zusatzfunktionen

- Garzyklus-Info in der Options-Symboleiste. Nach der Aktivierung können Infos in der Symboleiste angezeigt werden.
- Startverzögerung. Nach der Aktivierung kann ein Zyklus auf eine günstigere Uhrzeit verschoben werden.



Warmhalten

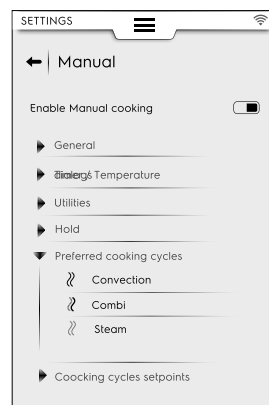
- Standard-Konvektionstemperatur 70 °. Tippen Sie auf den Wert, um über das eingblendete Tastenfeld die gewünschte Temperatur einzugeben.
- Standard-Dampftemperatur 70 °. Tippen Sie auf den Wert, um über das eingblendete Tastenfeld die Standardtemperatur einzugeben.
- Kerntemperatur-Anstieg 5 °. Tippen Sie auf den Wert, um über das eingblendete Tastenfeld die Fühlertemperatur einzugeben.



Bevorzugte Garzyklen

Wählen Sie bei der Auswahl des Manuellmodus den vom Ofen vorgeschlagenen Zyklus.

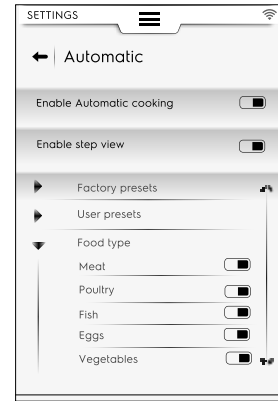
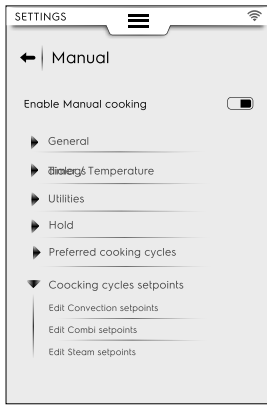
- ≡ Convection (Konvektion)
- ≡ Combi (Kombizyklus)
- ≡ Steam (Dampf)



Garzyklus-Sollwerte

Hier können Sie die Standard-Sollwerte der Zyklen wählen:

- Edit Convection setpoints (Sollwerte für das Konvektionsgaren bearbeiten). Hier stellen Sie die besten geeigneten Werte für Ihren Standard-Konvektionszyklus ein.
- Edit Combi setpoints (Sollwerte für den Kombizyklus bearbeiten): Hier stellen Sie die am besten geeigneten Werte für Ihren Standard-Kombizyklus ein.
- Edit Steam setpoints (Sollwerte für das Dampfgaren bearbeiten). Hier stellen Sie die am besten geeigneten Werte für Ihren Standard-Dampfzyklus ein.



F.17.13 AUTOMATISCHES GAREN



Automatik

Mit dieser Einstellung können Sie das automatische Garen und die Verwaltung der betreffenden Zyklen aktivieren bzw. deaktivieren (☐ / ☐).

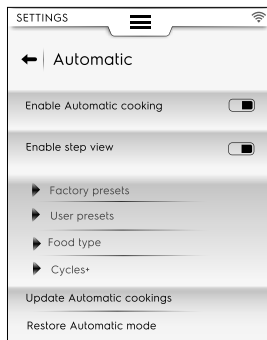


HINWEIS!

Deaktivierte Modi werden nicht in der oberen Symbolleiste angezeigt.

Enable step view (Schrittansicht aktivieren)

- Mit dieser Einstellung können Sie die Phasen eines automatischen Garzyklus anzeigen oder ausblenden.

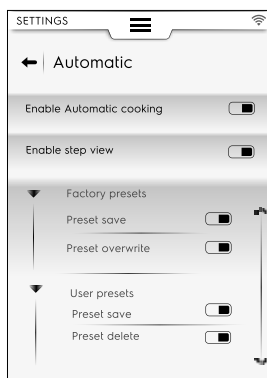


Factory presets (Werks-Voreinstellungen)

- Mit dieser Einstellung können Sie die Werks-Voreinstellungen, die Sie geändert haben, speichern u./o. überschreiben.

User presets (Benutzer-Voreinstellungen)

- Mit dieser Einstellung können Sie die von Ihnen erstellten Voreinstellungen speichern u./o. löschen.



Lebensmitteltyp

- Diese Einstellung ermöglicht, die einzelnen Lebensmitteltypen auf dem Display anzuzeigen oder auszublenden.

Cycles+ (Zyklen+)

- Mit dieser Einstellung können Sie die einzelnen Automatikzyklen in der Auflistung am Display anzeigen oder ausblenden.

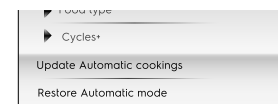


Update automatic cookings (Automatische Garvorgänge aktualisieren)

- Mit dieser Einstellung können Sie die in Ihrem Ofen gespeicherten Automatikzyklen durch die jüngsten Versionen ersetzen. Verwenden Sie dazu einen USB-Stick.

Restore automatic cooking (Automatisches Garen wiederherstellen)

- Mit dieser Einstellung können Sie die vor dem letzten Update vorhandenen Automatikzyklen wiederherstellen.



HINWEIS!

Folgen Sie, um die Automatikzyklen zu aktualisieren u./o. wiederherzustellen, den Anweisungen in Abschnitt F.7.2 AUTOMATIKZYKLEN AKTUALISIEREN ODER WIEDERHERSTELLEN von Kapitel F.7 AUTOMATIKMODUS.

F.17.14 PROGRAMME



Programme

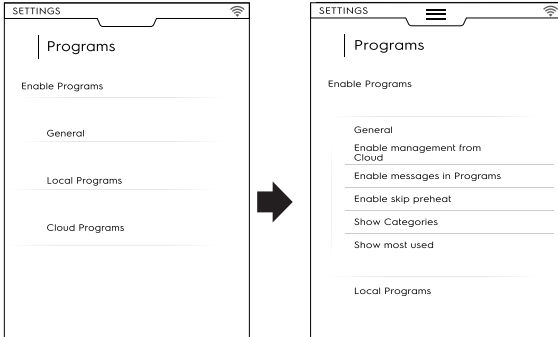
Mit dieser Einstellung können Sie den Programm-Modus und die zugehörigen Funktionen aktivieren bzw. deaktivieren (☐ / ☐).

Die Funktionen sind als Allgemeine Programme, Lokale Programme und Cloud-Programme gegliedert:

Allgemeines

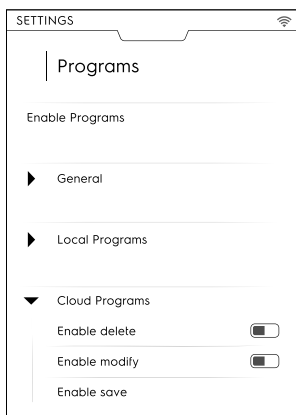
- Enable management from Cloud. [Verwaltung von Cloud-Programmen aktivieren] Ermöglicht das Herunterladen bzw. die Verwaltung von Programmen aus der Cloud.

- Enable messages in Programs. [Meldungen in Programmen aktivieren] Ermöglicht die Anzeige von Meldungen während einer Programmausführung.
- Enable skip preheat [Vorheizphase überspringen aktivieren]. Ermöglicht, die Vorheizphase zu überspringen.
- Show categories [Kategorien anzeigen]. Nach dieser Aktivierung werden die Lebensmittelkategorien auf dem Display angezeigt.
- Show most used [Am häufigsten verwendete anzeigen]. Diese Einstellung ermöglicht die Anzeige der am häufigsten verwendeten Programme auf dem Display.



Lokale Programme

- Programs delete [Programme löschen]. Aktiviert die Funktion "Programme löschen".
- Enable Programs modify [Programmänderungen aktivieren] Aktiviert die Funktion "Programme ändern".
- Enable Programs save [Programmspeicherung aktivieren]. Aktiviert die Funktion "Programme speichern".
- Programs overwrite [Programme überschreiben]. Ermöglicht beim Speichern das Überschreiben der Programme mit demselben Namen.



Cloud-Programme ☁

- Programs delete [Programme löschen]. Aktiviert die Funktion "Programme löschen".
- Enable Programs modify [Programmänderungen aktivieren] Aktiviert die Funktion "Cloud-Programme ändern".
- Enable Programs save [Programmspeicherung aktivieren]. Aktiviert die Funktion "Cloud-Programme speichern".

F.17.15 MULTITIMER

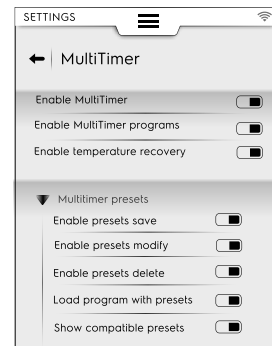


MultiTimer

Mit dieser Einstellung aktivieren bzw. deaktivieren (☑ / ☐) Sie die MultiTimer-Funktion.

Nach der Aktivierung können Sie:

- Die Anzeige der MultiTimer-Programme auf dem Display aktivieren bzw. deaktivieren.
- Die Temperatur-Wiederherstellung in der Kammer aktivieren bzw. deaktivieren.



Mit dieser Einstellung aktivieren bzw. deaktivieren Sie die Funktionen für die MultiTimer-Voreinstellungen:

- Enable Presets save [Voreinstellungen speichern aktivieren]. Ermöglicht die Funktion "Voreinstellung speichern".
- Enable Presets modify [Voreinstellungen ändern aktivieren]. Ermöglicht die Funktion "Voreinstellung ändern".
- Enable Presets delete [Voreinstellungen löschen aktivieren]. Ermöglicht die Funktion "Voreinstellung löschen".
- Laden von Programmen mit Voreinstellungen. Wenn ein Multitimer-Programm wieder aufgerufen wird, werden alle zugeordneten Voreinstellungen automatisch geladen.
- Kompatible Voreinstellungen anzeigen. Bei der Wahl der Voreinstellungen für ein Programm werden die kompatiblen Voreinstellungen angezeigt.

F.17.16 HOMEPAGE DES FAVORITEN-MODUS

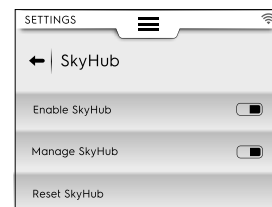


Homepage-Modus Favoriten (SkyHub/SoloMio)

Mit dieser Einstellung aktivieren bzw. deaktivieren (☑ / ☐) Sie den Homepage-Modus (SkyHub/SoloMio).

Nach der Aktivierung können Sie:

- das SkyHub management aktivieren bzw. deaktivieren (Links und Seiten erstellen und speichern).
- ein Reset der SkyHub-Umgebung ausführen. Alles gespeicherten Links und Seiten werden gelöscht.



F.17.17 REINIGUNG

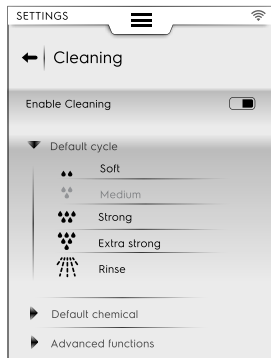


Wichtige Hinweise zur Reinigung

Mit dieser Einstellung können Sie die Reinigungsfunktion und die zugehörigen Zyklen und Funktionen aktivieren bzw. deaktivieren (☑ / ☐):

Default cycle [Standardzyklus]

- Mit dieser Einstellung definieren Sie den Standardzyklus bei der Auswahl des Reinigungsmodus in der oberen Symbolleiste.

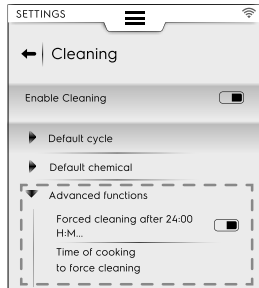


Default Chemical [Standard Chemisch]

- Diese Aktivierung ermöglicht die Wahl des Reinigungsmitteltyps:
 - Tab
 - Flüssigreiniger (falls das Kit für externen Flüssigreiniger aktiviert ist)
 - Pulver

Reinigung – Erweiterte Funktionen

- Zwangsreinigung nach [xx]:[xx] H:M...
Mit dieser Einstellung können Sie die Zwangsreinigungsfunktion nach einer wählbaren Nutzungsdauer zum Garen aktivieren bzw. deaktivieren (/).



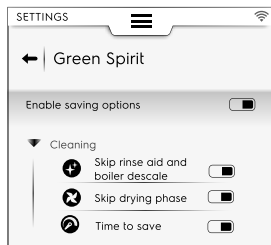
- Garzeit bis Zwangsreinigung
Stellen Sie die gewünschte Zeitdauer über das eingeben- dete Tastenfeld ein. Der Standardwert ist 24:00 H:M.

F.17.18 GREEN SPIRIT / ENERGIESPAREN



Green Spirit/Economizer

Diese Einstellung ermöglicht die Aktivierung bzw. Deaktivierung (/) der "Sparoptionen":



Reinigungsoptionen

	Skip rinse-aid and boiler descale [Klarspülmittel und Entkalken des Boilers überspringen]. Diese Einstellung ermöglicht, die Klarspülphase und das Entkalken des Boilers zu überspringen.
	Skip drying phase [Trocknungsphase überspringen]. Diese Einstellung ermöglicht, die Trocknungsphase zu überspringen.
	Time to save [Zeit sparen]. Diese Einstellung ermöglicht, die Reinigungsdauer zu verkürzen.

F.17.19 ZUBEHÖR



Zubehör

Mit dieser Einstellung können Sie folgende Funktionen und Optionen aktivieren bzw. deaktivieren (/):

SkyDuo/ Match	Falls für Ihr Modell verfügbar
	USB-Kerntemperaturfühler
	Reinigung mit Flüssigreinigern

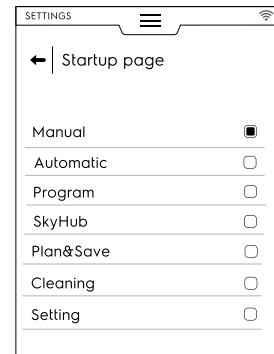
F.17.20 STARTSEITE



Startseite

Nach dem Einschalten des Ofens wird der Manuellmodus als Startseite angezeigt.

- Mit dieser Einstellung können Sie eine andere Programmumgebung für die Startseite wählen. Wählen Sie die gewünschte Programmumgebung aus.

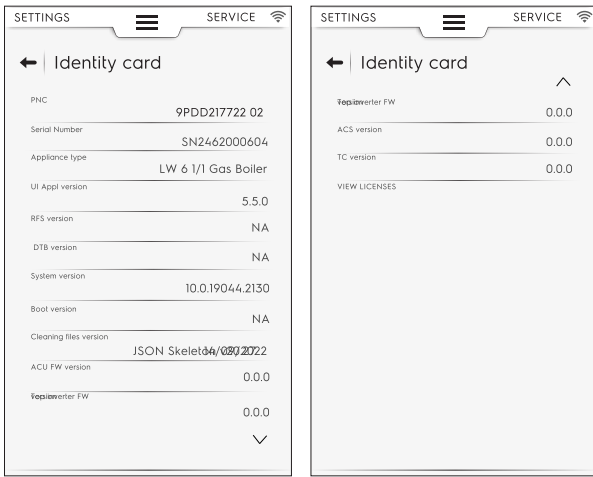


F.17.21 KENNDATEN



Kenndaten

- Diese Seite zeigt die technischen Daten Ihres Ofens und die aktuell installierten Versionen an für: Software, System, Reinigungsdateien, Automatisches Garen, ACU Firmware, alle Lizenzen der Software und der Konnektivitäts-Platine.

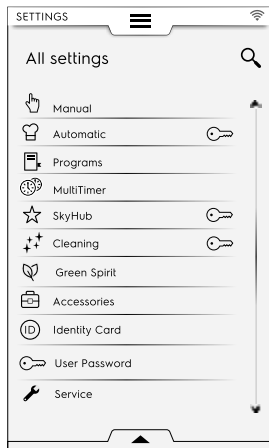


F.17.22 ANWENDER-PASSWORT



Benutzerpasswort

- Mit dieser Einstellung können Sie ein Passwort für den Zugang zu bestimmten Menüs, Funktionen und Optionen definieren, um unbefugte Änderungen der Einstellungen zu verhindern.



Falls Sie das Passwort vergessen, müssen Sie den Kundendienst kontaktieren.

F.17.23 SERVICE

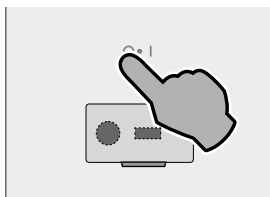


Kundendienst

- Diese Programmumgebung ist nur für autorisierte Servicetechniker zugänglich.

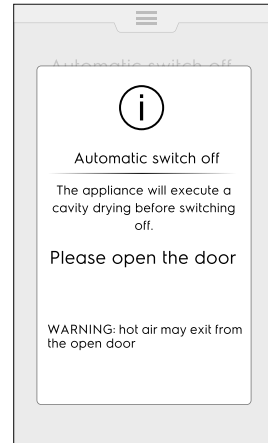
F.18 DEN OFEN AUSSCHALTEN

Drücken Sie auf den Abschnitt "O" des "O – I" Schalters, um den Ofen auszuschalten.

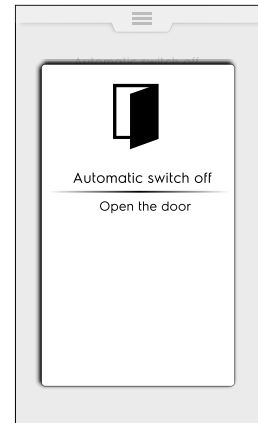


WICHTIGE HINWEISE

Vor der Ausschaltung führt das Gerät einen Trocknungsvorgang des Garraums durch: Der Kühllüfter bleibt mit Höchstzahl eingeschaltet, um das Technikfach abzukühlen und den Garraum zu trocknen. Ein Popup-Fenster fordert Sie auf, die TÜR ZU ÖFFNEN und das Öffnen zu bestätigen.



- Sobald die Ofentür geöffnet ist, beginnt der Trocknungsvorgang mit einer 5-minütigen Rückwärtszählung. Danach schaltet sich der Ofen aus.



- Wenn die Tür geschlossen bleibt, wird die Popup-Meldung ca. 30 Minuten lang angezeigt, danach schaltet sich der Ofen aus.



WICHTIGE HINWEISE

Diese Prozedur startet nicht, wenn der Ofen nur für "Benutzereingaben", also z. B. zur Änderung von Parametern, einem Softwareupdate usw. genutzt wurde.

G OFENPFLEGE



WARNUNG

Siehe "WARNUNG und Sicherheitshinweise".

G.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.

G.2 Reinigung

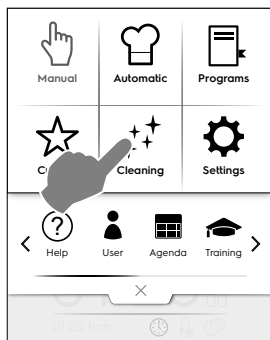
G.3 Reinigen des Geräts

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.

G.4 Garraum

Es wird empfohlen, den Ofen bei täglichem Gebrauch mindestens einmal pro Tag zu reinigen. Bei bestimmten Gararten kann es sein, dass Sie den Ofen sogar häufiger als einmal täglich reinigen müssen.

Verwenden Sie zur Reinigung des Garraums die im Abschnitt F.16 *REINIGUNGSMODUS* erläuterten Spezialprogramme.



G.5 Boiler oder Dampferzeuger (gilt nur für entsprechend ausgestattete Modelle)

Es wird empfohlen, ihn bei täglichem Gebrauch mindestens einmal pro Tag zu entkalken.

Der Entkalkungszyklus ist in den Reinigungsprogrammen für den Garraum enthalten, mit Ausnahme des Spülprogramms. Achten Sie darauf, dass Sie den dafür vorgesehenen Tab in das Gerät legen. Die Beschreibung finden Sie im Abschnitt F.16 *REINIGUNGSMODUS*.

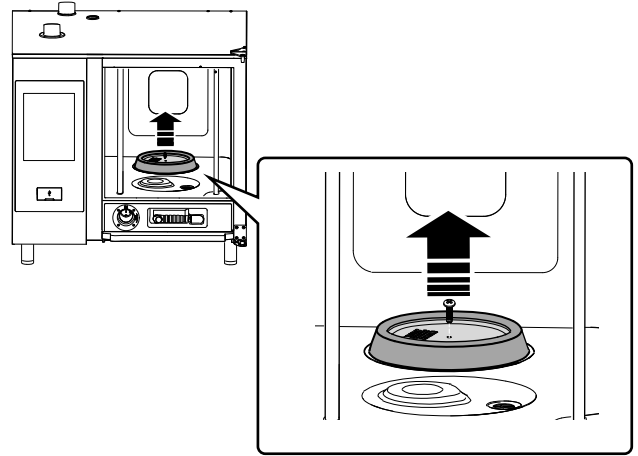
Bei Verwendung der umweltfreundlichen "Green Spirit / Energiespar"-Funktion entfällt das Entkalken des Dampferzeugers, was mit der Zeit zu einer Ansammlung von Kalkablagerungen führt. Wenn der Ofen die Displaymeldung "dESC" anzeigt, müssen Sie wie im Abschnitt F.16.2 *ENTKALKEN DES BOILERS* des obigen Kapitels beschrieben das Entkalken durchführen.

G.6 Garraumfilter

Der Filter befindet sich gut sichtbar in der Mitte des Garraumbodens und dient dazu, Schäden der Reinigungspumpe u./o. ein Verstopfen des zugehörigen Leitungssystems zu verhindern.

Einmal wöchentlich:

1. Lösen Sie die Schraube in der Mitte des Filters.



2. Nehmen Sie den Filter aus seiner Aufnahme.
3. Waschen Sie den Filter in der Geschirrspülmaschine mit einem Schonprogramm. Oder Sie waschen den Filter von Hand mit einem neutralen Geschirrspülmittel und spülen ihn dann gründlich aus.
4. Bauen Sie den Filter in seine Einbauposition ein und schrauben Sie die mittige Befestigungsschraube fest.

G.7 Luftfilter

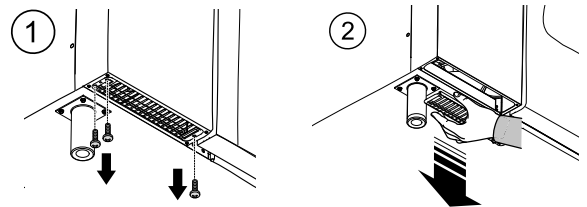
Es handelt sich um einen Polyurethanschwamm in einer Halterung mit Schlitzen, durch die die Luft zur Kühlung der Ofenkomponenten einströmt (siehe die Beispielabbildung für "Tischgeräte").

Das verhindert, dass Verunreinigungen aus der Küchenumgebung (Öle, Fette, Mehl, Pulver,...) in die innen liegenden Komponenten gelangen und Funktionsstörungen verursachen.

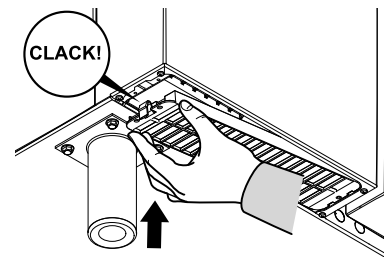
Einmal monatlich:

1. Lösen Sie die Filterhalterung, indem Sie die Schrauben herauschrauben, und nehmen Sie die Halterung ab.

Die Abbildungen zeigen das Modell 6-10 GN.



2. Nehmen Sie den Filter ab und entfetten Sie ihn durch Waschen mit Geschirrspülmittel.
3. Trocknen Sie den Filter anschließend und setzen Sie ihn wieder in die Halterung ein.
4. Setzen Sie die Halterung wieder ein. Je nach Modell müssen Sie sie wieder mit den Schrauben sichern.



WICHTIGE HINWEISE

Aus Sicherheitsgründen kontrolliert ein spezifischer Mechanismus des Ofens das Vorhandensein der Filterhalterung. Falls der Filter nicht wieder eingebaut wird, erscheint eine Aufforderung, den Filter wieder in seine Einbauposition zu bringen. Nach einem 8-stündigen Betrieb ohne Filter schaltet sich der Ofen ab, bis die Halterung eingebaut wird.

G.8 Türdichtung

Die Silikondichtung an der Fronttür des Garraums entscheidet darüber, ob Sie die gewünschten Kochergebnisse erzielen, denn sie verhindert das Austreten von Luft, Wasser oder Dampf während des Ofenbetriebs. Diese Dichtung ist die am stärksten beanspruchte Komponente des Ofens; sie unterliegt mehrfachen thermischen, chemischen und physikalischen Beanspruchungen.

Reinigen Sie Fronttür und Dichtung mindestens **einmal täglich** (möglichst nach dem Garraum-Reinigungszyklus) gründlich mit einem in Wasser angefeuchteten Lappen.



WICHTIGE HINWEISE

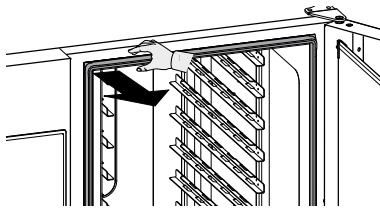
Die Dichtung muss bei Gebrauch mehrfach täglich gereinigt werden, vor allem, wenn Gartemperaturen über 220 °C verwendet werden. Eine Reinigung der Dichtung mit einem feuchten Lappen beim Gebrauch der Grillfunktion sorgt für eine deutlich verlängerte Lebensdauer der Dichtung. Verwenden Sie zur Reinigung der Dichtung keine abrasiven Stoffe. Lassen Sie den Bratofen nicht ohne Beladung bei hohen Temperaturen eingeschaltet.

Wechseln Sie die Dichtung der Fronttür alle sechs (6) Monate aus.

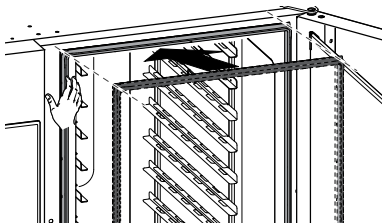
Zum Austausch der Dichtung wie folgt vorgehen:

1. Nehmen Sie die Dichtung aus ihrer Aufnahme.
2. Entfernen Sie sämtliche Schmutzspuren aus der Aufnahme.
3. Setzen Sie die neue Dichtung auf der gesamten Länge der Aufnahme ein.

1



2

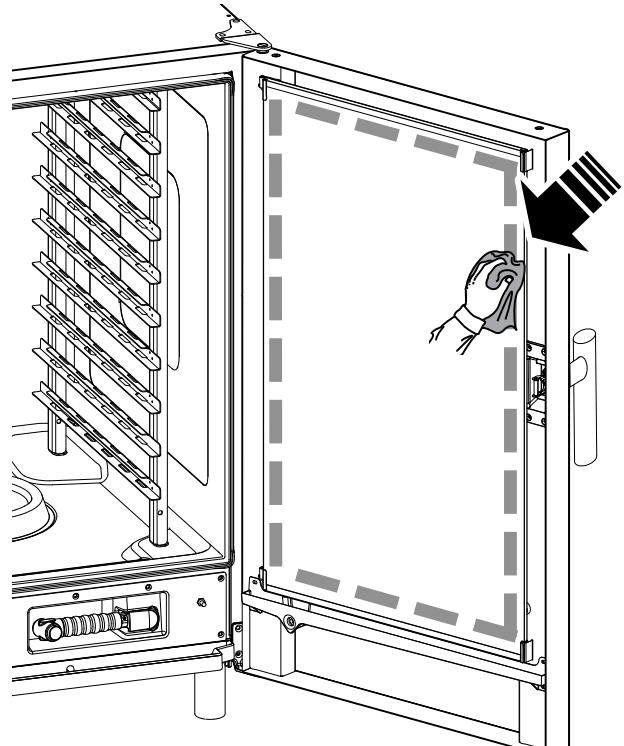


G.9 Innere, äussere und Garraum-Scheibe

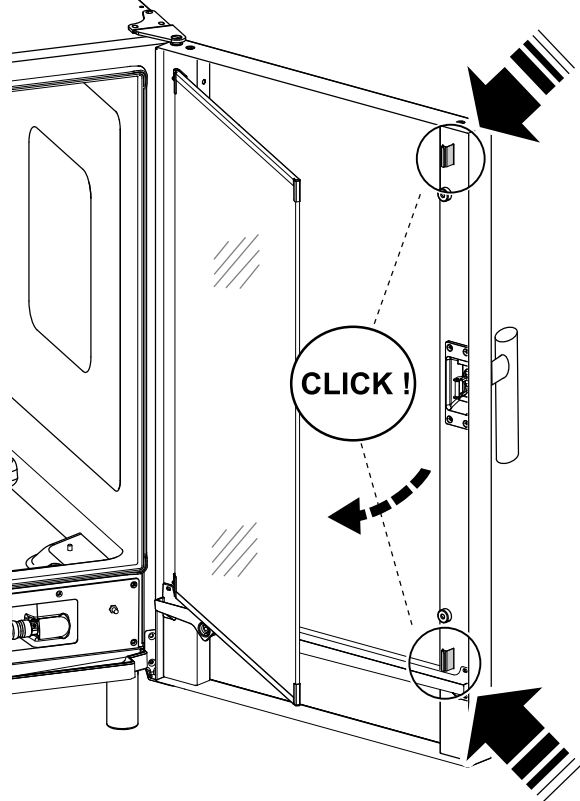
Halten Sie die Glasscheibe der Ofentür stets sauber, denn sie erfüllt zwei wichtige Aufgaben: Sie schützt den Benutzer vor den Temperaturen, die sich im Garraum entwickeln, und sie ermöglicht eine jederzeitige Sichtkontrolle des Garvorgangs.

Nach jedem Reinigungszyklus des Garraums:

1. Reinigen Sie die Kante der Innenscheibe. Siehe die nachstehende Abbildung.

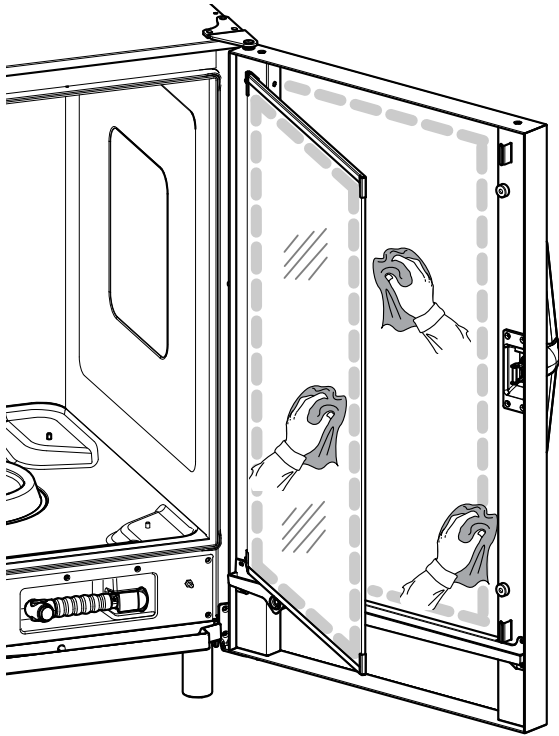


2. Drücken Sie bei geöffneter Tür auf die zwei oberen und unteren Sicherungsclips (siehe Abbildung), um auf den Zwischenraum zwischen Innen- und Außenscheibe zugreifen zu können. Säubern Sie die Außenseite der inneren Glastür mit einem Glasreiniger.



3. Reinigen Sie die Oberflächen im Zwischenraum zwischen den beiden Türen.

4. Setzen Sie die Innenscheibe wieder in die Klemmen ein und schließen Sie die Ofentür.



G.10 Türbereich



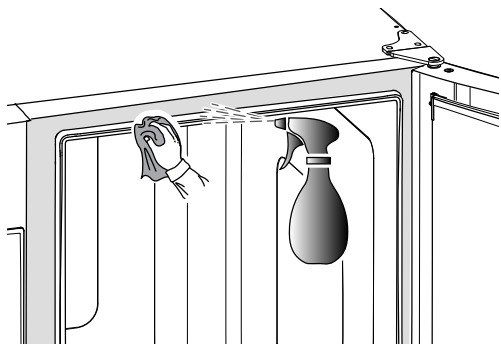
WICHTIGE HINWEISE

Es wird dringend empfohlen, den gesamten Bereich um die Tür, die Gummidichtung und die Glasscheibe innen, vor allem an den Rändern, **täglich** zu reinigen.

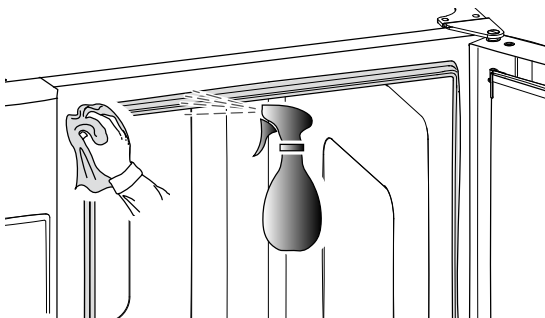
Nach dem Garzyklus können die Ofentür, die innere Glasscheibe, die Dichtung und der Bereich um die Tür leicht durch Fettdämpfe verschmutzen, die am Ofen austreten.

Diese Arbeitsschritte müssen am abgekühlten Türglas und ohne abrasive Reinigungsmittel oder Lappen ausgeführt werden.

1. Reinigen Sie gewissenhaft den Ofenbereich um die Tür herum, wie in der folgenden Abbildung gezeigt:



2. Reinigen Sie die Gummidichtung auf ihrer gesamten Länge.



G.11 Funktionsprüfung des Ablaufsystems

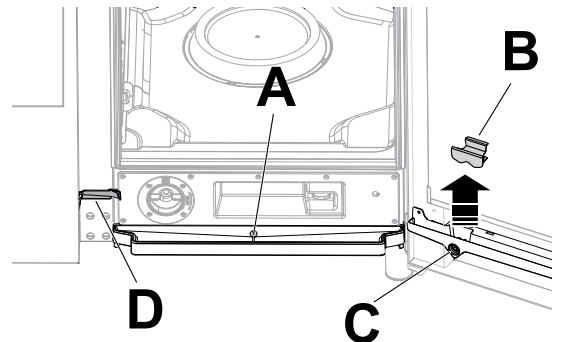
Beim Garen freigesetzte Rückstände können trotz einer regelmäßigen Reinigung des Garraums die außen liegende Ablaufleitung verkrusten. Daher müssen Sie unbedingt die Funktionstüchtigkeit des Ablaufs sicherstellen und die außen liegende Leitung säubern, sobald Sie Anzeichen von Verstopfen bemerken. Reinigen Sie die Ablaufleitung mindestens **einmal jährlich**.

G.12 Kondensat-Auffangwanne

Die Kunststoff-Auffangwanne am Boden der Garraumtür sorgt dafür, dass der kondensierende Dunst, sobald die Tür geöffnet wird, aufgefangen und abgeleitet wird.

Aus Hygienegründen müssen Sie sie wie folgt reinigen:

1. Verwenden Sie zur regelmäßigen Reinigung der Ablaufleitung ("A") der Abtropfschale nur klares Wasser. Falls der Ablauf unregelmäßig erfolgt, sprühen Sie eine Neutralreiniger-Lösung auf, lassen die Verkrustungen einweichen und waschen sie dann mit einem Wasserstrahl ab.
2. Entfernen Sie die Metallabdeckung ("B") und reinigen Sie auf dieselbe Weise das Rückschlagventil ("C").



3. Verwenden Sie regelmäßig eine Flaschenbürste mit Nylonborsten (je nach Modell beiliegend zum Gerät), um den kleinen Ablauf ("D") zu säubern.

G.13 Kerntemperaturfühler

Beim Garen freigesetzte Rückstände können trotz einer regelmäßigen Reinigung des Garraums den Temperaturfühler verkrusten und die Temperaturmessung stören.

Um eine optimale Funktionsweise von Ofen und Kerntemperaturfühler sicherzustellen, wird empfohlen, den Temperaturfühler **täglich** von Hand mit lauwarmem Wasser und Neutralseife zu reinigen und anschließend sauberzuspülen. Dabei nicht das Kabel des Temperaturfühlers verwickeln.



WICHTIGE HINWEISE

Handhaben Sie den Fühler stets vorsichtig. Denken Sie daran, dass es ein spitzer Gegenstand ist und handhaben Sie ihn daher auch bei der Reinigung sehr vorsichtig.

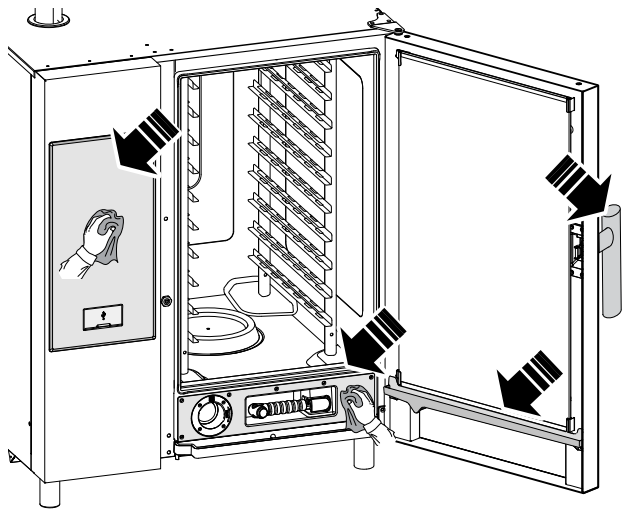
G.14 Sonstige Oberflächen

- Reinigen Sie äußere Glas-, Metall- und Kunststoffteile ausschließlich mit nicht aggressiven Reinigungsmitteln. Stoppen Sie den Gebrauch derartiger Produkte sofort, sobald Sie Veränderungen der Oberflächen sehen oder mit der Hand fühlen, und spülen Sie die Flächen dann gründlich mit klarem Wasser ab (zum Beispiel: Glas wird matt, zerkratzt oder verändert sich anderweitig; Kunststoff wird entfärbt, schmilzt oder verändert sich anderweitig; auf Metall sind Rost, Flecken oder Kratzer zu erkennen). Trocknen Sie alle Teile nach dem Nachspülen gewissenhaft ab.



WICHTIGE HINWEISE

Verwenden Sie für den Kunststoffgriff keine Reinigungsmittel, die Bleichlauge enthalten.



- Reinigen Sie die Edelstahloberflächen täglich mit handwarmem Seifenwasser. Spülen Sie anschließend mit viel klarem Wasser nach und trocknen Sie die Flächen gründlich ab.
- Reinigen Sie Edelstahl nicht mit Stahlwolle, Bürsten oder Schabern aus herkömmlichem Stahl, da sich dabei Eisenpartikel ablageren können, die Rostflecken verursachen.

G.15 Längere Außerbetriebnahme

Ergreifen Sie bei einer längeren Außerbetriebnahme des Geräts die folgenden Vorsichtsmaßnahmen:

- Den Wasserhahn (bzw. die Wasserhähne) schließen, falls vorhanden.

G.18 Wartungsintervalle

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

Wartungs-, Inspektions-, Kontroll- und Reinigungsarbeiten	Frequenz	Zuständigkeit
Rutinereinigung <ul style="list-style-type: none"> • Allgemeine Reinigung von Gerät und Umgebungsbereich 	• Täglich	• Bedienperson
Mechanische Schutzeinrichtungen <ul style="list-style-type: none"> • Zustandskontrolle, Überprüfung auf Verformungen, lockere oder fehlende Teile 	• Alle 6 Monate	• Kundendienst
Kontrolle <ul style="list-style-type: none"> • Überprüfung der mechanischen Komponenten auf Risse und Verformungen, Festsitz der Schrauben: Überprüfung von Lesbarkeit und Zustand der Aufschriften, Aufkleber und Piktogramme und bei Bedarf deren Wiederherstellung 	• Jährlich	• Kundendienst
Grundkörper des Geräts <ul style="list-style-type: none"> • Nachziehen der Verschraubungen (Schrauben, Befestigungssysteme, usw.) des Geräts. 	• Jährlich	• Kundendienst
Sicherheitsschilder <ul style="list-style-type: none"> • Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitsschilder 	• Jährlich	• Kundendienst
Bedienblende <ul style="list-style-type: none"> • Die in der Bedienblende installierten elektrischen Komponenten kontrollieren. Die Kabel zwischen der Bedienblende und den Gerätekomponenten kontrollieren. 	• Jährlich	• Kundendienst

- Die Gasventile schließen.
- Die Stromversorgung unterbrechen oder den Stecker aus der Steckdose ziehen, falls vorhanden.
- Zur Reinigung des Gehäuses alle Oberflächen aus rostfreiem Edelstahl energisch mit einem leicht mit Vaselineöl benetzten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Die Räume regelmäßig lüften.



WICHTIGE HINWEISE

Die Gewährleistung gilt nicht für Schäden, die durch Eisbildung in den Leitungen des Geräts verursacht sind.

G.16 Auswechslung von Verschleißteilen

Bestimmte Teile, die bei normalem Gebrauch über einen kürzeren Zeitraum verschleifen, sind nicht von der Gewährleistung des Herstellers gedeckt.

G.17 Reparaturen und außerordentliche Wartung



HINWEIS!

Reparaturen und außerordentliche Wartungsarbeiten müssen von geschulten, autorisierten Fachleuten ausgeführt werden, die bei Bedarf ein Servicehandbuch beim Hersteller anfordern können.

Wartungs-, Inspektions-, Kontroll- und Reinigungsarbeiten	Frequenz	Zuständigkeit
Elektrisches Anschlusskabel <ul style="list-style-type: none"> Zustandskontrolle des Anschlusskabels (gegebenenfalls ersetzen) 	<ul style="list-style-type: none"> Jährlich 	<ul style="list-style-type: none"> Kundendienst
Allgemeine Überholung des Geräts <ul style="list-style-type: none"> Kontrolle aller Bauteile, der elektrischen Anlage und Leitungen, Überprüfung auf Korrosion, ... 	Alle 10 Jahre ¹	<ul style="list-style-type: none"> Kundendienst

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.

G.19 Kontakt für Wartung (nur für Australien)

Wenden Sie sich bei Fragen zum Kundendienst und zu Ersatzteilen bitte an:



- Electrolux Professional – Electrolux Professional Australia Pty Ltd – 5–7 Keith Campbell Court – Scoresby, 3179 – call 1300 888 948 – Website: www.electroluxprofessional.com
- Zanussi - Luus Industries – 250 Fairbairn Rd, Sunshine West Victoria, 3020 – Call (03) 9240 6822 – Website: www.luus.com.au
- Semak Food Service Equipment - Factory 18 / 87–91 A – Hallam South Road, Victoria Hallam

H FEHLERSUCHE

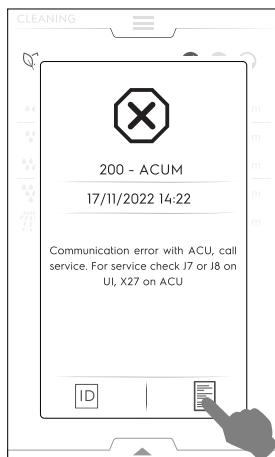
H.1 Einleitung



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.

	Warnsymbol
	Alarrmeldungs-Symbol


Auf dem Display erscheint das Alarmsymbol zusammen mit einer Meldung, die die Nummer, den Fehlercode, das Datum und die aktuelle Störung nennt.



Für weitere Informationen zum Alarm das Symbol  antippen, um die Menüseite "Kundendienst-ID" zu öffnen, oder das Symbol  antippen, um die Menüseiten der "Datenprotokollierung" zu öffnen.

Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst kontaktieren:

- Das Gerät von der Netzstromversorgung trennen.
- Den Leitungsschutzschalter im Stromkreis vor dem Gerät ausschalten.
- Das Gasventil und die Wasserhähne (falls vorhanden), schließen.
- 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.

H.2 Fehlercodes

Die vom Warnton gemeldete Störung überprüfen und bei Bedarf den Kundendienst kontaktieren.

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
ACF N° 323	Warnung	Luftfilter fehlt	<ul style="list-style-type: none"> Kein Filter erkannt. Mögliche Schäden an innen liegenden elektrischen und elektronischen Komponenten aufgrund des fehlenden Luftfilters. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Filter wieder einbauen. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
ACUM N° 200	Störabschaltung des Ofens	Hauptplatine nicht erkannt.	Kommunikationsproblem mit der Hauptplatine.	<ul style="list-style-type: none"> Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
ACUP N° 205	Störabschaltung des Ofens	Kommunikationsprotokoll-Fehler erfasst	Die ACU-Platine wurde nicht korrekt programmiert. Die SD-Platine im UI ist evtl. defekt und kann das ACU-Update mit der darauf gespeicherten Software nicht ausführen.	<ul style="list-style-type: none"> Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
ACSS N° 116	Störabschaltung des Ofens; schwerwiegende Störung	ACS Softwareversion (auf der ACU-Platine) nicht kompatibel mit der UI Softwareversion	Fehler bei Softwareübertragung (z. B.: Nach der Auswechslung der ACU-Platine wird die Software nicht übertragen.)	ACS Softwareversion (auf der ACU-Platine) nicht kompatibel mit der UI Softwareversion. Den Kundendienst anrufen.
ACUS N° 115	Störabschaltung des Ofens; schwerwiegende Störung	ACU Softwareversion (Haupt-Mikrocontroller) nicht kompatibel mit UI Softwareversion	Fehler bei Softwareübertragung (z. B.: Nach der Auswechslung der ACU-Platine wird die Software nicht übertragen.)	ACU Softwareversion (Haupt-Mikrocontroller) nicht kompatibel mit Softwareversion der Bedienoberfläche. Den Kundendienst anrufen.
ASCH N° 292	Warnung	Temperaturwarnung für das Technikfach.	<ul style="list-style-type: none"> Filter verschmutzt. Raumtemperatur zu hoch. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Raumtemperatur überprüfen. Dabei berücksichtigen, dass der Ofen Frischluft benötigt, um das Einbaufach der Elektronikkomponenten zu kühlen. Den Filter säubern. Den Ofen vor dem Garen abkühlen lassen. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
bAtt N° 110	Warnung	Batterie fast leer	Alterung	Den Kundendienst anrufen und die Batterie auswechseln lassen.
BEtc N° 243	Abschaltung der Reinigung	Fehler, Endphase der Reinigung dauert zu lange.	Mechanische oder elektrische Störung des Abluftventils.	Den Kundendienst anrufen.
BEto N° 242	Abschaltung der Reinigung	Fehler, Anfangsphase der Reinigung dauert zu lange.	Mechanische oder elektrische Störung des Abluftventils.	Den Kundendienst anrufen.
BEtr N° 224	Warnung	Temperaturanstieg des Boilers zu hoch	Der Ofen hat eine Funktionsstörung des Boilers erfasst.	<ul style="list-style-type: none"> Es sind keine Garvorgänge möglich. Überprüfen Sie die Garergebnisse. Falls die Warnmeldung weiterhin erscheint, den Kundendienst verständigen.
Bhtc N° 241	Warnung	Warnmeldung wegen übermäßiger Dauer des Endphase.	<ul style="list-style-type: none"> Luftklappe (Zuluftventil), Getriebemotor oder Mikroschalter defekt. Zuluftventil-Eintritt zugesetzt. 	<p>Sie können den Ofen weiter verwenden. Die Garergebnisse sind eventuell anders als üblich.</p> <ul style="list-style-type: none"> Nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde und abgekühlt ist, überprüfen Sie, ob der Zu- und Abluftkanal oben am Ofen zugesetzt ist: Entfernen Sie alle vorhandenen Hindernisse. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
Bhto N° 240	Warnung	Warnmeldung wegen übermäßiger Dauer der Anfangsphase.	<ul style="list-style-type: none"> Luftklappe (Zuluftventil), Getriebemotor oder Mikroschalter defekt. Zuluftventil-Eintritt zugesetzt. 	<p>Sie können den Ofen weiter verwenden. Die Garergebnisse sind eventuell anders als üblich.</p> <ul style="list-style-type: none"> Nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde und abgekühlt ist, überprüfen Sie, ob der Zu- und Abluftkanal oben am Ofen zugesetzt ist: Entfernen Sie alle vorhandenen Hindernisse. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
bntC N° 313	Abschaltung des Boilers	NTC-Halbleiterrelais des Boilers (NTC4) defekt	Störung des Temperatursensors.	Der Ofen hat eine Funktionsstörung des Boilers erfasst. <ul style="list-style-type: none"> Die Garergebnisse überprüfen. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
BoLt N° 223	Stoppt den Garzyklus (falls das Programm den Boiler benötigt)	Timeout für Wasserzulauf des Boilers	<ul style="list-style-type: none"> Wasserversorgung (Druck/Qualität des Wassers). Problem der elektrischen Isolierung der Wasserfüllstandssensoren. 	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen, ob die Wasserversorgung geöffnet ist. Prüfen, ob der Wasserdruck zu niedrig ist. Prüfen, ob der Wasserfilter verschmutzt ist. Reinigen oder ersetzen. Mechanische Störung des Boilers Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
BSHt N° 315	Warnung	NTC-Halbleiterrelais des Boilers (NTC4) hohe Temperatur	<ul style="list-style-type: none"> Zuluffilter verschmutzt. Kühlgebläse defekt. Ansaugung von warmer oder heißer Luft am Kühlluft eintritt. Ofen neben einem heißen Gerät installiert, Dampf/Hitzeleckage im Einbaufach der Elektronik. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Ofen nicht ausschalten. Warten, bis die Temperatur abnimmt. Den Zuluffilter säubern. Mit einem Papierstreifen prüfen, ob am Kühlluft eintritt ein konsistenter Luftvolumenstrom feststellbar ist: Falls nicht, den Kundendienst anrufen. Prüfen, ob die einströmende Kühlluft durch Wärmeerzeuger in der Küche beeinflusst wird (falls der Ofen neben stark erhitzten Geräten aufgestellt ist, diese Geräte außer Betrieb nehmen und den Kundendienst anrufen). Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
BSOt N° 314	Stoppt den Garzyklus	NTC-Halbleiterrelais des Boilers Übertemperatur (NTC4)	<ul style="list-style-type: none"> Zuluffilter verschmutzt. Kühlgebläse defekt. Ansaugung von warmer oder heißer Luft am Kühlluft eintritt. Ofen neben einem heißen Gerät installiert, Dampf/Hitzeleckage im Einbaufach der Elektronik. 	Der Ofen kann im Notbetriebsmodus weiterbetrieben werden: Die Garzyklen verwenden dann den Boiler nicht. <ul style="list-style-type: none"> Den Ofen nicht ausschalten. Warten, bis die Temperatur abnimmt. Den Zuluffilter säubern. Mit einem Papierstreifen prüfen, ob am Kühlluft eintritt ein konsistenter Luftvolumenstrom feststellbar ist: Falls nicht, den Kundendienst anrufen. Prüfen, ob die einströmende Kühlluft durch Wärmeerzeuger in der Küche beeinflusst wird (falls der Ofen neben stark erhitzten Geräten aufgestellt ist, diese Geräte außer Betrieb nehmen und den Kundendienst anrufen). Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
butn N° 101	Störabschaltung des Ofens	Eine oder mehrere Bedienfeldtasten permanent blockiert.	Es wurde versehentlich gegen das Bedienfeld gestoßen oder das Bedienfeld ist beschädigt.	Sämtliche Tasten drücken, um die blockierte(n) Taste(n) zu lösen. Die permanent blockierten Tasten leuchtet während der Fehleranzeige auf dem Display.
Cdo N° 260	Abschaltung der Reinigung Warnmeldung während des Garvorgangs	Verschluss der Reinigungsschublade nicht vorhanden	<ul style="list-style-type: none"> Der Verschluss der Reinigungsschublade wird nicht erfasst. Es ist nicht möglich, einen Gar- oder Reinigungszyklus zu BEENDEN. 	Der Ofen kann weiterhin zum Garen verwendet werden, doch der Reinigungszyklus kann erst wieder durchgeführt werden, nachdem der Verschluss der Schublade eingebaut wurde. <ul style="list-style-type: none"> Den Verschluss korrekt in die Reinigungsschublade vorne am Ofen einschrauben. Falls der Fehler weiterhin angezeigt wird, den Verschluss um 180° umdrehen und erneut einschrauben. Den Kundendienst anrufen.
CFbL N° 294	Warnung	Kühlgebläse defekt	<ul style="list-style-type: none"> Kühlgebläsemotor Überlast durch Schmutz oder Oxidation Sonstige elektrische bzw. mechanische Störungen 	Der Ofen ist betriebsbereit, bis die Elektronik die kritische Temperatur erreicht. Den Kundendienst anrufen.

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
CLdr	Warnung	Der Verschluss der Reinigungsschublade ist vor dem Start eines Gar- oder Reinigungszyklus nicht vorhanden.	<ul style="list-style-type: none"> Der Verschluss der Reinigungsschublade wird nicht erfasst. Es ist nicht möglich, einen Gar- oder Reinigungszyklus zu starten. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Verschluss korrekt in die Reinigungsschublade vorne am Ofen einschrauben. Falls der Fehler weiterhin angezeigt wird, den Verschluss um 180° umdrehen und erneut einschrauben. Den Kundendienst anrufen.
CntC N° 310	Stoppt den Garvorgang	NTC-Halbleiterrelais des Garraums defekt (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> Stecker defekt. NTC-Temperaturfühler defekt. ACU defekt. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Ofen neu starten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
CPUA N° 203	Störabschaltung des Ofens	ACS Mikroprozessor kommuniziert nicht.	ACU defekt.	<ul style="list-style-type: none"> Den Ofen neu starten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
CPUt N° 204	Störabschaltung des Ofens	TC Mikroprozessor kommuniziert nicht.	ACU defekt.	<ul style="list-style-type: none"> Den Ofen neu starten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
CSHt N° 312	Warnung	NTC-Halbleiterrelais der Kammer Über-temperatur (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> Zuluffilter verschmutzt. Kühlgebläse defekt. Ansaugung von warmer oder heißer Luft am Kühlluft Eintritt. Ofen neben einem heißen Gerät installiert, Dampf/Hitzeleckage im Einbaufach der Elektronik. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Ofen nicht ausschalten. Warten, bis die Temperatur abnimmt. Den Zuluffilter säubern. Mit einem Papierstreifen prüfen, ob am Kühlluft eintritt ein konsistenter Luftvolumenstrom feststellbar ist: Falls nicht, den Kundendienst anrufen. Prüfen, ob die einströmende Kühlluft durch Wärmeerzeuger in der Küche beeinflusst wird (falls der Ofen neben stark erhitzten Geräten aufgestellt ist, diese Geräte außer Betrieb nehmen und den Kundendienst anrufen). Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
CSOt N° 311	Stoppt den Garzyklus	NTC-Halbleiterrelais des Garraums Über-temperatur (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> Zuluffilter verschmutzt. Kühlgebläse defekt. Ansaugung von warmer oder heißer Luft am Kühlluft Eintritt. Ofen neben einem heißen Gerät installiert, Dampf/Hitzeleckage im Einbaufach der Elektronik. 	<p>Der Ofen kann im Notbetriebsmodus weiterbetrieben werden: Die Garzyklen verwenden dann den Boiler nicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> Den Ofen nicht ausschalten. Warten, bis die Temperatur abnimmt. Den Zuluffilter säubern. Mit einem Papierstreifen prüfen, ob am Kühlluft eintritt ein konsistenter Luftvolumenstrom feststellbar ist: Falls nicht, den Kundendienst anrufen. Prüfen, ob die einströmende Kühlluft durch Wärmeerzeuger in der Küche beeinflusst wird (falls der Ofen neben stark erhitzten Geräten aufgestellt ist, diese Geräte außer Betrieb nehmen und den Kundendienst anrufen). Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
dESC N° 230	Warnung	Den Boiler entkalken.	Parameter bSCT wurde erreicht.	Führen Sie ein Reinigungsprogramm einschließlich Klarspül- und Entkalkungszyklus aus und verwenden Sie für Modelle mit 6 - 10 Einschüben 2 Tabs C25 bzw. für Modelle mit 20 Einschüben 3 Tabs (dazu die in der Bedienungsanleitung beschriebene Vorgehensweise einhalten).
EbOL N° 222	Stoppt den Zyklus bzw. das Vorheizen	Boiler Thermoelement defekt	<ul style="list-style-type: none"> Stecker defekt. TC-Sensor defekt. ACU defekt. 	<p>Der Ofen kann weiter ohne Vorheizen betrieben werden (die Garergebnisse überprüfen).</p> <ul style="list-style-type: none"> Den Kundendienst über den Defekt informieren.
EbYP N° 250	Warnung	Temperatursensor des Dampfabzugs defekt.	<ul style="list-style-type: none"> Stecker defekt. TC-Sensor defekt. ACU defekt. 	Der Ofen kann weiter betrieben werden; eventuell erhöht sich der Wasserverbrauch. Den Kundendienst anrufen.
ECEd N° 213	Abschaltung des Zyklus	Unteres Thermoelement der Kammer defekt	<ul style="list-style-type: none"> Stecker defekt. TC-Sensor defekt. ACU defekt. 	<p>Der Ofen kann nur mit einem 100 °C Dampf-garprogramm weiter betrieben werden.</p> <p>Den Kundendienst anrufen.</p>

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
ECEu N° 212	Abschaltung des Zyklus	Oberes Thermosteuerung der Kammer defekt	<ul style="list-style-type: none"> Stecker defekt. TC-Sensor defekt. ACU defekt. 	Der Ofen kann nur mit einem 100 °C Dampfgarprogramm weiter betrieben werden. Den Kundendienst anrufen.
ECLt N° 135	Störabschaltung des Ofens	Für das verwendete MODELL und den REINIGUNGSMITTELTYP ist keine Reinigungstabelle vorhanden.	Software fehlt	Für das verwendete MODELL und den SPÜLMITTELTYP ist keine Reinigungstabelle vorhanden. Den Kundendienst anrufen.
EGA0 N° 130	Störabschaltung des Ofens	Keine gültige GAS-Tabelle im Ofen vorhanden	Software fehlt	Keine gültige GAS-Tabelle im Ofen vorhanden. Den Kundendienst anrufen.
EGAd N° 132	Störabschaltung des Ofens	Falsche GAS-Tabellenwerte	Software fehlt	Falsche GAS-Tabellenwerte. Den Kundendienst anrufen.
EGAt N° 131	Störabschaltung des Ofens	GAS-Tabelle für diesen Gerätetyp nicht gefunden	Software fehlt	GAS-Tabelle für diesen Gerätetyp nicht gefunden. Den Kundendienst anrufen.
EH2O N° 327	Störabschaltung des Ofens	Wassermenge stimmt nicht mit Zustand der Ventile überein.	<ul style="list-style-type: none"> Wasserzulaufventil geschlossen oder teilweise geschlossen. Vorübergehender Ausfall des Wasserzulaufdrucks. Durchflussmesser defekt. Störung der Wasserversorgung. 	Der Ofen kann weiter betrieben werden (die Garergebnisse überprüfen). <ul style="list-style-type: none"> Prüfen, ob das Wasserzulaufventil geöffnet ist. Prüfen, ob der Wasserdruck mehr als 1,5 bar beträgt. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
ELMb N° 322	Kein Garvorgang mit Feuchtigkeitsregelung (im Betriebsmodus NORMAL)	Störung des Sauerstoffsensors erfasst	<ul style="list-style-type: none"> Lambdasonde defekt. 	Es ist möglich, den Alarm-Modus für diese Störung zu ändern: <ul style="list-style-type: none"> NORMAL: Der Ofen stoppt jeden Zyklus, der eine Feuchtigkeitsregelung benötigt. ERWEITERT: Der Alarm erfolgt als Warnmeldung. Der Ofen läuft weiter im "Notbetriebsmodus." Es ist weiterhin möglich, die Zyklen auszuführen, allerdings ist die Leistung evtl. gemindert. VERDECKT: Es wird kein Alarm angezeigt. Kontaktieren Sie den Kundendienst, um den Alarm-Modus zu ändern.
EntC N° 290	Störabschaltung des Ofens	NTC-Temperaturfühler des Technikfachs defekt (NTC1)	<ul style="list-style-type: none"> Stecker defekt. TC-Sensor defekt. ACU defekt. 	Temperatursensor der Elektronikplatine schadhaft. <ul style="list-style-type: none"> Garen nicht möglich. Den Kundendienst anrufen.
Eotd N° 251	Warnung	Übertemperatur oder Wasserleckage	Möglicher Wassermangel im Ablaufsystem.	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen, ob die Wasserversorgung des Ofens in Ordnung ist. Etwas Kaltwasser auf den Filter im Garraumboden gießen. Darauf achten, dass kein Kaltwasser in den heißen Garraum spritzt, da es das Gerät beschädigen kann. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
Eprb1 N° 320	Abschaltung nur der Kerntemperaturfühler-Zyklen.	Einpunkt-Kerntemperaturfühler defekt	<ul style="list-style-type: none"> Fehlgebrauch des Kerntemperaturfühlers (zum Beispiel abgerissenes oder gequetschtes Kabel). Stecker defekt. Fühler defekt. ACU defekt. 	Es können zeitgesteuerte Garzyklen ausgeführt werden (ohne Kerntemperaturfühler). <ul style="list-style-type: none"> Falls verfügbar, den externen Kerntemperaturfühler mit USB-Anschluss verwenden. Den Kundendienst anfordern und die volle Funktionstüchtigkeit wiederherstellen lassen.

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
Epr6 N° 321	Abschaltung nur der Kerntemperaturfühler-Zyklen.	Sechs-Punkt-Kerntemperaturfühler defekt	<ul style="list-style-type: none"> Fehlgebrauch des Kerntemperaturfühlers (zum Beispiel abgerissenes oder gequetschtes Kabel). Stecker defekt. Fühler defekt. ACU defekt. 	<p>Es können zeitgesteuerte Garzyklen ausgeführt werden (ohne Kerntemperaturfühler).</p> <ul style="list-style-type: none"> Falls verfügbar, den externen Kerntemperaturfühler mit USB-Anschluss verwenden. Den Kundendienst anfordern und die volle Funktionstüchtigkeit wiederherstellen lassen.
Ertc N° 1	Warnung	Problem der Systemuhr	Störung der Hardware (zum Beispiel Pufferbatterie der Systemuhr verbraucht).	<p>Es ist möglich, dass bestimmte Funktionen nicht verfügbar sind (zum Beispiel HCCP).</p> <ul style="list-style-type: none"> Den Kundendienst anrufen.
ESCH N° 291	Störabschaltung des Ofens	Übertemperatur im Technikfach	<ul style="list-style-type: none"> Filter verschmutzt. Raumtemperatur zu hoch. 	<ul style="list-style-type: none"> Die Raumtemperatur überprüfen. Dabei berücksichtigen, dass der Ofen Frischluft benötigt, um das Einbaufach der Elektronikkomponenten zu kühlen. Den Filter säubern. Den Ofen vor dem Garen abkühlen lassen. Den Kundendienst anrufen, falls die Störung erneut auftritt.
EStd N° 253	Warnung	NTC-Temperaturfühler des Wasserablaufs defekt	<ul style="list-style-type: none"> Stecker defekt NTC-Temperaturfühler defekt ACU defekt. 	<p>Der Ofen funktioniert weiterhin.</p> <ul style="list-style-type: none"> Den Kundendienst verständigen, um die Störung beheben zu lassen.
Etb N° 220	Stoppt den Zyklus / Boiler	Ansprechen des Boiler-Sicherheitsthermostats. Übertemperatur im Boiler.	<ul style="list-style-type: none"> Kein Wasser im Boiler. Kalkablagerungen im Boiler. TC-Fühler falsch eingesetzt. Kugel oder Kapillarrohr des Sicherheitsthermostats schadhaft. Wärmeleckage in den Gehäusebereich des Sicherheitsthermostats. Parameter BOT zu hoch eingestellt. Raumtemperatur <5 °C. 	<p>Der Ofen erzeugt keinen Dampf mit dem Boiler. Es wird ein alternatives Gerät verwendet, die Leistung ist jedoch verringert.</p> <ul style="list-style-type: none"> Den Kundendienst anrufen, um den einwandfreien Betrieb des Boilers wiederherstellen zu lassen.
EtC N° 210	Störabschaltung des Ofens	Sicherheitsthermostat der Kammer wird ausgelöst. Übertemperatur in der Kammer.	<ul style="list-style-type: none"> Die Kammer ist verschmutzt. Der Parameter COT ist zu hoch eingestellt. Kugel oder Kapillarrohr des Sicherheitsthermostats schadhaft. Bei stark erwärmtem Gerät ist der Motorlüfter blockiert. Der TC-Temperatursensor liefert fehlerhafte Messwerte. Wärmeleckage in den Gehäusebereich des Sicherheitsthermostats. Raumtemperatur <5 °C. 	<p>Die Ofenkammer von Hand reinigen und den Kundendienst anrufen.</p>
EtUb N° 221	Stoppt die Boilerzyklen	Boiler Übertemperatur	<ul style="list-style-type: none"> Kein Wasser im Boiler (nur elektrisch beheizte Geräte). Kalkablagerungen im Boiler. Parameter BOT zu niedrig eingestellt. 	<ul style="list-style-type: none"> Warten, bis der Boiler abgekühlt ist (der Alarm ETUB wird quittiert). Ein Reinigungsprogramm einschließlich Klarspülen und Entkalkungszyklus ausführen und die Menge C25-Tabs verwenden, die in der F.16.2 <i>ENTKALKEN DES BOILERS</i>-Prozedur in diesem Handbuch angegeben ist): Falls der Alarm erneut auftritt, den Boiler noch einmal entkalken. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
EtUC N° 211	Störabschaltung des Ofens	Übertemperatur in der Kammer	<ul style="list-style-type: none"> Die Kammer ist verschmutzt. Parameter COT zu niedrig eingestellt. 	<ul style="list-style-type: none"> Ein Kühlprogramm aufrufen. Falls dies nicht möglich ist, die Tür öffnen und den Ofen abkühlen lassen. Den Garraum säubern. Sobald die Temperatur abgesunken ist, kann ein neues Garzyklus gestartet werden. Falls das Problem erneut auftritt, den Kundendienst anrufen.
FA8H N° 324	Stoppt den Ofen nach Abschluss des Garzyklus	Der Ofen ist 8 Stunden lang ohne Frischluftfilter gelaufen.	Fehlgebrauch	Den Frischluftfilter wieder einbauen; vorher überprüfen, ob er einwandfrei sauber ist. Falls der Filter verloren gegangen ist, den Kundendienst anrufen.
FCLn	Stoppt den nächsten Garzyklus	Zwangsreinigung	Maximale Nutzungsdauer des Ofens nach dem letzten automatischen Reinigungszyklus.	Führen Sie einen automatischen Reinigungszyklus aus.
FCt	Störabschaltung des Ofens		Das Bedienfeld ist nicht mit der Software programmiert.	Den Kundendienst anrufen.
FDXX (XX = 00 - 17)	Stoppt den Ofen	Unterer Motor der Kammer defekt	Diagnose anhand des angezeigten Fehlercodes (eine Zahl von 00 bis 17).	Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Ofen von Hand reinigen und den Kundendienst verständigen.
FLA1 N° 102	Störabschaltung des Ofens; schwerwiegende Störung	Die FLASH EPROM ID ist anders als erwartet.		<p>Kommunikation mit externem SPI FLASH-Speicher nicht möglich.</p> <ul style="list-style-type: none"> Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
FLA2 N° 103	Störabschaltung des Ofens; schwerwiegende Störung	Der Kommunikationskanal zwischen FRAM und Mikrocontroller funktioniert nicht vorschriftsgemäß oder ist blockiert		<p>Unbekanntes SPI FLASH-Speichergerät.</p> <ul style="list-style-type: none"> Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
FL EE N° 142	Störabschaltung des Ofens	SPI FLASH-Speicherblock Lösfehler (4-kb-Block)		<p>Fehler beim Löschen des SPI FLASH-Speicherblocks.</p> <ul style="list-style-type: none"> Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
FLrE N° 140	Störabschaltung des Ofens	SPI FLASH-Speicher Lesefehler		<p>Fehler beim Lesen des SPI FLASH-Speichers.</p> <ul style="list-style-type: none"> Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
FLUE N° 141	Störabschaltung des Ofens	SPI FLASH-Speicher Schreibfehler		<p>Fehler beim Schreiben des SPI FLASH-Speichers.</p> <ul style="list-style-type: none"> Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
FrA1 N° 104	Störabschaltung des Ofens; schwerwiegende Störung	Die FRAM ID ist anders als erwartet.		<p>Kommunikation mit FRAM-Speicher nicht möglich.</p> <ul style="list-style-type: none"> Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
FrA2 N° 105	Störabschaltung des Ofens; schwerwiegende Störung	Die von MD5 berechneten FRAM Stromausfalldaten entsprechen nicht den gespeicherten Daten.		<p>Unbekanntes FRAM-Speichergerät.</p> <ul style="list-style-type: none"> Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
FrMC N° 106	Störabschaltung des Ofens; schwerwiegende Störung	Die von MD5 berechneten FRAM Stromausfalldaten entsprechen nicht den gespeicherten Daten.		<p>Softwarefehler: Ungültige Daten im FRAM-Speicher.</p> <ul style="list-style-type: none"> Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
FrrE N° 145	Störabschaltung des Ofens	FRAM-Speicher Lesefehler		Fehler beim Lesen des FRAM-Speichers. <ul style="list-style-type: none"> Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
FrUE N° 146	Störabschaltung des Ofens	FRAM-Speicher Schreibfehler		Fehler beim Schreiben des FRAM-Speichers. <ul style="list-style-type: none"> Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
FSnr N° 293	Warnung	Kühlgebläse Störung	<ul style="list-style-type: none"> Zuluftfilter verschmutzt. Kühlgebläse defekt Filter nicht vorhanden. 	<ul style="list-style-type: none"> Den Zuluftfilter säubern. Mit einem Papierstreifen prüfen, ob am Kühlluftfeintrieb ein konsistenter Luftvolumenstrom feststellbar ist: Falls nicht, den Kundendienst anfordern.
FUXX (XX = 00 - 17)	Stoppt den Ofen	Oberer Motor der Kammer defekt	Diagnose anhand des angezeigten Fehlercodes (eine Zahl von 00 bis 17).	Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Ofen von Hand reinigen und den Kundendienst verständigen.
GbbU N° 301	Stoppt den Boiler	Boiler-Gasbrenner blockiert	<ul style="list-style-type: none"> Luft in Gaszufuhr. Gaszufuhr geschlossen. Störung der Stromversorgung des Brennersystems. Brennersystem interner Defekt. 	Der Ofen kann im Modus Konvektionsgaren und im Modus Dampfgaren weiterbetrieben werden. So stellen Sie den einwandfreie Betrieb des Boilers wieder her: <ul style="list-style-type: none"> Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls der Fehler beim Programmstart auftritt, den Kundendienst anrufen. Falls der Fehler nach 5 Zündversuchen auftritt: <ol style="list-style-type: none"> Prüfen, ob das Hauptventil der Gasversorgung geöffnet ist. Den Fehler quittieren und einen neuen Programmstart versuchen. Falls das Problem weiterhin besteht, den Ofen aus- und wieder einschalten und einen neuen Programmstart versuchen. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
GbCd N° 302	Zyklus unterbrochen	Unterer Brenner der Kammer blockiert	<ul style="list-style-type: none"> Luft in Gaszufuhr. Gaszufuhr geschlossen. Störung der Stromversorgung des Brennersystems. Brennersystem interner Defekt. 	Der Ofen funktioniert nicht, solange der einwandfreie Betrieb des Brenners nicht wiederhergestellt wird. So stellen Sie den einwandfreien Betrieb wieder her: <ul style="list-style-type: none"> Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls der Fehler beim Programmstart auftritt, den Kundendienst anrufen. Falls der Fehler nach 5 Zündversuchen auftritt: <ol style="list-style-type: none"> Prüfen, ob das Hauptventil der Gasversorgung geöffnet ist. Den Fehler quittieren und einen neuen Programmstart versuchen. Falls das Problem weiterhin besteht, den Ofen aus- und wieder einschalten und einen neuen Programmstart versuchen. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
GbCU N° 300	Zyklus unterbrochen	Oberer Brenner der Kammer blockiert	<ul style="list-style-type: none"> Luft in Gaszufuhr. Gaszufuhr geschlossen. Störung der Stromversorgung des Brennersystems. Brennersystem interner Defekt. 	<p>Der Ofen funktioniert nicht, solange der einwandfreie Betrieb des Brenners nicht wiederhergestellt wird.</p> <p>So stellen Sie den einwandfreien Betrieb wieder her:</p> <ul style="list-style-type: none"> Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls der Fehler beim Programmstart auftritt, den Kundendienst anrufen. Falls der Fehler nach 5 Zündversuchen auftritt: <ol style="list-style-type: none"> Prüfen, ob das Hauptventil der Gasversorgung geöffnet ist. Den Fehler quittieren und einen neuen Programmstart versuchen. Falls das Problem weiterhin besteht, den Ofen aus- und wieder einschalten und einen neuen Programmstart versuchen. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
GrCo N° 325	Stoppt den Reinigungszyklus	Ventil der Fettauffangwanne geöffnet.	Fehlgebrauch	Vor dem Neustart des Reinigungszyklus unbedingt das Ablassventil der Fettauffangwanne zudrehen.
H2OC N° 329	Warnung	Das Wasser (H2O) überprüfen. Der Ofen versucht 3-mal im Abstand von jeweils 10 Minuten, die Wasserkontrolle auszuführen. Danach wird die Angabe EH2O angezeigt.	<ul style="list-style-type: none"> Der Wasserhahn ist zuge dreht. Die Wasserdurchflussrate beträgt weniger als 1 l/min. Kein Rücksignal vom Durchflussmesser. 	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen, ob der Wasserhahn geöffnet ist. Prüfen, ob der Wasserdruck einwandfrei ist. Wenn das Problem 30 Minuten lang besteht und EH2O angezeigt wird, den Kundendienst anrufen.
HdXX (XX = 01-26)	Störabschaltung des Ofens	Einschaltung der Ventile bzw. Pumpen	Diagnose anhand des angezeigten Fehlercodes (eine Zahl von 01 bis 26).	Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den auf dem Display angezeigten Anweisungen folgen.
HdPP N° 265	Abschaltung der Flüssigreinigung	Einschaltung der Ventile bzw. Pumpen (ACS Rücksignal)		<ul style="list-style-type: none"> Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls der Fehler weiterbesteht, den Garraum von Hand reinigen und den Kundendienst anrufen.
HFnl N° 280/ 281	Stoppt den Befeuchter	Befeuchter funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> Wassermangel. Dampferzeuger-Leitungssystem zugesetzt. 	<p>Der Ofen hat eine Störung des Befeuchters (Dampferzeuger) erfasst. Der Ofen kann nur im Modus Konvektionsgaren betrieben werden.</p> <p>Nachweisen, dass das Wasserzulaufventil vollständig geöffnet und der Wasserfilter nicht zugesetzt ist. Bei Bedarf reinigen.</p> <p>Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</p>
Htd N° 252	Störabschaltung des Ofens	Ablass temperatur über dem Sicherheitsgrenzwert	Möglicher Wassermangel im Ablaufsystem.	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen, ob die Wasserversorgung des Ofens in Ordnung ist. Etwas Kaltwasser auf den Filter im Garraumboden gießen. Darauf achten, dass kein Kaltwasser in den heißen Garraum spritzt, da es das Gerät beschädigen kann. Warten, bis die blinkende Alarmanzeige verlöscht. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
InuS N° 118	Störabschaltung des Ofens	Inverter-Softwareversion (auf der YODA-Platine) nicht kompatibel mit der aktuellen UI Softwareversion.	Falsche Software geladen (z. B. nach einer Auswechslung der ACU-Platine)	<p>Inverter-Softwareversion (auf der YODA-Platine) nicht kompatibel mit der aktuellen UI Softwareversion.</p> <p>Den Kundendienst anrufen.</p>

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
LPIn N° 227	Abschaltung des Zyklus	Boiler Füllstandssensor defekt	<ul style="list-style-type: none"> • Feuchte Kalkablagerungen bewirken einen Kurzschluss der Füllstandssensoren im Boiler. • Isolationsprobleme der Boiler-Füllstandssensoren 	<p>Der Ofen kann im Modus Konvektionsgaren oder Dampferzeugung weiterbetrieben werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Es besteht ein Problem mit dem Wasserstand im Boiler: Ein Reinigungsprogramm einschließlich Klarspül- und Entkalkungsprogramm ausführen und nur 2 Tabs C25 verwenden. (Die Vorgehensweise gemäß Gebrauchsanleitung einhalten.) • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
MCbM / Fd13	Störabschaltung des Ofens	Kommunikationsstörung des unteren Inverters	<ul style="list-style-type: none"> • Störung des Motor-Inverters. • Anschluss oder elektrisches Problem. 	<p>Kommunikationsfehler mit Inverter des unteren Motors der Kammer.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Versuchsweise den Ofen aus- und wieder einschalten. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
MCtM / FU13 N° 201	Störabschaltung des Ofens	Kommunikationsstörung des oberen Inverters	<ul style="list-style-type: none"> • Störung des Motor-Inverters. • Anschluss oder elektrisches Problem. 	<p>Kommunikationsfehler mit Inverter des oberen Motors der Kammer.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Versuchsweise den Ofen aus- und wieder einschalten. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
nIUS N°E161	Warnung Abschaltung nur der Konnektivität.	NIU Softwareversion is nicht kompatibel mit UI Softwareversion.	Nach der Installation der NIU wurde festgestellt, dass die Softwareversion nicht kompatibel ist mit NIU	<ul style="list-style-type: none"> • Den Kundendienst anrufen.
nIUH N°E162	Warnung Abschaltung nur der Konnektivität.	NIU Unbekannt	-	-
nIUC N°E163	Warnung Abschaltung nur der Konnektivität.	NIU Konfiguration ungültig	-	-
nIUP N°E164	Warnung Abschaltung nur der Konnektivität.	Keine gültige Produktnummer und Seriennummer gefunden		
PCE1 N° 125	Störabschaltung des Ofens	Falsche Parameter-Konfiguration: Gerät mit Boiler, jedoch ohne Lambdasonde		Falsche Parameter-Konfiguration: Gerät mit Boiler, jedoch ohne Lambdasonde.
PdEF	Störabschaltung des Ofens	Gespeicherte Standardparameter beschädigt	Speicher defekt.	<p>Parameterspeicher defekt.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Versuchsweise den Ofen aus- und wieder einschalten. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
PFOr N° 123		Ein oder mehrere Werkparameter nicht im zulässigen Bereich.	Ein oder mehrere Werkparameter nicht im zulässigen Bereich.	<ul style="list-style-type: none"> • Den Kundendienst anrufen.
PUOr N° 122		Ein oder mehrere Benutzerparameter nicht im zulässigen Bereich.	Ein oder mehrere Benutzerparameter nicht im zulässigen Bereich.	<ul style="list-style-type: none"> • Den Kundendienst anrufen.
PUSr N° 120		Die berechneten Benutzerparameter entsprechen nicht den gespeicherten Parametern.	Ungültige Daten der Benutzerparameter	<ul style="list-style-type: none"> • Den Kundendienst anrufen.
PFAC N° 121	Störabschaltung des Ofens	Voreingestelltes Parameter-Mapping schadhaft.	Störung der Software oder Hardware.	<ul style="list-style-type: none"> • Versuchsweise den Ofen aus- und wieder einschalten. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
rtc1 N° 111	Warnung HACCP funktioniert nicht.	Die Kommunikation zwischen RTC und Mikrocontroller funktioniert nicht vorschriftsgemäß oder ist blockiert.		Kommunikation mit Systemuhr nicht möglich. • Den Kundendienst anrufen.
SbbU N° 306	Stoppt den Gasboiler	Gebläsedrehzahl des Gasboilers nicht korrekt	<ul style="list-style-type: none"> • Brenner-Gebläsemotor Überlast durch Schmutz oder Oxidation • Sonstige elektrische bzw. mechanische Störung. 	Brennergebläse erreicht nicht die erforderliche Drehzahl. Den Kundendienst anrufen.
SbCd N° 305	Abschaltung des Zyklus	Gebläsedrehzahl des unteren Gasbrenners der Kammer nicht korrekt	<ul style="list-style-type: none"> • Brenner-Gebläsemotor Überlast durch Schmutz oder Oxidation • Sonstige elektrische bzw. mechanische Störung. 	Brennergebläse erreicht nicht die erforderliche Drehzahl. • Den Kundendienst anrufen.
SbCU N° 304	Stoppt den Zyklus bzw. das Konvektionsgaren	Gebläsedrehzahl des oberen Gasbrenners der Kammer nicht korrekt	<ul style="list-style-type: none"> • Brenner-Gebläsemotor Überlast durch Schmutz oder Oxidation • Sonstige elektrische bzw. mechanische Störung. 	Brennergebläse erreicht nicht die erforderliche Drehzahl. Öfen mit Boiler können Lebensmittel im Dampfgarmodus bei 100 °C garen. Um die komplette Funktionsweise des Ofens wiederherstellen zu lassen, den Kundendienst anrufen.
SCbL N° 107	Abschaltung der Reinigung	Das Gerät ist EINGESCHALTET, das Rücksignal des EIN/AUS-Schalters ist jedoch weiterhin auf AUS.	<ul style="list-style-type: none"> • Kabelanschluss gelockert. 	Das Gerät ist eingeschaltet, doch der EIN/AUS-Schalter steht noch auf AUS. Garvorgang weiterhin möglich. Die Reinigung ist aus Sicherheitsgründen blockiert. <ul style="list-style-type: none"> • Versuchsweise den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls der Alarm weiterhin besteht, kann der Garvorgang fortgesetzt werden. Es wird jedoch empfohlen, kein Reinigungsprogramm zu starten, bevor der Kundendienst nicht die Störung behoben hat. • Den Ofen von Hand reinigen und den Kundendienst anrufen.
tCMS N° 117	Störabschaltung des Ofens; schwerwiegende Störung	TC-Softwareversion (auf der ACU-Platine) nicht kompatibel mit der aktuellen UI Softwareversion.	Falsche Software geladen (z. B. nach einer Auswechslung der ACU-Platine)	TC-Softwareversion (auf der ACU-Platine) nicht kompatibel mit der aktuellen Softwareversion der Bedienoberfläche. • Den Kundendienst anrufen.

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
Hod0 N° 600	Dunstabzugshaube 2 an Elektrobratofen: Warnung Dunstabzugshaube 2 an Gasbratofen: Störabschaltung des Ofens Dunstabzugshaube 3 (nur Elektroversion): Warnung Dunstabzugshaube 4 (nur Elektroversion): Störabschaltung des Ofens	Dunstabzugshaube 2, 3 und 4: Störung im Motorregler der Dunstabzugshaube	Stromversorgung der Dunstabzugshaube ausgefallen <ul style="list-style-type: none"> • Sicherheitsthermostat des Dunstabzugshauben-Ventilators mit Übertemperatur • Steuerung defekt • Schnittstellenkabel von Dunstabzugshaube/ Ofen nicht angeschlossen oder schadhaft. 	Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anfordern.
hod1 N° 601	Warnung	Nur Version 4: Einbaufach der UV-Lampe der Dunstabzugshaube offen.	Die Kassette mit den UV-C-Lampen ist nicht in der korrekten Einbauposition.	Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anfordern.
Hod2 N° 602	Warnung	Nur Version 4: Einbaufach der UV-Lampe der Dunstabzugshaube offen.	Die Abdeckung des zentralen Technikfachs (UV-C) ist nicht in der vorgeschriebenen Position oder ist nicht vorschriftsgemäß geschlossen.	Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anfordern.
Hod3 N° 603	Warnung	Nur Version 4: Kondenswasserabscheider der Dunstabzugshaube fehlt.	Der Ölnebel- und Kondenswasserabscheider ist nicht korrekt positioniert.	Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anfordern.
hod5 N° 605	Warnung	Nur Version 4: Lampe 1 der Dunstabzugshaube fehlt oder funktioniert nicht.	Die UV-C-Lampen 1 u./o. 2 der Dunstabzugshaube fehlen oder funktionieren nicht.	Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anfordern.
hod6 N° 606	Warnung	Nur Version 4: Lampe 2 der Dunstabzugshaube fehlt oder funktioniert nicht.	Die Lampen 3 u./o. 4 der Dunstabzugshaube fehlen oder funktionieren nicht.	Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anfordern.
UPrb N° 620	Störabschaltung des Ofens	USB-Kerntemperaturfühler nicht vorhanden oder während des Garvorgangs entfernt.	Der USB-Kerntemperaturfühler ist nicht korrekt eingesteckt.	Sicherstellen, dass der USB-Kerntemperaturfühler korrekt eingesteckt ist. Den Kundendienst anrufen.
Urt2 N° 112	Störabschaltung des Ofens	Das „RTC angehalten“-Flag ist nach der Wiederherstellung der Einschaltprozedur weiterhin aktiv.		Systemuhr permanent in Störabschaltung. Den Kundendienst anrufen.
Urt3 N° 113	Störabschaltung des Ofens	Der interne RTC Oszillator funktioniert nicht vorschriftsgemäß.		Systemuhr-Oszillator defekt. Den Kundendienst anrufen.
USdC N° 154	Störabschaltung des Ofens	Fehler beim Erstellen eines Verzeichnisses auf dem USB-Stick.		Fehler beim Erstellen eines Verzeichnisses auf dem USB-Stick. <ul style="list-style-type: none"> • Versuchsweise einen anderen USB-Stick verwenden.

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
USFC N° 151	Störabschaltung des Ofens	Fehler beim Schließen einer Datei auf dem USB-Stick.		Fehler beim Schließen einer Datei auf dem USB-Stick. • Versuchsweise einen anderen USB-Stick verwenden.
USFO N° 150	Störabschaltung des Ofens	Fehler beim Erstellen oder Öffnen einer Datei auf dem USB-Stick.		Fehler beim Erstellen / Öffnen einer Datei auf dem USB-Stick. • Versuchsweise einen anderen USB-Stick verwenden.
USFU N° 155	Störabschaltung des Ofens	Schreiben auf den USB-Stick nicht möglich: USB-Stick voll		Schreiben auf den USB-Stick nicht möglich: USB-Stick voll. • Versuchsweise einen anderen USB-Stick verwenden.
USrE N° 152	Störabschaltung des Ofens	Fehler beim Lesen einer Datei auf dem USB-Stick.		Fehler beim Lesen einer Datei auf dem USB-Stick. • Versuchsweise einen anderen USB-Stick verwenden.
USUE N° 153	Störabschaltung des Ofens	Fehler beim Schreiben einer Datei auf dem USB-Stick.		Fehler beim Schreiben einer Datei auf dem USB-Stick. • Versuchsweise einen anderen USB-Stick verwenden.

H.3 Konnektivitätsprobleme des Ofens (je nach Softwareversion)

Wenn der Ofen keine Verbindung zum Internet aufbauen kann, zeigt das Display das Verbindungsproblem durch verschiedene Symbole an. Die Bedeutung der Symbole ist wie folgt:

Verbindungsfehler



Ofen nicht mit dem Konnektivitätsmodul verbunden



Ofen nicht mit dem LAN-Hub verbunden (mit NIU PROE oder dem IoT-Modul verbunden, aber nicht mit dem Hub)



Ofen nicht mit dem WLAN-Hub angeschlossen (mit dem Konnektivitätsmodul angeschlossen).



Ofen über LAN mit dem Hub, aber nicht mit der Cloud verbunden.



Ofen über WLAN mit dem Hub, aber nicht mit der Cloud verbunden.

I WEITERE INFORMATIONEN

I.1 Ergonomische Funktionen

I.1.1 Zertifizierung

Die ergonomischen Funktionen, welche die physischen und kognitiven Interaktionen des Benutzers mit dem Gerät beeinflussen, wurden untersucht und zertifiziert.

Ein auf Ergonomie ausgelegtes Gerät muss spezifische ergonomische Anforderungen erfüllen, die in drei Bereiche fallen: Technischer, biomedizinischer und psychosozialer Bereich (Benutzerfreundlichkeit und Benutzerzufriedenheit).

Zu jedem dieser Bereiche wurden spezielle Praxistests mit realen Benutzern durchgeführt. Das Gerät erfüllt folglich die ergonomischen Akzeptanzkriterien, die von den einschlägigen Normen gefordert werden.

I.1.2 Allgemeine Pflegehinweise

Ihr Ofen bzw. Schockkühler wurde spezifisch darauf ausgelegt und getestet, mögliche physische Belastungen durch die Interaktion mit dem Gerät zu minimieren.

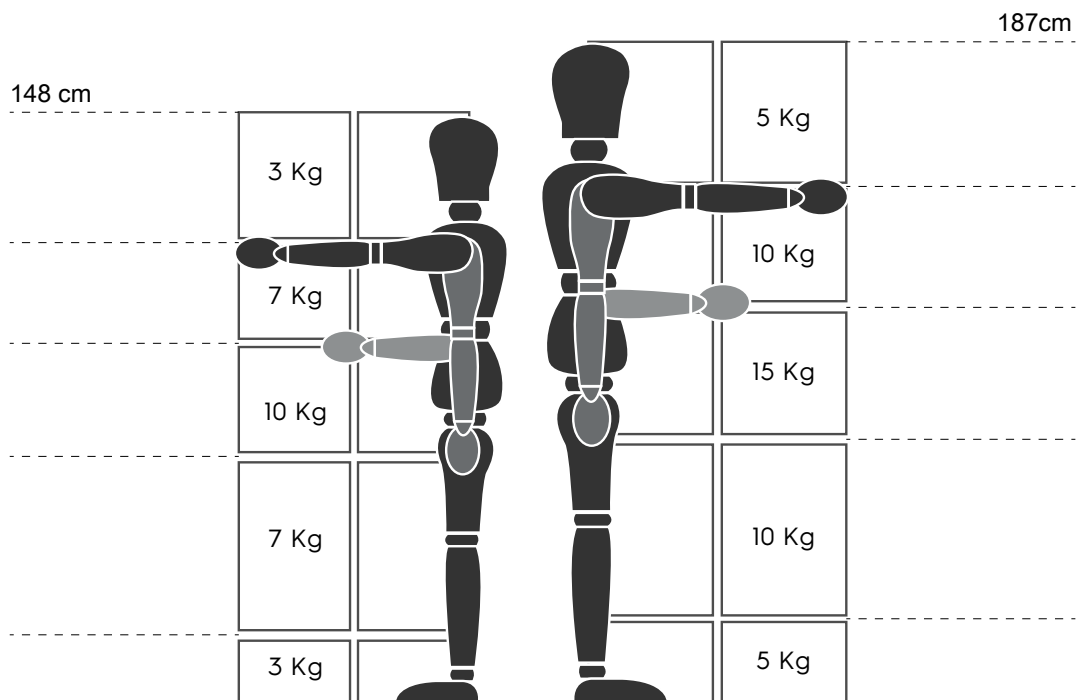
Das Beladen und Entladen der Trays und die Interaktion mit dem Gerät können ungünstige Körperhaltungen und die Handhabung großer Gewichte erfordern – wir haben daher versucht, diese typischen Aspekte Ihrer täglichen Arbeit zu minimieren.

Dennoch möchten wir Ihnen einige Arbeitsweisen empfehlen, die Sie anwenden sollten:

- Handhaben Sie Trays immer aufrecht stehend und beugen Sie sich beim Be- und Entladen nicht nach unten.
- Halten Sie den Rücken möglichst gerade und beugen Sie die Knie, um Trays in die unteren Einschübe zu stellen oder unten liegende Arbeitsmittel oder Gegenstände zu greifen.
- Stellen Sie die Trays möglichst entsprechend ihrem Gewicht in die Einschübe; siehe hierzu die Empfehlungen in den nachstehenden Abbildungen.
- Schieben und ziehen Sie möglichst den Hordenwagen, um die Entfernungen zu verkürzen.
- Halten Sie sich in Sichtabstand zum Gerät auf, damit Sie die vom Display angezeigten Informationen korrekt ablesen und das Gargut in der Kammer unter Kontrolle halten können und so wenig wie möglich nach oben schauen (Nacken gestreckt) müssen.

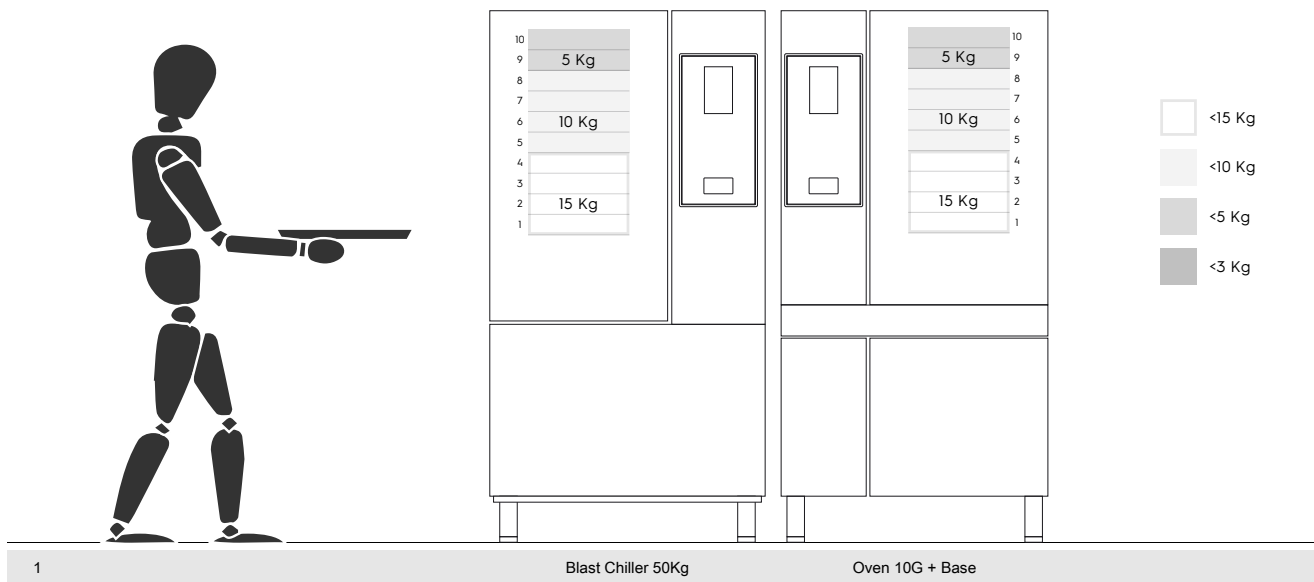
Empfohlene Handhabung von Trays entsprechend ihrem Gewicht

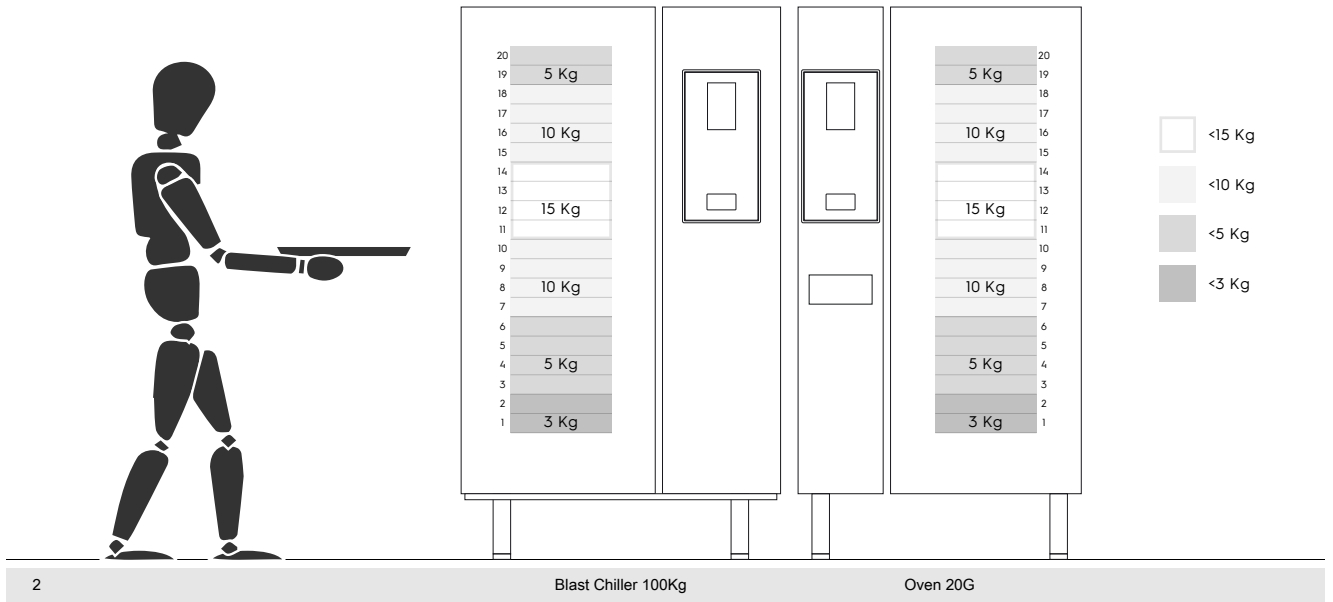
Stellen Sie die Trays möglichst entsprechend ihrem Gewicht wie in den nachstehenden Abbildungen in die Einschübe.



Empfohlene maximale Gewichtsbelastung - „Vorschriften für manuelle Lastenhandhabung“ - Verband für Gesundheitsschutz und Arbeitssicherheit (HSE, UK, 2016)

Im Folgenden einige Beispiele für typische Aufstellungen und die empfohlenen Höchstgewichte für Trays





I.1.2.1 Empfehlungen für Zubehörteile

- Für die Aufstellung des 180-kg-Schockkühlers wird die Einrichtung eines isolierten Fußbodens empfohlen, um eine zusätzliche Belastung des Bedienungspersonals zu vermeiden, das den mobilen GastroNorm Hordenwagen verwendet.
- Für die Wandaufstellung von Modell 10GN wird empfohlen, kein Untergestell mit mehr als 700 mm Höhe zu verwenden, um das Beladen nicht zu erschweren.
- Für die Doppelstockinstallation 6GN + 6GN wird empfohlen, die 230-290 mm Verstellfüße (Teilenummer 922745) zu verwenden und diese auf eine maximale Höhe von 290 mm einzustellen, um das Beladen zu erleichtern.
- Für die Konfiguration 6GN + 6GN auf einem Untergestell wird empfohlen, keine Trays mit mehr als 3 kg Gewicht in die oberen Einschübe einzusetzen.

CE