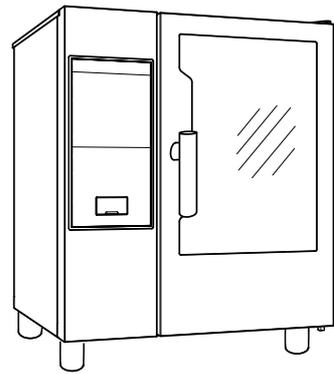


Elektro- und Gasbratofen

Combi DIGITAL



DE Gebrauchsanweisung



0595402M00- 2023.02

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 | NORMALER GEBRAUCH DES GERÄTS | 13 |
| D.1 | Befähigung des Wartungspersonals des Geräts | 13 |
| D.2 | Grundlegende Anforderungen für die Benutzung des Geräts | 13 |
| E | PRODUKTBESCHREIBUNG | 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 | Einschalten des Geräts | 15 |
| F.2 | Beschreibung von Displays und Bedienelementen | 16 |
| F.3 | Konnektivität des Ofens | 17 |
| F.4 | Einstellen des Garprogramms | 18 |
| F.4.1 | Einstellen eines GARZYKLUS | 18 |
| F.4.2 | Einstellen der FEUCHTIGKEIT | 18 |
| F.4.3 | Stellen Sie die gewünschte GARZEIT ein. | 18 |
| F.4.4 | Vorheiz-/Abkühlphase | 18 |
| F.4.5 | Stoppen des Programms | 19 |
| F.4.6 | Programmende | 19 |
| F.4.7 | ABLUFVENTIL OFFEN | 19 |
| F.4.8 | ECO-DELTA | 19 |
| F.4.9 | ABKÜHLEN | 19 |
| F.4.10 | KONTINUIERLICHES GAREN | 19 |
| F.4.11 | KERNTEMPERATURFÜHLER | 19 |
| F.4.12 | USB-KERNTEMPERATURFÜHLER (Sonderzubehör) | 20 |
| F.4.13 | MULTIPHASEN-GARPROGRAMM | 20 |
| F.4.14 | ZUSATZFUNKTIONEN | 21 |
| F.5 | Programme | 21 |
| F.6 | Anzeigeleuchten | 22 |
| F.7 | Sonderfunktionen | 22 |
| F.8 | Dunstabzugshauben-Management | 22 |
| F.9 | Reinigungsprogramm | 23 |
| F.9.1 | Zwangsreinigung | 25 |
| F.9.2 | Boiler entkalken (dESC) | 25 |
| F.10 | Den Ofen AUSSCHALTEN | 25 |
| G | OFENPFLEGE | 26 |
| G.1 | Hinweise zur Reinigung | 26 |
| G.2 | Reinigung | 26 |
| G.3 | Reinigen des Geräts | 26 |
| G.4 | Garraum (Ofenkammer) | 26 |
| G.5 | Boiler oder Dampferzeuger (gilt nur für entsprechend ausgestattete Modelle) | 26 |
| G.6 | Garraumfilter | 26 |
| G.7 | Luftfilter | 26 |
| G.8 | Türdichtung | 27 |
| G.9 | Innere, äussere und Garraum-Scheibe | 27 |
| G.10 | Türbereich | 28 |
| G.11 | Funktionsprüfung des Ablaufsystems | 28 |
| G.12 | Kondensat-Auffangwanne | 28 |

| | | |
|-------|--|----|
| G.13 | Kerntemperaturfühler | 28 |
| G.14 | Sonstige Oberflächen | 28 |
| G.15 | Längere Außerbetriebnahme | 29 |
| G.16 | Auswechslung von Verschleißteilen | 29 |
| G.17 | Reparaturen und außerordentliche Wartung | 29 |
| G.18 | Wartungsintervalle | 29 |
| G.19 | Kontakt für Wartung (nur für Australien) | 30 |
| H | ABHILFE BEI FUNKTIONSSTÖRUNGEN | 30 |
| H.1 | Einleitung | 30 |
| H.2 | Fehlercodes | 30 |
| I | WEITERE INFORMATIONEN | 41 |
| I.1 | Ergonomische Funktionen | 41 |
| I.1.1 | Zertifikation | 41 |
| I.1.2 | Allgemeine Pflegehinweise | 41 |

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.

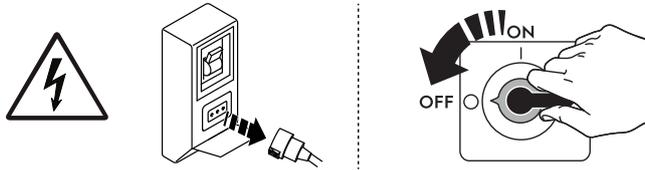
2. Bei diesen Arbeitsschritten müssen Sie hitzebeständige Handschuhe tragen, um die Hände vor einem Kontakt mit stark erhitzten Lebensmitteln oder Komponenten der Maschine u./o. beim Entfernen heißer Komponenten zu schützen. Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für das Bedien- und 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 entflammare 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 NORMALER GEBRAUCH 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 PRODUKTBE SCHREIBUNG

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

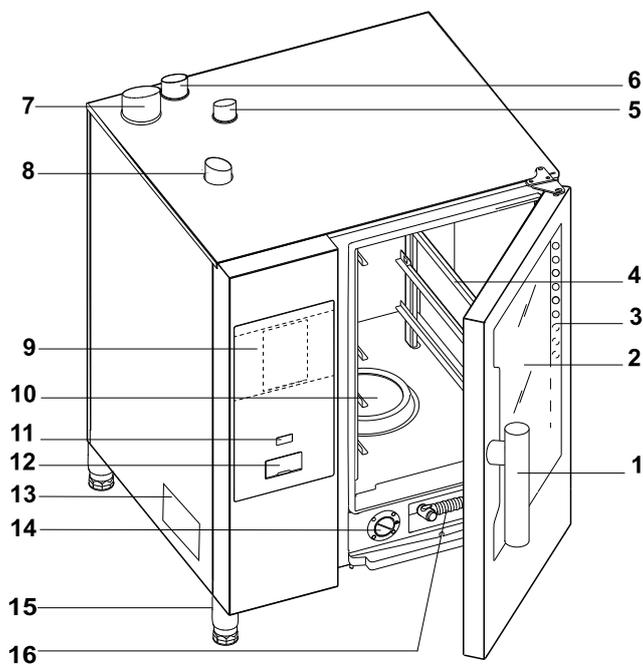
Zur Vermeidung von Verbrennungen keine mit Flüssigkeit gefüllten Behälter (oder Produkte, die während des Garens flüssig werden) in Trays höher als 1,60 m über dem Fußboden positionieren. Dadurch wird vermieden, dass bei der Handhabung Flüssigkeit verschüttet wird.

Beladen des Ofens mit Gargut

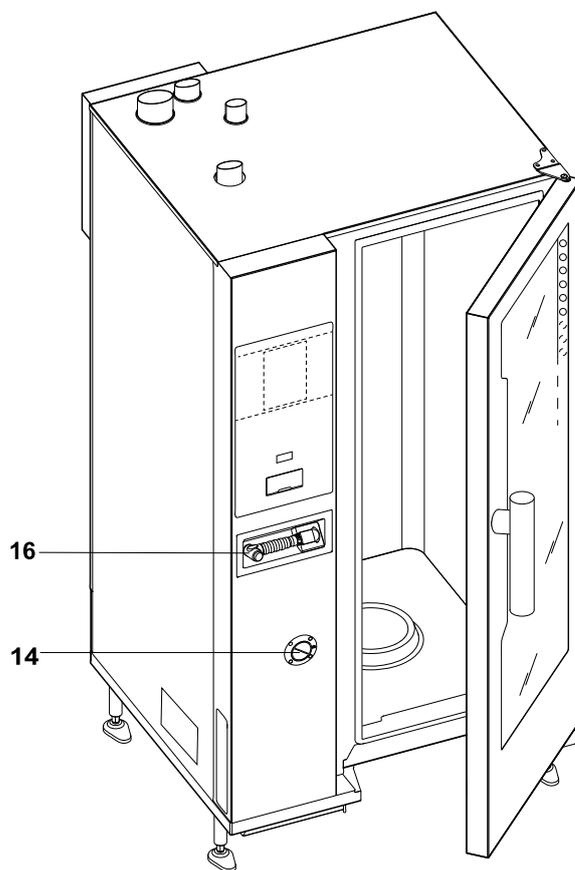
| Anz. der Einschübe | | MODELLE | | | | | |
|-------------------------------|----|----------|----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
| | | 6 GN 1/1 | 6 GN 2/1 | 10 GN 1/1 | 10 GN 2/1 | 20 GN 1/1 | 20 GN 2/1 |
| Max. Beladung d. Ofens | kg | 30 | 60 | 50 | 100 | 100 | 200 |
| Max.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



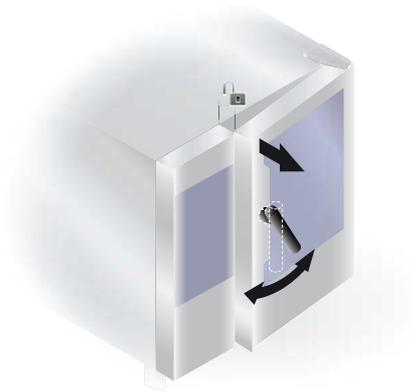
HINWEIS!

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



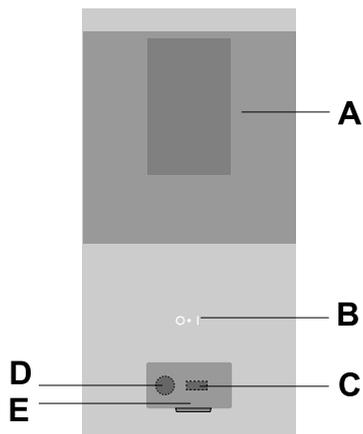
1. Drehen Sie den Türgriff um 90 °C gegen den Uhrzeigersinn, um die Tür komplett zu öffnen. Das gerade ausgeführte Garprogramm wird unterbrochen.
2. Zum Schließen drehen Sie den Griff um 90 °C bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und drücken die Tür gegen den Ofen.
3. Halten Sie die Tür gegen den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

E.4 Bedienfeld



WARNUNG

Siehe "WARNUNG und Sicherheitshinweise".



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

F BEDIENUNG

F.1 Einschalten des Geräts

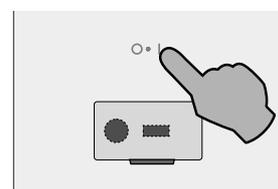
Drücken Sie auf den Abschnitt "I" der Taste "O – I", um den Ofen einzuschalten.

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



WICHTIGE HINWEISE

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



- Die entsprechende Taste O - I leuchtet auf.

- Das Bedienfeld schaltet sich ein.

Die Zeitanzeige leuchtet:

- Halten Sie die Taste TIME gedrückt, um Jahr, Monat, Tag, Stunden und Minuten einzustellen. Drücken Sie auf dem Tastenfeld die Taste ">" oder "<", um den Cursor zur Einstellung des gewünschten Werts vorwärts oder rückwärts zu bewegen.

(Im Beispiel unten 12:05)

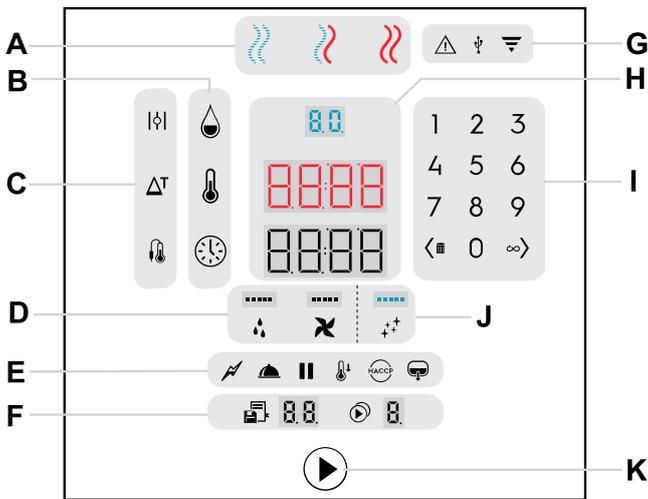


F.2 Beschreibung von Displays und Bedienelementen

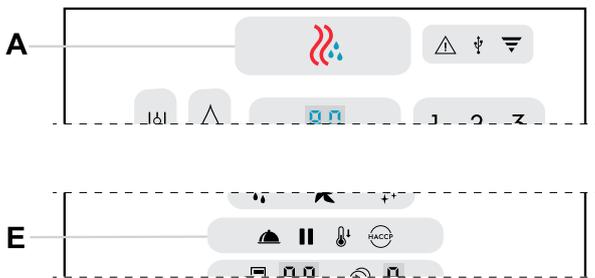
Dieses Gerät ermöglicht das Garen auf verschiedene Arten je nach Speisen und Ihren individuellen Wünschen.

Die verschiedenen Betriebsarten können am Display durch Drücken des betreffenden Symbols aufgerufen werden.

Modell Level B



Modell Level C (ohne Boiler)



- A. Garprogramme
- B. Garparameter
- C. Garoptionen
- D. Sonderfunktionen
- E. Zusatzfunktionen
- F. Programme und Mehrstufengaren
- G. Anzeigeleuchten
- H. Digitalanzeigen
- I. Tastenfeld
- J. Reinigungsprogramme
- K. Starttaste

Beleuchtungsstatus:

- leuchtet sehr hell = Tasten aktiv
- leuchtet schwach = Tasten inaktiv
- leuchtet nicht = Tasten nicht verfügbar
- blinkt = Aufforderung oder Warnung

Displaystatus:

- Im Display werden in der Regel Werte für Feuchtigkeit, Temperatur, Zeit, Programme und Mehrstufengaren angezeigt. Es können auch andere Funktionswerte oder Text für Warnungen oder auszuführende Aktionen erscheinen.

A - Garprogramme

» **KONVEKTIONSGAREN**
Zum Rösten und Gratинieren.
Höchsttemperatur bis 300 °C.

» Modelle ohne Boiler

» **KOMBIGAREN** (nur Modell mit Boiler)
Überhitzter Dampf.

Der Dampferzeuger und die Ofenkammer werden zusammen betrieben, damit die Lebensmittel zart bleiben.

Höchsttemperatur bis 300 °C.

» **DAMPFGAREN** (nur Modell mit Boiler)

- Volle Dampfleistung: Ideal zum Dampfgaren bei 100°C.
- Niedrigtemperatur-Dampf für schonendes Garen, für vakuumverpackte Lebensmittel und zum Auftauen (Temperatur von 25 °C bis 99 °C).
- Überhitzter Dampf (Temperatur von 101 °C bis 130 °C).

B - Garparameter

» **Feuchtigkeit**
Folgende Einstellungen sind möglich:

- das beim Kombigaren benötigte Feuchtigkeitsniveau.
- das maximale Feuchtigkeitsniveau beim Konvektionsgaren.
- Das Befeuchtungsniveau von 10 bis 100 bei Modellen ohne Boiler.

» **Temperatur**
Digitalthermostat für Kammertemperatur

» **Uhrzeit**
Garzeit

C - Garoptionen

» **Abluftanschluss offen** (nur Konvektionsgaren)
Für ein sehr trockenes Garen lässt sich hierdurch bei Bedarf Feuchtigkeit abführen (Höchsttemperatur 300°C).

» **Eco-Delta-Garen** (nur Garen mit temperaturgesteuertem Zyklus)
Die ECO-DELTA-Funktion dient zum schonenden Garen, ohne das Lebensmittel durch hohe Temperaturen zu beschädigen.
Es handelt sich um eine hochmoderne Garmethode, bei der sich die Gartemperatur je nach Kerntemperatur des Garguts ändert.

» **Kerntemperaturfühler**
Der Temperaturfühler ermöglicht eine präzise Kontrolle der Kerntemperatur des Garguts während des Garvorgangs.

D - Sonderfunktionen



Beschwadung

Manuelle Beschwadung im Garraum: ermöglicht die sofortige Erhöhung des Feuchtigkeitsgrades während eines Garzyklus.



Lüfter

Diese Funktion dient zur Justierung der Gebläsedrehzahl.

E - Zusatzfunktionen



Reduzierte Leistung (nur Modelle mit Boiler)

Für ein schonendes Garen z. B. von Feinbackwaren. Mit allen Zyklen kombinierbar.



Warmhalten

Ideal für langsame und lange Garvorgänge, wie sie beim Garen von Fleisch (in großen Stücken) erforderlich sind. Ideal zum Warmhalten nach dem Garen. Mit allen Zyklen kombinierbar.



Pause

Dient zur Einstellung einer Unterbrechung zwischen zwei Garvorgängen.



Abkühlen

Schnelles Abkühlen des Garraums: nützlich, um von einem Garvorgang zu einem anderen mit niedrigerer Temperatur zu wechseln.

Dazu werden das Gebläse und das automatische Einspritzen von Wasser selbst bei geöffneter Tür aktiviert.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr. Bei heißem Gerät die Tür stets vorsichtig öffnen.



HACCP

(Hazard Analysis and Critical Control Points): Je nach dem erforderlichen System können Gardaten auf einem USB-Stick aufgezeichnet werden.



Boiler ablassen (nur Modelle mit Boiler)

Drücken Sie diese Taste, um das Wasser aus dem Boiler von Hand abzulassen.

F - Programme und Mehrstufengaren



Programme

Mit dieser Taste können Sie bis zu 99 Programme (Rezepte) speichern und wieder aufrufen.



Mehrstufengaren

Garen mit aufeinanderfolgenden Phasen: Mit dieser Funktion können Sie Garprogramme mit bis zu 4 Phasen in automatischer Abfolge definieren.

G - Anzeigen



Achtung

Zeigt eine Störung des Ofens an (Warnung / Fehler).



USB

Leuchtet, wenn ein USB-Gerät an den Ofen angeschlossen ist.



WLAN

Zeigt an, dass eine Verbindung mit einem WLAN-Netzwerk besteht (nur mit entsprechendem Sonderzubehör).

H - Digitalanzeigen



Die **digitale Feuchtigkeitsanzeige** liefert folgende Informationen:

- Den für das Kombigaren oder Konvektionsgaren eingestellten Feuchtigkeitswert.
- Das Befeuchtungsniveau von 10 bis 100 bei Modellen ohne Boiler.



Die **digitale Temperaturanzeige** liefert folgende Informationen:

- Die Solltemperatur der Ofenkammer.
- Die Kammertemperatur für das Eco-Delta-Garen.



Die **digitale Zeit/Kerntemperaturfühler-Anzeige** liefert folgende Informationen:

- Die Garzeit.
- Die Solltemperatur des Kerntemperaturfühlers.

I - Tastenfeld



Ermöglicht die Eingabe von Zahlenwerten für die verschiedenen Funktionen.



Taste

- Drücken Sie diese Taste zum Verringern des Werts im Display (<).
- Zum Löschen einer Phase oder eines Programms halten Sie dieselbe Taste gedrückt (☒).



Taste

- Drücken Sie diese Taste zum Erhöhen des Werts im Display (>).
- Drücken Sie dieselbe Taste, um bei der Einstellung der Dauer das Kontinuierliche Garen (∞) zu wählen.

J – Reinigungszyklus



Reinigungsprogramm

Diese Funktion dient dazu, die Ofenkammer automatisch mit Hilfe der spezifischen Reinigungszyklen zu reinigen.

F.3 Konnektivität des Ofens

Wenn der Ofen über WLAN mit der Cloud verbunden ist, zeigt die folgende Anzeigeleuchte durch Dauerleuchten oder Blinken den Verbindungsstatus an.



Anzeigestatus der Leuchte

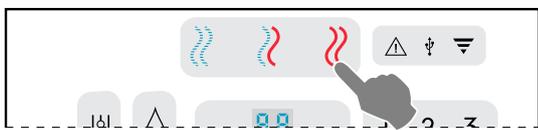
 Anzeigeleuchte leuchtet: Der Ofen ist mit der Cloud verbunden.
 Volle Helligkeit: Das WLAN-Signal ist **stark**.
 Halbe Helligkeit: Das WLAN-Signal ist **mittel oder schwach**.

 Anzeigeleuchte blinkt:
 1 Minute lang: Der Ofen baut eine Verbindung zur Cloud auf.
 Kontinuierlich: Der Ofen kann keine Verbindung zur Cloud aufbauen oder es besteht keine WLAN-Verbindung.

F.4 Einstellen des Garprogramms

F.4.1 Einstellen eines GARZYKLUS

1. Drücken Sie die entsprechende Taste, um einen Garzyklus zu wählen (zum Beispiel des KONVEKTIONSZYKLUS).
 - Modell mit Boiler

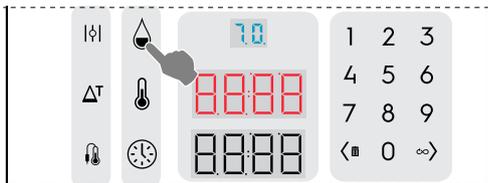


Modell ohne Boiler



F.4.2 Einstellen der FEUCHTIGKEIT

2. Drücken Sie die Feuchtigkeitstaste. Geben Sie einen Wert über das Zahlenfeld ein (zum Beispiel 70%). Der eingegebene Wert erscheint auf der Digitalanzeige.



HINWEIS!
 Unabhängig von der eingegebenen Zahl werden die Werte auf dem Display immer auf die nächste 10-er Stelle gerundet (10, 20, 30... 90 bis 99).

| Eingabewerte (%) | Ausgabewert (%) |
|------------------|-----------------|
| 1 - 14 | 10 |
| 15 - 24 | 20 |
| 25 - 34 | 30 |
| 35 - 44 | 40 |
| 45 - 54 | 50 |
| 55 - 64 | 60 |
| 65 - 74 | 70 |
| 75 - 84 | 80 |
| 85 - 94 | 90 |
| 95 - 100 | 99 |

Feuchtigkeitszustand: MIT BOILER

- Beim Konvektionsgaren können Sie den Feuchtigkeitsgrad in der Kammer regeln und einstellen, ohne dass dafür zusätzlicher Dampf erzeugt wird.
- Drücken Sie die Feuchtigkeitstaste  und stellen Sie über das Zahlenfeld durch die entsprechende Justierung des Abluftanschlusses die maximale Feuchtigkeit ein. Wenn Sie den Wert 100 einstellen, schließt das Ventil ().

Wenn das Display die Angabe  anzeigt, ist das Ventil geschlossen und die Kammer regelt die Feuchtigkeit nicht.

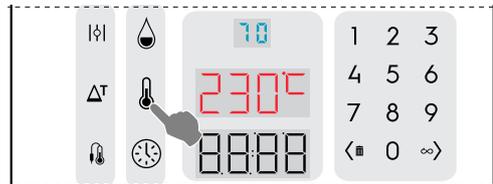
- Wenn die Abluft-Funktion mit Taste  aktiviert ist, kann die Feuchtigkeit nicht eingestellt werden. Der Abluftanschluss ist geöffnet und sämtliche Feuchtigkeit wird aus der Kammer abgeleitet.

Feuchtigkeitszustand: OHNE BOILER

- Das Konvektionsgaren ermöglicht, den Feuchtegehalt im Garraum zu regulieren.
- Drücken Sie die Feuchtigkeitstaste  und stellen Sie über das Zahlenfeld das Feuchtigkeitsniveau ein.
- Wenn Sie den Wert 0 einstellen, schließt das Ventil () und das Feuchtigkeitsniveau im Garraum wird nicht geregelt.
- Wenn die Abluft-Funktion mit Taste  aktiviert ist, kann das Feuchtigkeitsniveau nicht eingestellt werden. Der Abluftanschluss ist geöffnet und sämtliche Feuchtigkeit wird aus der Kammer abgeleitet.

Temperatureinstellung

3. Stellen Sie die TEMPERATUR ein.
 - Drücken Sie die Temperaturtaste.
 Geben Sie einen Wert über das Zahlenfeld ein (zum Beispiel 230°C). Der eingegebene Wert erscheint auf der Digitalanzeige.



F.4.3 Stellen Sie die gewünschte GARZEIT ein.

4. Drücken Sie die Zeittaste.
 Geben Sie den Wert über das Zahlenfeld ein (zum Beispiel 45 Minuten). Der eingegebene Wert erscheint auf der Digitalanzeige.



5. Drücken Sie die START-Taste , um den Garzyklus zu starten.
 Wenn Sie die Autostart-Funktion eingestellt haben, startet der Zyklus selbsttätig beim Schließen der Tür.

F.4.4 Vorheiz-/Abkühlphase

- Diese Vorbereitungsphase bereitet die Kammertemperatur für den Start des gewählten Programms vor.
 Die Temperaturanzeige zeigt die Solltemperatur an. Die Zeitanzeige zeigt je nach Kammertemperatur die Meldung "PrEH" oder "COOL" an. Die Starttaste leuchtet rot.

Öffnen der Tür nach dem Drücken der Starttaste:

- Wenn die Tür geöffnet wird, unterbricht das Vorheizen (die Abkühlphase läuft weiter); und auf der Zeitanzeige erscheint die Meldung "door".
- Sobald die Tür geschlossen wird, wird das Vorheizen fortgesetzt.

Überspringen des Vorheizens bzw. Abkühlens

- Halten Sie die Starttaste  gedrückt, um sofort den Garzyklus zu starten.
6. Nach dem Vorheizen bzw. Kühlen erscheint die Meldung "LOAD" auf der Zeitanzeige und die Starttaste blinkt rot.
 - Öffnen Sie die Tür.

- Legen Sie das Lebensmittel in das Gerät.
- Schließen Sie die Tür: Der Garzyklus startet hiernach.

F.4.5 Stoppen des Programms

Halten Sie die Starttaste  länger gedrückt, um den Zyklus anzuhalten.

F.4.6 Programmende

7. Sobald die eingestellte Zeitdauer abgelaufen ist, stoppt der Garzyklus automatisch und es ertönt der Signalton des Geräts. Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie das Gargut.

Der Signalton kann durch Betätigen eines Bedienelements auf dem Bedienfeld oder durch Öffnen der Gerätetür stummgeschaltet werden.

- Um den Garzyklus von Hand zu beenden, drücken Sie einige Sekunden lang die Zyklus START-Taste .
- Um den letzten Garzyklus mit denselben Parametern zu wiederholen, drücken Sie die START-Taste erneut.

F.4.7 ABLUFTVENTIL OFFEN

| | |
|---|---|
|  | Feuchtigkeits-Option: nur für Konvektionsgaren. |
|---|---|

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

Max. Temperatur bis zu 300 °C)

F.4.8 ECO-DELTA

| | |
|---|---------------------------------------|
|  | Temperaturoptionen (für alle Garmodi) |
|---|---------------------------------------|

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

Es handelt sich um eine moderne Garmethode, bei der sich die Garraumtemperatur proportional zur Kerntemperatur des Gargutes ändert.

1. Drücken Sie die ECO-DELTA Taste ΔT , um diese Funktion zu wählen.
2. Drücken Sie erneut auf diese Taste, um den gewünschten Wert über das Tastenfeld einzugeben, zum Beispiel 30°C. Sie können eine Temperaturdifferenz von 1 bis 120 °C einstellen.
3. Drücken Sie die TEMPERATURFÜHLER-Taste . Stellen Sie die für das Gargut gewünschte Kerntemperatur ein.
4. Setzen Sie den Kerntemperaturfühler in das Gargut ein (siehe Abschnitt F.4.11 KERNTemperaturfühler).

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

In diesem Fall erfolgt das Garen schonend und dauert lange, da die Kammertemperatur automatisch auf die Temperatur im Gargut (Kerntemperaturfühler) abgestimmt und von Anfang bis Ende des Garvorgangs eine konstante Temperaturdifferenz (ECO-DELTA) gehalten wird.



WICHTIGE HINWEISE

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



HINWEIS!

Bei eingeschaltetem ECO-DELTA schaltet der "Garzeit"-Modus automatisch in den Modus "Kerntemperaturfühler" um, der die Temperatur im Gargut misst.

F.4.9 ABKÜHLEN

| | |
|---|--------------------------|
|  | Schnellkühlen der Kammer |
|---|--------------------------|

Sehr praktisch für die Umschaltung von einem Garmodus auf einen anderen Garmodus mit einer niedrigeren Temperatur; Einschaltung des Ventilators und der automatischen Einspritzung von Wasser selbst bei geöffneter Tür. Diese Option ist nicht verfügbar, wenn die Kammertemperatur mehr als 180 °C beträgt.

1. Drücken Sie die ABKÜHLEN-Taste .
2. Geben Sie die Temperatur ein, die der Ofen beim darauffolgenden Garvorgang erreichen soll.
3. Drücken Sie die Starttaste , um die Solltemperatur zu erreichen.

F.4.10 KONTINUIERLICHES GAREN

| | |
|---|----------------|
|  | Garzeit-Option |
|---|----------------|

Die Garzeit ist unbegrenzt.

1. Drücken Sie die Unendlich-Taste . Die Zeitanzeige zeigt die Angabe "cont" an.
2. Drücken Sie die Starttaste , um das Garen des Garguts zu starten.
3. Wenn das Lebensmittel gegart ist, halten Sie die Starttaste  gedrückt, um das KONTINUIERLICHE GAREN anzuhalten.

F.4.11 KERNTemperaturfühler

| | |
|---|----------------|
|  | Garzeit-Option |
|---|----------------|

Einstellbarer Fühler zum Messen der Kerntemperatur des Garguts. Diese Funktion schließt eine Einstellung der Garzeit aus.

1. Drücken Sie die TEMPERATURFÜHLER-Taste. Stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur über das Zahlenfeld ein (z. B. 55); die Zeitanzeige zeigt den eingegebenen Wert an.



Der Kerntemperaturfühler ermöglicht eine präzise Temperaturkontrolle im Innern des Garguts. Sobald der Einstellwert erreicht ist, schaltet sich der Ofen automatisch aus.



HINWEIS!

Die Kerntemperatur kann für Kombi- und Konvektionszyklen zwischen 15 und 290°C und für Dampfzyklen zwischen 15 und 120°C eingestellt werden.

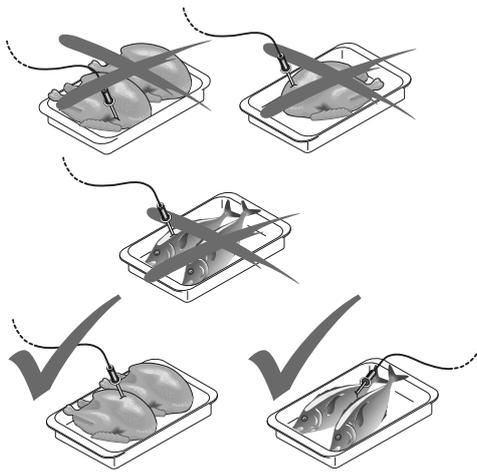
2. Schließen Sie die Ofentür und drücken Sie die START-Taste , um den KERNTemperatur-Modus zu starten. Warten Sie, bis die Temperaturanzeige das Ende der Vorwärmphase anzeigt. Es erscheint die Meldung LOAD.
3. Öffnen Sie die Tür und legen Sie das Lebensmittel in die Kammer.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr. Bei heißem Gerät die Tür stets vorsichtig öffnen.

4. Nehmen Sie den Kerntemperaturfühler aus seiner Aufnahme.
5. 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.



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. Das TEMPERATURFÜHLER-PROGRAMM 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 Garprogramms an.

Deaktivierung des Temperaturfühler-Programms

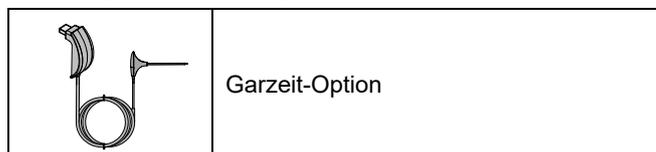
- Um das Temperaturfühler-Programm zu deaktivieren, drücken Sie die UHRZEIT-Taste  und stellen eine Garzeit ein. Dieser Vorgang schaltet den Kerntemperaturfühler automatisch aus und umgekehrt. Durch das Ausschalten des Ofens wird die Kerntemperaturfühler-Funktion ebenfalls deaktiviert.



HINWEIS!

Für vakuumverpacktes Gargut muss der spezielle externe Kerntemperaturfühler (Sonderzubehör) verwendet werden, der an den USB-Stick angeschlossen wird. Der Gebrauch ist in einem separaten Abschnitt beschrieben.

F.4.12 USB-KERNTemperaturFÜHLER (Sonderzubehör)



- Drücken Sie die TEMPERATURFÜHLER-Taste  und halten Sie sie mindestens 1 Sekunde lang gedrückt.

Die Anzeigeleuchte  beginnt zu blinken (0,5 s EIN - 0,5 s AUS).

Stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur über das Zahlenfeld ein (z. B. 55); die Zeitanzeige zeigt dann den eingegebenen Wert an.



HINWEIS!

Die Kerntemperatur kann für Kombi- und Konvektionszyklen zwischen 15 und 290°C und für Dampfzyklen zwischen 15 und 120°C eingestellt werden.

- Schließen Sie die Ofentür und drücken Sie die START-Taste , um den KERNTEMPERATUR-Modus zu starten.

Warten Sie, bis die Temperaturanzeige das Ende der Vorwärmphase anzeigt. Es erscheint die Meldung LOAD.

- Öffnen Sie die Tür und legen Sie das Lebensmittel in die Kammer.



WARNUNG

Verbrennungsgefahr. Bei heißem Gerät die Tür stets vorsichtig öffnen.

- Setzen Sie die Spitze des USB-Temperaturfühlers ohne zu heftigen Druck mittig in das Lebensmittel ein.
- Stecken Sie dann den USB-Stecker des Kabels in den USB-Anschluss am Ofen.

Die Anzeigeleuchte  leuchtet anhaltend.

- Schließen Sie die Ofentür. Die Anzeigeleuchte  blinkt (0,5 s EIN - 0,5 s AUS).

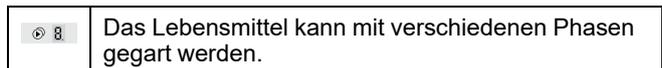


WICHTIGE HINWEISE

Wenn die Anzeigeleuchte  rasch blinkt (0,1 s EIN - 0,1 s AUS), das größere Display das blinkende Kurzwort "UPrb" anzeigt und ein Warnton erklingt, müssen Sie prüfen, ob der USB-Temperaturfühler korrekt angeschlossen ist. Währenddessen wird der Garvorgang unterbrochen.

Das TEMPERATURFÜHLER-PROGRAMM läuft weiter. Sobald der Einstellwert erreicht ist, schaltet sich der Ofen automatisch aus.

F.4.13 MULTIPHASEN-GARPROGRAMM



Der Ofen ermöglicht die Einstellung von bis zu 4 Phasen für die einzelnen Zyklen.

Bei einem Multiphasen-Garzyklus schaltet der Ofen automatisch von einer Phase in die nächste. Der Zyklus stoppt automatisch, sobald alle Phasen ausgeführt wurden.

So stellen Sie einen Multiphasenzyklus ein:

- Stellen Sie den ersten Garzyklus ein (siehe den Abschnitt F.4 *Einstellen des Garprogramms*).
- Halten Sie die Multiphasen-Taste  gedrückt, um Phase 2 hinzuzufügen.
- Einstellen von Phase 2
 - Bei diesem Schritt können Sie die Parameter des neuen Programmschritts einstellen.

- Wiederholen Sie den Ablauf für alle Phasen, die Sie einstellen möchten.
4. Drücken Sie abschließend die START-Taste , um das Garprogramm zu starten.

Löschen einer Phase:

1. Wählen Sie die Phase, die Sie löschen möchten, mit den Pfeiltasten </> auf dem Tastenfeld.
2. Halten Sie das Abfalleimer-Symbol gedrückt.



HINWEIS!
Durch das Löschen eines mittleren Programmschritts werden die nachfolgenden Phasen ebenfalls automatisch gelöscht.

F.4.14 ZUSATZFUNKTIONEN

Zusatzfunktionen sind Funktionen, die zu einem Garzyklus hinzugefügt werden können. Sie werden durch Drücken der betreffenden Taste aktiviert.

Pause

- Fügen Sie eine neue Phase hinzu.
- Drücken Sie die Pausentaste .
- Stellen Sie die gewünschte Dauer mit der Timer-Taste ein.



HINWEIS!
Sie können diese Zusatzfunktion als Startverzögerung verwenden, wenn Sie sie an den Anfang eines Multiphasenzyklus setzen.

Warmhalten

- Durch Drücken der Halten-Taste  fügen Sie die Haltephase am Ende des Garzyklus ein.
Während der Haltephase steht der Buchstabe H auf der Multiphasen-Anzeige und die Angabe HOLD auf der Zeitanzeige.
- Beim zeitgesteuerten Garen beträgt die Temperatur der Haltephase +65 °C. Beim temperaturgesteuerten Garen ist die Temperatur der Haltephase um 5 °C höher als die eingestellte Kerntemperatur.

Boiler ablassen

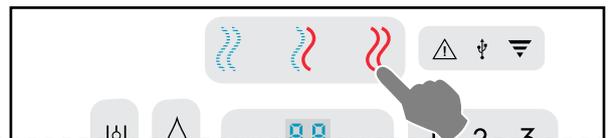
- Der Boiler kann während eines Garzyklus nicht abgelassen werden.

Abkühlen

- Das Abkühlen kann während eines Garzyklus nicht aktiviert werden.
- Die Temperatur ist auf 25 °C voreingestellt und kann über das Tastenfeld geändert werden.
- Um die Ist-Temperatur der Kammer abzufragen, halten Sie die Temperatur-Taste länger als 2 Sekunden gedrückt.

F.5 Programme

Die Programm-Taste dient zum Aufruf von schon erstellten Garzyklen bzw. zum Erstellen und Speichern neuer Garzyklen. Um ein Programm zu beenden, drücken Sie anhaltend auf eine der Gararten.



Programme speichern

- Stellen Sie den ersten Garzyklus ein (siehe den Abschnitt F.4 *Einstellen des Garprogramms*).

- Halten Sie die Programm-Taste gedrückt. Das Display zeigt die erste verfügbare Programmnummer an.



- Wählen Sie die gewünschte Programmnummer (01–99) mit den Pfeiltasten </>.
- Die Programmanzeige blinkt noch einige Sekunden lang. Um den Vorgang abzuschließen, müssen Sie dieselbe Taste erneut mehrere Sekunden lang drücken, bis ein Hinweis auf das Speichern des Programms bestätigt.
- Drücken Sie hiernach die Starttaste , um das Programm zu starten.



HINWEIS!
In Modellen mit Boiler sind schon zwei voreingestellte Programme für das Regenerieren gespeichert, die mit der Programmnummer "1" und "2" aufgerufen werden können.

Regenerierprogramme:

1. **Regenerieren auf dem Blech** - ideal für Catering
Zweifache Phase:
 - Konvektionsgaren für 2 Minuten, 120 °C, Luftklappe geschlossen und Umluft auf Stufe 4.
 - Kombigaren für 5 Minuten, 120 °C, 20 % Feuchtigkeit und Umluft auf Stufe 4.
2. **Regenerieren auf dem Tray** – ideal für die Rethermalisierung
Kombigaren für 15 Minuten, 120 °C, 40 % Feuchtigkeit und Umluft auf Stufe 5.

Programme löschen

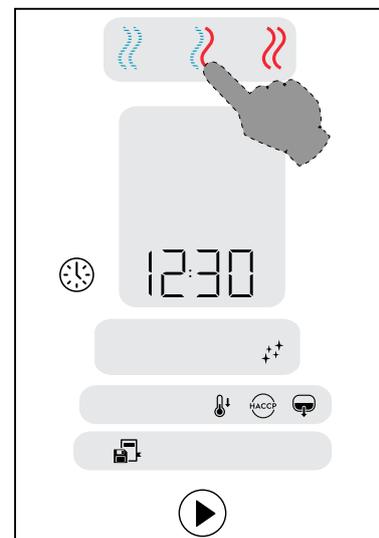
- Wählen Sie das Programm, das Sie löschen möchten.
- Halten Sie die  (Löschen)-Taste einige Sekunden lang gedrückt und drücken Sie danach dieselbe Taste erneut, um den Löschvorgang zu bestätigen.

Einlesen / Auslesen von Programmen – USB

Diese Prozedur ist nur im **Start-Modus des Ofens** möglich.



HINWEIS!
Um den Start-Modus des Ofens aufzurufen, drücken Sie wie im Bild gezeigt anhaltend auf eine der verfügbaren Gararten.



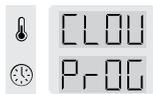
1. Stecken Sie den USB-Stick in die Buchse ein.

- Um Programme ein- oder auszulesen, halten Sie die Programm-Taste gedrückt, bis die Angabe PrOG in der Temperaturanzeige erscheint.
- Verwenden Sie die Pfeiltasten < / > auf dem Tastenfeld, um den Befehl "Hochladen" bzw. "Herunterladen" zu wählen.
Je nach Auswahl wird das Kurzwort "dnLo" oder "UPLO" (Upload / Download = Einlesen / Auslesen) in der Zeitanzeige angezeigt.
- Halten Sie die Programm-Taste gedrückt, um das Einlesen oder Auslesen zu starten.
Alle Anzeigeleuchten des Bedienfelds blinken.
- Nach Abschluss des Vorgangs blinkt in der Uhrzeitanzeige zur Bestätigung das Kurzwort End.
- Ziehen Sie den USB-Stick aus der Buchse ab.

Programme aus der Cloud

Der Bratofen kann sich mit dem Internet verbinden und Garprogramme (Rezepturen) aus der Cloud herunterladen.

Nach der Übertragung eines oder mehrerer Programme aus der Cloud in die Maschine erscheint in der Temperatur- und Zeitanzeige die Displaymeldung CLOU PrOG.



Die Anzahl der heruntergeladenen Programme wird in der Programmanzeige angezeigt.



- Drücken Sie eine beliebige Taste, um die neuen Programme in das Gerät aufzunehmen. Die Displaymeldung CLOU PrOG erlischt.

Auslesen des HACCP-Protokolls

Diese Prozedur ist nur im Start-Modus des Ofens möglich.

- Stecken Sie den USB-Stick in die Buchse ein.
- Um das HACCP-Protokoll auszulesen, halten Sie die HACCP-Taste gedrückt, bis das Kurzwort HACP in der Temperaturanzeige erscheint.
In der Zeitanzeige erscheint das Kurzwort "dnLo".
- Alle Anzeigeleuchten des Bedienfelds blinken.
- Nach Abschluss des Vorgangs blinkt in der Uhrzeitanzeige zur Bestätigung das Kurzwort „End“.
- Ziehen Sie den USB-Stick aus der Buchse ab.

F.6 Anzeigeleuchten



HINWEIS!
Die Anzeigeleuchten sind keine Tasten, sondern nur Funktions- oder Warnanzeigen.

ALARM



Blinken der Leuchte zeigt an, dass eine Störung vorliegt. Es kann sich dabei um eine Warnmeldung oder eine Fehlermeldung handeln.

USB



Diese Leuchte zeigt das Einstecken eines USB-Sticks an. Anfangs blinkt sie und leuchtet dann anhaltend, sobald der USB-Stick erkannt wurde.

WLAN



Diese Leuchte zeigt an, dass eine Verbindung mit einem WLAN-Netzwerk besteht (nur mit entsprechendem Sonderzubehör).

F.7 Sonderfunktionen

Die Spezialfunktionen ermöglichen, die Benutzung des Ofens zu optimieren, und können nach Wunsch abgestimmt werden.

WASSEREINSPRÜHEN



Während eines Garprogramms können Sie die Feuchtigkeit in der Kammer für bestimmte Garvorgänge erhöhen.

Drücken Sie die Tasten mehrfach, um die Einsprühdauer in Sekunden einzustellen (jeder Strich entspricht einem 10-Sekunden-Intervall).

Die 3 Striche in der obigen Abbildung bedeuten beispielsweise, dass 30 Sekunden lang Wasser eingesprüht wird.



WARNUNG

Öffnen Sie die Tür vorsichtig, denn das Wasser wird auf den Ventilator gesprüht.

VENTILATOR



Mit dieser Funktion können Sie die Ventilator-drehzahl für bestimmte Garvorgänge wie zum Beispiel ganz besonders schonendes Garen regulieren.

Drücken Sie die Tasten mehrfach, um die 5 Drehzahlstufen zu wählen.

Die 4 Striche in der obigen Abbildung bedeuten beispielsweise eine hohe Drehzahl.

F.8 Dunstabzugshauben-Management

Wenn die Dunstabzugshaube am Ofen installiert und aktiviert ist, zeigt das Ofen-Display verschiedene Kurzwörter an als Erinnerung, dass die Dunstabzugshaube nach einer bestimmten Betriebsdauer gewartet werden muss.



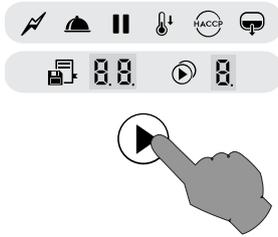
Kurzwort Bedeutung

| | |
|------|--|
| CLLP | Lampe der Dunstabzugshaube reinigen |
| rEPL | Lampen der Dunstabzugshaube auswechseln |
| CLCS | Kondensatwanne der Dunstabzugshaube reinigen |
| CLFt | Ölnebel- und Kondenswasserabscheider der Dunstabzugshaube reinigen |

Diese Erinnerungsmeldungen können ausgeblendet oder - falls die Wartung vom Kundendienst ausgeführt wurde - quittiert werden.

Um die Erinnerungsmeldung auszublenden:

- Drücken Sie einfach die START-Taste.



Die Erinnerungsmeldungen erscheinen nur, wenn das Gerät eingeschaltet ist (bzw. nach einem 7-tägigen Dauerbetrieb). Wenn eine Erinnerungsmeldung übersprungen wird, erscheint sie nach der nächsten Einschaltung erneut.

F.9 Reinigungsprogramm

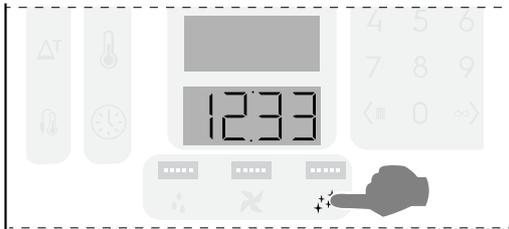
Der Ofen ist für die automatische Reinigung der Kammer eingerichtet.



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. Drücken Sie die Taste , um den Reinigungsmodus aufzurufen.



2. Drücken Sie mehrfach die Taste , um einen der 5 verfügbaren Reinigungszyklen einzustellen.



Verfügbare Reinigungsprogramme

| | |
|------|--|
| CLn1 | = Programm mit schonender Reinigungswirkung Reinigung für geringe Verschmutzung durch Dampfgaren, Backen oder einfache Beladung mit Gartemperaturen unter 200°C |
| CLn2 | = Programm mit mittlerer Reinigungswirkung Reinigung für mittlere Verschmutzung durch Rösten oder Backen mit Gartemperaturen unter 200°C |
| CLn3 | = Programm mit starker Reinigungswirkung Reinigung für mittlere bis starke Verschmutzung und Ablagerungen durch Rösten und Grillen. |
| CLn4 | = Programm mit extrastarker Reinigungswirkung Reinigung für starke Verschmutzung durch intensives Rösten und Grillen mit mehreren Beladungen. |
| CLn5 | = Spülprogramm Spülen mit kaltem Wasser |

3. Drücken Sie die Taste , um den Reinigungszyklus zu starten.



WICHTIGE HINWEISE

Wenn die Garraumtemperatur zu hoch ist, ist die START-Taste  deaktiviert. Drücken Sie die Taste , um den Ofen abzukühlen.

Geben Sie das Reinigungsmittel erst in das Gerät, nachdem das Abkühlen abgeschlossen ist, da eine hohe Temperatur eine chemische Reaktion auslösen kann!

4. Vor dem Start des gewählten Reinigungszyklus zeigt das Display eine Meldung an, die Sie daran erinnert, dass Sie sämtliche Gegenstände aus dem Garraum entnehmen müssen. Öffnen Sie die Tür und **NEHMEN SIE SÄMTLICHE GEGENSTÄNDE aus dem Garraum** (Kochtöpfe, Trays, Zubehör usw.!).



Drücken Sie dann zur Bestätigung die Taste  auf dem Tastenfeld.

5. Danach zeigt das Display eine Meldung an, die Sie auffordert, Reinigungsmittel einzufüllen. Geben Sie das Reinigungsmittel in die Mitte des Kammerbodens und dann das Klarspül- und Entkalkungs-Tab in die dafür vorgesehene Schublade (die Position ist je nach Modell unterschiedlich).

Die Mengen variieren je nach gewähltem Zyklus (siehe die Tabellen in diesem Kapitel oder auf dem Aufkleber am Ofen).



Drücken Sie die Taste , um das Einfüllen des Feststoffreinigers zu bestätigen.

6. Schließen Sie die Tür; der Reinigungszyklus startet.

Reinigungszyklus-Informationen auf den Displays

In den verschiedenen Displays wird Folgendes angezeigt:

Während der Einstellung des Zyklus:

- Temperaturanzeige = gewählter Zyklus (zum Beispiel CLn1)
- Zeitanzeige = geschätzte Zyklusdauer.

Nach dem Start des Zyklus:

- Temperaturanzeige = gewählter Zyklus
- Zeitanzeige = Restzeit.

Am Ende des Zyklus:

- Temperaturanzeige = gewählter Zyklus
- Zeitanzeige = Displaymeldung "End".



Drücken Sie eine beliebige Taste, um den Reinigungsmodus zu verlassen.

REINIGUNGSMITTEL

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.

Standardausführung

FESTSTOFFREINIGER

Öffnen Sie die in den folgenden Tabellen angegebene Anzahl Beutel und entleeren Sie sie in den Abflussfilter in der Mitte des Garraumbodens.

A



WICHTIGE HINWEISE

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

KLARSPÜLMITTEL

Standardausführung

Klarspülmittel und Entkalker in TABS

Öffnen Sie die in den folgenden Tabellen angegebene Anzahl Tabs und geben Sie sie in die dafür vorgesehene Schublade (siehe die folgenden Abbildungen).

B

Die Entkalkungswirkung betrifft nur Modelle mit Boiler.

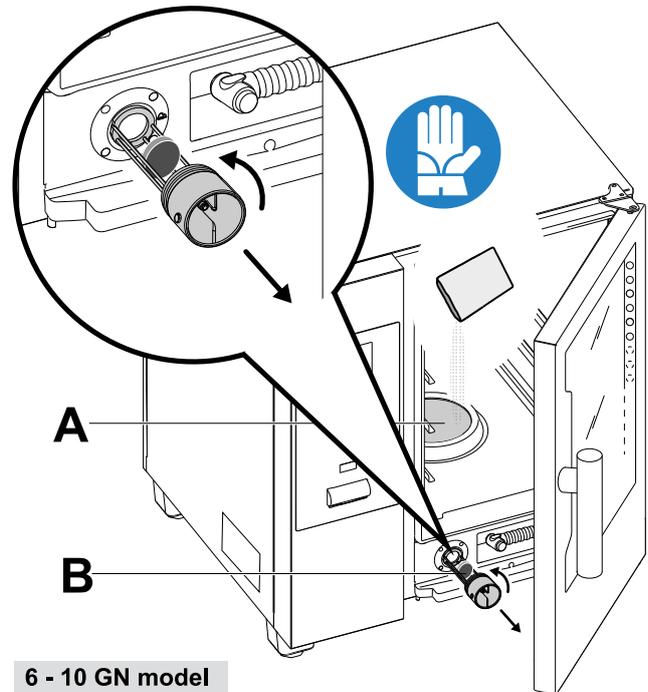


WICHTIGE HINWEISE

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

FESTSTOFFREINIGER-BEFÜLLUNG DER MODELLE MIT 6 - 10 EINSCHÜBEN

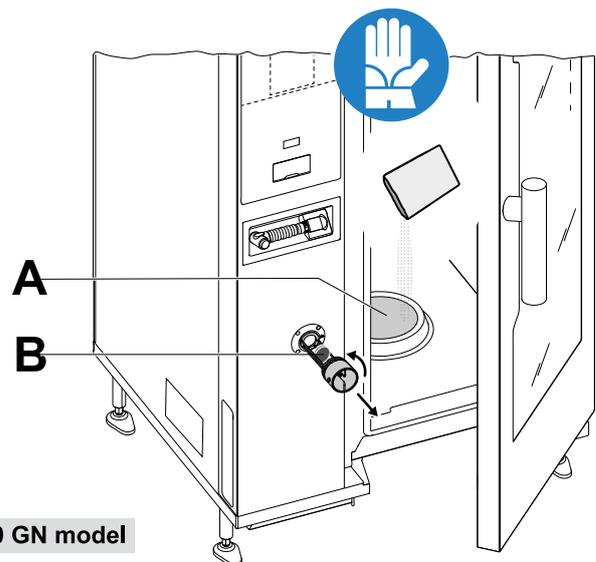
| Modell 6-10 GN | | | |
|--------------------|--------------------------|----------------------------|-----------|
| Reinigungsprogramm | A | B | B - dESC |
| | Reiniger | Klarspülmittel / Entkalker | Entkalker |
| | Menge (Anz. Tabs/Beutel) | | |
| CLn1 | 1 | 1 | 2 |
| CLn2 | 2 | 1 | 2 |
| CLn3 | 3 | 1 | 2 |
| CLn4 | 4 | 1 | 2 |
| CLn5 | 0 | 0 | 0 |



6 - 10 GN model

FESTSTOFFREINIGER-FÜLLMENGEN DER MODELLE MIT 20 EINSCHÜBEN

| Reinigungsprogramm | Modell 20 GN | | |
|--------------------------|--------------|----------------------------|-----------|
| | A | B | B - dESC |
| | Reiniger | Klarspülmittel / Entkalker | Entkalker |
| Menge (Anz. Tabs/Beutel) | | | |
| CLn1 | 2 | 2 | 3 |
| CLn2 | 3 | 2 | 3 |
| CLn3 | 4 | 2 | 3 |
| CLn4 | 6 | 2 | 3 |
| CLn5 | 0 | 0 | 0 |



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 Dampfleckagen an der Tür der Garkammer oder sichtbaren Verschleiß bzw. Schäden der Türdichtung feststellen.

Verständigen Sie in diesem Fall den Kundendienst.

F.9.1 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.

- Die Zeitanzeige zeigt die blinkende Displaymeldung FCLn an. Es muss ein automatischer Reinigungszyklus ausgeführt werden.



- Nach Abschluss des gewählten Reinigungszyklus erlischt der Warnhinweis FCLn. Die Garfunktion ist danach wieder verfügbar.



HINWEIS!

Diese Funktion kann auf Wunsch des Kunden bei der Installation des Ofens oder nachträglich aktiviert werden. Kontaktieren Sie bei Bedarf den autorisierten Kundendienst.

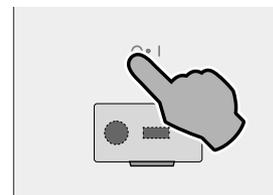
F.9.2 Boiler entkalken (dESC)

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 zum Hinweis, dass ein Entkalken erforderlich ist.

- Führen Sie ein Reinigungsprogramm (CLn1 bis CLn4) einschließlich Klarspülmittel und Entkalken-Zyklus aus. Verwenden Sie statt der üblichen Menge für das 6-10 GN Modell nur 2 Tabs "C25" und für das 20 GN Modell nur 3 Tabs.
- Falls das Display nach dem Reinigungsprogramm erneut den Fehlercode "dESC" anzeigt, müssen Sie den Kundendienst verständigen.

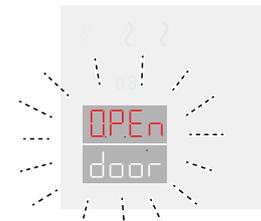
F.10 Den Ofen AUSSCHALTEN

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

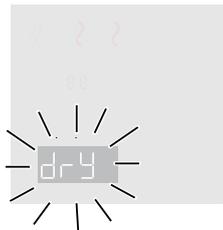


WICHTIGE HINWEISE

Vor der Ausschaltung führt das Gerät einen Trocknungsvorgang des Garraums durch: Der Kühlflüster bleibt mit Höchstzahl eingeschaltet, um das Technikfach abzukühlen und den Garraum zu trocknen. Das rote und weiße Display zeigt eine blinkende Meldung an: "OPEN DOOR" (Tür offen).



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



- Wenn die Tür geschlossen bleibt, blinkt die Anzeige ca. 30 Minuten lang; danach schaltet sich der Ofen aus.



HINWEIS!

Das Trocknen wird NICHT ausgeführt, wenn der Ofen einen Gar- oder Spülvorgang ausführte, als er ausgeschaltet 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 (Ofenkammer)

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.

- Um den Garraum zu reinigen, drücken Sie die Reinigungstaste  und wählen die betreffenden Programme. Die entsprechende Beschreibung finden Sie im Abschnitt F.9 *Reinigungsprogramm*.

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.9 *Reinigungsprogramm*.

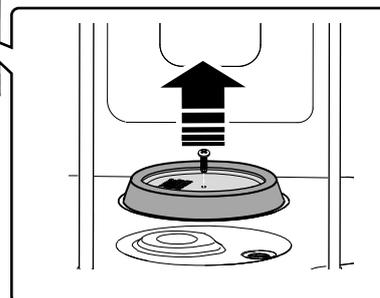
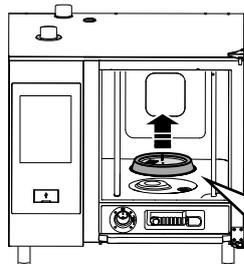
Falls am Ofen die Meldung **“dESC“** erscheint, müssen sie ihn wie unter F.9.2 *Boiler entkalken (dESC)* im selben Abschnitt beschrieben entkalken.

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

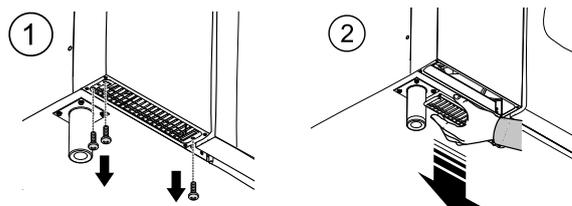
Es handelt sich um einen Polyurethanschwamm in einer Halterung mit Schlitzen, durch die die Luft zur Kühlung der Ofenkomponenten einströmt (siehe die Beispielabbildung für **“Tischgeräte“**).

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

Einmal monatlich:

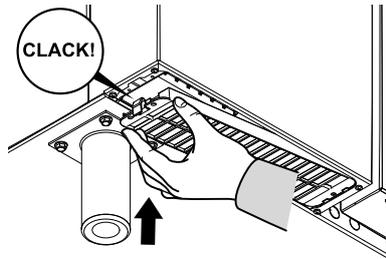
1. Lösen Sie die Filterhalterung, indem Sie die Schrauben heraus-schrauben, und nehmen Sie die Halterung ab.

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.



HINWEIS!

Der Filter muss aus Sicherheitsgründen unbedingt wieder eingebaut werden. Wenn der Filter nicht eingebaut ist, funktioniert das Gerät nicht.

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.



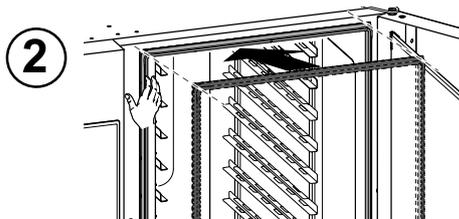
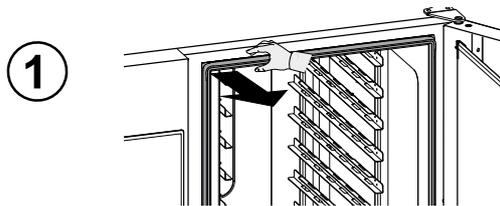
WICHTIGE HINWEISE

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.

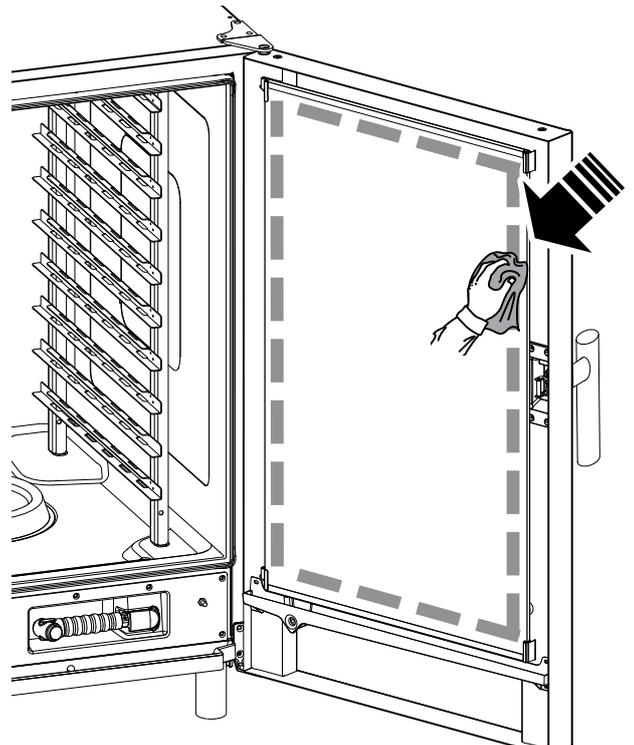


G.9 Innere, äussere und Garraum-Scheibe

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.

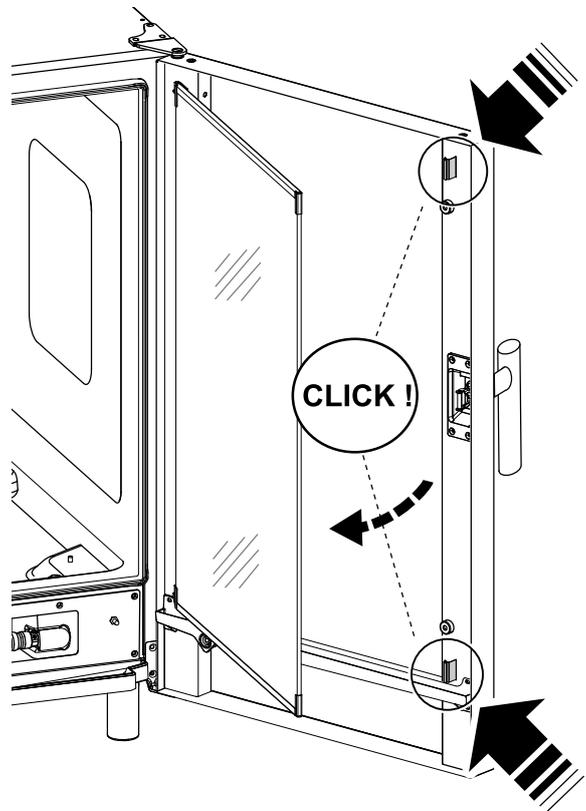
Nach jedem Reinigungszyklus des Garraums:

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



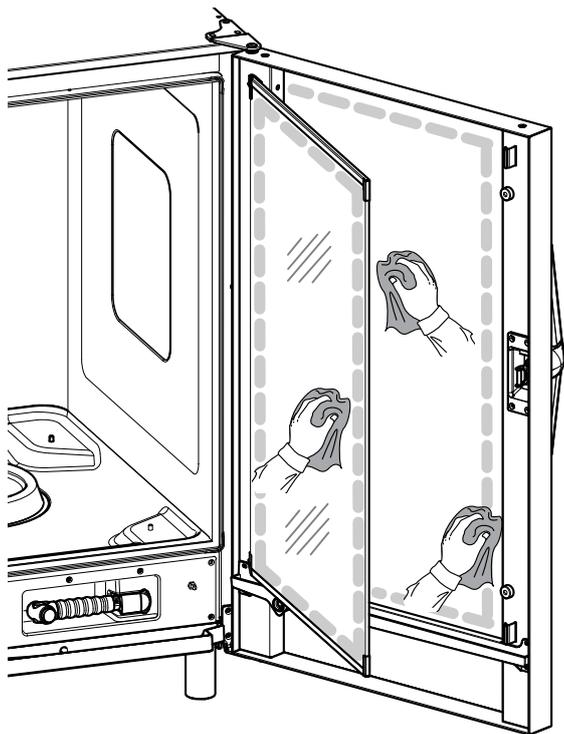
2. Drücken Sie bei geöffneter Tür auf die zwei oberen und unteren Sicherungsclips (siehe Abbildung), um auf den Zwischenraum zwischen Innen- und Außenscheibe zugreifen zu können.

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



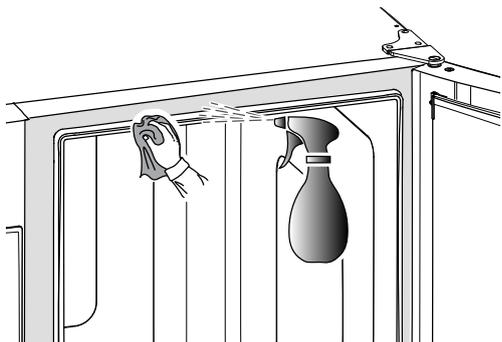
WICHTIGE HINWEISE

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

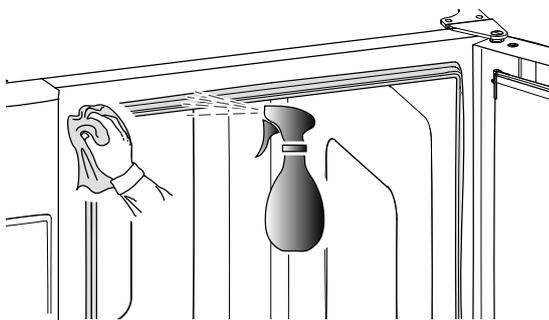
Nach dem Garzyklus können die Ofentür, die innere Glasscheibe, die Dichtung und der Bereich um die Tür leicht durch Fettdämpfe verschmutzen, die am Ofen austreten.

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

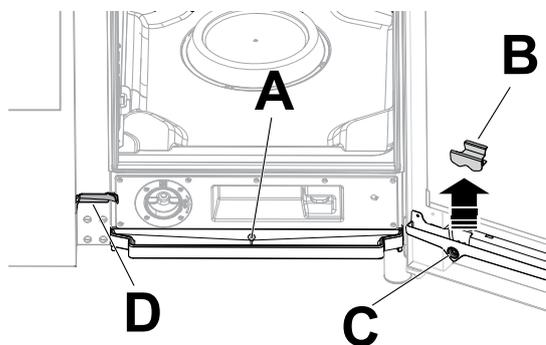
Die Kunststoff-Auffangwanne am Boden der Garraumtür sorgt dafür, dass der kondensierende Dunst, sobald die Tür geöffnet wird, aufgefangen und abgeleitet wird.

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 sauberspülen. 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.

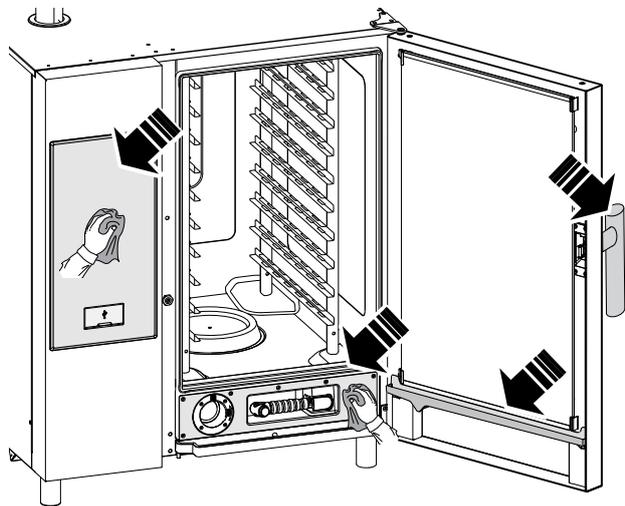
G.14 Sonstige Oberflächen

- 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 ablagern 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 • Allgemeine Reinigung von Gerät und Umgebungsbereich | • Täglich | • Bedienperson |
| Mechanische Schutzeinrichtungen • Zustandskontrolle, Überprüfung auf Verformungen, lockere oder fehlende Teile | • Alle 6 Monate | • Kundendienst |
| Kontrolle • Die mechanischen Komponenten auf Risse und Verformungen sowie auf Festsitz der Schrauben prüfen: Die Lesbarkeit und den Zustand der Aufschriften, Aufkleber und Piktogramme prüfen und bei Bedarf wiederherstellen. | • Jährlich | • Kundendienst |
| Grundkörper des Geräts • Nachziehen der Verschraubungen (Schrauben, Befestigungssysteme, usw.) des Geräts. | • Jährlich | • Kundendienst |
| Sicherheitsschilder • Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitsschilder | • Jährlich | • Kundendienst |
| Bedienblende • Die in der Bedienblende installierten elektrischen Komponenten kontrollieren. Die Kabel zwischen der Bedienblende und den Gerätekomponenten kontrollieren. | • Jährlich | • Kundendienst |

- 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 ABHILFE BEI FUNKTIONSTÖRUNGEN

H.1 Einleitung

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

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

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. |

| Störung | Art der Störung | Beschreibung | Mögliche Ursachen | Maßnahmen |
|----------------|---|---|---|--|
| 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. |
| bntC N° 313 | Abschaltung des Boilers | NTC-Halbleiterrelais des Boilers (NTC4) defekt | Störung des Temperatursensors. | <p>Der Ofen hat eine Funktionsstörung des Boilers erfasst.</p> <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"> Zuluftfilter 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 Zuluftfilter 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. |

| Störung | Art der Störung | Beschreibung | Mögliche Ursachen | Maßnahmen |
|----------------|---|--|---|--|
| BSOt N° 314 | Stoppt den Garzyklus | NTC-Halbleiterrelais des Boilers Übertemperatur (NTC4) | <ul style="list-style-type: none"> Zuluftfilter 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 Zuluftfilter 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 Warmmeldung 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. | <p>Der Ofen kann weiterhin zum Garen verwendet werden, doch der Reinigungszyklus kann erst wieder durchgeführt werden, nachdem der Verschluss der Schublade eingebaut wurde.</p> <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 | <p>Der Ofen ist betriebsbereit, bis die Elektronik die kritische Temperatur erreicht.</p> <p>Den Kundendienst anrufen.</p> |
| 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. |

| Störung | Art der Störung | Beschreibung | Mögliche Ursachen | Maßnahmen |
|----------------|--------------------------------------|---|---|--|
| CSHt N° 312 | Warnung | NTC-Halbleiterrelais der Kammer Über-temperatur (NTC3) | <ul style="list-style-type: none"> Zulufffilter 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 Zulufffilter 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"> Zulufffilter 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 Zulufffilter 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 Dampfzugs defekt. | <ul style="list-style-type: none"> Stecker defekt. TC-Sensor defekt. ACU defekt. | <p>Der Ofen kann weiter betrieben werden; eventuell erhöht sich der Wasserverbrauch.</p> <p>Den Kundendienst anrufen.</p> |
| 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 Dampfgarprogramm weiter betrieben werden.</p> <p>Den Kundendienst anrufen.</p> |
| ECEu N° 212 | Abschaltung des Zyklus | Oberes 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 Dampfgarprogramm weiter betrieben werden.</p> <p>Den Kundendienst anrufen.</p> |
| ECLt N° 135 | Störabschaltung des Ofens | Für das verwendete MODELL und den REINIGUNGSMITTEL-TYP ist keine Reinigungstabelle vorhanden. | Software fehlt | <p>Für das verwendete MODELL und den SPÜLMITTEL-TYP ist keine Reinigungstabelle vorhanden.</p> <p>Den Kundendienst anrufen.</p> |
| EGA0 N° 130 | Störabschaltung des Ofens | Keine gültige GAS-Tabelle im Ofen vorhanden | Software fehlt | <p>Keine gültige GAS-Tabelle im Ofen vorhanden.</p> <p>Den Kundendienst anrufen.</p> |
| EGAd N° 132 | Störabschaltung des Ofens | Falsche GAS-Tabellenwerte | Software fehlt | <p>Falsche GAS-Tabellenwerte.</p> <p>Den Kundendienst anrufen.</p> |

| Störung | Art der Störung | Beschreibung | Mögliche Ursachen | Maßnahmen |
|-----------------|---|---|--|--|
| 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. |
| 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. | 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. |
| Ertc N° 1 | Warnung | Problem der Systemuhr | Störung der Hardware (zum Beispiel Pufferbatterie der Systemuhr verbraucht). | Es ist möglich, dass bestimmte Funktionen nicht verfügbar sind (zum Beispiel HCCP). <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. |

| Störung | Art der Störung | Beschreibung | Mögliche Ursachen | Maßnahmen |
|----------------|--|--|--|---|
| 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-Sicherheits-thermostats. 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.9.2 <i>Boiler entkalken (dESC)</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. |
| 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 | <p>Den Frischluftfilter wieder einbauen; vorher überprüfen, ob er einwandfrei sauber ist. Falls der Filter verloren gegangen ist, den Kundendienst anrufen.</p> |
| FCLn | Stoppt den nächsten Garzyklus | Zwangsreinigung | Maximale Nutzungsdauer des Ofens nach dem letzten automatischen Reinigungszyklus. | <p>Führen Sie einen automatischen Reinigungszyklus aus.</p> |
| FCt | Störabschaltung des Ofens | | Das Bedienfeld ist nicht mit der Software programmiert. | <p>Den Kundendienst anrufen.</p> |

| Störung | Art der Störung | Beschreibung | Mögliche Ursachen | Maßnahmen |
|------------------------|--|--|--|--|
| 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. | | Kommunikation mit externem SPI FLASH-Speicher nicht möglich. <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 | | Unbekanntes SPI FLASH-Speichergerät. <ul style="list-style-type: none"> Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen. |
| FLEE N° 142 | Störabschaltung des Ofens | SPI FLASH-Speicherblock Löscherfehler (4-kb-Block) | | Fehler beim Löschen des SPI FLASH-Speicherblocks. <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 | | Fehler beim Lesen des SPI FLASH-Speichers. <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 | | Fehler beim Schreiben des SPI FLASH-Speichers. <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. | | Kommunikation mit FRAM-Speicher nicht möglich. <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. | | Unbekanntes FRAM-Speichergerät. <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. | | Softwarefehler: Ungültige Daten im FRAM-Speicher. <ul style="list-style-type: none"> Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen. |
| 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 Kühlluft eintritt 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. |

| Störung | Art der Störung | Beschreibung | Mögliche Ursachen | Maßnahmen |
|----------------|-----------------------------|---------------------------------------|---|---|
| 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. | <p>Der Ofen kann im Modus Konvektionsgaren und im Modus Dampfgaren weiterbetrieben werden.</p> <p>So stellen Sie den einwandfreie Betrieb des Boilers 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. |
| 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. | <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. |
| 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. |

| Störung | Art der Störung | Beschreibung | Mögliche Ursachen | Maßnahmen |
|--------------------------|--|--|---|---|
| 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 zugedreht. 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 Ofen von Hand reinigen und den Kundendienst anrufen. |
| 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. | Der Ofen hat eine Störung des Befeuchters (Dampferzeuger) erfasst. Der Ofen kann nur im Modus Konvektionsgaren betrieben werden. Nachweisen, dass das Wasserzulaufventil vollständig geöffnet und der Wasserfilter nicht zugesetzt ist. Bei Bedarf reinigen. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen. |
| Htd N° 252 | Störabschaltung des Ofens | Ablasstemperatur 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) | Inverter-Softwareversion (auf der YODA-Platine) nicht kompatibel mit der aktuellen UI Softwareversion. Den Kundendienst anrufen. |
| LPI n 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 | Der Ofen kann im Modus Konvektionsgaren oder Dampferzeugung weiterbetrieben werden. <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. | Kommunikationsfehler mit Inverter des unteren Motors der Kammer. <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. | Kommunikationsfehler mit Inverter des oberen Motors der Kammer. <ul style="list-style-type: none"> Versuchsweise den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen. |
| nIU1 N°E160 | Warnung Abschaltung nur der Konnektivität. | Kommunikation mit NIU-Platine nicht möglich. | Bei Öfen mit Digitalanzeige ist das UI nicht in der Lage, mit der NIU zu kommunizieren, wenn der Parameter 352 auf den Wert 1 gesetzt wurde. | <ul style="list-style-type: none"> Den Kundendienst anrufen. |

| Störung | Art der Störung | Beschreibung | Mögliche Ursachen | Maßnahmen |
|----------------|---|--|--|---|
| 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 Produkt- nummer 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. | Parameterspeicher defekt. <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 schadhaf. | 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. |
| rtc1 N° 111 | Warnung HACCP funktioniert nicht. | Die Kommunikation zwischen RTC und Mikrocontroller funktioniert nicht vorschriftsgemäß oder ist blockiert. | | Kommunikation mit Systemuhr nicht möglich. <ul style="list-style-type: none"> Den Kundendienst anrufen. |
| SbbU N° 306 | Stoppt den Gasboiler | Gebäsedrehzahl 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 | Gebäsedrehzahl 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. <ul style="list-style-type: none"> Den Kundendienst anrufen. |

| Störung | Art der Störung | Beschreibung | Mögliche Ursachen | Maßnahmen |
|----------------|--|---|---|--|
| 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. | <p>Brennergebläse erreicht nicht die erforderliche Drehzahl.</p> <p>Öfen mit Boiler können Lebensmittel im Dampfgarmodus bei 100 °C garen. Um die komplette Funktionsweise des Ofens wiederherstellen zu lassen, den Kundendienst anrufen.</p> |
| 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. | <p>Das Gerät ist eingeschaltet, doch der EIN/AUS-Schalter steht noch auf AUS. Garvorgang weiterhin möglich. Die Reinigung ist aus Sicherheitsgründen blockiert.</p> <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) | <p>TC-Softwareversion (auf der ACU-Platine) nicht kompatibel mit der aktuellen Softwareversion der Bedienoberfläche.</p> <ul style="list-style-type: none"> Den Kundendienst anrufen. |
| 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 | <p>Stromversorgung der Dunstabzugshaube ausgefallen</p> <ul style="list-style-type: none"> Sicherheitsthermostat des Dunstabzugshauben-Ventilators mit Übertemperatur Steuerung defekt Schnittstellenkabel von Dunstabzugshaube/Ofen nicht angeschlossen oder schadhaft. | <p>Den Ofen neu starten.</p> <p>Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anfordern.</p> |
| 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. | <p>Den Ofen neu starten.</p> <p>Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anfordern.</p> |
| 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. | <p>Den Ofen neu starten.</p> <p>Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anfordern.</p> |
| Hod3 N° 603 | Warnung | Nur Version 4: Kondenswasserabscheider der Dunstabzugshaube fehlt. | Der Ölnebel- und Kondenswasserabscheider ist nicht korrekt positioniert. | <p>Den Ofen neu starten.</p> <p>Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anfordern.</p> |

| Störung | Art der Störung | Beschreibung | Mögliche Ursachen | Maßnahmen |
|----------------|---------------------------|---|---|---|
| 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. • Versuchsweise einen anderen USB-Stick verwenden. |
| 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. |

I WEITERE INFORMATIONEN

I.1 Ergonomische Funktionen

I.1.1 Zertifikation

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.

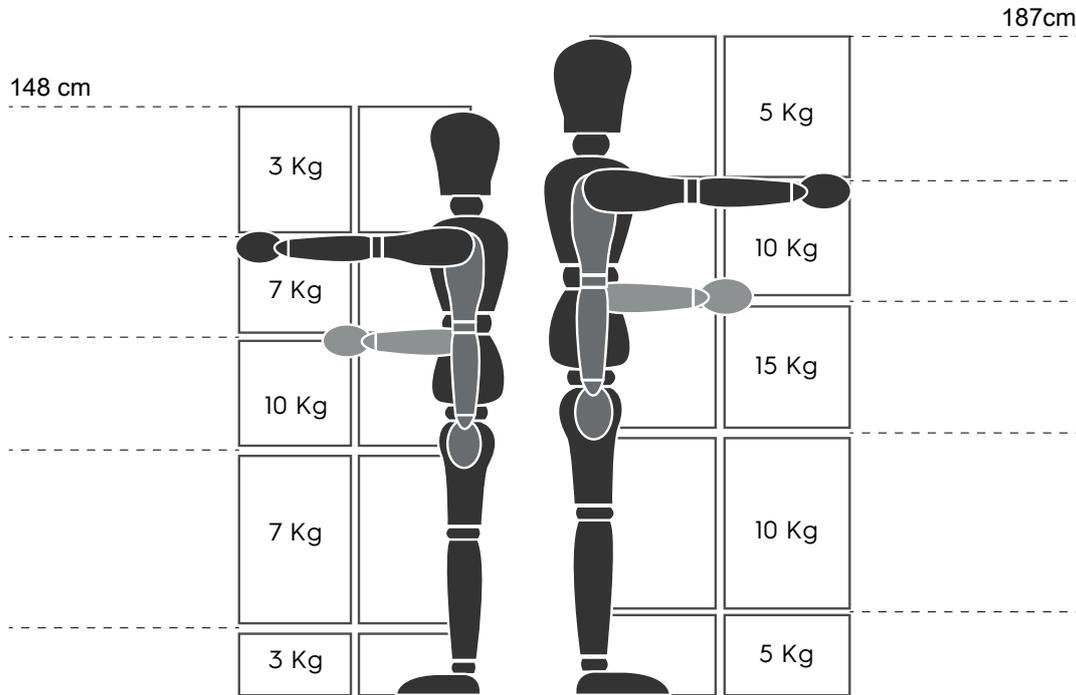
Dennoch möchten wir Ihnen einige Arbeitsweisen empfehlen, die Sie anwenden sollten:

- 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.

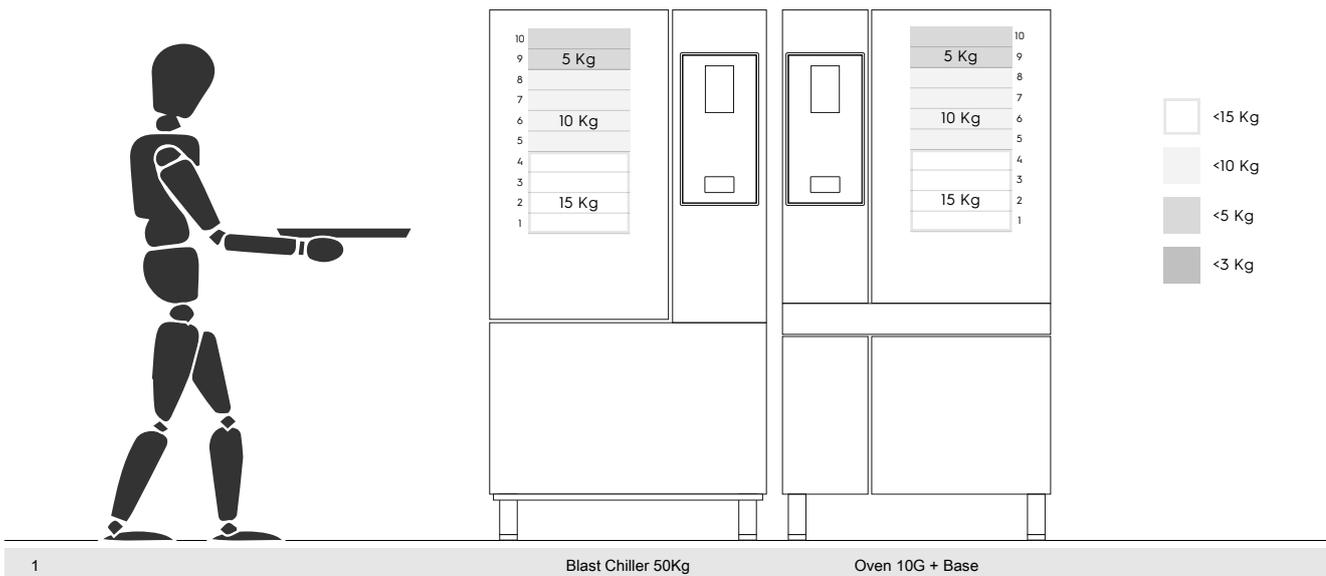
Empfohlene Handhabung von Trays entsprechend ihrem Gewicht

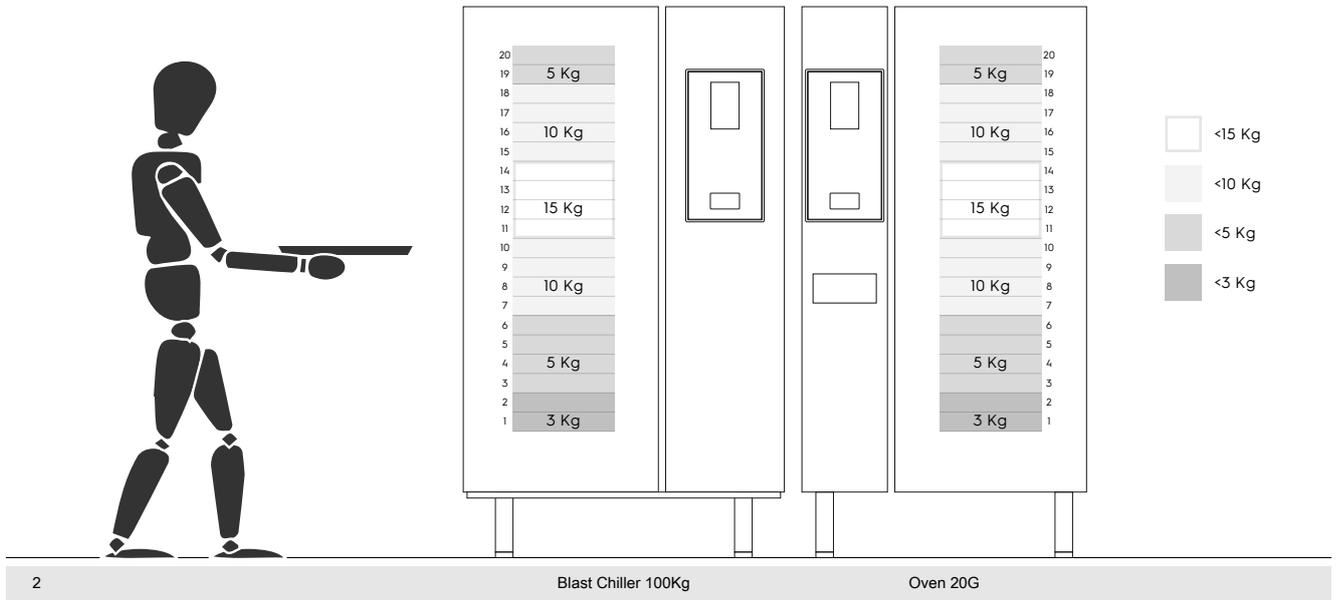
Stellen Sie die Trays möglichst entsprechend ihrem Gewicht wie in den nachstehenden Abbildungen in die Einschübe.



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

Im Folgenden einige Beispiel 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