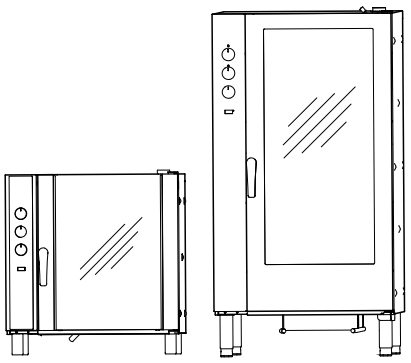
Elektro- und Gas-Umluftöfen



DE Gebrauchsanweisung

595406100- 2026.10

Vorwort

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

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

Sie können Ihr Gerät registrieren.

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

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

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

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

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

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

WICHTIGE HINWEISE

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

Inhalt

A WARNUNG UND SICHERHEITSHINWEISE 4
A.1 Allgemeine Hinweise 4
A.2 Persönliche Schutzausrüstung 5
A.3 Allgemeine Sicherheit 5
A.4 Schutzeinrichtungen des Geräts 7
A.5 Sicherheitszeichen am Gerät oder in seiner Nähe 7
A.6 Vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler 7
A.7 Restrisiken 8
A.8 Reinigen des Geräts 9
A.9 Vorbeugende Wartung 9
A.10 Ersatzteile und Zubehör 9
A.11 Sicherheitshinweise für Gebrauch und Wartung 9
A.12 Wartung des Geräts 10
B GARANTIE 10
B.1 Gewährleistungsbedingungen und Haftungsausschlüsse 10
C ALLGEMEINE INFORMATIONEN 11
C.1 Einleitung 11
C.2 Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen 11
C.3 Abnahmeprüfung 11
C.4 Urheberrechte 11
C.5 Aufbewahrung der Anleitung 11
C.6 Zielgruppe der Anleitung 11
C.7 Definitionen 11
C.8 Haftung 12
D NORMALGEBRAUCH DES GERÄTS 12
D.1 Befähigung des Wartungspersonals des Geräts 12
D.2 Grundlegende Anforderungen für die Benutzung des Geräts 12
E BESCHREIBUNG DER GERÄTS 12
E.1 Bedienungsanleitung 12
E.2 Übersicht der Tischgeräte 13
E.3 Übersicht der frei stehenden Modelle 14
E.4 Bedienfeld 14
F BEDIENUNG 16
F.1 Elektromodelle 16
F.1.1 Einschalten des Geräts 16
F.1.2 Den Ofen AUSSCHALTEN 16
F.2 Gasmodelle 16
F.2.1 Einschalten des Geräts 16
F.2.2 Den Ofen AUSSCHALTEN 16
F.3 Garprogramme 16
F.3.1 “Kontinuierlicher Beheizungs“-Zyklus 16
F.3.2 Beheizen mit Befeuchtung 17
F.3.3 “Trockenes Beheizen“ 17
F.3.4 Schnellabkühlung des Ofens 17
F.4 Garvorgang mit Temperaturfühler 17
G OFENPFLEGE 18
G.1 Hinweise zur Reinigung 18
G.2 Reinigung 18
G.3 Garraum 18
G.4 Gründliche Reinigung 18
G.4.1 Luftverteiler 18
G.4.2 Ventilatorabdeckung 18
G.5 Garraum-Glastür 19
G.6 Abtropfschale unter dem Garraum 19
G.7 Garraumablaufleitung 20
G.8 Kerntemperaturfühler 20
G.9 Sonstige Oberflächen 20
G.10 Längere Außerbetriebnahme 20
G.11 Auswechslung von Verschleißteilen 20
G.12 Reparaturen und außerordentliche Wartung 20
G.13 Wartungsintervalle 21
G.14 Auswechseln der Lampe der Garraumbeleuchtung 21
H FEHLERSUCHE 22
H.1 Anleitung zur Störungsbehebung 22
H.1.1 Wartung 22

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.

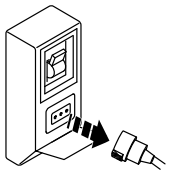
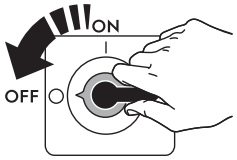
Phase	**Schutzkleidung**	**Sicherheitsschuhe**	**Schutzhandschuhe**	**Augenschutz**	**Kopfschutz**
Transport		●	○	—	○
Handhabung	—	●	○	—	—
Entfernen der Verpackung	—	●	○	—	—
Installation	—	●	●[1]	—	—
Normaler Gebrauch	●	●	●[2]	—	—
Einstellungen	○	●	—	—	—
Normale Reinigung	○	●	●[1–3]	○	—
Außerplanmäßige 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 für 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 des Geräts u./o. beim Entfernen heißer Komponenten zu schützen. Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für das Bedien- und Wartungspersonal sowie für sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine chemische Gefährdung mit eventuellen gesundheitlichen Folgen bestehen.
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 das Bedien- und Wartungspersonal sowie für sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine chemische Gefährdung mit eventuellen gesundheitlichen Folgen bestehen.

A.3 Allgemeine Sicherheit

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

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

Trennen Sie das Gerät vor jeder Installations-, Montage-, Reinigungs- oder Wartungsarbeit vom Stromnetz.

- Es ist verboten, das am Gerät angebrachte CE-Schild oder die Sicherheitsschilder, Gefahrensymbole und Gebotszeichen zu entfernen, zu ändern oder unlesbar zu machen.
- Der A-bewertete Emissionsschalldruckpegel beträgt max. 70 dB(A).
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte, auch nicht in verdünnter Form (wie Natronbleichlauge, Chlorwasserstoff oder Salzsäure usw.), um das Gerät oder den Boden unter dem Gerät zu reinigen.
- Achten Sie darauf, dass die Ausrüstung nicht Ozon ausgesetzt wird. Verwenden Sie im Aufstellungsraum der Ausrüstung keine Ozongeneratoren.
- Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe dieses Geräts, während es in Betrieb ist.
- Es ist strikt untersagt, während des Betriebs entflammbare Flüssigkeiten wie z. B. stark alkoholhaltige Getränke in den Garraum einzuführen.
- Prüfen Sie auf keinen Fall mit offener Flamme auf Dichtigkeit.
- Bei Gasmodellen dürfen die Geräte nicht an Versorgungsnetze angeschlossen werden, die Kohlenmonoxid oder andere giftige Bestandteile enthalten.
- 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.
- Falls die Umluft-Dunstabzugshaube (mit Kondensation oder Geruchsreduzierung) verwendet wird, ist sicherzustellen, dass die Lüftungsanlage unabhängig von ihrer Ausführung auf die installierte Leistung abgestimmt ist und die im Anwenderland geltenden Richtlinien und Vorschriften zum Luftaustausch erfüllt.
- 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.
- Wenn der Ofen in Betrieb und heiß ist, die Tür immer vorsichtig öffnen, um das Risiko eines plötzlichen Austritts von heißer Luft oder Dampf zu vermeiden.
- 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
– Gasinstallation/-anschluss und Gasumstellung

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)
	Gefahr von Verbrühungen

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.

Restrisiko	Beschreibung der Gefährdung
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.
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 eine optimale Performance gewährleistet sind, sollten Sie die jährliche Wartung (alle 12 Monate) des Geräts von autorisierten Electrolux Professional SpA Servicetechnikern entsprechend den Anweisungen der Electrolux Professional SpA Servicehandbücher ausführen lassen. Wenden Sie sich für weitere Auskünfte an Ihr Electrolux Professional SpA Kundendienstzentrum.

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:

- Fahrten zur Lieferung und Abholung des Geräts.
- Installation.
- Einweisung in Gebrauch und Bedienung.
- Auswechslung (u./o. Lieferung) von Verschleißteilen, außer bei Material- oder Fertigungsmängeln, die innerhalb von einer (1) Woche nach Schadenseintritt gemeldet werden.
- Änderung der externen Verkabelung.
- Nachbesserung nicht autorisierter Reparaturen sowie aller sonstigen Schäden, technischen Defekte und Störungen, die durch folgende Umstände verursacht wurden:
  - unzureichende u./o. anormale Kapazität der elektrischen Anlagen (Stromstärke, Spannung, Frequenz, einschließlich Spannungsspitzen u./o. Stromausfälle).
  - unzureichende oder unterbrochene Wasser-, Dampf-, Luft- oder Gasversorgung (einschließlich Verunreinigungen u./o. sonstiger Abweichungen von den technischen Anforderungen des jeweiligen Geräts).
  - Komponenten der Gas- und Wasserinstallation sowie Hilfsmittel oder Verbrauchsmaterialien zur Reinigung, die nicht vom Hersteller genehmigt wurden.
  - Fahrlässigkeit, Fehlgebrauch, missbräuchliche Anwendung u./o. Nichteinhaltung der Bedienungs- und Pflegeanweisungen in den entsprechenden technischen Unterlagen des Geräts durch den Kunden.
  - unsachgemäße oder mangelhafte Installation, Reparatur oder Wartung (einschließlich Umrüstungen, Änderungen und Reparaturen durch Dritte, die nicht entsprechend autorisiert wurden) sowie Änderungen der Sicherheitssysteme.

– Die Verwendung von Nicht-Originalkomponenten (z. B.: Verbrauchsmaterialien, Verschleißteile oder Ersatzteile).
– Umgebungsbedingungen, die eine thermische (z. B. Überhitzen/Gefrieren) oder chemische Beanspruchung (z. B. Korrosion/Oxidation) bewirken.
– Fremdkörper, die in das Gerät gelegt oder daran angeschlossen werden.
– Unfälle oder höhere Gewalt.
– Transport und Handhabung, einschließlich Kratzern, Kerben, Abspanungen u./o. sonstiger Schäden am Oberflächenfinish des Geräts, außer diese Schäden resultieren aus Material- oder Fertigungsmängeln und werden - sofern nicht anderslautend vereinbart - innerhalb von einer (1) Woche nach Lieferung gemeldet.

- Die Original-Seriennummern des Geräts wurden entfernt, geändert oder sind nicht mehr feststellbar.
- Auswechslung von Glühbirnen, Filtern und sonstigen Verbrauchsmaterialien.
- sämtliche Zusatzausrüstungen und Software, die nicht von Electrolux Professional freigegeben oder spezifiziert wurden.

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

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

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

C ALLGEMEINE INFORMATIONEN

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 Zubehörkatalog 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

Die vorliegende Anleitung ist ausschließlich als Unterlage für den Bediener bestimmt und darf nur mit der Genehmigung von Electrolux Professional SpA 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 ein sonstiges, von Electrolux Professional SpA autorisiertes Kundendienstzentrum.
Bedienpersonal des Geräts	Eine Bedienungsperson, die hinsichtlich der Arbeitsgänge und der mit dem normalen Gebrauch des Geräts verbundenen Gefährdungen unterwiesen und geschult wurde.
Service & Support-Kundendienst oder Fachkräfte	Vom Hersteller ausgebildete bzw. geschulte Fachkraft, die aufgrund ihrer beruflichen und fachspezifischen Ausbildung, Erfahrung und Kenntnis der Unfallverhütungsvorschriften in der Lage ist, die am Gerät auszuführenden Eingriffe zu beurteilen und alle eventuell damit verbundenen Risiken zu erkennen und zu vermeiden. Die beruflichen Fachkenntnisse umfassen unter anderem die Bereiche Mechanik, Elektrotechnik und Elektronik.
Gefahr	Gefahrenquelle möglicher Verletzungen oder Gesundheitsschäden.
Gefährliche Situation	Alle Situationen, in denen das Personal einer oder mehreren Gefahren ausgesetzt ist.
Risiko	Kombination wahrscheinlicher und möglicher ernsthafter Verletzungen oder Gesundheitsschäden in einer gefährlichen Situation.
Schutzvorrichtungen	Sicherheitsmaßnahmen, die in der Anwendung spezifischer technischer Mittel (Schutzverkleidungen und Sicherheitsvorrichtungen) zum Schutz des Personals vor Gefahren bestehen.
Schutzverkleidung	Eine spezifische Gerätekomponente, die mithilfe einer physikalischen Barriere eine Schutzfunktion bewirkt.

Sicherheitsvorrichtung	Eine (von der Schutzverkleidung verschiedene) Vorrichtung, die die Gefährdungen beseitigt oder reduziert; sie kann einzeln oder in Verbindung mit einer Schutzverkleidung eingesetzt werden.
Kunde	Person, die das Gerät erworben hat u./o. betreibt und benutzt (z. B. Firma, Unternehmer, Unternehmen).
Stromschlag	Versehentlich auf den menschlichen Körper übertragene elektrische Ladung.

C.8 Haftung

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

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

Der Hersteller lehnt jede Haftung ab für:

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

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

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

D NORMALGEBRAUCH DES GERÄTS

D.1 Befähigung des Wartungspersonals des Geräts

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

Der Fahrer des Hubmittels muss:

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

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

D.2 Grundlegende Anforderungen für die Benutzung des Geräts

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

E BESCHREIBUNG DER GERÄTS

E.1 Bedienungsanleitung

Lesen Sie vor der ersten Benutzung des Geräts diese Bedienungsanleitung gewissenhaft durch, denn sie enthält wichtige Informationen über den vorschriftsgemäßen Gebrauch und die optimale Nutzung.

Zusätzliche Auskünfte zu den Funktionen des Ofens und dessen Garleistung erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler.

- Stellen Sie keine Töpfe oder sonstigen Gerätschaften oben auf den Ofen, um die Dunstabzugsöffnungen nicht zu verschließen.
- Bestimmte Modelle sind mit einem Temperaturfühler zur Messung der Kerntemperatur des Garguts ausgestattet.

  Dabei handelt es sich um ein Präzisionsinstrument, das mit größter Sorgfalt behandelt werden muss, um Beschädigungen durch Stöße oder ein hastiges Einstecken oder Abziehen des Kabels (vor allem bei Geräten auf Rollwagen) zu verhindern.

HINWEIS!
Der Garantieanspruch deckt keine Schäden des Temperaturfühlers ab, die durch eine unsachgemäße Handhabung verursacht werden.

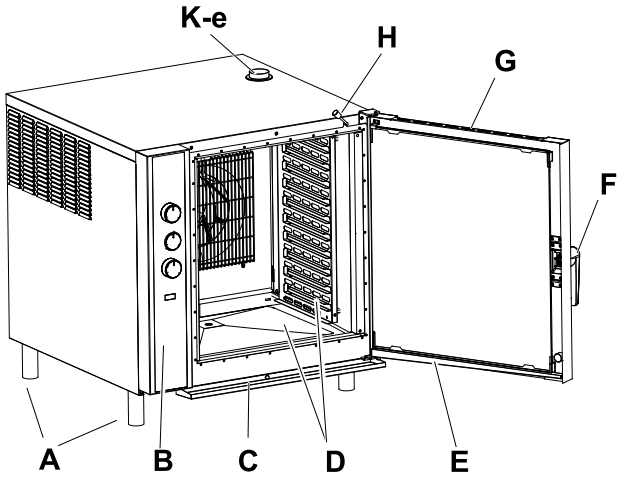
- Für Garprogramme mit Befeuchtung dürfen die Gartemperaturen nicht höher als 200-210 °C sein, da andernfalls die Garraumdichtungen Schaden nehmen können.
- Beim Gebrauch des Ofens ist darauf zu achten, dass zwischen den einzelnen Gargefäßen ein Abstand von mindestens 40 mm besteht und eine einwandfreie Zirkulation der Heißluft im Ofen gewährleistet ist.

HINWEIS!
Salzen Sie keine Speisen im Garraum, vor allem nicht bei Garprogrammen mit Befeuchtung.
Kochen Sie nicht mit entflammbaren Flüssigkeiten wie z. b. hochprozentigen alkoholischen Getränken.

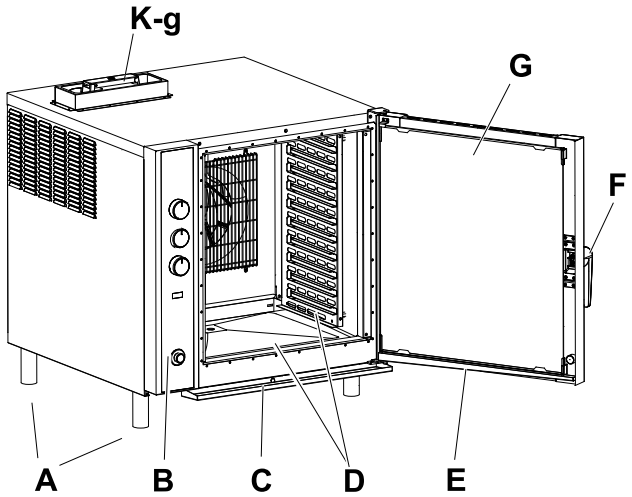
WICHTIGE HINWEISE
Nach der Installation eines Ofens mit 6, 10 oder 20 Einschüben (einschließlich Doppelstockinstallationen für elektrische Modelle) ist zu prüfen, in welcher Höhe die oberen Trays in den Ofen eingeschoben werden. Falls erforderlich, muss der folgende (mitgelieferte) Aufkleber an der Vorderseite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

VORSICHT
Um Verbrühungen zu vermeiden, dürfen keine Behälter mit Flüssigkeiten (oder Produkten, die beim Kochen flüssig werden) auf Einschüben verwendet werden, die sich in einer Höhe von mehr als 1,6 m über dem Boden befinden. Dadurch soll ein Verschütten während der Handhabung verhindert werden.

E.2 Übersicht der Tischgeräte



ELEKTROMODELL 10 GN 1/1

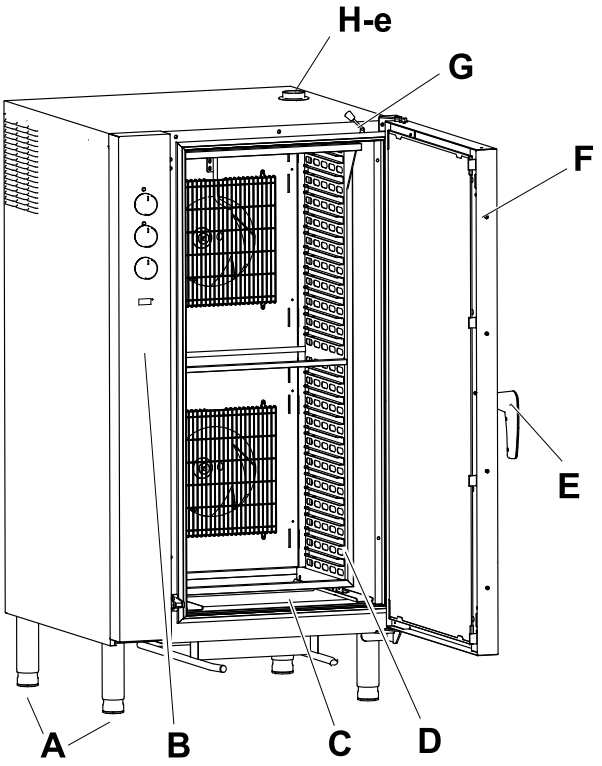


GASMODELL 10 GN 1/1

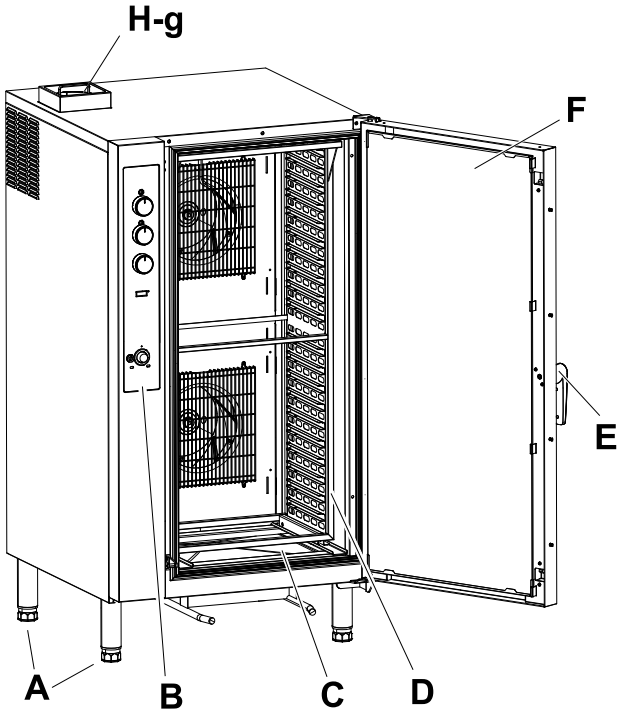
A	Füße
B	Bedienfeld
C	Auffangwanne unter dem Garraum
D	Garraum und Luftverteiler
E	Tropfrinne unter der Tür (falls im Lieferumfang Ihres Modells enthalten oder als Zubehör erhältlich)
F	Türgriff (Form je nach Modell)
G	Doppelglastür
H	Öffnen/Schließen-Hebel des Abluftventils (NUR Elektromodelle)
K-e	Garraum-Abluftstutzen (NUR Elektromodelle)
K-g	Abgasstutzen (NUR Gasmodelle)

E.3 Übersicht der frei stehenden Modelle

ELEKTROMODELL 20 GN 1/1



GASMODELL 20 GN 1/1

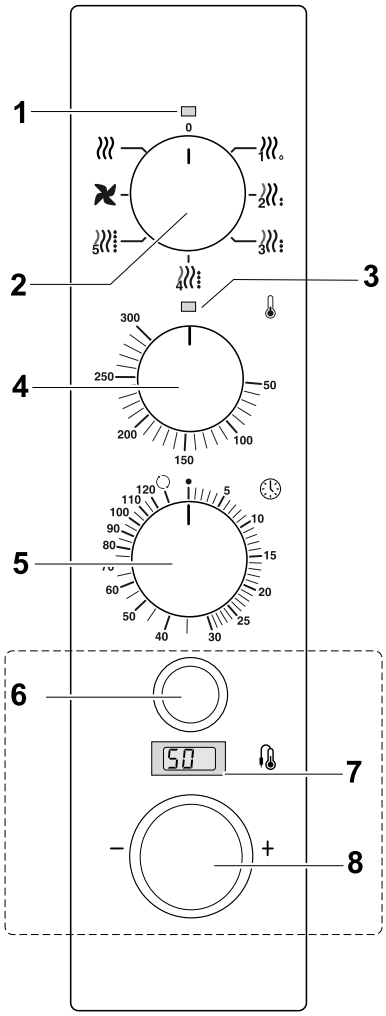
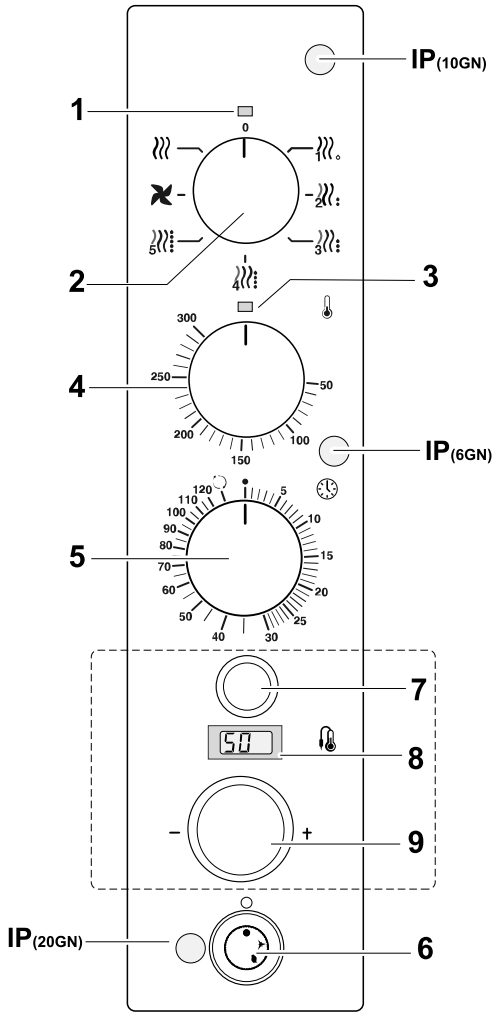


A	Füße
B	Bedienfeld
C	Garraum
D	Einschubhalterung (als Zubehör erhältlich)
E	Türgriff (Form je nach Modell)
F	Doppelglastür
G	Öffnen/Schließen-Hebel des Abluftventils (NUR ELEKTROMODELLE)
H-e	Garraum-Abluftstutzen (NUR ELEKTROMODELLE)
H-g	Abgasstutzen (NUR GASMODELLE)

E.4 Bedienfeld

⚠ **WARNUNG**

Siehe “*WARNUNG und Sicherheitshinweise*“.

ELEKTROMODELLE – Abb. A	GASMODELLE – Abb. B
	

HINWEIS!
Die Zeichnung dient nur zur Veranschaulichung.

ELEKTROMODELLE – Abb. A

1. Gerät EIN – LED-Leuchte
2. Garprogramm-Wahlschalter
3. Thermostat EIN - LED-Leuchte
4. Thermostat: Einstellbarer Temperaturbereich: 50 - 300°C
5. Timer: Einstellbereich des Timers: 0 - 120 Min., “∞“

Sensoren und Anzeigen (falls im Lieferumfang Ihres Modells enthalten oder als Zubehör erhältlich)

6. Temperaturfühler-Wahlschalter (deaktiviert den eingeschalteten Timer und zeigt den vom Temperaturfühler gemessenen Wert auf dem Display “7“ an).
7. Display:
   - Zeigt die programmierte Kerntemperatur an.
   - Zeigt die vom Temperaturfühler während des Garprogramms gemessene momentane Kerntemperatur an.
8. Einstell-Drehknopf der Kerntemperatur: 50 - 99 °C

GASMODELLE – Abb. B

1. Gerät EIN – LED-Leuchte
2. Garprogramm-Wahlschalter
3. Thermostat EIN - LED-Leuchte
4. Thermostat: Einstellbarer Temperaturbereich: 50 - 300°C
5. Timer: Einstellbereich des Timers: 0 - 120 Min., “∞“
6. Gasventil-Drehschalter

- **IP** - Inspektionsöffnung für Zündvorgang). Die Position variiert je nach Modell.

Sensoren und Anzeigen (falls im Lieferumfang Ihres Modells enthalten oder als Zubehör erhältlich)

7. Temperaturfühler-Wahlschalter (deaktiviert den eingeschalteten Timer und zeigt den vom Temperaturfühler gemessenen Wert auf dem Display “8“ an).
8. Display:
   - Zeigt die programmierte Kerntemperatur an.
   - Zeigt die vom Temperaturfühler während des Garprogramms gemessene momentane Kerntemperatur an.
9. Einstell-Drehknopf der Kerntemperatur: 50 - 99 °C

F BEDIENUNG

F.1 Elektromodelle

F.1.1 Einschalten des Geräts

Siehe Abbildung **A** für ELEKTROMODELLE:

1. Drehen Sie den Garzyklus-Drehschalter “2“ in Stellung .
   Die LED-Leuchte “1“ zeigt durch Leuchten an, dass das Gerät stromversorgt ist.
2. Stellen Sie den Garzyklus-Drehschalter “2“ auf den gewünschten Garzyklus (siehe Abschnitt F.3 *Garprogramme*).
3. Stellen Sie mit dem Thermostat-Drehknopf “4“ die Gartemperatur ein.
4. Stellen Sie mit dem Timer-Drehknopf “5“ die Garzeit ein.
   Die LED-Leuchte “3“ zeigt durch Leuchten an, dass das Garprogramm aktiviert ist.

Am Ende des Garprogramms erzeugt der Ofen einen ca. eine Minute dauernden Signalton.

WARNUNG
Verbrennungsgefahr und/oder Gefahr des plötzlichen Austritts heißer Luft oder von Dampf. Öffnen Sie die Tür stets vorsichtig.

HINWEIS!
Wärmen Sie den Garraum vor einem Garprogramm mit Befeuchtung auf ca. 100 °C vor, verwenden Sie dazu das trockene Beheizen .

F.1.2 Den Ofen AUSSCHALTEN

1. Drehen Sie Wahlschalter “3“ zurück in Stellung “0“.
   Die LED-Leuchte “1“ verlöscht.
2. Drehen Sie die Absperrhähne der Wasserzuleitung zu.
3. Trennen Sie das Gerät mit dem Hauptschalter von der Netzstromversorgung.

F.2 Gasmodelle

F.2.1 Einschalten des Geräts

Siehe Abbildung **B** für GASMODELLE:

1. Drehen Sie den Garzyklus-Drehschalter “2“ in Stellung .
   Die LED-Leuchte “1“ zeigt durch Leuchten an, dass das Gerät stromversorgt ist.
2. Drücken und drehen Sie den Gasventil-Drehschalter “6“ in Stellung (Zündbrenner).
   Halten Sie den Drehschalter einige Sekunden lang gedrückt, bis die Zündflamme zündet, und lassen Sie ihn dann los.
3. Vergewissern Sie sich, dass die Flamme korrekt gezündet ist, indem Sie durch die Inspektionsöffnung “IP“ schauen (die Position variiert je nach Modell).
   Falls die Flamme verlöscht, wiederholen Sie den Vorgang.
4. Drehen Sie den Gasventil-Drehschalter “6“ in Stellung (Hauptbrenner-Einstellung).
5. Stellen Sie den Garzyklus-Drehschalter “2“ auf den gewünschten Garzyklus (siehe Abschnitt F.3 *Garprogramme*).
6. Stellen Sie mit dem Thermostat-Drehknopf “4“ die Gartemperatur ein.
7. Stellen Sie mit dem Timer-Drehknopf “5“ die Garzeit ein.
   Die LED-Leuchte “3“ zeigt durch Leuchten an, dass das Garprogramm aktiviert ist.

Am Ende des Garprogramms erzeugt der Ofen einen ca. eine Minute dauernden Signalton.

WARNUNG
Verbrennungsgefahr und/oder Gefahr des plötzlichen Austritts heißer Luft oder von Dampf. Öffnen Sie die Tür stets vorsichtig.

HINWEIS!
Wärmen Sie den Garraum vor einem Garprogramm mit Befeuchtung auf ca. 100 °C vor, verwenden Sie dazu das trockene Beheizen .

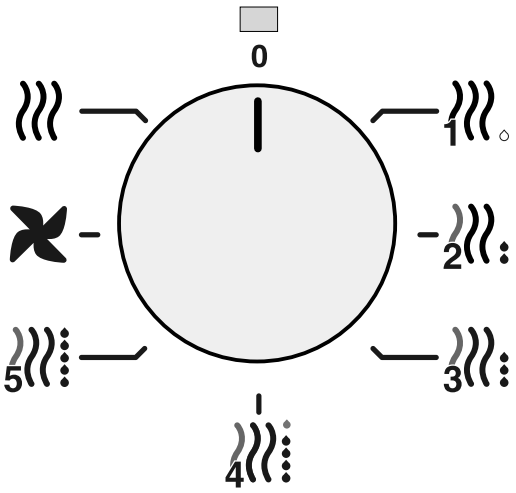
F.2.2 Den Ofen AUSSCHALTEN

Ausschalten des Geräts:

1. Drehen Sie Wahlschalter “2“ zurück in Stellung “0“.
   Die LED-Leuchte “1“ verlöscht.
2. Schalten Sie die Zündflamme aus, indem Sie den Gasventil-Drehschalter “6“ zurück in Stellung ● drehen.
3. Drehen Sie die Absperrhähne von Gas- und Wasserversorgung zu.
4. Trennen Sie das Gerät mit dem Hauptschalter von der Netzstromversorgung.

F.3 Garprogramme

- Das Gerät einschalten.
  Die LED-Leuchte über dem Drehschalter leuchtet.



Der Garprogramm-Wahlschalter hat folgende Stellungen:

- Beheizen mit geringer Befeuchtung
- Beheizen mit mittlerer bis geringer Befeuchtung
- Beheizen mit mittlerer Befeuchtung
- Beheizen mit mittlerer bis starker Befeuchtung
- Beheizen mit starker Befeuchtung
- Ventilator-Schnellabkühlung
- Trockenes Beheizen

F.3.1 “Kontinuierlicher Beheizungs“-Zyklus

- Wählen Sie zuerst mit dem TEMPERATUR-Drehknopf die gewünschte Temperatureinstellung.

- Drehen Sie den TIMER-Drehknopf in Stellung .

F.3.2 Beheizen mit Befeuchtung

Vergewissern Sie sich, dass der Absperrhahn der Wasserzuleitung aufgedreht ist. Erhöhen der Feuchte im Garraum während des Garprogramms:

- Drehen Sie den Garzyklus-Drehschalter auf den gewünschten Garzyklus.
- Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- Stellen Sie die Garzeit oder Gargut-Kerntemperatur für das gewünschte Programm ein.

F.3.3 “Trockenes Beheizen“

Programmieren eines Garprogramms ohne Befeuchtung:

1. Drehen Sie den Garzyklus-Wahlschalter in Stellung .
2. Stellen Sie die gewünschte Gartemperatur ein.
3. Stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.

F.3.4 Schnellabkühlung des Ofens

Um den Ofen nach einem Garprogramm schnell abzukühlen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Öffnen Sie die Ofentür.
2. Drehen Sie den Garzyklus-Drehschalter in Stellung .

F.4 Garvorgang mit Temperaturfühler

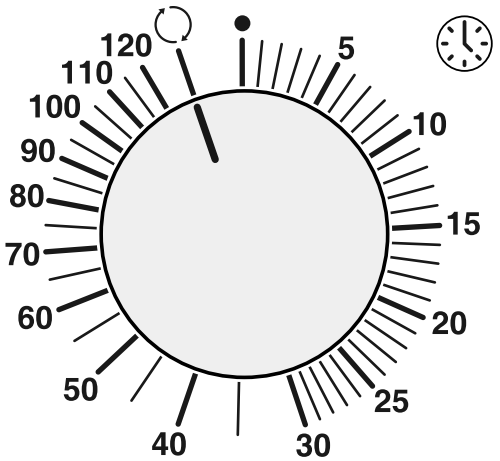
Der Temperaturfühler (falls verfügbar) dient zur Überwachung der Kerntemperatur des Garguts.

Diese Funktion kann mit den Garzyklen 1, 2, 3, 4, 5 und verwendet werden.

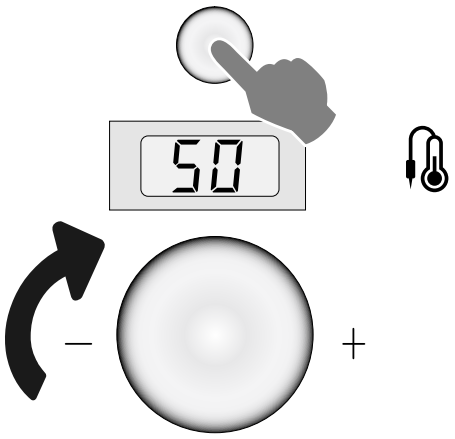
HINWEIS!
Der Temperaturfühler ist ein Präzisionsinstrument. Er muss daher mit größter Sorgfalt behandelt werden, um Beschädigungen durch Stöße oder ein hastiges Einstecken oder Abziehen des Kabels (vor allem bei Geräten auf Rollwagen) zu verhindern.

WICHTIGE HINWEISE
Der Garantieanspruch deckt keine Schäden des Kerntemperaturfühlers ab, die durch eine unsachgemäße Handhabung verursacht wurden.

1. Sie schalten das Gerät ein, indem Sie den GARZYKLUS-Wahlschalter auf den gewünschten Zyklus drehen.
   Die zugehörige grüne LED-Leuchte leuchtet.
2. Schalten Sie den TIMER-Drehschalter wie in Abschnitt F.3.1 *“Kontinuierlicher Beheizungs“-Zyklus* beschrieben auf Dauerbetrieb.



3. Nehmen Sie den Temperaturfühler aus seinem Halter und stechen Sie damit vorsichtig in das Gargut.
4. Achten Sie darauf, dass die Fühlerspitze bis in den Kern des Garguts gelangt.
5. Schließen Sie die Ofentür.
6. Drücken Sie auf den TEMPERATURFÜHLER-Wahlschalter, um ihn einzuschalten.
   (Dadurch wird der evtl. programmierte Timer deaktiviert und die Kerntemperatur auf dem Display angezeigt.)
7. Drehen Sie den KERNTEMPERATUR-Drehknopf, bis die gewünschte Kerntemperatur auf dem Display angezeigt wird.



Danach startet das Garprogramm und es wird fortgesetzt, bis die auf dem Display angezeigte momentane Kerntemperatur des Garguts die programmierte Kerntemperatur erreicht hat.

Falls gewünscht, können Sie die programmierte Kerntemperatur während des laufenden Garprogramms ändern.

Am Ende des Programms erzeugt der Ofen einen ca. eine Minute dauernden Signalton.

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

WARNUNG
Tragen Sie zur Handhabung von erhitzten Teilen Hitzeschutzhandschuhe.

Um die Umweltbelastung zu reduzieren, empfehlen wir die Verwendung von Reinigungsprodukten von Electrolux Professional, die unter Berücksichtigung von Nachhaltigkeit und biologischer Abbaubarkeit entwickelt wurden.

Halten Sie sich bei Verwendung alternativer Reinigungsmittel bitte genau an die Herstelleranweisungen und beachten Sie die Sicherheitshinweise auf den Merkblättern des Präparates oder Produktes.

Wischen Sie die Oberflächen mit klarem Wasser ab und trocknen Sie sie gewissenhaft.

VORSICHT

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

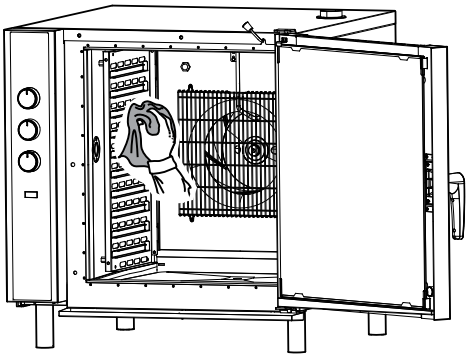
  Die oben genannten Substanzen auch nicht zur Reinigung im Nahbereich des Geräts einsetzen, denn deren Dämpfe können das Gerät beschädigen.
- Verwenden Sie keine Metallbürsten, Stahlwolle, Kupfer-Scheuertücher, Sandpapier oder Ähnliches für die Reinigung.

G.3 Garraum

WARNUNG
Trennen Sie das Gargerät am Hauptschalter von der Netzstromversorgung und sperren Sie den Wasserzulauf ab.

Reinigen Sie den Ofen **mindestens einmal pro Arbeitstag**: Bei intensiver Nutzung wird unbedingt eine häufigere Reinigung empfohlen.

- Reinigen Sie den Garraum mit einem schonenden Spülmittel für Öfen; halten Sie dabei die Herstelleranweisungen ein.

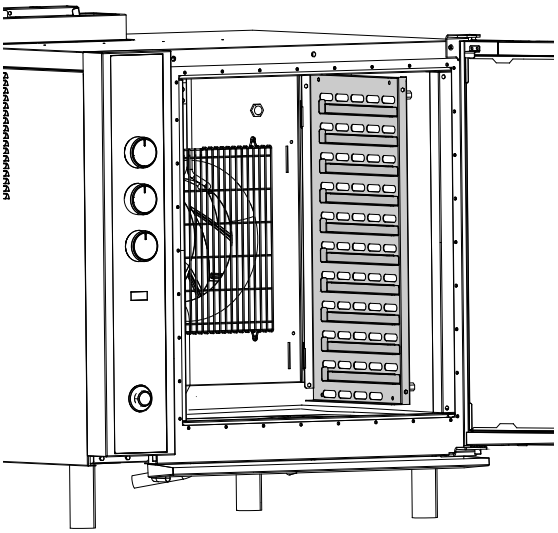


G.4 Gründliche Reinigung

Der Ofen lässt sich leichter reinigen, wenn Sie vorher folgende Komponenten herausnehmen:

- Die Hordenwagen-Schienen unten im Ofen (falls eingebaut, je nach Modell).
- Die seitlichen Luftverteiler, auf denen die Garbleche aufliegen.
- Die Ventilatorabdeckung.

G.4.1 Luftverteiler



Um den Luftverteiler aus dem Ofen zu nehmen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Heben sie den Luftverteiler an.
2. Drehen Sie ihn, um die zwei vorderen Stifte zu lösen.
3. Lösen Sie die Rastzungen aus den Schlitzen der Ventilatorabdeckung.
4. Nehmen Sie den Luftverteiler heraus.

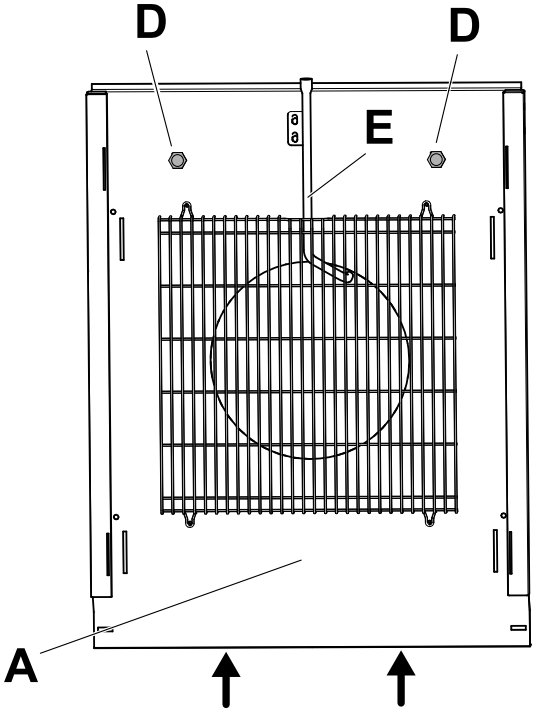
Zum Wiedereinbau des Luftverteilers führen Sie die oben genannten Arbeitsschritte in der umgekehrten Reihenfolge aus.

G.4.2 Ventilatorabdeckung

So nehmen Sie die Ventilatorabdeckung ("A") aus dem Ofen:

- Entfernen Sie die seitlichen Luftverteiler.
- Lösen Sie die zwei Befestigungsschrauben "D".
- Lockern Sie bei Bedarf die entsprechenden Befestigungsschrauben, um den Befeuchter "E" abzusenken.

- Heben Sie die Abdeckung von den zwei Schrauben am Boden des Ofens ab. In der obigen Abbildung zeigen die zwei Pfeile an der Abdeckung auf die Position der Schraubenbohrungen.

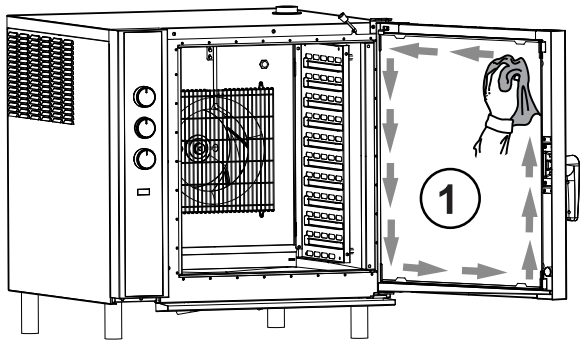


Zum Wiedereinbau der Ventilatorabdeckung führen Sie die oben genannten Arbeitsschritte in der umgekehrten Reihenfolge aus.

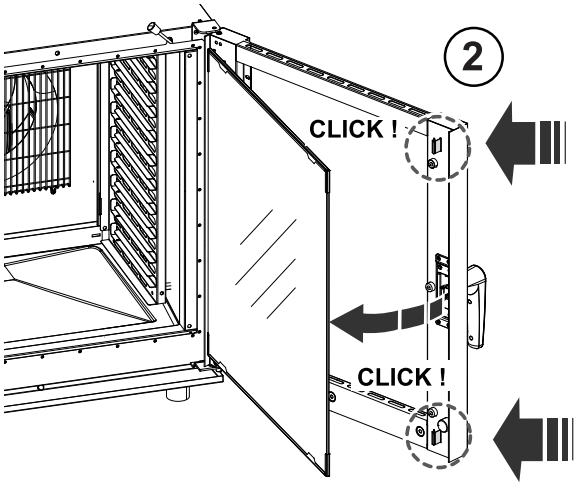
G.5 Garraum-Glastür

HINWEIS!
Reinigen Sie die Verglasung nur, nachdem die Glasscheiben abgekühlt sind. Verwenden Sie auf keinen Fall Scheuertücher oder Reinigungsmittel.

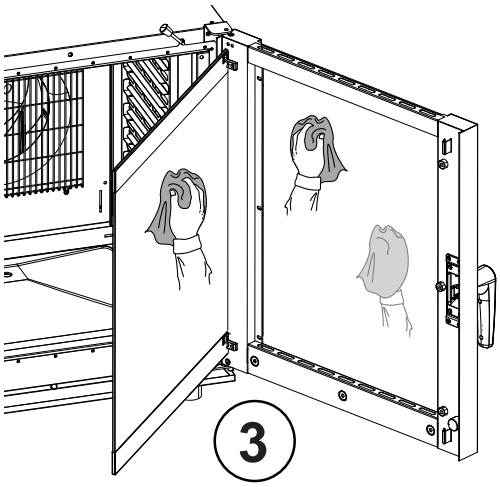
1. Reinigen Sie die innere Tür wie im Bild gezeigt mit einem Glasreiniger.



2. Drücken Sie auf die oberen und unteren Sicherungsclips, um die Innenscheibe der Tür zu lösen. Öffnen Sie sie (soweit dies möglich ist), um sämtliche Zwischenräume zwischen Innen- und Außenscheibe zu erreichen.



3. Reinigen Sie beide Türen jeweils von beiden Seiten. Reinigen Sie die Oberflächen im Zwischenraum zwischen den beiden Türen.



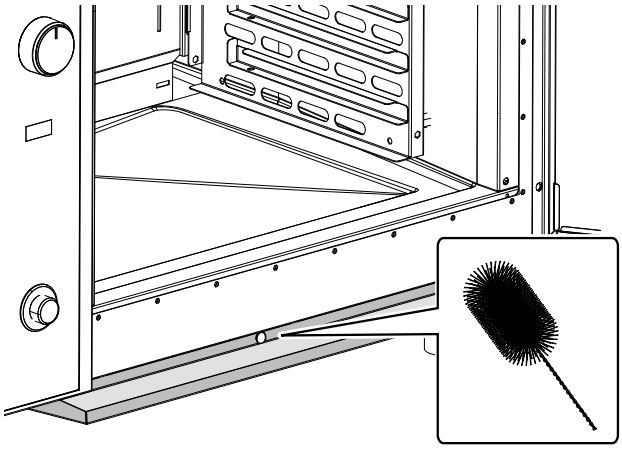
G.6 Abtropfschale unter dem Garraum

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

Verwenden Sie nach dem Garen sehr fetthaltiger Lebensmittel alle zwei Tage bzw. nach dem Garen weniger fetthaltiger Lebensmittel mindestens einmal wöchentlich einen chemischen Fettlöser.

Die kleine Ablaufleitung reinigen und prüfen, ob evtl. Fremdmaterial das Abfließen des Wassers verhindert.

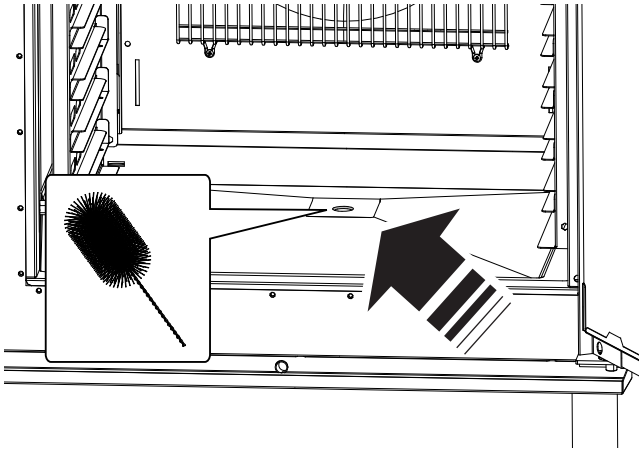
Verwenden Sie bei Bedarf eine kleine Flaschenbürste mit Nylonborsten.



G.7 Garraumablaufleitung

Beim Garen freigesetzte Rückstände können die außen liegende Ablaufleitung verstopfen. Daher müssen Sie unbedingt die Funktionstüchtigkeit des Ablaufs sicherstellen und die außen liegende Leitung säubern, sobald Sie Anzeichen von Verstopfen bemerken.

Reinigen Sie in regelmäßigen Abständen die **Ablaufleitung des Garraums**.



Verwenden Sie bei Bedarf eine Flaschenbürste mit Nylonborsten.

G.8 Kerntemperaturfühler

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

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

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

G.9 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.10 Längere Außerbetriebnahme

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

- Den Wasserhahn (bzw. die Wasserhähne) schließen, falls vorhanden.
- 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 Vaselinöl 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.11 Auswechslung von Verschleißteilen

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

G.12 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.

G.13 Wartungsintervalle

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

Wartung, Inspektion, Kontrollen und Reinigung	Häufigkeit	Zuständigkeit
Routinereinigung • Allgemeine Reinigung von Gerät und Umgebungsbereich	• Täglich	• Bedienperson
Mechanische Schutzeinrichtungen • Zustandskontrolle, Überprüfung auf Verformungen, lockere oder fehlende Teile	• Alle 6 Monate	• Kundendienst
Kontrolle • Überprüfung der mechanischen Komponenten auf Risse und Verformungen, Festsitz der Schrauben: Überprüfung von Lesbarkeit und Zustand der Aufschriften, Aufkleber und Piktogramme und bei Bedarf deren Wiederherstellung	• Jährlich	• Kundendienst
Grundkörper des Geräts • Nachziehen der Verschraubungen (Schrauben, Befestigungssysteme, usw.) des Geräts.	• Jährlich	• Kundendienst
Sicherheitsschilder • Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitsschilder	• Jährlich	• Kundendienst
Bedienblende • Die in der Bedienblende installierten elektrischen Komponenten kontrollieren. Die Kabel zwischen der Bedienblende und den Gerätekomponenten kontrollieren.	• Jährlich	• Kundendienst
Elektrisches Anschlusskabel • Zustandskontrolle des Anschlusskabels (gegebenenfalls ersetzen)	• Jährlich	• Kundendienst
Allgemeine Überholung des Geräts • Kontrolle aller Bauteile, der elektrischen Anlage und Leitungen, Überprüfung auf Korrosion, ...	Alle 10 Jahre[1]	• Kundendienst

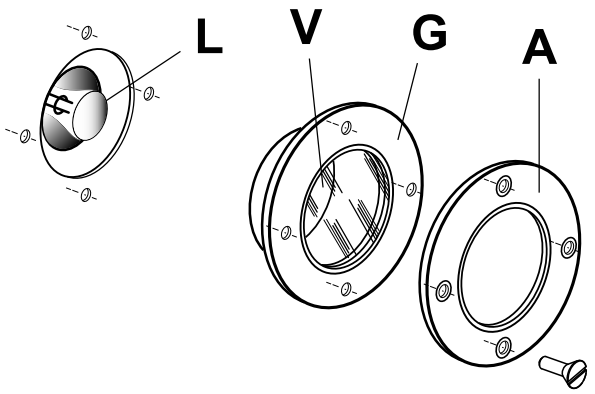
1. Das Gerät ist für eine Lebensdauer von ca. 10 Jahren ausgelegt und gebaut. Nach Ablauf dieser Zeit (ab Inbetriebnahme) ist eine Generalüberholung des Geräts fällig.

G.14 Auswechseln der Lampe der Garraumbeleuchtung

Um die durchgebrannte Lampe der Garraumbeleuchtung auszuwechseln, gehen Sie wie folgt vor:

1. Das Gerät von der Netzstromversorgung trennen.
2. Schrauben Sie die Befestigungsschrauben des Gewinderings “A“ heraus und nehmen Sie die Glasabdeckung “V“ zusammen mit der Dichtung “G“ ab.
3. Nehmen Sie die Halogenlampe “L“ heraus und setzen Sie eine neue Lampe mit denselben Kenndaten (12 V - 20 W - 300 °C) ein.

   Greifen Sie die Lampe mit einem sauberen Stück Papier oder Stoff, um sie nicht direkt mit den Fingern zu berühren.



4. Vergewissern Sie sich vor dem Wiedereinbau, dass die Glasabdeckung einwandfrei in der Dichtung sitzt.
5. Schmieren Sie die Dichtung “G“ mit ungiftigem Silikonfett.
6. Bringen Sie dann den Gewindering mit den vier Schrauben an.

H FEHLERSUCHE

H.1 Anleitung zur Störungsbehebung

HINWEIS!
Im Fall einer Störung:

1. Das Gerät von der Netzstromversorgung trennen.
2. Den Leitungsschutzschalter im Stromkreis vor dem Gerät ausschalten.
3. Bei Gasmodellen das Gasventil und den Wasserhahn zudrehen.
4. Den vom Hersteller autorisierten Kundendienst verständigen, der über entsprechend geschultes Personal verfügt.

Bestimmte Störungen können auch beim normalen Gebrauchs des Geräts auftreten:

Störung	Mögliche Ursachen:
Der Garraum erwärmt sich nicht ausreichend oder überhaupt nicht.	• Der Gartemperaturregler hat ausgelöst. • Heizwiderstände defekt. • Spule des Heizwiderstand-Schaltschützes defekt. • Thermostatsensor defekt (Fehler “EPt1“). • Regler defekt.
Regelung der Ofentemperatur nicht möglich.	• Betriebsthermostat defekt.
Der Ofen schaltet sich aus.	• Die Überlastsicherung des Motors hat ausgelöst. • Die Sicherung des Steuerstromkreises hat ausgelöst.
Nur GASMODELLE: **Der Zündbrenner zündet nicht.**	• Elektrode mangelhaft befestigt oder falsch angeschlossen. • Elektrischer Zündvorgang oder Elektrodenkabel beschädigt. • Unzureichender Gasdruck. • Zündbrennerdüse verstopft. • Gasventil defekt.
Nur GASMODELLE: **Der Zündbrenner erlischt nach dem Loslassen der Zündtaste.**	• Thermoelement defekt oder nicht ausreichend vom Zündbrenner erwärmt. • Gasdruck am Ventil niedrig. • Gasventil defekt. • Sicherheitsthermostat(e) ausgelöst.
Nur GASMODELLE: **Der Hauptbrenner zündet nicht, obwohl der Zündbrenner brennt.**	• Niedriger Druck in den Gasleitungen. • Düse verstopft. • Gasventil defekt. • Gasaustrittsöffnungen am Hauptbrenner verstopft. • Überlastsicherung des Motors ausgelöst. • Timer defekt. • Türkontakt-Mikroschalter defekt oder Tür nicht vorschriftsgemäß geschlossen. • Betriebsthermostat oder Fühlerkugel schadhaft.
Die Temperaturregelung des Ofens funktioniert nicht.	• Betriebsthermostat defekt. • Gasventil defekt.

H.1.1 Wartung

Für den Zugriff auf Komponenten, die routinemäßig gewartet werden müssen, genügt es, die Bedienblende zu öffnen oder die linke Seitenwand und die Rückwand abzunehmen.

LAYOUT DER HAUPTKOMPONENTEN

WICHTIGE HINWEISE
Sämtliche Arbeiten im Innern des Geräts müssen von entsprechend geschultem Personal eines vom Hersteller autorisierten Installationsbetriebs ausgeführt werden.

Durch das Öffnen der Bedienblende erhält man Zugriff auf:

- alle elektrischen Bauteile.
- den Stromversorgungs-Klemmenblock (von außen am Unterbau des Geräts zugänglich).
- die Schmelzsicherung.

Zugang zum Wasser-Magnetventil:

- Die Bedienblende entfernen.
- Die linke Seitenwand des Geräts entfernen.

Zugang zum Elektromotor:

- Die Ventilatorabdeckung abnehmen.
- Den Ventilator abnehmen.
- Die Rückwand abnehmen.

GASMODELLE

Die Bedienblende und die linke Seitenwand des Geräts abnehmen, um auf folgende Komponenten zuzugreifen:

- Wasser-Magnetventil.
  Zur Auswechslung des Gas-Magnetventils die Zündflammenleitung und das Thermoelement abklemmen und den Gaseintritts- und -austrittsanschluss abschrauben.
- Sicherheits- und Betriebsthermostate.
  Zur Auswechslung der Fühlerkugel des Sicherheitsthermostats wie folgt vorgehen:
  1. Die Befestigungsschrauben der Abdeckung an der Rückseite des Geräts abnehmen.
  2. Die Abgasleitung abnehmen (falls eingebaut).
  3. Die hintere linke Seite der Abdeckung anheben.
  4. Die Fühlerkugel des Thermostats auswechseln. Dabei auf die korrekte Position der neuen Fühlerkugel in ihrer Aufnahme achten.
- Zündbrenner und Hauptbrenner
  Zum Ausbau zuerst die Befestigungsschrauben lösen.
- Zündbrenner- und Hauptbrennerdüsen
  Auswechslung und Einstellung der Primärluft.

CE

Electrolux Professional SPA
Viale Treviso 15
33170 Pordenone
www.electroluxprofessional.com