01/2020

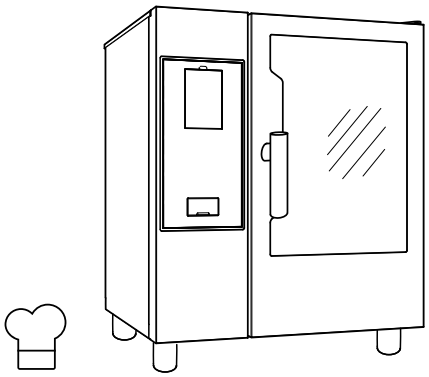
Mod: SBGT/XC-10

Production code: 228732

Diamond

Elektro- und Gasbratofen

Combi TOUCH



DE Gebrauchsanweisung

0595402L00- 2019.06

Vorwort

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

Die folgende Beschreibung soll keine langwierige Aufzählung von Hinweisen und Warnungen sein, sondern eine Reihe von hilfreichen Anweisungen liefern, um die Geräteleistung in jeder Hinsicht zu optimieren und um Bedienfehler zu vermeiden, die zu Personen-, Tier- und Sachschäden führen können.

Es ist sehr wichtig, dass alle Personen, die mit Transport, Installation, Inbetriebnahme, Gebrauch, Wartung, Reparatur und Entsorgung des Geräts betraut sind, diese Anleitung zunächst aufmerksam lesen, um falsche Bedienungsschritte oder Fehler zu vermeiden, durch die das Gerät beschädigt werden kann oder die eine Unfallgefahr für die Personen darstellen können. Der Benutzer muss regelmäßig über die einschlägigen Sicherheitsvorschriften informiert werden. Es ist weiterhin wichtig, das für den Umgang mit dem Gerät autorisierte Personal in den Gebrauch und die Wartung des Geräts einzuweisen und über technische Weiterentwicklungen zu informieren.

Die Anleitung muss dem Personal stets zur Verfügung stehen und daher am Arbeitsplatz an einem leicht zugänglichen Ort sorgfältig aufbewahrt werden, damit sie bei Bedarf jederzeit zu Rate gezogen werden kann.

Falls nach der Lektüre dieser Anleitung noch Zweifel oder Unsicherheit hinsichtlich des Gerätegebrauchs bestehen sollten, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder die autorisierte Kundendienststelle. Dort hilft man Ihnen gerne, das Gerät optimal zu nutzen. Bei der Gerätebenutzung sind immer die einschlägigen Bestimmungen hinsichtlich Sicherheit, Arbeitshygiene und Umweltschutz einzuhalten. Es ist daher Aufgabe des Benutzers, dafür zu sorgen, dass das Gerät immer unter optimalen Sicherheitsbedingungen sowohl für Personen wie auch für Tiere und Sachen eingesetzt wird.

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.
  - Laden Sie die neueste und aktuellste Anleitung von der Website herunter.
- Die Anleitung stets in Gerätenähe an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahren. Das Bedien- und Wartungspersonal des Geräts muss die Anleitung jederzeit problemlos zu Rate ziehen können.

Inhalt

A WARNUNG UND SICHERHEITSHINWEISE 4
A.1 Allgemeine Hinweise 4
A.2 Persönliche Schutzausrüstung 5
A.3 Allgemeine Sicherheit 5
A.4 Allgemeine Sicherheitsvorschriften 6
A.5 In der Nähe des Geräts anzubringende Sicherheitshinweise 8
A.6 Unsachgemässe Verwendung oder Bedienfehler 8
A.7 Reinigung und Wartung des Geräts 9
B ALLGEMEINE INFORMATIONEN 10
B.1 Einleitung 10
B.2 Zusatzhinweise 10
B.3 Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen 10
B.4 Abnahmeprüfung 10
B.5 Urheberrechte 10
B.6 Aufbewahrung der Anleitung 10
B.7 Zielgruppe der Anleitung 10
B.8 Definitionen 10
B.9 Haftung 11
C NORMALGEBRAUCH DES GERÄTS 11
C.1 Eigenschaften des geschulten Bedienpersonals des Geräts 11
C.2 Eigenschaften des Wartungspersonals 11
C.3 Bedienpersonal des Geräts 11
D BESCHREIBUNG DER GERÄTS 11
D.1 Gebrauch – Einleitung 11
D.2 Teile und Bedienelemente des Geräts 12
D.3 Öffnen und Schließen der Ofentür 13
D.4 Bedienfeld 13
E BEDIENUNG 13
E.1 Einschalten des Geräts 13
E.2 Hauptmenü 14
E.3 Befehlsschaltflächen des Touchscreen-Displays / Infos und Display-Meldungen 15
E.4 Symbolleisten-Bereich 15
E.5 Manuellmodus 17
E.6 Automatikmodus 24
E.6.1 Zyklen+ / Spezialzyklen 26
E.7 Programmmodus 31
E.8 SkyHub-Favoriten-Modus (Homepage) 33
E.9 Hilfe-Modus 34
E.10 Zeitplan-Betriebsart (Kalender – My Planner) 34
E.11 USB-Modus 36
E.12 Zeitplan-Funktion / Optimiertes Garen 38
E.13 SkyDuo-Modus (Option) 40
E.14 Reinigungsmodus 41
E.15 EINSTELLUNGEN 44
F REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS 48
F.1 Routinewartung 48
F.1.1 Informationen zur Wartung 48
F.1.2 Reinigen des Geräts 48
F.1.3 Boilerwartung 49
F.1.4 Spezielle Reinigung 50
F.1.5 Auswechslung von Verschleißteilen 51
F.2 Reparaturen und außerordentliche Wartung 52
F.3 Wartungsintervalle 52
G FEHLERSUCHE 53
G.1 Störungstabelle 53
H WEITERE INFORMATIONEN 60
H.1 Ergonomische Funktionen 60
H.1.1 Zertifikation 60
H.1.2 Allgemeine Pflegehinweise 60
I ENTSORGUNG DES GERÄTS 62
I.1 Entsorgung 62
I.2 Zerlegen des Geräts 62

A WARNUNG UND SICHERHEITSHINWEISE

A.1 Allgemeine Hinweise

Für einen sicheren Gebrauch des Geräts und ein korrektes Verständnis der Anleitung ist eine gute Kenntnis der in dem Dokument verwendeten Begriffe und Symbole erforderlich. Zur Kennzeichnung und zum unmittelbaren Verständnis der verschiedenen Gefahren werden in der Anleitung die folgenden Symbole verwendet:

WARNUNG
Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit des Arbeitspersonals.

WARNUNG
Stromschlaggefahr - gefährliche Spannung.

VORSICHT
Risiko von Schäden am Gerät oder Spülgut.

WICHTIGE HINWEISE
Wichtige Anweisungen oder Informationen zum Produkt

Lesen Sie die Anweisungen vor dem Gebrauch des Geräts durch.

Informationen und Erklärungen

- Unsachgemäße Installations-, Service-, Wartungs- oder Reinigungsarbeiten und Änderungen am Gerät können zu Schäden, Verletzungen oder gar zum Tod führen.
- Dieses Gerät ist für die kommerzielle Nutzung und für Großküchen geeignet, aber nicht für die ununterbrochene Massenproduktion von Lebensmitteln. Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.
- Ausschließlich Fachpersonal ist für die Arbeit mit dem Gerät autorisiert.
- 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.
- Bewahren Sie keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter mit brennbaren Treibgasen in diesem Gerät oder in dessen Nähe auf.
- Die “CE“-Kennzeichnung der Maschine nicht entfernen, ändern oder unlesbar machen.
- Geben Sie bei allen Rückfragen beim Hersteller immer die Kenndaten auf dem Typenschild (“CE“-Kennzeichnung) an (zum Beispiel bei Ersatzteilbestellungen usw.).
- Bei Verschrottung der Maschine muss die “CE“-Kennzeichnung vernichtet werden.

A.2 Persönliche Schutzausrüstung

Tabelle mit Überblick über die Persönliche Schutzausrüstung (PSA), die während der Lebensdauer des Geräts in verschiedenen Phasen zu verwenden ist.

Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Schutzhandschuhe	Augenschutz	Kopfschutz
Transport	—	●	○	—	○
Handling	—	●	○	—	—
Entfernen der Verpackung	—	●	○	—	—
Einbau	—	●	○	—	—
Normaler Gerätegebrauch	●	●	●[1]	—	—
Einstellungen	○	●	—	—	—
Normale Reinigung	○	●	●[1]	○	—
Außerordentliche Reinigung	○	●	●[1]	○	—
Wartung	○	●	○	—	—
Demontage	○	●	○	○	—
Entsorgung	○	●	○	○	—
Legende					
●	**PSA VORGESEHEN**				
○	**PSA BEREITHALTEN ODER BEI BEDARF ZU TRAGEN**				
—	**PSA NICHT VORGESEHEN**				

1. Die Handschuhe müssen für normalen Gerätegebrauch hitzebeständig sein und die Hände bei Kontakt mit heißen Lebensmitteln oder heißen Geräteteilen und beim Herausnehmen heißer Teile aus dem Gerät schützen. Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung können das Fachpersonal, geschulte Mitarbeiter und das Bedienpersonal (bei manchen Modellen) chemischer Gefährdung und eventuellen Gesundheitsschäden ausgesetzt sein.

A.3 Allgemeine Sicherheit

- Die Geräte sind mit elektrischen und/oder mechanischen Sicherheitsvorrichtungen ausgerüstet, die dem Schutz der Arbeiter und der Geräte dienen.
- Es ist in jedem Fall untersagt, das Gerät ohne Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen in Betrieb zu setzen oder dieselben zu verändern oder zu umgehen.
- Die mit dem Gerät gelieferten Teile dürfen auf keinen Fall verändert werden.
- Einige Abbildungen der Anleitung zeigen das Gerät oder Teile davon ohne oder mit abgenommenen Schutzvorrichtungen. Dies dient nur zum besseren Verständnis des Textes. Es ist in jedem Fall untersagt, das Gerät ohne oder mit deaktivierten Schutzvorrichtungen zu betreiben.

- Es ist verboten, die am Gerät angebrachten Sicherheitsschilder, Gefahrensymbole und Gebotszeichen zu entfernen, zu ändern oder unlesbar zu machen.
- Der A-bewertete Emissionsschalldruckpegel beträgt max. 70 dB(A).
- Bei Fehlfunktionen oder Störungen ist das Gerät abzuschalten.
- 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.
- Reinigen Sie das Gerät weder mit Sprühwasser noch mit Wasserstrahlen oder Dampf.
- Verwenden oder lagern Sie kein Benzin, keine entzündlichen Flüssigkeiten oder Gegenstände und keine Flüssigkeiten, die verdampfen könnten, in der Nähe dieses oder anderer Küchengeräte.
- Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe dieses Geräts, während es in Betrieb ist.
- 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.

A.4 Allgemeine Sicherheitsvorschriften

Schutzvorrichtungen des Geräts

- Das Gerät ist mit folgenden Schutzverkleidungen ausgestattet:
  fest eingebaute Schutzverkleidungen (z. B. Gehäuse, Abdeckungen, Seitenverkleidungen usw.), die am Gerät und/oder Rahmen mit Schrauben oder Schnellverschlüssen befestigt sind und nur mit Werkzeugen geöffnet oder entfernt werden können. Benutzer dürfen diese Vorrichtungen nicht entfernen oder eigenmächtig ändern. Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden ab, die durch eigenmächtige Änderungen oder die Umgehung der Sicherheitsvorrichtungen verursacht sind.

Gebrauchs- und Wartungsanweisungen

- Beim Gerätegebrauch bestehen vor allem Gefährdungen mechanischer, elektrischer oder thermischer Natur. Die Gefährdungen sind soweit wie möglich beseitigt worden:
  – direkt durch geeignete Lösungen im Design des Geräts.
  – indirekt durch Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen.
- Bei Wartungsarbeiten, die grundsätzlich von Fachpersonal ausgeführt werden müssen, bestehen verschiedene Restgefahren, die nicht beseitigt werden konnten und durch die Anwendung spezifischer Sicherheits- und Schutzmaßnahmen neutralisiert werden müssen.
- 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.
- Für den effizienten und störungsfreien Gerätebetrieb muss das Gerät regelmäßig entsprechend den Anweisungen der vorliegenden Anleitung gewartet werden.
- Achten Sie darauf, regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen und die Isolierung der elektrischen Leitungen zu überprüfen, die bei Beschädigung zu ersetzen sind.
- Reparaturen und außerordentliche Wartungsarbeiten müssen von geschulten, autorisierten Fachleuten ausgeführt werden, die mit persönlicher Schutzausrüstung und geeigneten Geräten, Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.
- Es ist in jedem Fall untersagt, das Gerät ohne Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen in Betrieb zu setzen oder dieselben zu verändern oder zu umgehen.

- Ziehen Sie vor allen Eingriffen am Gerät immer die Betriebsanleitung zu Rate, die die korrekten Verfahren angibt und wichtige Sicherheitshinweise enthält.

Restrisiken

- Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, sind auf dem Gerät gekennzeichnet. Die vorliegende Anleitung informiert die Bediener über die vorhandenen Restrisiken und führt die zu verwendende persönliche Schutzausrüstung ausführlich an. Lassen Sie bei der Installation des Geräts ausreichend Freiräume, um die Risiken möglichst gering zu halten.

  Zur Aufrechterhaltung dieser Bedingungen muss der Bereich um das Gerät:
  – immer frei von Hindernissen (wie Leitern, Werkzeugen, Behältern, Kartons usw.) sein
  – sauber und trocken sein;
  – gut beleuchtet sein

  Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken des Geräts aufgeführt: Diese Situationen sind unzulässig und unbedingt zu vermeiden.

Restrisiken	**Beschreibung der Gefährdung**
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.
Verbrennung/Abschürfungen (z. B. Heizelemente)	Der Bediener kann absichtlich oder unabsichtlich einige Innenteile des Geräts ohne Schutzhandschuhe anfassen.
Stromschlag	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben
Plötzliches Schließen von Deckel/Tür/Ofentür (falls je nach Gerätetyp vorhanden)	Das Bedienpersonal könnte plötzlich und absichtlich den Deckel, die Tür bzw. die Ofentür (falls je nach Gerätetyp vorhanden) schließen.
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt oben am Gerät Reparaturen mit ungeeigneten Hilfsmitteln (wie z. B. Sprossenleitern) vor oder klettert auf das Gerät.
Kippgefahr von Lasten	Beim Versetzen des Geräts oder der verpackten Geräte mithilfe ungeeigneter Hubmittel oder bei falscher Lastverteilung
Chemische Gefährdung	Der Kontakt mit Chemikalien (Spülmittel, Klarspülmittel, Entkalker usw.) ohne Anwendung geeigneter Sicherheitsmaßnahmen. Beachten Sie immer die Anweisungen auf den Sicherheitsdatenblättern und Aufklebern der verwendeten Produkte.

Mechanische Sicherheitsmerkmale, Gefahren

- Das Gerät weist keine scharfkantigen Oberflächen oder hervorstehenden Elemente auf. Die Schutzvorrichtungen für die beweglichen oder Strom führenden Teile sind mit Schrauben am Gerätegehäuse befestigt, um einen versehentlichen Zugriff zu verhindern.

VORSICHT

Bei Auftreten einer größeren Störung (zum Beispiel: Kurzschluss, von Klemmenleiste gelöste Kabel, Motorausfall, Abnutzung der Kabelisolierungen, Gasgeruch infolge eines etwaigen Lecks usw.) muss der Bediener des Geräts:
das Gerät sofort außer Betrieb setzen.

A.5 In der Nähe des Geräts anzubringende Sicherheitshinweise

Verbot	Bedeutung
	Keine Sicherheitseinrichtungen entfernen.
	Brände (der elektrischen Komponenten) nicht mit Wasser löschen.
	Den Bereich um das Gerät sauber und frei von brennbaren Materialien halten. Keine entzündlichen Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.
	Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, um das Entstehen gefährlicher Mischungen unverbrannter Gase am Aufstellungsort zu vermeiden.

Gefahr	Bedeutung
	Vorsicht, heiße Oberflächen
	Stromschlaggefahr (auf Elektrobauteilen mit Spannungsangabe angebracht)

Außerbetriebnahme

- Machen Sie vor der Außerbetriebnahme das Gerät unbrauchbar, indem Sie die Netzkabel abtrennen.

A.6 Unsachgemässe Verwendung oder Bedienfehler

Als Bedienfehler ist jeder Gerätegebrauch anzusehen, der von den Anweisungen in der vorliegenden Anleitung abweicht. Während des Gerätebetriebs ist die Ausführung anderer Arbeiten oder Tätigkeiten unzulässig, da diese die Sicherheit der Bediener gefährden und Geräteschäden verursachen können. Als vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler sind anzusehen:

- Unterlassen der regelmäßigen Wartung, Reinigung und Kontrolle 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 anderem Material in Gerätenähe, das für die Benützung des Gerätes keine Verwendung hat und für die Arbeit nicht benötigt wird;
- falsche Installation des Geräts;
- Einführen von Gegenständen oder Dingen in das Gerät, die mit der Nutzung nicht kompatibel sind und zu Geräte- oder Personenschäden führen oder die Umwelt schädigen können;
- auf das Gerät steigen;
- Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen zum Gerät;
- sonstige Verhaltensweisen, die zu Risiken führen, die vom Hersteller nicht beseitigt werden können.

Alle oben angeführten Verhaltensweisen sind untersagt!

A.7 Reinigung und Wartung des Geräts

WICHTIGE HINWEISE
Maximale Performance und ein sicherer Betrieb des Ofens sind nur gewährleistet, wenn der Ofen gewartet und gereinigt wird.

- Das Gerät vor Reinigungs- oder Wartungsarbeiten aller Art von der Stromversorgung trennen. Erläuterungen dazu enthält der Abschnitt über den elektrischen Anschluss im Installationshandbuch.
- Das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen oder barfuß berühren.
- Es ist untersagt, die Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen.
- Für Arbeiten an Geräten, die von oben zugänglich sind, eine entsprechend geschützte Leiter verwenden.
- Geeignete persönliche Schutzausrüstung verwenden.
- Wartungs-, Inspektions- oder Überholungsarbeiten am Gerät dürfen nur von geschulten Fachkräften oder vom Service & Support-Kundendienst ausgeführt werden, die mit angemessener persönlicher Schutzausrüstung und geeigneten Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.
- Alle Arbeiten an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich von geschulten Fachkräften oder vom Service & Support-Kundendienst ausgeführt werden.
- Vor der Durchführung von Wartungsarbeiten müssen stets zuerst die Bedingungen für die Gerätesicherheit erfüllt werden.
- Die Zuständigkeiten für die verschiedenen ordentlichen und außerordentlichen Wartungseingriffe beachten. Die Missachtung der Warnhinweise kann zur Gefährdung des Personals führen.

Routinewartung

- Vor allen regelmäßigen Wartungs- und Reinigungsarbeiten immer erst die Stromversorgung des Geräts unterbrechen.

  Erläuterungen dazu enthält der Abschnitt über den elektrischen Anschluss im Installationshandbuch.
- Das Gerät nicht mit Wasserstrahlen reinigen.

Vorbeugende Wartung

- Vorbeugende Wartungseingriffe, die von Fachpersonal entsprechend den Electrolux Empfehlungen durchgeführt werden, stellen die Funktionstüchtigkeit und Verfügbarkeit des Geräts sicher und sorgen dafür, dass die Gewährleistung für das Gerät ihre Gültigkeit behält.

Vorsichtsmaßnahmen bei längerem Stillstand

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

Reparaturen und außerordentliche Wartung

- Reparaturen und außerordentliche Wartungseingriffe müssen von geschulten Fachkräften durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Schäden oder Funktionsstörungen, die infolge von Eingriffen durch nicht vom Hersteller autorisiertes Personal entstehen. Eingriffe durch nicht autorisierte Personen führen zum Erlöschen der Original-Gewährleistung des Herstellers.

Ersatzteile und Zubehör

- Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör und/oder Originalersatzteile. Bei Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder Nicht-Originalzubehör erlischt die Originalherstellergarantie und das Gerät entspricht unter Umständen nicht mehr den einschlägigen Sicherheitsnormen.

B ALLGEMEINE INFORMATIONEN

WARNUNG
Siehe "*WARNUNG und Sicherheitshinweise*"

B.1 Einleitung

Nachstehend folgen einige Informationen über den zulässigen Gebrauch und die Abnahmeprüfung des Geräts, die Beschreibung der verwendeten Symbole (die die Warnhinweise kennzeichnen und zu ihrem unmittelbaren Verständnis beitragen), Erklärungen der in der Anleitung verwendeten Begriffe sowie eine Reihe nützlicher Informationen für den Benutzer des Geräts.

B.2 Zusatzhinweise

Es wird darauf hingewiesen, dass die in der Anleitung aufgeführten Zeichnungen und Pläne nicht maßstabsgetreu sind. Sie vervollständigen die Informationen und fassen den Text bildlich zusammen, stellen jedoch keine detaillierte Darstellung der Maschine dar.

Bei den in den Installationsplänen angegebenen Zahlenwerten handelt es sich um Angaben in Millimetern und/oder Zoll.

B.3 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.

VORSICHT
Das Gerät ist nicht für die Installation im Freien und/oder in Räumen geeignet, die Witterungseinflüssen ausgesetzt sind (Regen, direkte Sonneneinstrahlung usw.).

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

B.4 Abnahmeprüfung

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

Das Gerät wird betriebsbereit geliefert.

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

B.5 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.

B.6 Aufbewahrung der Anleitung

Die Anleitung muss unversehrt während der gesamten Lebenszeit des Geräts bis zu dessen Entsorgung aufbewahrt werden. Bei Abtretung, Verkauf, Vermietung, Gebrauchsgewährung oder Leasing des Geräts muss die Anleitung dasselbe immer begleiten.

B.7 Zielgruppe der Anleitung

Die Anleitung richtet sich an:

- das für Transport und Handling zuständige Personal;
- das für die Installation und Inbetriebnahme zuständige Personal;
- den Arbeitgeber der Maschinenbenutzer und den Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz;
- Bediener des Geräts im normalen Betrieb;
- Fachkräfte – den Service & Support-Kundendienst (siehe Wartungshandbuch).

B.8 Definitionen

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

Bediener	Person, die mit der Installation, Einstellung, Bedienung, Wartung, Reinigung, Reparatur und dem Transport des Geräts betraut ist.
Hersteller	Electrolux Professional SpA oder jede von Electrolux Professional SpA zugelassene Kundendienststelle.
Bediener des Geräts	Person, die für die übertragenen Aufgaben ausgebildet und geschult und über die mit dem normalen Gerätegebrauch verbundenen Risiken informiert ist.

Service & Support-Kundendienst oder Fachkräfte	Vom Hersteller ausgebildete/geschulte Fachkraft, die aufgrund ihrer beruflichen Ausbildung, Erfahrung, ihrer spezifischen Schulung und Kenntnisse der Unfallverhütungsvorschriften in der Lage ist, die an dem Gerät auszuführenden Eingriffe zu bewerten und alle damit verbundenen Risiken zu erkennen und zu vermeiden. Ihre beruflichen Kenntnisse schließen Mechanik, Elektrotechnik und Elektronik ein.
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 physischen Barriere den Bediener schützt.
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 und/oder betreibt und benutzt (z. B. Firma, Unternehmer, Unternehmen).
Stromschlag	Versehentlich auf den menschlichen Körper übertragene elektrische Ladung.

B.9 Haftung

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

- Missachtung der Anweisungen dieser Anleitung;
- Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen und Verwendung von Ersatzteilen, die nicht im Ersatzteilkatalog aufgeführt sind (der Einbau und die Verwendung von Nicht-Originalersatzteilen oder Nicht-Originalzubehör können den Gerätebetrieb beeinträchtigen und führen zum Erlöschen der Originalherstellergarantie);
- durch andere Personen als Fachkräfte durchgeführte Arbeiten;
- ungenehmigte Änderungen oder Eingriffe
- fehlende, mangelnde oder unzureichende Wartung;
- Unsachgemäßen Gerätegebrauch;
- Außergewöhnliche unvorhersehbare Umstände;
- Gebrauch des Geräts durch nicht entsprechend ausgebildetetes und unterwiesenes Personal.
- Nichtbeachtung der im Einsatzland des Geräts geltenden Vorschriften hinsichtlich der Sicherheit, Hygiene und Gesundheit am Arbeitsplatz.

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

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

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

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

C NORMALGEBRAUCH DES GERÄTS

C.1 Eigenschaften des geschulten Bedienpersonals des Geräts

Der Kunde muss dafür sorgen, dass das Bedienpersonal auf geeignete Weise geschult wird, über die erforderlichen Kenntnisse für die Ausübung der übertragenen Aufgaben verfügt und die notwendigen Maßnahmen für die eigene Sicherheit und die Sicherheit anderer Personen ergreift.

Der Kunde muss sich vergewissern, dass das eigene Personal die erteilten Anweisungen verstanden hat, insbesondere die Anweisungen hinsichtlich der Sicherheit und Hygiene am Arbeitsplatz während des Gerätebetriebs.

C.2 Eigenschaften des Wartungspersonals

Es liegt beim Kunden, sicherzustellen, dass die Personen, die mit den verschiedenen Aufgaben betraut sind, über die folgenden Voraussetzungen verfügen:

- dass sie die Anleitung gelesen und verstanden haben;
- dass sie ausreichend informiert und für ihre Aufgaben geschult sind, um dieselben in voller Sicherheit ausüben zu können;
- dass sie alle spezifischen Informationen für den korrekten Gerätegebrauch erhalten haben.

C.3 Bedienpersonal des Geräts

Muss folgende Mindestvoraussetzungen erfüllen:

- Technische Kenntnisse und spezifische Erfahrung in der Gerätebedienung;
- Ausreichende Allgemeinbildung und technische Kenntnisse, um die Anleitung zu lesen, den Inhalt zu verstehen und die Zeichnungen, Sicherheitszeichen und Piktogramme korrekt zu interpretieren;
- Ausreichende Kenntnisse für die sichere Ausführung der in der Anleitung aufgeführten Eingriffe seines Aufgabenbereichs;
- Kenntnis der Hygiene- und Unfallverhütungsvorschriften.

Bei Auftreten einer größeren Störung (zum Beispiel: Kurzschluss, Lösen von Kabeln auf der Klemmenleiste, Motorausfall, Abnutzung der Kabelisolierungen usw.) muss der Bediener des Geräts:

- das Gerät sofort außer Betrieb setzen.

D BESCHREIBUNG DER GERÄTS

D.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 Dampfabzugsöffnungen nicht zu verschließen.
- Stellen Sie keine Gegenstände (z. B. Kochtöpfe) unter den Ofen, um die Eintritts- oder Austrittsöffnungen der Kühlluft nicht zu versperren.

- **Bei den Modellen 20 GN 1/1 und 2/1 müssen Sie zum Garen und zur Reinigung stets den Hordenwagen einschieben, um die untere Öffnung zwischen Kammer und Tür zu verschließen.**
- Vermeiden Sie, Speisen im Garraum zu salzen, vor allem bei Zyklen mit Feuchtigkeitszufuhr.
- Es ist strikt untersagt, während des Betriebs entflammbare Flüssigkeiten wie z. B. stark alkoholhaltige Getränke in den Garraum einzuführen.

WICHTIGE HINWEISE
Für doppelstöckige Installationen der Öfen ist zu prüfen, in welcher Höhe die oberen Trays in den Ofen eingesetzt werden. Wenn ein Abstand von 1,6 m zum Fußboden erreicht oder überschritten wird, müssen Sie den folgenden Aufkleber (beiliegend) gut sichtbar an der Vorderseite des Ofens anbringen.

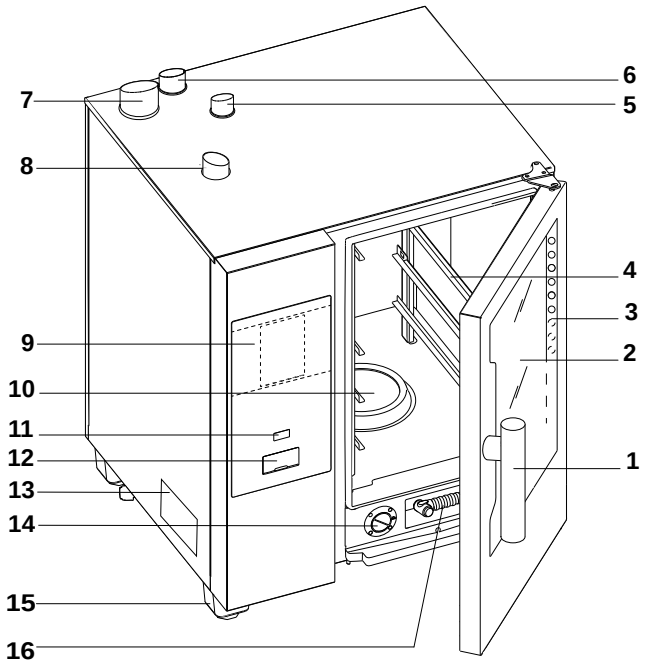
VORSICHT
Zur Vermeidung von Verbrennungen keine mit Flüssigkeit gefüllten Behälter (oder Produkte, die während des Garens flüssig werden) oberhalb der gut sichtbaren Ebenen einschieben. Dadurch wird vermieden, dass die Behälter bei der Entnahme gekippt und die darin enthaltenen Flüssigkeiten verschüttet werden.

Beladen des Ofens mit Gargut

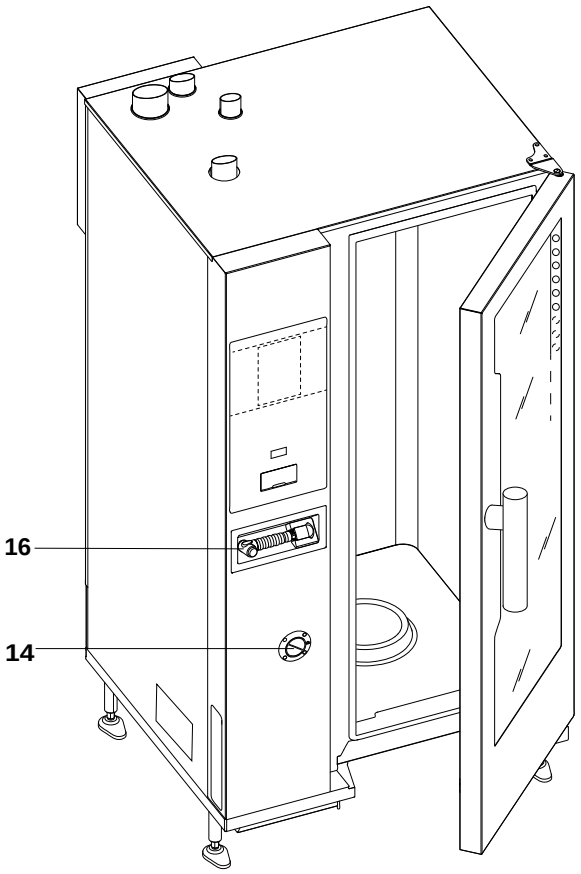
Anz. der Einschübe		MODELLE					
		6 GN 1/1	6 GN 2/1	10 GN 1/1	10 GN 2/1	20 GN 1/1	20 GN 2/1
Max. Beladung d. Ofens	kg	30	60	50	100	100	200
Max. Beladung d. Bleche/ Trays	kg	15	30	15	30	15	30

D.2 Teile und Bedienelemente des Geräts

6 - 10 GN model



20 GN model



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. Bedienblende
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

D.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

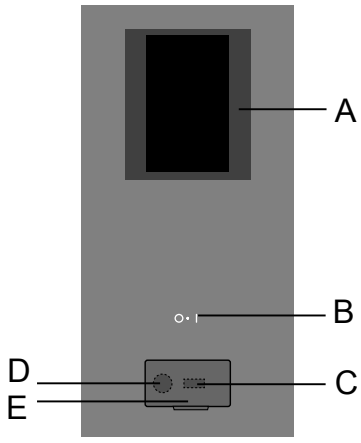
1. Drehen Sie den Türgriff bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn oder gegen den Uhrzeigersinn, um die Ofentür komplett zu öffnen. Das gerade ausgeführte Garprogramm wird unterbrochen.
2. Zum Schließen drücken Sie die Tür gegen den Ofen, bis sie einrastet.

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.

D.4 Bedienfeld

WARNUNG
Siehe “*WARNUNG und Sicherheitshinweise*“.

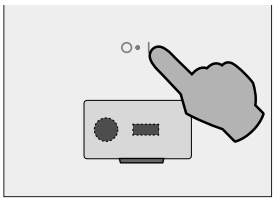


A. Touchscreen-Display
B. EIN/AUS-Taste
C. Anschluss für USB-Stick
D. Anschluss für Zubehör / Datensicherung
E. Klappe

E BEDIENUNG

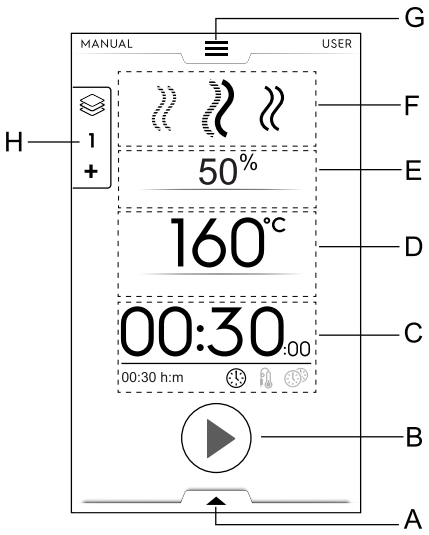
E.1 Einschalten des Geräts

Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um den Ofen einzuschalten.



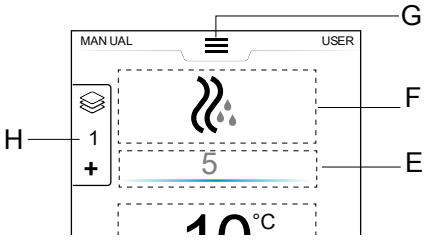
Das Display ist beleuchtet, die Software wird geladen und nach einer gewissen Zeit wird im MANUELLMODUS standardmäßig die folgende Seite angezeigt.

Modelle mit Boiler



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

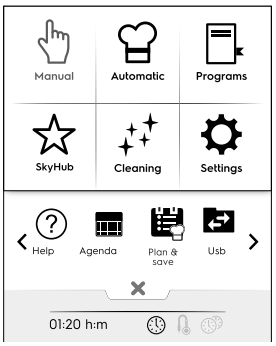
Modelle ohne Boiler



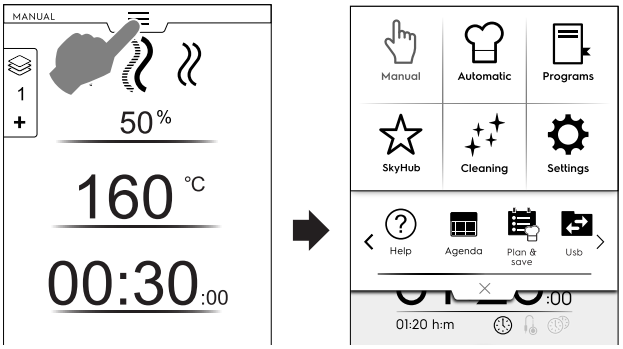
E.2 Hauptmenü

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

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



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



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

Gararten

Manuellmodus
Im “Manuellmodus“ wählen Sie das Konvektions-, Dampf- und Kombigaren und definieren Feuchtigkeitsniveau, Uhrzeit und Temperatur (siehe das Kapitel E.5 *Manuellmodus*) des Garprogramms.

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

Durch die vordefinierten Parameter erhalten Sie jederzeit exzellente wiederholbare Garergebnisse (siehe das Kapitel E.6 *Automatikmodus*).

Programs mode [Programm-Modus]
Im “Programm-Modus“ rufen Sie zuvor gespeicherte Rezepte auf und aktivieren in kürzester Zeit die Parameter und Einstellungen des betreffenden Garzyklus, ohne diese erneut eingeben zu müssen (siehe das Kapitel E.7 *Programmmodus*).

Homepage-Modus (SkyHub/SoloMio)
Im “Homepage-Modus“ verwalten Sie Ihre Rezepte in einem individuell konfigurierbaren Bereich (siehe das Kapitel E.7 *Programmmodus*).

Sonstige Modi

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

Einstellmodus
Im “Einstellmodus “ können Sie die Basis- und Zusatzfunktionen des Ofens ganz nach Ihren Wünschen optimieren.

< SCROLLBEREICH-Optionen>

Hilfe

Diese Funktion stellt QR-Codes bereit, mit denen Sie die Bedienungsanleitung auf Ihrem Smartphone, Tablet oder Laptop aufrufen können. (Siehe das Kapitel E.9 *Hilfe-Modus*.)

ZEITPLAN (MyPlanner/Zeitplan)

Diese Funktion ermöglicht, den Gebrauch des Ofens und der Gar- oder Reinigungsprogramme zu planen oder passend zu Ihrem Zeitplan Erinnerungen einzustellen (siehe das Kapitel E.10 *Zeitplan-Betriebsart (Kalender – My Planner)*).

PLAN-N-SAVE / GARPROZESS-OPTIMIERER

Diese Funktion ermöglicht die Optimierung aufeinanderfolgender Garprozesse, um den Energie- und Wasserverbrauch der Übergangsphasen zu verringern (siehe das Kapitel E.12 *Zeitplan-Funktion / Optimiertes Garen*).

SKYDUO

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

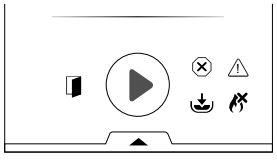
Diese Funktion kann nach Bedarf aktiviert werden und funktioniert in Verbindung mit Datenkommunikationsgeräten, die von einem Fachbetrieb installiert werden müssen. Sie ermöglicht es, den Ofen mit einem Schockkühler zu verbinden (siehe das Kapitel E.13 *SkyDuo-Modus (Option)*).

USB-Stick

Im USB-Modus können Sie Programme und sonstige Daten mit Hilfe eines USB-Sticks in das Gerät übertragen oder daraus auslesen. (Siehe das Kapitel E.11 *USB-Modus*.)

E.3 Befehlsschaltflächen des Touchscreen-Displays / Infos und Display-Meldungen

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



Befehlsschaltflächen des Touchscreen-Displays

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

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

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

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

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

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

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

Warn- und Info-Symbole

Warnsymbol „Tür offen“

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

Gebläsedrehzahl

Boiler in Füllen- oder Aufheizen-Phase
Für Modelle ohne Boiler nicht verfügbar.

Boilertemperatur zu hoch.
Für Modelle ohne Boiler nicht verfügbar.

Gasbrenner in Störabschaltung.

Wassereinsprühen

Halbe Leistung

Störabschaltung

Meldungen auf dem Display

Warnhinweise

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

Alarmsymbol

Zur Anzeige der anstehenden Alarmmeldung wird ein Popup-Fenster eingeblendet. Das Symbol bleibt sichtbar, bis das Problem behoben ist.

Info

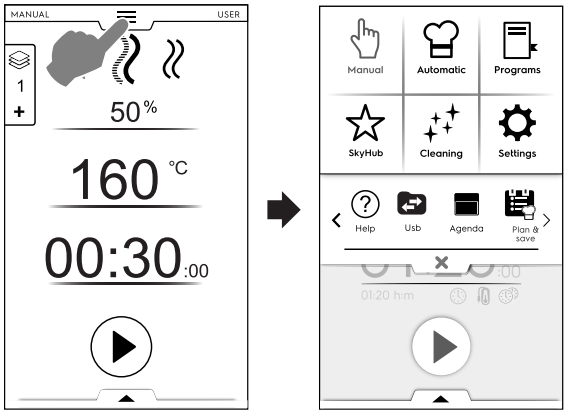
Die Info-Meldung erscheint zum Beispiel, wenn etwas nicht funktioniert, eine Prozedur abgeschlossen wurde oder wiederholt werden muss usw..

E.4 Symbolleisten-Bereich

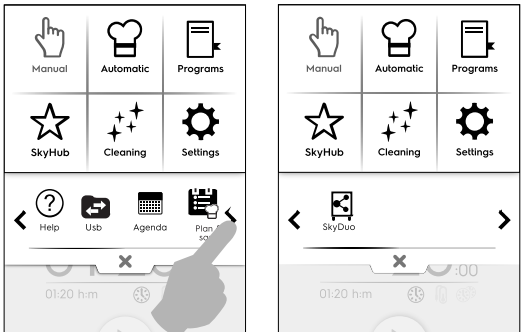
Die Symbolleisten sind eine Erweiterung innerhalb verschiedener Umfelder des Menüs und Optionen und Funktionen.

OBERE SYMBOLLEISTE

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



  – Zwischen Seiten wechseln:

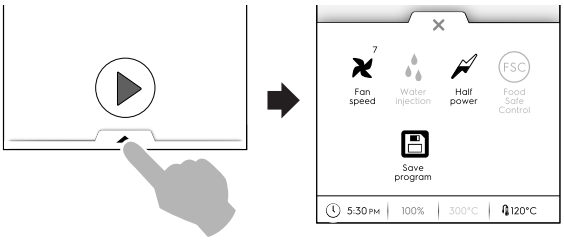


    Tippen Sie auf die Pfeile im Scrollbereich.
  – Obere Symbolleiste ausblenden:

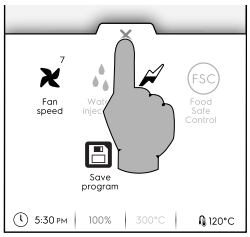
    Tippen Sie auf die Schaltfläche ✕, um die Symbolleiste zu schließen.

UNTERE SYMBOLLEISTE

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



  – Untere Symbolleiste ausblenden

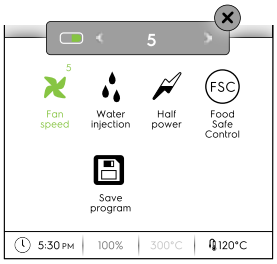


Zusatzfunktionen der UNTEREN SYMBOLLEISTE

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

Ventilatordrehzahl

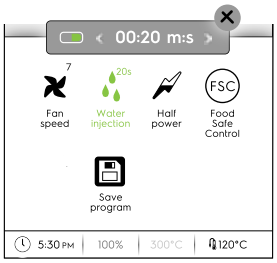
- Tippen Sie auf dieses Symbol, um das Gebläse auf Drehzahlstufe 1 bis 7 zu schalten.
- Tippen Sie auf das Symbol ✕, um die Seite zu schließen und die Einstellung zu aktivieren.
- Um diese Funktion zu deaktivieren, verwenden Sie die Symbole ▭ / ▭.



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

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

- Stellen Sie die Dauer des Wassereinsprühens ein (von 10 Sekunden bis 30 Minuten).
- Tippen Sie auf das Symbol ✕, um die Seite zu schließen und die Einstellung zu aktivieren.
- Um diese Funktion zu deaktivieren, verwenden Sie die Symbole ▭ / ▭.



Halbe Leistung

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

Food Safe Control (FSC)

Die Aktivierung dieser Funktion ist in Abschnitt *FSC Safety Control (FSC)* im Kapitel E.15 *EINSTELLUNGEN* beschrieben.

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

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

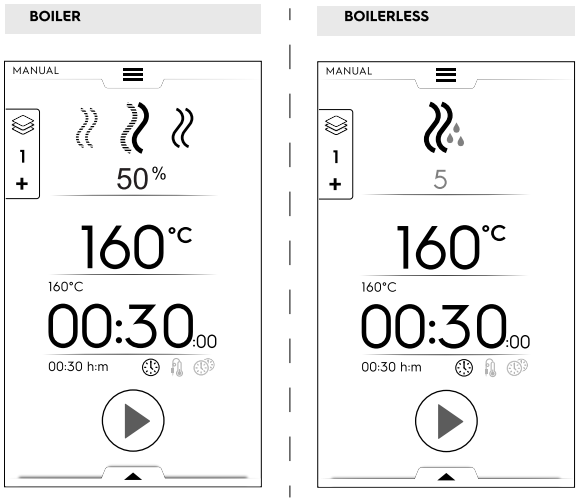
  Das zugehörige Symbol in der unteren Symbolleiste ändert sich entsprechend .

Programm speichern

Tippen Sie auf dieses Symbol, um die individuell definierten Garzyklen zu speichern. Siehe den Abschnitt *Ein Programm erstellen und speichern* im Kapitel E.7 *Programmmodus*.

E.5 Manuellmodus

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



Die Anzeige weiterer Detailinformationen auf der Startseite ist im Kapitel E.15 *EINSTELLUNGEN* beschrieben (Manuell ⇨ Allgemein ⇨ Ist- und Sollwerte anzeigen).

GARZYKLEN

Modelle mit Boiler

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

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

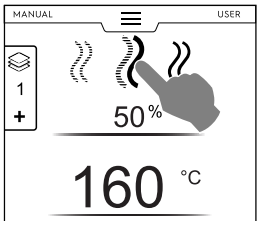
DAMPFGAREN
Ideal zum Kochen (die Betriebstemperatur wird automatisch auf 100 °C festgelegt.
Niedrigtemperatur-Dampf für schonendes Garen, für vakuumverpackte Lebensmittel und zum Auftauen (Temperatur von 25 °C bis 99 °C).
Überhitzter Dampf (Temperatur 101°C – 130 °C).

Modelle ohne Boiler

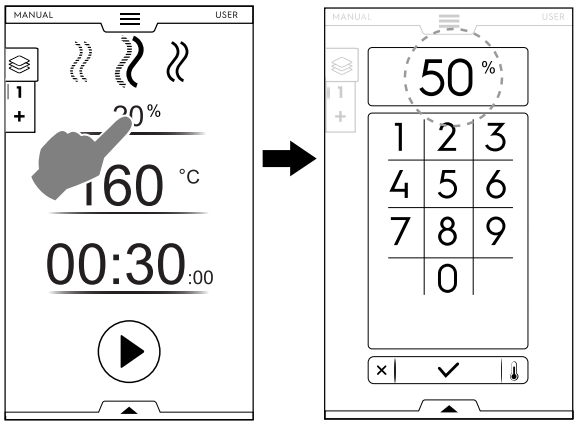
KONVEKTIONSGAREN
Höchsttemperatur bis 300 °C.
Zum Rösten und Gratinieren. Höchsttemperatur bis 300 °C.

Einen Garzyklus einstellen

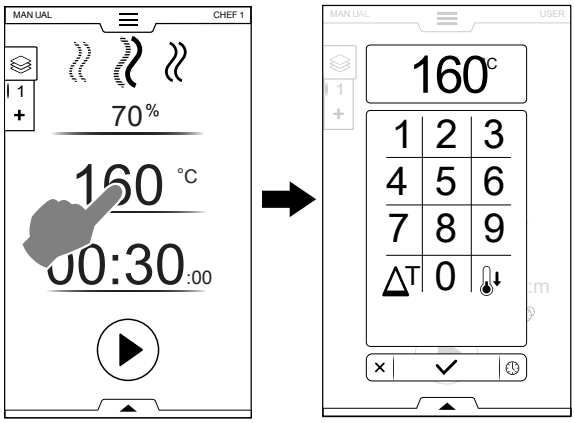
1. Wählen Sie einen Zyklus, zum Beispiel COMBI.



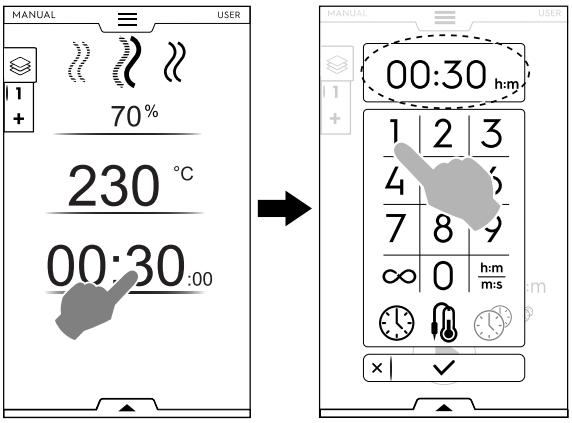
2. Stellen Sie bei Bedarf die gewünschte FEUCHTIGKEIT ein.
   - Tippen Sie auf die Zeile mit dem Feuchtigkeitswert.
   - Geben Sie den neuen Wert über das Zahlenfeld ein, das auf dem Display eingeblendet wird.



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



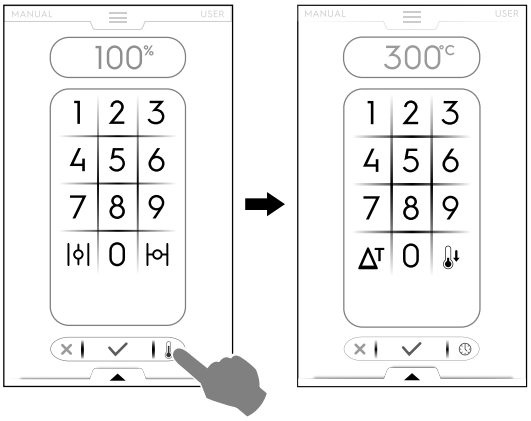
4. Stellen Sie die DAUER ein.
   - Tippen Sie auf die Reihe mit dem Zeitwert und geben Sie den neuen Wert über das Zahlenfeld ein.



∞	Kontinuierliche Garzeit
h:m / m:s	Zeitanzeige
	Kerntemperaturfühler
	MultiTimer

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

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

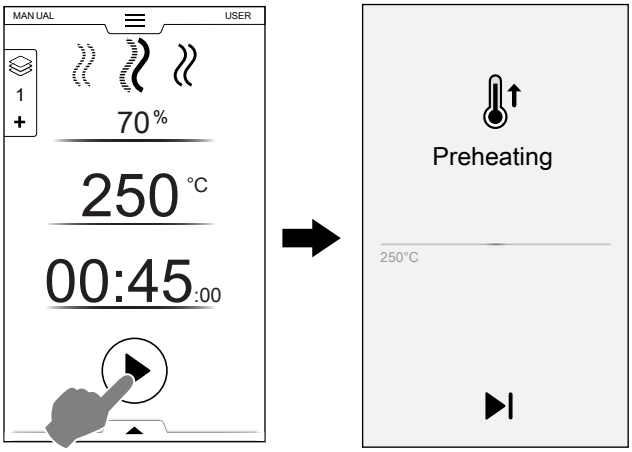


5. Tippen Sie auf die Schaltfläche ▶, um den eingestellten Garzyklus zu starten.

Startoptionen

AUTOSTART
Der Garzyklus wird durch das Schließen der Tür gestartet. Die START-Schaltfläche auf dem Display ist ausgeblendet.
Wie Sie den Autostart für alle Modi aktivieren, ist im Kapitel E.15 *EINSTELLUNGEN* (Autostart) beschrieben.

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



▶I	Vorheizen / Vorkühlen überspringen

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

HINWEIS!
Diese Phase können Sie im Kapitel E.15 *EINSTELLUNGEN* (Manuell ⇨ Allgemeines ⇨ Vorheizen) aktivieren bzw. deaktivieren.

7. Nach Abschluss des Vorheizens ertönt ein akustisches Signal und die Türleuchte blinkt.
   Es wird ein Popup-Fenster mit einer Meldung eingeblendet, dass das Programm gestartet werden kann.

1. Falls ein ZEITGESTEUERTER ZYKLUS gewählt wurde: Legen Sie das Lebensmittel in das Gerät und schließen Sie die Tür, um den Zyklus zu starten.
2. Falls ein FÜHLERGESTEUERTER MODUS gewählt wurde: Legen Sie das Lebensmittel in das Gerät, setzen Sie den Kerntemperaturfühler in das Nahrungsmittel ein und schließen Sie die Tür, um den Zyklus zu starten.

Stoppen des Programms

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

3. Nach Beendigung des Zyklus ertönt ein akustisches Signal und es öffnet sich ein Popup-Fenster, das eine Übersicht der Verbrauchswerte, der Zyklusdauer und angewendeten Hygienenorm anzeigt.

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

Das Gerät beginnt mit dem Temperaturhalten.

	Leistungsaufnahme in kWh
	Zeitdauer in Stunden: Minuten: Sekunden
✓	Angewendete Hygienenorm: FSC Food Safe Control Die abschließende Überprüfung anhand der FSC-Norm war erfolgreich.
⊗	Angewendete Hygienenorm: FSC Food Safe Control Die abschließende Überprüfung anhand der FSC-Norm war nicht erfolgreich.

TEMPERATUROPTIONEN

(für alle Gararten)

ECO-DELTA ΔT

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

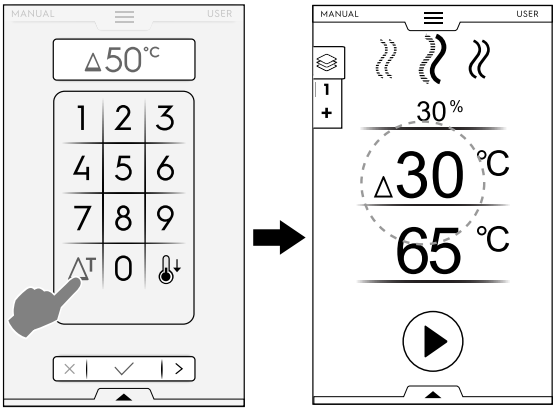
Temperaturdifferenz

Mögliche Einstellwerte:	5 bis 120°C

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

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

1. Tippen Sie zur Einstellung der Temperatur auf das Symbol ΔT.
2. Geben Sie den gewünschten Differenzwert über das Zahlenfeld ein und tippen Sie zur Bestätigung auf die Schaltfläche ✓.



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

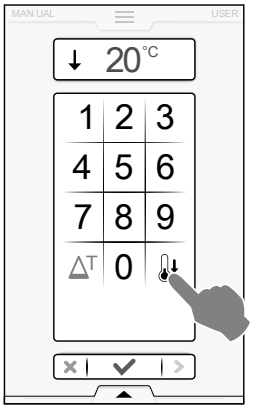
HINWEIS!
Um die ECO-DELTA-Funktion zu löschen, tippen Sie erneut auf das Symbol ΔT.
Bei eingeschalteter ECO-DELTA-Funktion wird der Modus “Garzeit“ automatisch in den Modus “Kerntemperaturfühler“ umgeschaltet, der die Temperatur im Lebensmittel erfasst (65 °C).

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

ABKÜHLEN

- Das Schnellkühlen der Kammer ist sehr nützlich, wenn Sie von einer Garmethode zu einer anderen Garmethode bei einer niedrigeren Temperatur wechseln.
  Dazu werden das Gebläse und das automatische Einspritzen von Wasser selbst bei geöffneter Tür aktiviert. Diese Option ist nicht verfügbar, wenn die Kammertemperatur mehr als 180 °C beträgt.

1. Tippen Sie auf die Schaltfläche .



2. Geben Sie die Temperatur ein, die der Ofen beim darauffolgenden Garvorgang erreichen soll.

3. Tippen Sie zur Bestätigung auf die Schaltfläche ✓.

FEUCHTIGKEITSOPTIONEN

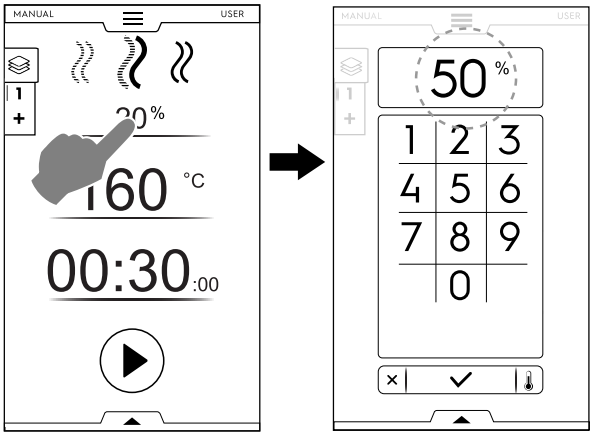
DAMPFGAREN

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

KOMBIGAREN – Prozentwert der Feuchtigkeit

01 %	Hierbei können Sie das gewünschte Feuchtigkeitsniveau in der Kammer während des Garvorgangs einstellen.

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

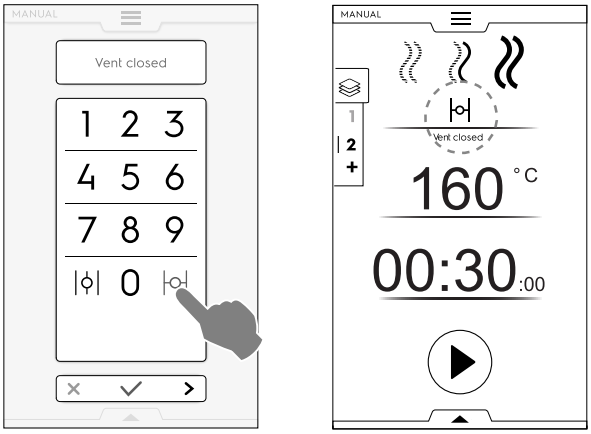


KONVEKTIONSGAREN – ABLUFTVENTIL

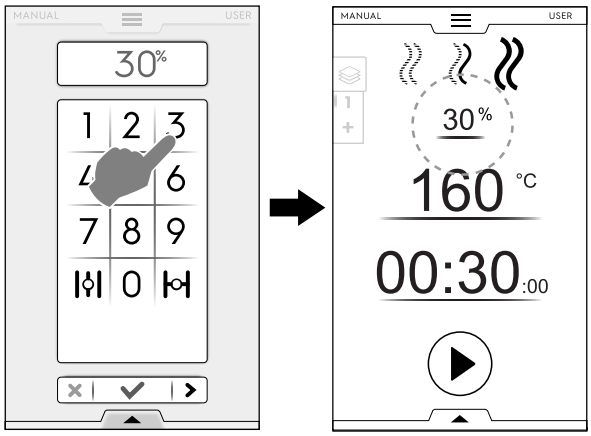
	Abluftventil GESCHLOSSEN zum Garen mit hoher Feuchtigkeit (Standardeinstellung)
01 %	Abluftventil VERSTELLBAR für das Garen mit einer regulierbaren Feuchtigkeit von 1 - 99 %. Hierbei wird die Feuchtigkeit in der Kammer verringert, sobald der Sollwert überschritten wird.
	Abluftventil OFFEN für sehr trockenes Garen ermöglicht das Entfernen von Feuchtigkeit bei Bedarf. Max. Temperatur bis zu 300 °C)

Ablufteinstellung (nur für KONVEKTIONSGAREN)

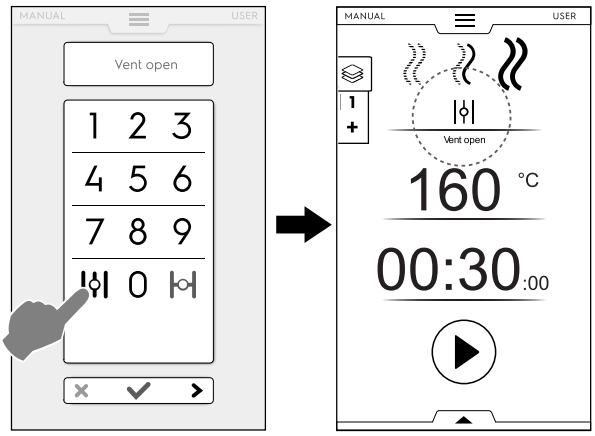
- Tippen Sie auf die Option ABLUFTVENTIL GESCHLOSSEN.



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



- Tippen Sie auf die Option ABLUFTVENTIL OFFEN.

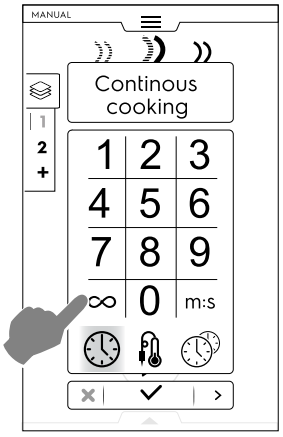


ZEIT- ODER KERNTEMPERATUR-EINSTELLUNG

	GARZEIT-OPTION

KONTINUIERLICHES GAREN

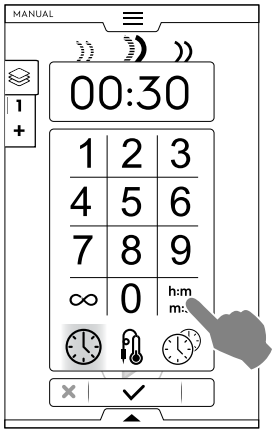
- Wenn diese Option aktiviert ist, läuft der Garzyklus endlos.



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

ZEITANZEIGE

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



KERNTEMPERATURFÜHLER-OPTION

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

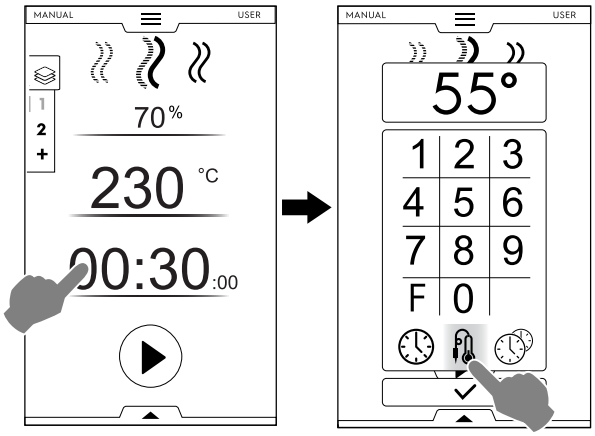
Kerntemperatur

Mögliche Einstellwerte:	10 bis 290°C

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

Verwendung des Temperaturfühlers

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

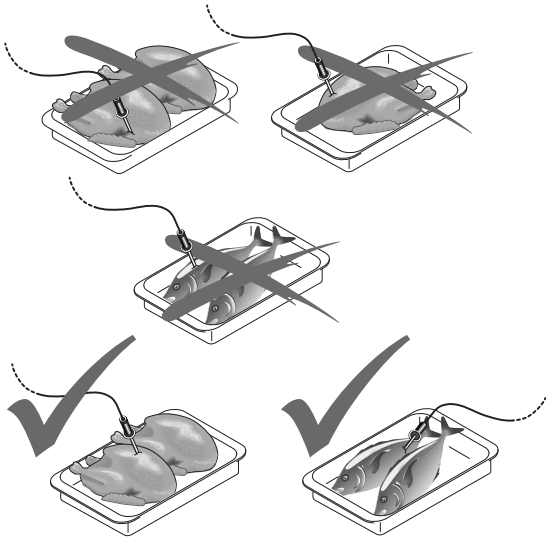


F — Pasteurisationsfaktor (falls aktiviert)
Tippen Sie auf "F", um den Faktor einzugeben, der am Ende des Garzyklus erreicht werden soll.

2. Tippen Sie auf die Schaltfläche ⏵, um den Zyklus zu starten.
   Warten Sie, bis auf dem Display angezeigt wird, dass die Vorheizphase (oder Vorkühlphase) abgeschlossen ist.
3. Öffnen Sie die Tür, um das Lebensmittel in die Kammer zu legen.

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

4. Nehmen Sie den Kerntemperaturfühler aus seiner Aufnahme und setzen Sie ihn ohne zu großen Kraftaufwand in das Gargut ein.
   Achten Sie darauf, dass die Spitze (der temperaturempfindliche Teil) ungefähr in der Mitte des Garguts positioniert ist.
   Sie müssen den Kerntemperaturfühler ungefähr in der Mitte des Lebensmittels platzieren und sicherstellen, dass die Spitze nicht heraussteht und vor allem nicht den Behälter berührt.



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

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

Das Temperaturfühler-Programm beenden

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

Deaktivierung des Temperaturfühler-Programms

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

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

MULTITIMER-OPTION

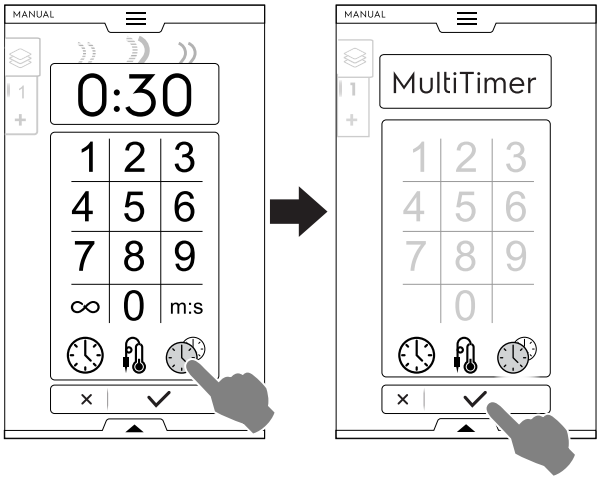
Das Multitimer-System ermöglicht, unterschiedliche Zeiten für die einzelnen Rezepte (z. B. Huhn, Kartoffeln usw.) oder die einzelnen Gefäße auf den verschiedenen Ebenen (Ebene 1 für hohen Topf, nächste Ebenen für niedrige Töpfe) einzustellen.

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

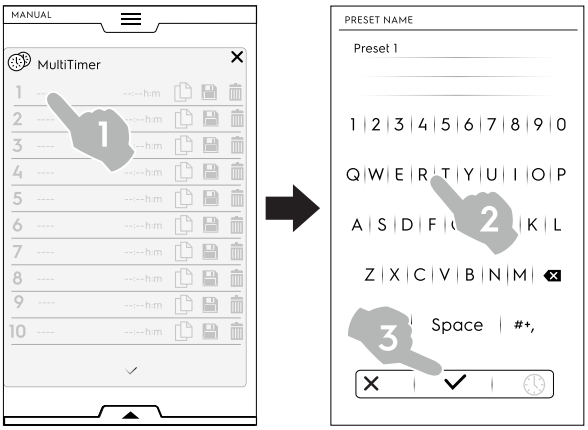
HINWEIS!
Diese Funktion kann nicht in einem Multiphasen-Zyklus gewählt werden.

Einstellen einer Multitimer-Option

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

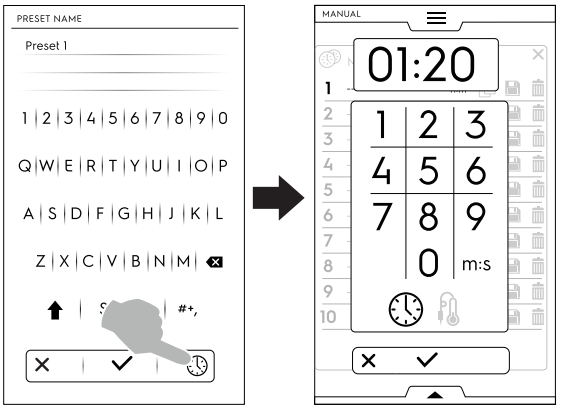


2. Es öffnet sich ein Popup-Fenster. Tippen Sie links auf eine Zeile, um eine neue Voreinstellung zu definieren, geben Sie den neuen Namen über das Tastenfeld ein und bestätigen Sie die Eingabe.

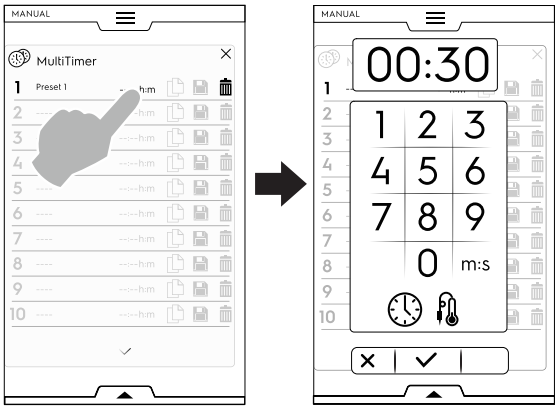


3. Stellen Sie die gewünschte Dauer oder die Kerntemperatur des Lebensmittels ein. Dies kann auf zwei Arten erfolgen:

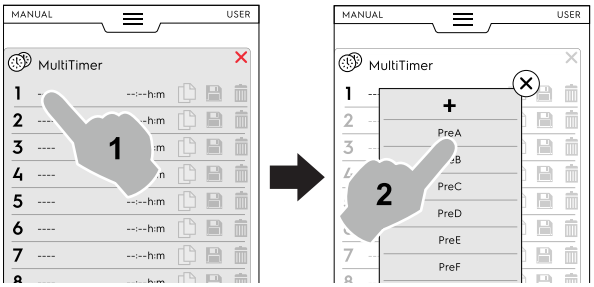
   - Tippen Sie auf das Uhrzeit-Symbol im Tastenfeld, um die Bearbeitungsseite aufzurufen.



   - Tippen Sie auf den Uhrzeitbereich rechts in der Zeile.

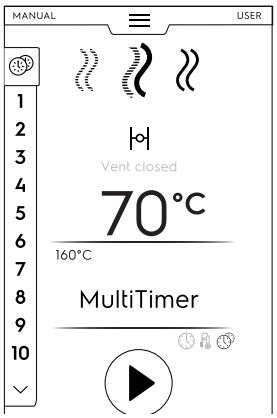


   - Das Gerät zeigt ähnliche bzw. mit der aktuellen Einstellung kompatible Voreinstellungen an. Tippen Sie links in die betreffende Zeile, um sie aufzurufen, und wählen Sie die gewünschte Einstellung aus.

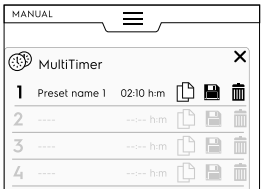


   - Tippen Sie auf “+“, um eine neue Voreinstellung zu erstellen und hinzuzufügen. Geben Sie den neuen Namen über das Tastenfeld bearbeiten und bestätigen Sie ihn.

Sie können bis zu 20 Voreinstellungen hinzufügen.



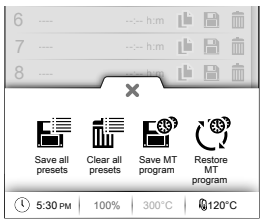
   - Nach der Eingabe der benötigten Voreinstellungen werden die Symbole auf der rechten Seite eingeblendet.



Zur Verwaltung von Voreinstellungen können Sie:

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

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



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

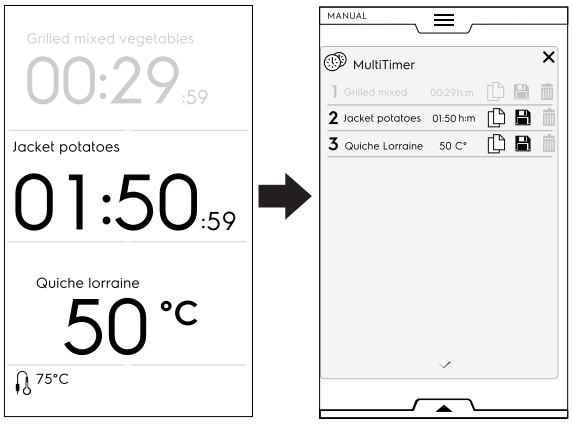
alle Voreinstellungen löschen
(alle Voreinstellungen zusammen statt einzeln löschen).

als Multitimer-Programm speichern
(alle Voreinstellungen in einem MultiTimer-Programm speichern).

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

Multitimer-Programme neu laden
Diese Funktion ermöglicht, ein Multitimer-Programm neu zu laden.

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



6. Wenn eine Voreinstellung endet, ertönt ein Signalton. Das Display zeigt die Auflistung der Multitimer-Seite an, auf der die beendete Voreinstellung grün blinkt. Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie das Lebensmittel heraus.
   Nach dem Schließen der Tür erlischt die beendete Voreinstellung auf der Anzeige.

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

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

MULTIPHASEN-SYMBOLLEISTE

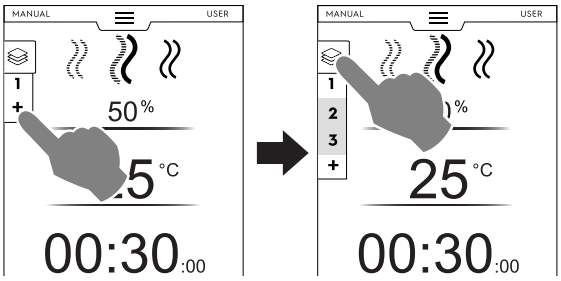
Das Garen von Speisen kann während des Garzyklus auf verschiedene Arten und somit in verschiedenen Phasen erfolgen.

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

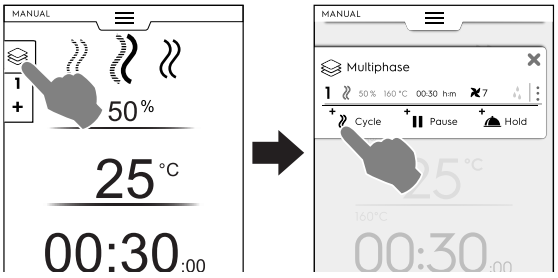
Während eines Programms erfolgt der Wechsel zu den nachfolgenden Phasen automatisch. Das Programm stoppt automatisch, sobald alle Phasen ausgeführt wurden.

Einstellen des Multiphasen-Programms

1. Stellen Sie den ersten Garzyklus ein (siehe den Abschnitt E.5 *Manuellmodus*).
2. Fügen Sie eine neue Phase hinzu.
   Eine Phase können Sie auf zwei Arten hinzufügen:
   - Tippen Sie auf das Symbol “+“ in der Multiphasen-Symbolleiste.



   Das Gerät fügt weitere Phasen hinzu. Tippen Sie auf die Multiphasen-Symbolleiste, um die Auflistung der Phasen zu überprüfen.
   Tippen Sie auf die einzelnen Phasenzeilen, um neue Parameter zuzuweisen.
   - Rufen Sie die Multiphasen-Symbolleiste auf und tippen Sie auf das Symbol “Zyklus einfügen“.



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

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

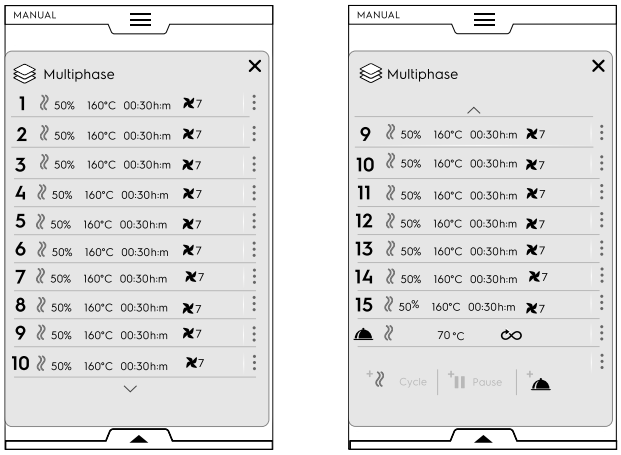
Pause einfügen
Tippen Sie auf dieses Symbol, um eine Pausen-Phase hinzuzufügen.

Temperaturhalten einfügen

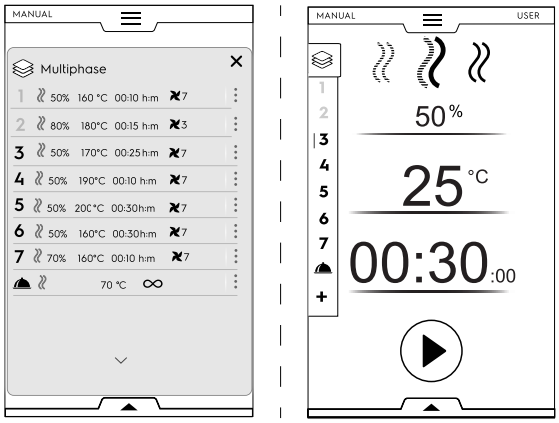
Tippen Sie auf dieses Symbol, um eine Haltephase hinzuzufügen.

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

Sie können maximal 16 Phasen und eine Haltephase einfügen.



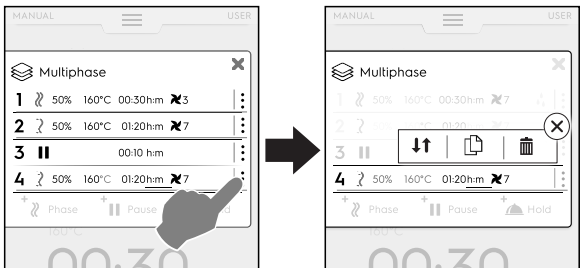
3. Definieren Sie die Parameter für die neu hinzugefügten Zyklen und tippen Sie auf die Schaltfläche ⊙, um den Zyklus zu starten.



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

Phasen verwalten:

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



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

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

Eine Phase verschieben

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

Die anderen Phasennummern beginnen zu blinken.

Durch Antippen der gewünschten Phasennummer wählen Sie die neue Position.

Eine Phase löschen

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

Eine Phase duplizieren

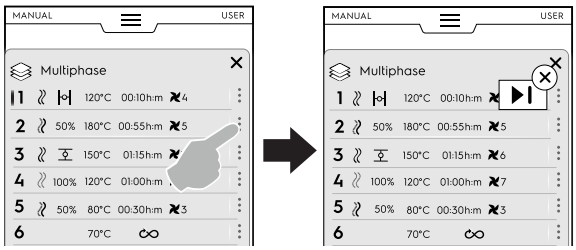
Falls nur eine Phase vorhanden ist, kann sie nicht verschoben oder gelöscht, sondern nur dupliziert werden.

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

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

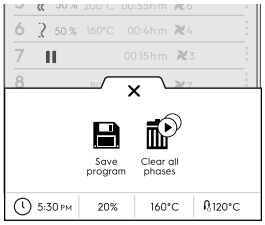
HINWEIS!
Das Popup-Fenster öffnet sich nur, wenn der Zyklus schon gestartet wurde.

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



Funktionen der unteren Symbolleiste:

- Weitere Einstellungen können Sie über die Symbolleiste vornehmen:



Ein Programm speichern

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

Alle Phasen löschen

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

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

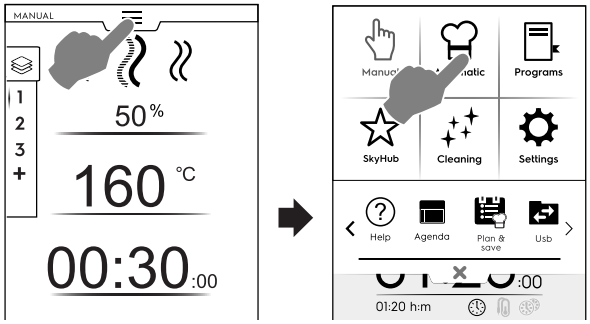
E.6 Automatikmodus

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

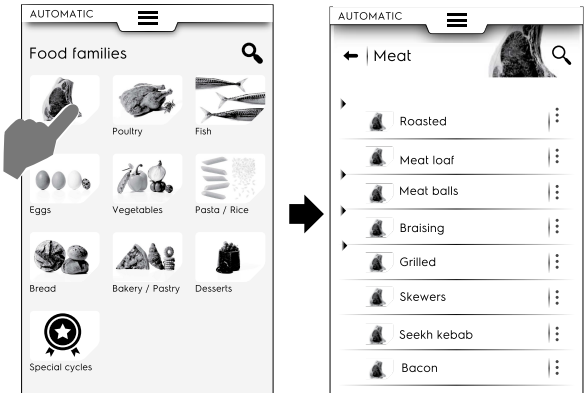
Garen im “Automatikmodus“ bedeutet, dass Sie die Parameterwerte für den Garvorgang (Temperatur, Zeit und Feuchtigkeit) nicht kennen müssen und dennoch ausgezeichnete Garergebnisse für alle Arten von Lebensmitteln erhalten.

Einen Automatikzyklus einstellen

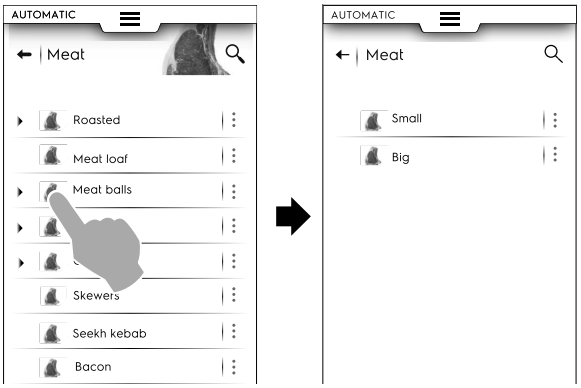
1. Rufen Sie die obere Symbolleiste auf und wählen Sie den Automatikmodus.



2. Wählen Sie eine Lebensmittelfamilie.

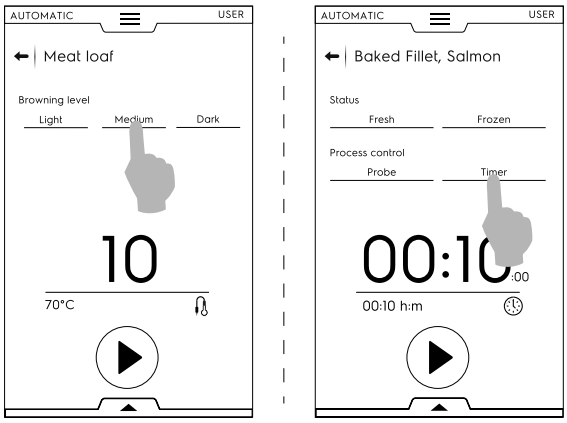


3. Wählen Sie die Lebensmittelkategorie und die gewünschte zugeordnete Voreinstellung.



Jeder Kategorie können mehrere Voreinstellungen zugeordnet sein.

4. Wählen Sie die gewünschte Voreinstellung und definieren Sie bei Bedarf die Parameter.
   Ändern Sie bei Bedarf die Temperatur u./o. die Garkontrolle.

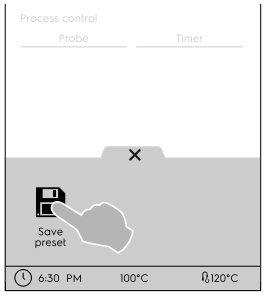


Einige Voreinstellungen sind vollautomatisch.
Das Display zeigt dann keine Parameter an, die eingestellt werden können.

Andere Voreinstellungen ermöglichen die Anpassung bestimmter Parameter:

- Bräunungsstufe
- Garkontrolle (Zeit/Temperaturfühler).
- Lebensmittelstatus

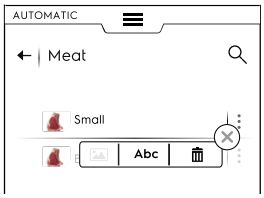
- Nachdem Sie den Zyklus mit den neuen Parametern geändert haben, können Sie ihn als Voreinstellung speichern.



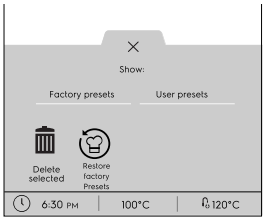
  – Tippen Sie auf das Symbol, um die Voreinstellung zu speichern.
  – Es öffnet sich ein Popup-Fenster mit der Meldung, die Voreinstellung zu überschreiben.
  – Tippen Sie zur Bestätigung auf das Symbol ✓ bzw. auf das Symbol ✕, um eine neue Voreinstellung zu speichern.

Voreinstellungen verwalten

- Tippen Sie auf die 3 Punkte, um die Voreinstellungen umzubenennen oder zu löschen.



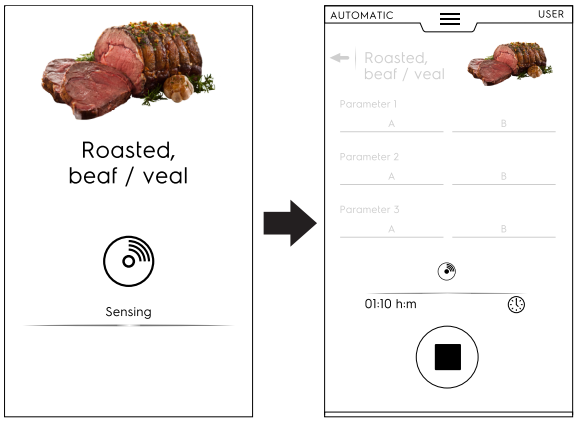
- Weitere Funktionen sind in der unteren Symbolleiste verfügbar. Öffnen Sie sie, um:

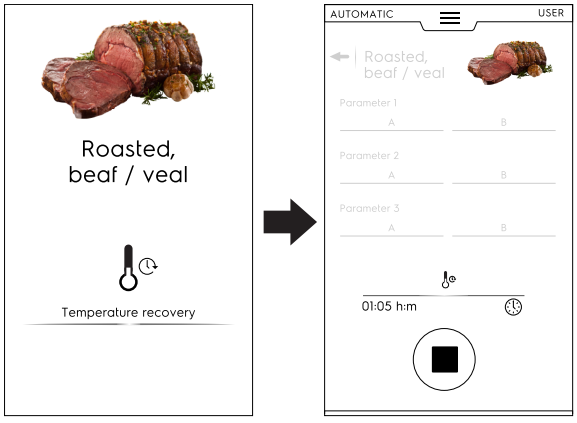


- die vom Hersteller definierten Voreinstellungen oder die Benutzer-Voreinstellungen zu sehen.
- die gewählten Voreinstellungen zu löschen. (Wählen Sie dazu eine oder mehrere Voreinstellungen auf dem Display und bestätigen Sie den Vorgang.)
- wieder die vom Hersteller definierten Voreinstellungen zu aktivieren.

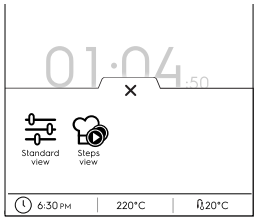
5. Tippen Sie auf ⏵, um den Zyklus zu starten.
   Das Vorheizen (oder Vorkühlen) beginnt.

   HINWEIS!
   Während der Vorbereitung der Kammer können Sie weitere Änderungen der Parameter vornehmen.
6. Legen Sie nach Abschluss der Vorheizphase das Lebensmittel in die Kammer.
7. Nach dem Vorkühlen bzw. Vorheizen legen Sie das Lebensmittel in die Kammer, setzen den Kerntemperaturfühler ein (falls benötigt) und schließen die Tür, um den Zyklus zu starten.
8. Starten der Erkennung/Wiederherstellung der Temperatur
   Diese Funktionen analysieren die Bedingungen in der Kammer, um den Zyklus für Art und Beladung des Lebensmittels zu optimieren.





9. Nach Abschluss der Phasen zur Erkennung/Wiederherstellung der Temperatur erscheint ein Bildschirmschoner, während der Zyklus ausgeführt wird.
   Sie können die Anzeige mit Hilfe der unteren Symbolleiste anpassen. Rufen Sie dazu die Symbolleiste auf und wählen Sie die am besten geeignete Ansicht.



	Standardansicht
	Einzelschritt-Ansicht

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

	Zeitdauer in Stunden: Minuten: Sekunden
	HACCP (im HACCP-Protokoll gespeicherte Rezeptdaten)
	Verwendete Bezugsnorm (falls aktiviert) Die Überprüfung zeigt, ob die Normvorgaben korrekt eingehalten wurden.
	Leistungsaufnahme in kWh
	Wasserverbrauch in Litern

E.6.1 Zyklen+ / Spezialzyklen

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

	Spezialzyklen / Zyklen+

Tippen Sie auf dieses Symbol, um die Zyklenliste aufzurufen:

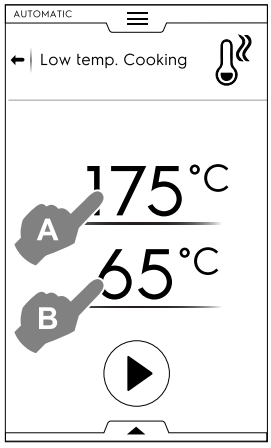
NIEDERTEMPERATURGAREN

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

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

Das Programm umfasst folgende Hauptphasen:

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

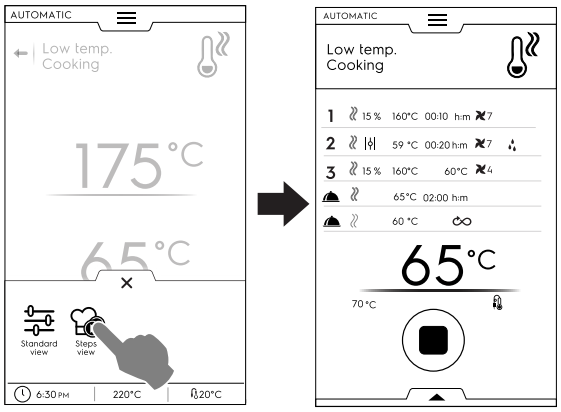


1. Stellen Sie die Temperatur für das ANBRATEN “A“ ein.
2. Stellen Sie die Endtemperatur des Temperaturfühlers “B“ ein.
3. Tippen Sie auf die Schaltfläche ⏵, um den Zyklus zu starten.

WICHTIGE HINWEISE
Während der Vorheizphase sollte der Temperaturfühler außerhalb der Kammer abgelegt sein.

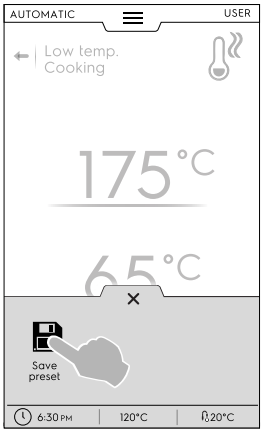
Programmanzeige

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



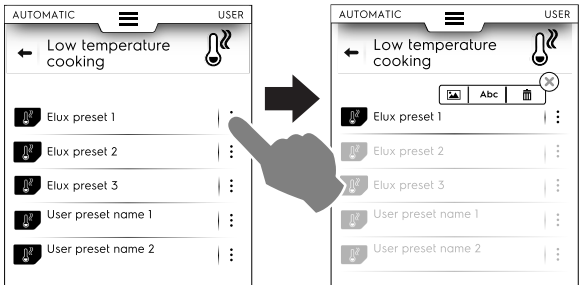
Voreinstellungen speichern

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



Voreinstellungen verwalten

- Wenn Sie schon Voreinstellungen für das Niedrigtemperatur-Garen gespeichert haben, werden sie als Liste angezeigt.
  Tippen Sie auf die drei Punkte, um das Bild zu ändern oder die Voreinstellungen umzubenennen oder zu löschen (siehe die identische Prozedur im Abschnitt *Gespeicherte Programme verwalten* des Kapitels E.7 *Programmmodus*).



- Weitere Einstellungen können Sie mit Hilfe der unteren Symbolleiste vornehmen.
  Siehe die verfügbaren Funktionen mit Voreinstellungen anhand der unteren Symbolleiste im Abschnitt *Voreinstellungen verwalten* in diesem Kapitel.

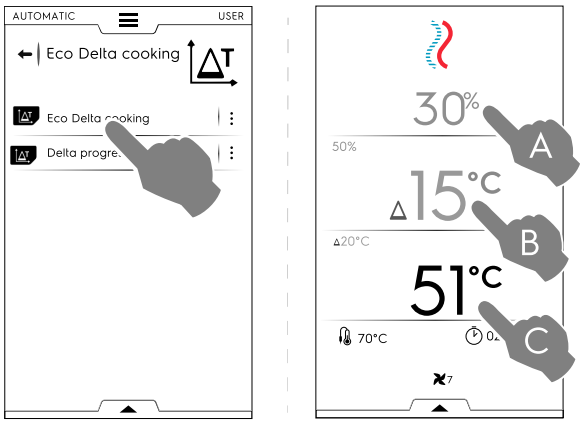
Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.

ΔT ECO-DELTA-GAREN

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

- Stellen Sie den Feuchtigkeitswert ein.
- Stellen Sie den Differenzwert für die Kammertemperatur ein.
- Stellen Sie dann die gewünschte Kerntemperatur ein.
  Das Display zeigt den eingestellten Feuchtigkeitswert (A), den eingestellten Differenzwert für die Kammertemperatur (B) sowie den Istwert und Sollwert des Kerntemperaturfühlers (C) an.

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



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

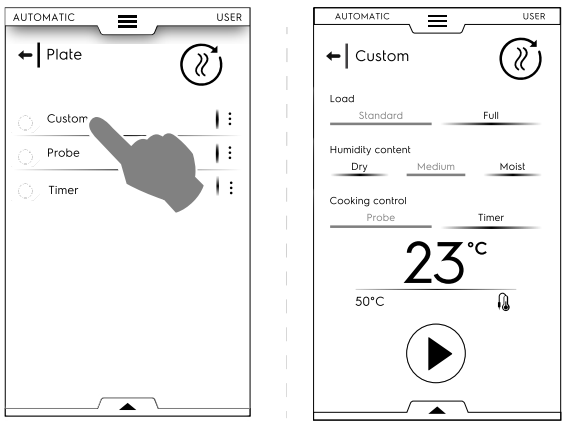
Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.

REGENERIEREN

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

Einen Regenerierzyklus starten Sie wie folgt:

1. Rufen Sie den Zyklus auf.



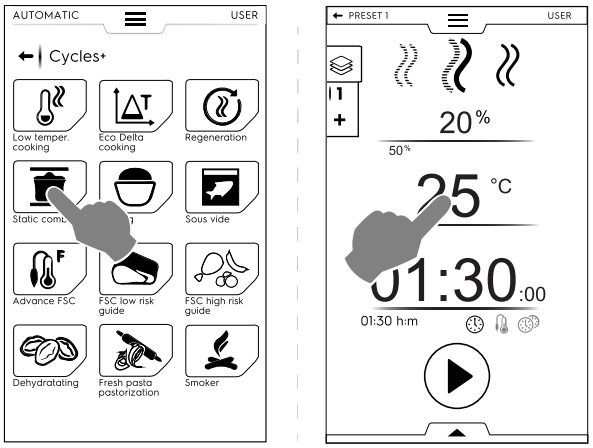
2. Stellen Sie die Parameter ein, die den Status des Lebensmittels definieren, das regeneriert werden soll.
3. Tippen Sie auf die Schaltfläche ⏵, um den Zyklus zu starten.

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

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

STATISCHES KOMBIGAREN

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



Einen statischen Kombizyklus starten Sie wie folgt:

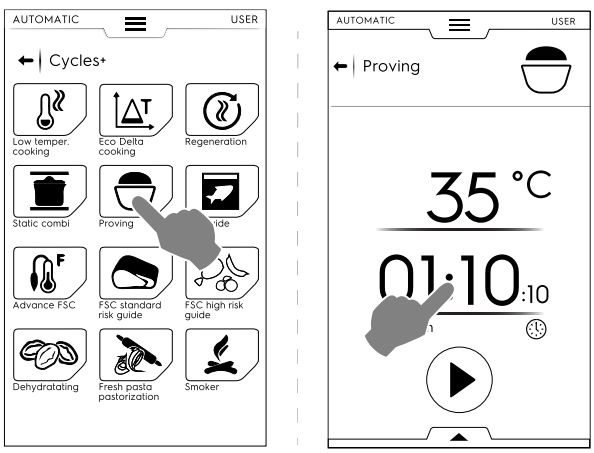
1. Wählen Sie eine Voreinstellung (falls vorhanden).
2. Schließen Sie die Tür und tippen Sie auf die Schaltfläche ⏵, um den Zyklus zu starten.
   Wenn die Kammertemperatur niedriger oder höher als die Solltemperatur ist, startet der Ofen eine Abkühl- oder Vorheizphase.
3. Sobald der Ofen die Gartemperatur erreicht hat, beladen Sie den Ofen und setzen bei Bedarf den Kerntemperaturfühler in das Lebensmittel ein.
   Die Gebläsedrehzahl ist nicht verstellbar.

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

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

GÄREN

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



Einen Gärzyklus starten Sie wie folgt:

1. Stellen Sie die Temperatur auf 25 bis 50 °C ein.
2. Stellen Sie die Zeit ein.
3. Tippen Sie auf die Schaltfläche ⏵, um den Zyklus zu starten.
   Wenn die Kammertemperatur niedriger oder höher als die Solltemperatur ist, startet der Ofen eine Abkühl- oder Vorheizphase.
4. Sobald die eingestellte Kammertemperatur erreicht ist, legen Sie das Lebensmittel in den Ofen.

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

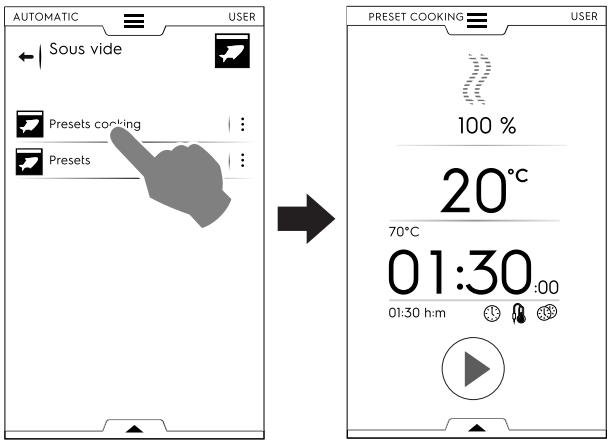
Sie können die vorgenommenen Voreinstellungen speichern. Die Verwaltung der Voreinstellungen ist im Abschnitt *Voreinstellungen verwalten* in diesem Kapitel beschrieben.

SOUS VIDE

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

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

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

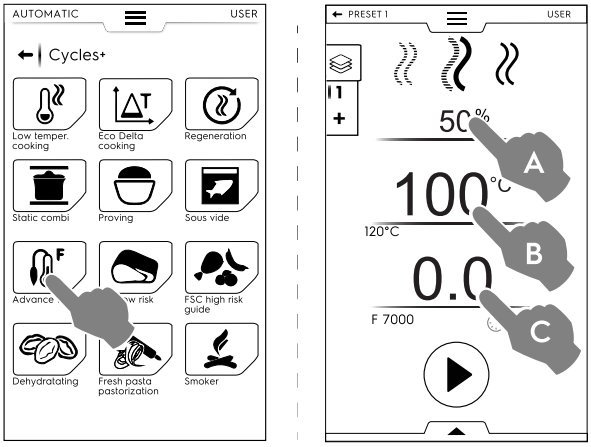


Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.

ERWEITERTE FSC-FUNKTION

Dieser Zyklus integriert den Pasteurisationsfaktor am Ende des Garzyklus.

Dieser Zyklus wird wie ein manueller Zyklus ausgeführt.



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

1. Stellen Sie die Feuchtigkeit (A) ein.
2. Stellen Sie die Kammertemperatur (B) ein.
3. Stellen Sie den Pasteurisationsfaktor (C) ein.
4. Tippen Sie auf die Schaltfläche ⏵, um den Zyklus zu starten.
   Wenn die Kammertemperatur niedriger oder höher als die Solltemperatur ist, startet der Ofen eine Abkühl- oder Vorheizphase.
5. Sobald die eingestellte Kammertemperatur erreicht ist, legen Sie das Lebensmittel in den Ofen und setzen den Kerntemperaturfühler in das Lebensmittel ein.
   Wenn Parameter “F“ erreicht ist, endet der Zyklus.

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

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

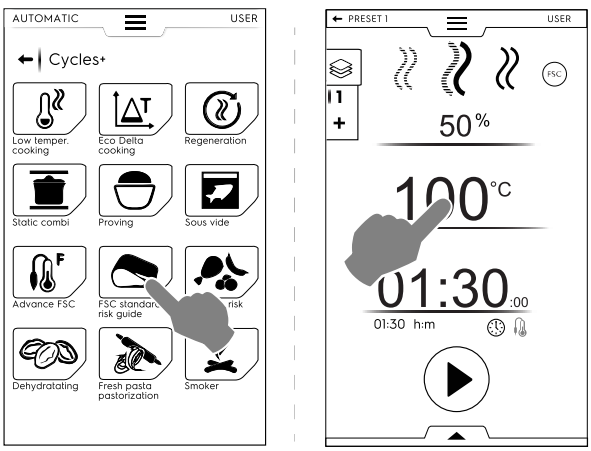
FSC STANDARDRISIKO

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

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

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

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



Den FSC Standardrisiko-Zyklus stellen Sie wie folgt ein:

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

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

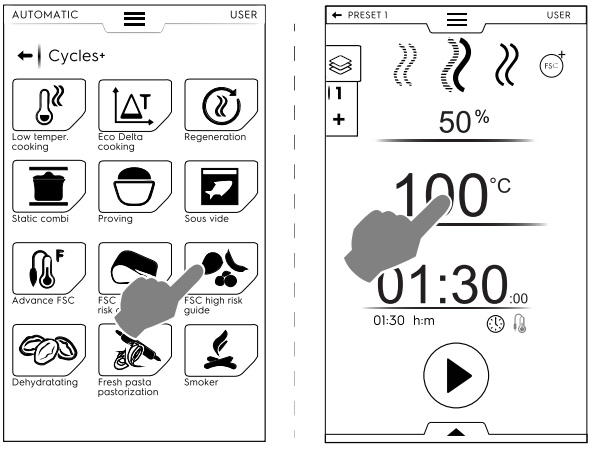
  – Sind die FSC-Parameter NICHT erfüllt, dann erscheint eine Warnmeldung und weist darauf hin, dass der Zyklus verlängert werden muss, um das Lebensmittel für einen sicheren Verzehr vorzubereiten.

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

FSC HOHES RISIKO

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

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



Den FSC Hochrisiko-Zyklus stellen Sie wie folgt ein:

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

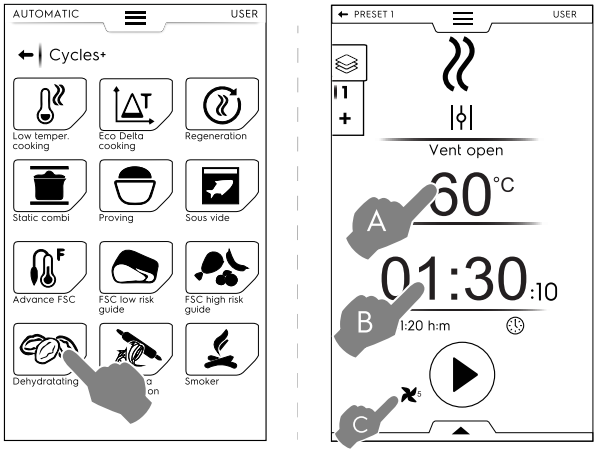
  Wenn die Kammertemperatur niedriger oder höher als die Solltemperatur ist, startet der Ofen eine Abkühl- oder Vorheizphase.
- Sobald die eingestellte Kammertemperatur erreicht ist, legen Sie das Lebensmittel in den Ofen und setzen den Kerntemperaturfühler in das Lebensmittel ein.
- Nach Beendigung des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

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

TROCKNUNG

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

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



Den Trocknungszyklus stellen Sie wie folgt ein:

- Stellen Sie Temperatur (A), Zeit (B) und Gebläsedrehzahl (C) ein.
- Tippen Sie auf die Schaltfläche ⏵, um das Programm zu starten.

  Wenn die Kammertemperatur niedriger oder höher als die Solltemperatur ist, startet der Ofen eine Abkühl- oder Vorheizphase.
- Sobald die eingestellte Kammertemperatur erreicht ist, legen Sie das Lebensmittel in den Ofen.

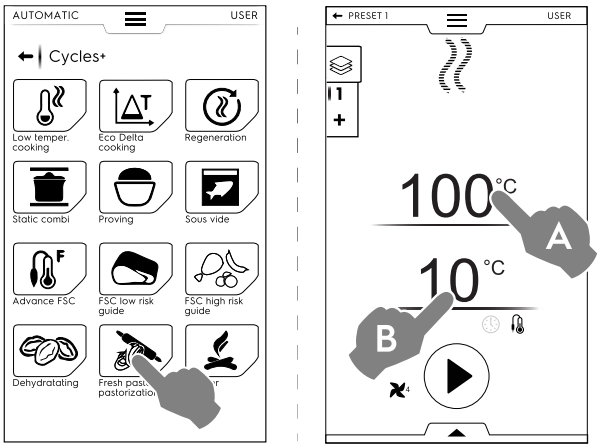
Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.

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

PASTEURISIEREN VON PASTA

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

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



Den Zyklus stellen Sie wie folgt ein:

- Stellen Sie die Kammertemperatur (A) ein.
- Stellen Sie die gewünschte Kerntemperatur oder Zeit (B) ein.
- Tippen Sie auf die Schaltfläche ⏵, um das Programm zu starten.

  Wenn die Kammertemperatur niedriger oder höher als die Solltemperatur ist, startet der Ofen eine Abkühl- oder Vorheizphase.
- Sobald die eingestellte Kammertemperatur erreicht ist, legen Sie das Lebensmittel in den Ofen und setzen den Kerntemperaturfühler in das Lebensmittel ein.

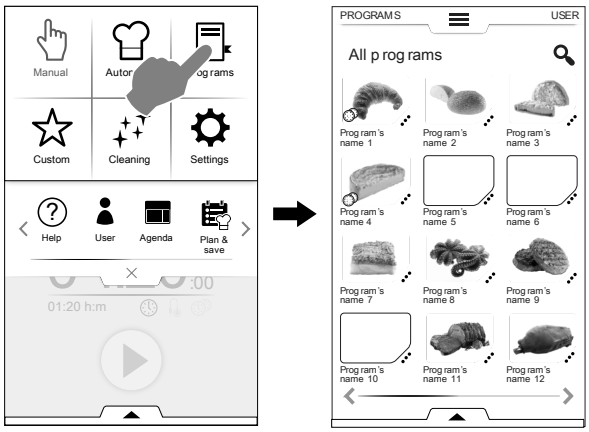
Nach Ende des Zyklus zeigt das Display in einer Meldung eine Übersicht der Verbrauchswerte (falls verfügbar) an.

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

E.7 Programmmodus

Im “Programm-Modus“ können Sie gespeicherte Programme (Rezepte) aufrufen oder neue Programme erstellen und speichern.

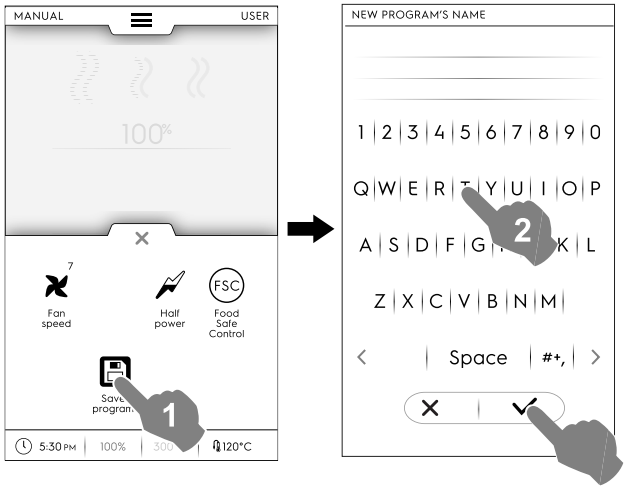
1. Wählen Sie den Programm-Modus. Das Display zeigt alle gespeicherten Programme an.
   (Um die Programmanzeige zu ändern, siehe das Kapitel E.15 *EINSTELLUNGEN* ⇨ Programmmodus ⇨ Rasterdarstellung).
2. Tippen Sie auf das gewünschte Programm.



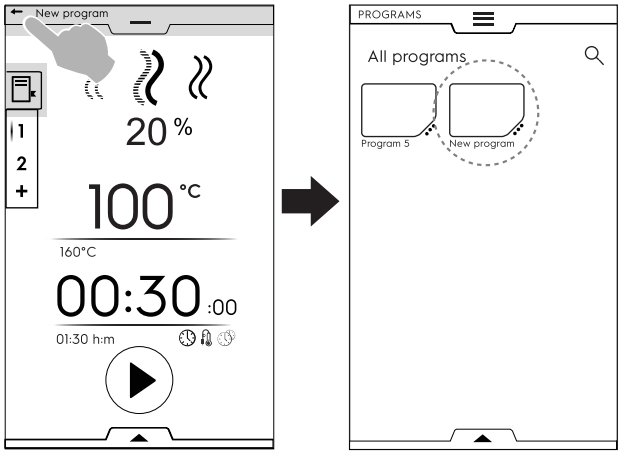
Das Ofen lädt das Programm startbereit im Manuellmodus.

Ein Programm erstellen und speichern

- Wählen Sie einen Zyklus im Manuellmodus (siehe das Kapitel E.5 *Manuellmodus*).
- Ändern Sie die Garparameter bei Bedarf nach Ihren Wünschen.
- Rufen Sie die untere Symbolleiste auf und tippen Sie auf das betreffende Symbol, um das Programm zu speichern.
- Editieren Sie den Programmnamen über das eingeblendete Tastenfeld und bestätigen Sie ihn.



Das neue Programm wird im Programm-Modus gespeichert.



Gespeicherte Programme verwalten

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

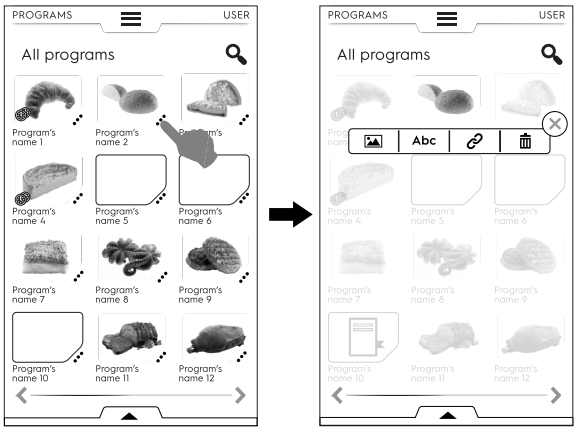
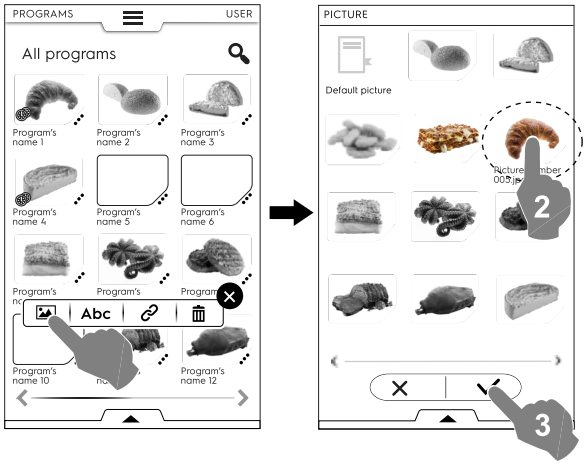


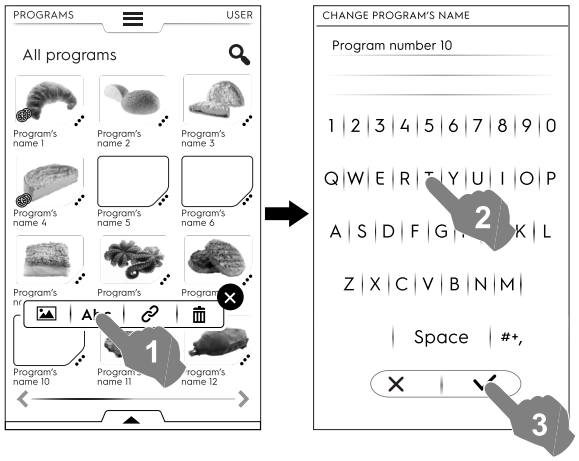
BILD ÄNDERN

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



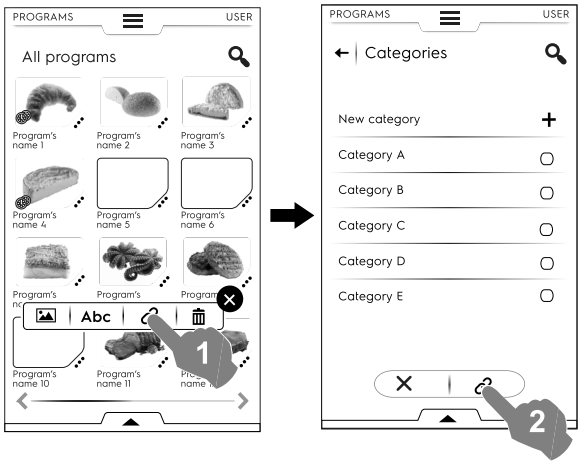
Abc — NAMEN EDITIEREN

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



EINE KATEGORIE ZUORDNEN

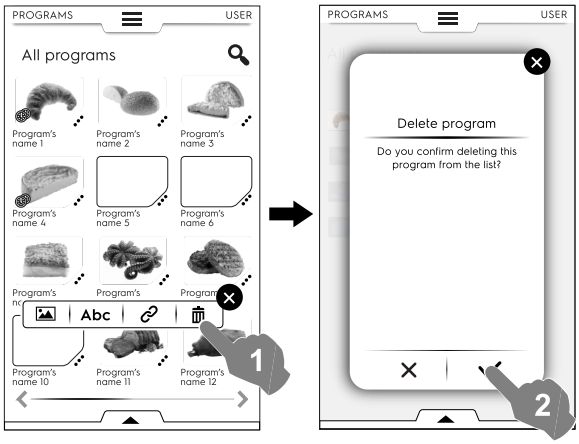
- Tippen Sie auf das Verknüpfungssymbol, um das Programm einer Kategorie zuzuordnen.



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

PROGRAMM LÖSCHEN

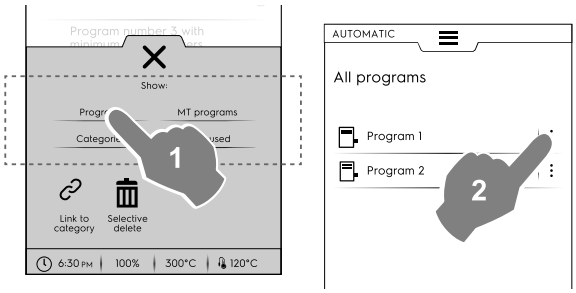
- Tippen Sie auf das Papierkorb-Symbol, um ein Programm zu löschen.
  Bestätigen Sie den Löschvorgang.



Menü Rezepturverwaltung

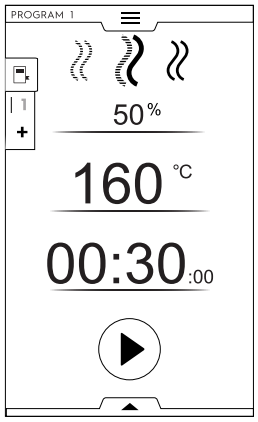
Der Aufruf des Rezepturverwaltungs-Menüs ist auch mit Hilfe der unteren Symbolleiste möglich.

- Nach dem Aufruf der unteren Symbolleiste können Sie:



  – **Eine Liste mit allen Programmen (Programs) anzeigen.**
    Mit den drei vertikalen Punkten rechts neben den angezeigten Programmen öffnen Sie ein Popup-Fenster, die Funktionen zum Bearbeiten und Löschen der Programme enthalten.
  – **Nur die Liste der Multitimer-Programme (MT Programs) anzeigen.**
    (Popup-Fenster mit Funktionen für die Programmverwaltung.)
  – **Die Liste aller Kategorien (Categories) anzeigen**
    Die Anzeige der Kategorien kann jeweils auf die Anzeige der damit verknüpften Programme erweitert werden.
    (Popup-Fenster mit Funktionen für die Kategorien-Verwaltung.)

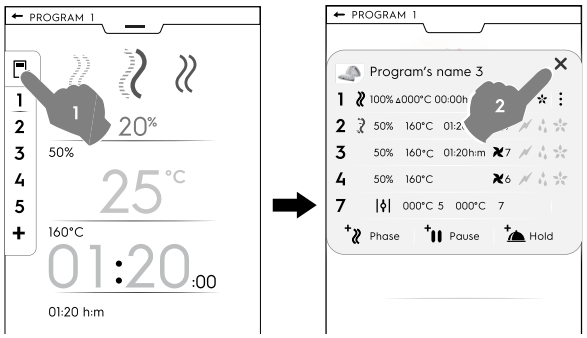
2. Wählen Sie ein Programm aus der Liste und tippen Sie auf die Schaltfläche ⏵, um es zu starten.



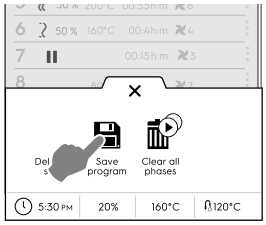
HINWEIS!
Nach dem Aufruf des Programms können Sie es noch ändern, indem Sie weitere Phasen oder Voreinstellungen hinzufügen.

Phasen in ein Programm einfügen

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



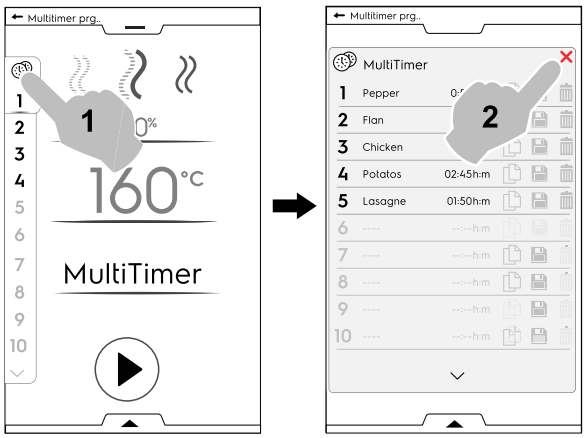
- Rufen Sie die untere Symbolleiste auf und speichern Sie das Programm:



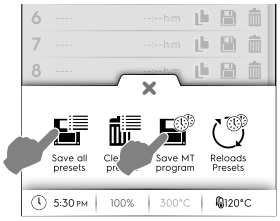
  – Ändern Sie den Programmnamen mit Hilfe des eingeblendeten Tastenfelds, um den vorhandenen Namen zu überschreiben.
  – Geben Sie einen neuen Namen ein, um das Programm mit dem soeben eingefügten Programmschritt zu speichern.

Voreinstellungen in ein MultiTimer-Programm einfügen

- Tippen Sie auf die Multitimer-Symbolleiste, um alle Voreinstellungen anzeigen zu lassen, die einem Programm zugeordnet sind.
- Weitere Voreinstellungen einfügen (siehe den Abschnitt *Einstellen einer Multitimer-Option*).
- Tippen Sie auf das Symbol ✕, um das BEARBEITUNGS-FENSTER zu schließen.



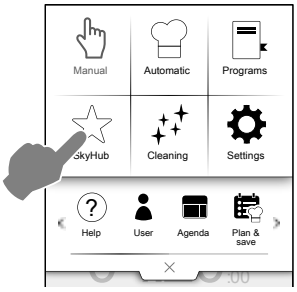
- Nach dem Aufruf der unteren Symbolleiste können Sie:
  – alle Voreinstellungen speichern, um den zuletzt hinzugefügten Zyklus zu speichern.
  – das MultiTimer-Programm speichern. Eine Displaymeldung fragt Sie, ob Sie das vorhandene Programm überschreiben möchten.



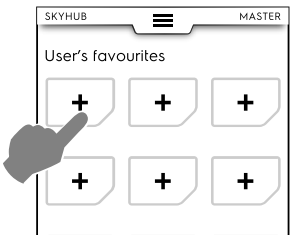
E.8 SkyHub-Favoriten-Modus (Homepage)

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

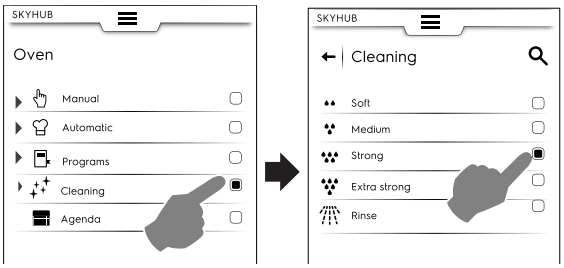
1. Wählen Sie den SkyHub-Modus.



2. Beim ersten Aufruf enthält das Menü keine Favoriten. Tippen Sie auf "+", um die neuen Favoriten hinzuzufügen.

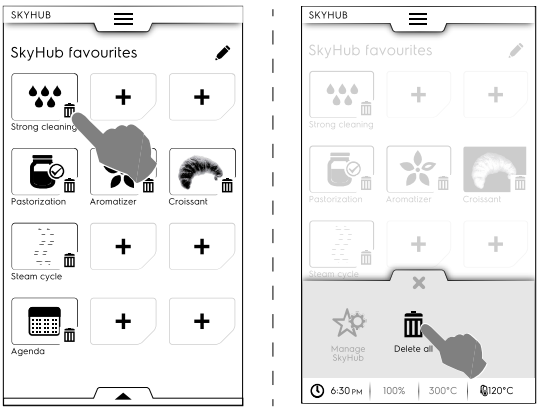


3. Wählen Sie die gewünschte Funktion (zum Beispiel „Intensiver Reinigungszyklus") und bestätigen Sie sie.

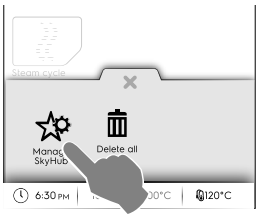


4. Für diesen Schritt müssen Sie eine Funktion löschen:
   - Tippen Sie sie jeweils einzeln an

- oder rufen Sie die untere Symbolleiste auf und wählen Sie (Alle löschen).



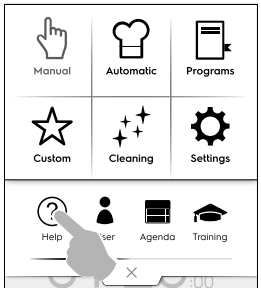
5. Um Ihre Favoriten zu speichern, rufen Sie die untere Symbolleiste auf und tippen auf das Symbol „SkyHub verwalten“.
   Das grüne Symbol ändert seine Farbe in Weiß. Das BEARBEITEN-Menü wird ausgeblendet und die Anzeige zeigt erneut die Favoritenliste an.



E.9 Hilfe-Modus

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

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



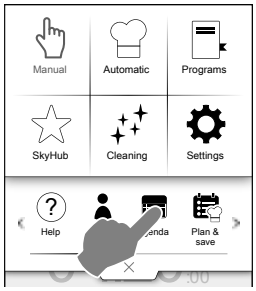
3. Das Display zeigt den QR-Code an.

4. Scannen Sie den QR-Code ein.
5. Schlagen Sie in den benötigten Anleitungen nach.

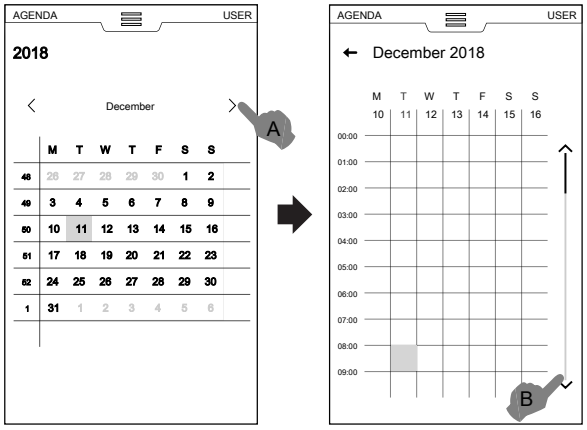
E.10 Zeitplan-Betriebsart (Kalender – My Planner)

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

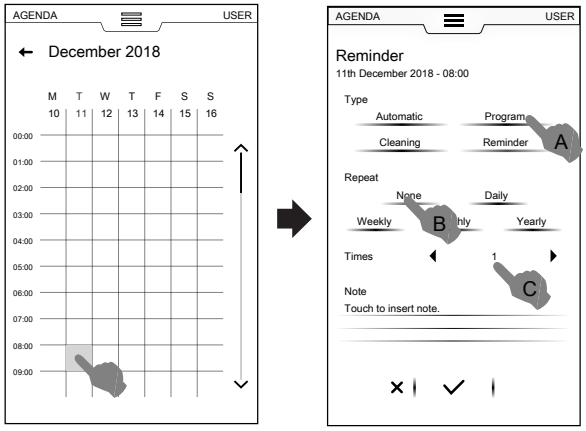
1. Wählen Sie die Zeitplan-Funktion in der oberen Symbolleiste.



2. Wählen Sie Datum und Uhrzeit.



   a. Tippen Sie auf die Schaltfläche, um die Monate durchlaufen zu lassen.
   b. Tippen Sie auf die Schaltfläche, um die Uhrzeit durchlaufen zu lassen.
3. Tippen Sie auf die gewünschte Uhrzeit.

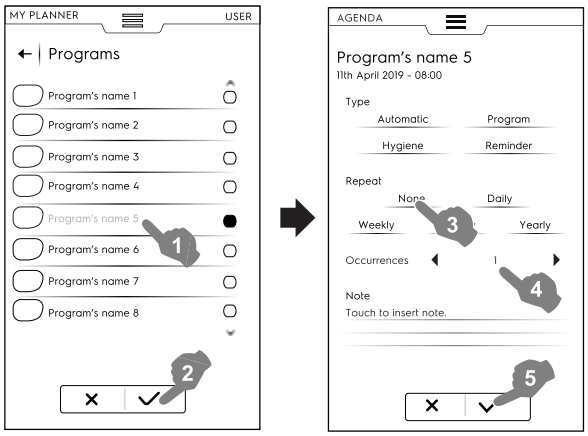


   a. Wählen Sie den Ereignistyp.
   b. Wählen Sie die Häufigkeit.
   c. Wählen Sie die Ereignisnummer.

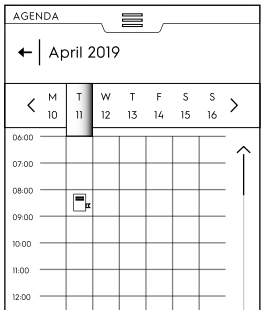
Einstellen eines Garprogramms

- Wählen Sie das Datum und die Uhrzeit.

- Wählen Sie den Ereignistyp – In diesem Fall „Programme“.
  Das Display zeigt die Liste der gespeicherten Programme an. Wählen Sie das gewünschte Programm aus den verfügbaren Programmen aus.

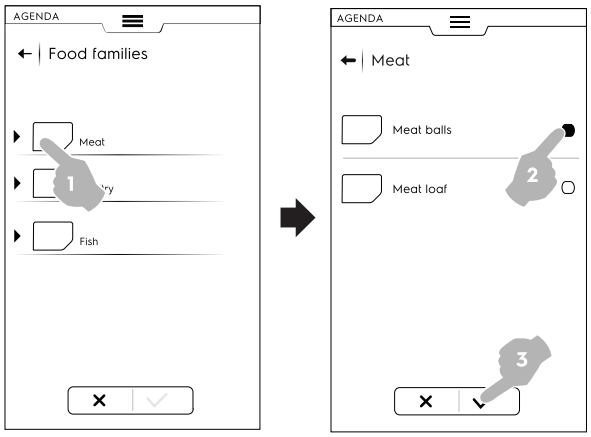


- Wählen Sie die Häufigkeit und die Zahl der Wiederholungen.
- Tippen Sie zur Bestätigung auf ✓.
  Das Display zeigt im Kalender das gewählte Programm zur gewünschten Uhrzeit an.



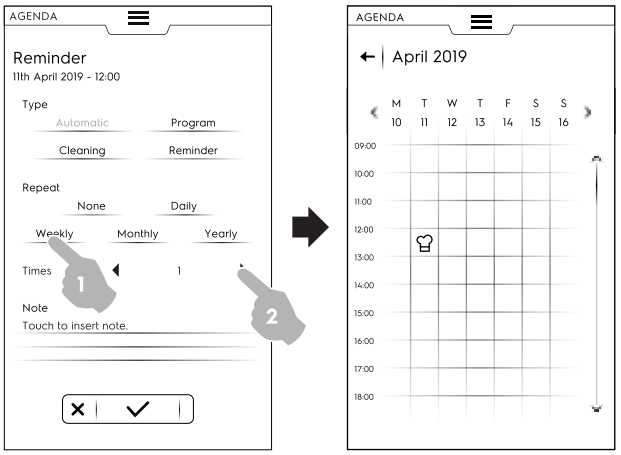
Automatikprogramm-Ereignis

- Wählen Sie das Datum und die Uhrzeit.
- Wählen Sie den Ereignistyp – In diesem Fall „Automatik“.
  Das Display zeigt die Liste aller gespeicherten Lebensmittelfamilien an.
- Wählen Sie die gewünschte Lebensmittelfamilie und die Voreinstellung.
  Das Display zeigt die Details des automatischen Programms an



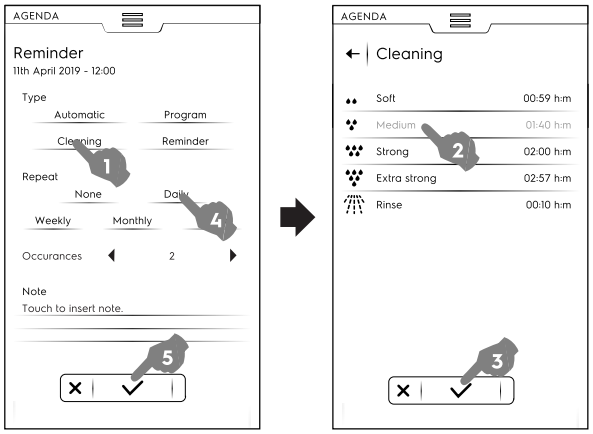
- Wählen Sie die Häufigkeit und die Zahl der Wiederholungen.
- Tippen Sie zur Bestätigung auf ✓.

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



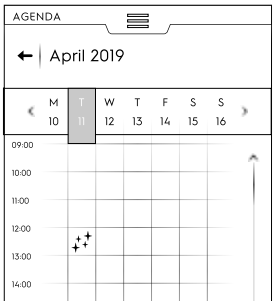
Reinigungseinstellung

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



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

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

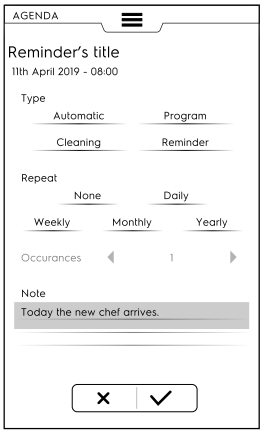


Das Display zeigt im Kalender den gewählten Reinigungszyklus zur gewünschten Uhrzeit an.

Einstellung der Erinnerungsfunktion

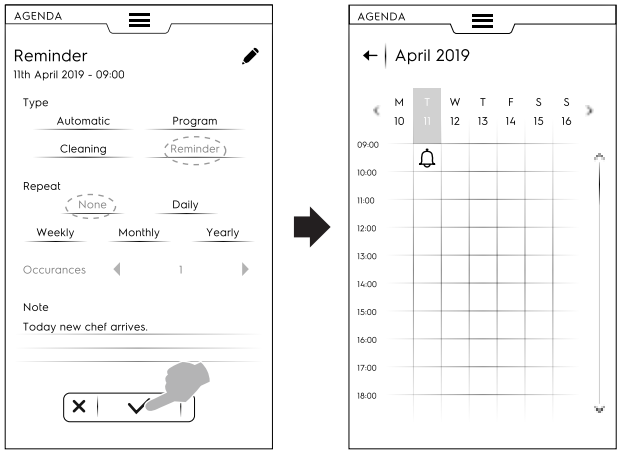
- Wählen Sie das Datum und die Uhrzeit.
- Wählen Sie den Ereignistyp – In diesem Fall „Erinnerungsfunktion“.
- Geben Sie den Titel der Erinnerung über das Tastenfeld ein und tippen Sie zur Bestätigung auf ✓.

- Geben Sie den Text der Erinnerung in das Notizfeld ein und bestätigen Sie die Eingabe.

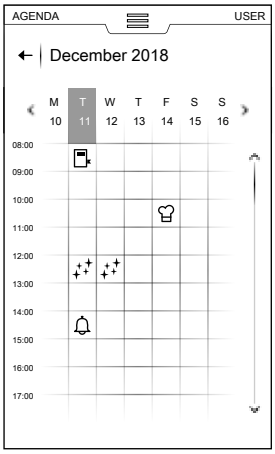


- Wählen Sie die Häufigkeit und die Erinnerungsnummer und bestätigen Sie die Auswahl.
- Tippen Sie zur Bestätigung auf ✓.

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

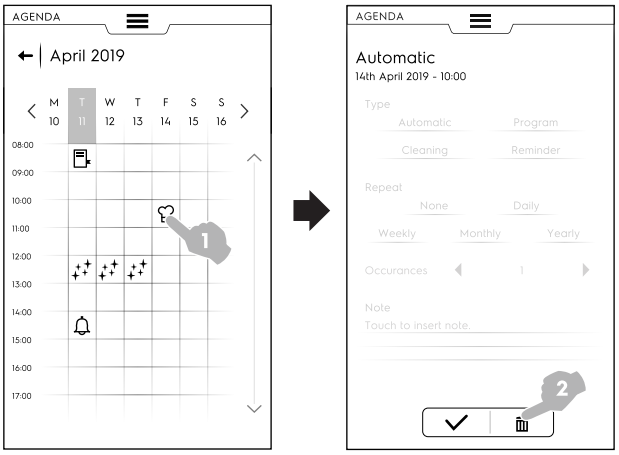


Wenn der Kalender weitere geplante Ereignisse enthält, zeigt das Display sie an:

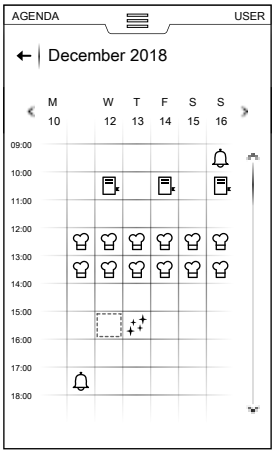


Löschen eines Ereignisses

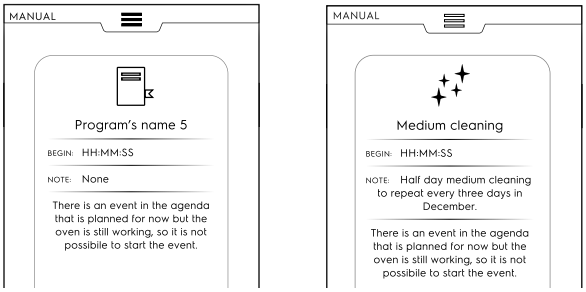
- Wählen Sie ein Ereignis und tippen Sie auf das Symbol 🗑, um es zu löschen.



Der Kalender zeigt das Löschen des Ereignisses an:



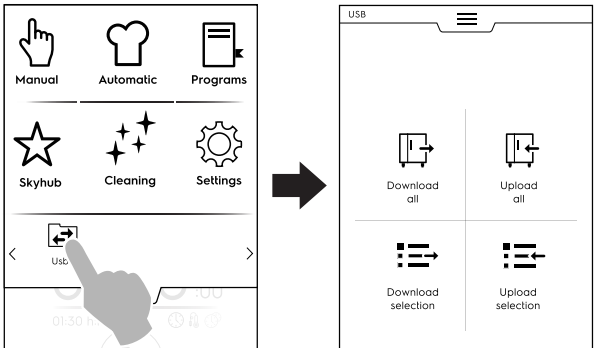
- Falls der Zeitplan ein geplantes Ereignis enthält, während der Ofen in Betrieb ist, meldet das Gerät, dass das Ereignis nicht gestartet werden kann. Dafür müssen Sie dafür ein neues Ereignis planen.



E.11 USB-Modus

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

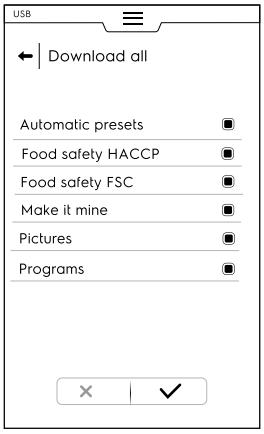
1. Wählen Sie die Option „USB" in der oberen Symbolleiste.



2. Wählen Sie die gewünschte Funktion.

Alles herunterladen

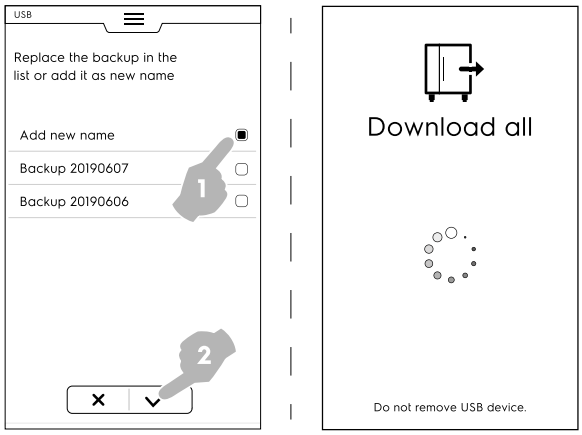
- Wählen Sie die Option „Alles herunterladen“.
- Wählen Sie die gewünschten Einträge und bestätigen Sie den Vorgang.



- Der Download kann:
  – ein Backup in der Liste ersetzen.
  – unter einem neuen Namen gespeichert werden.

  Tippen Sie zur Bestätigung auf ✓.
- Falls Sie ein vorhandenes Backup wählen, wird es vom Ofen überschrieben.

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

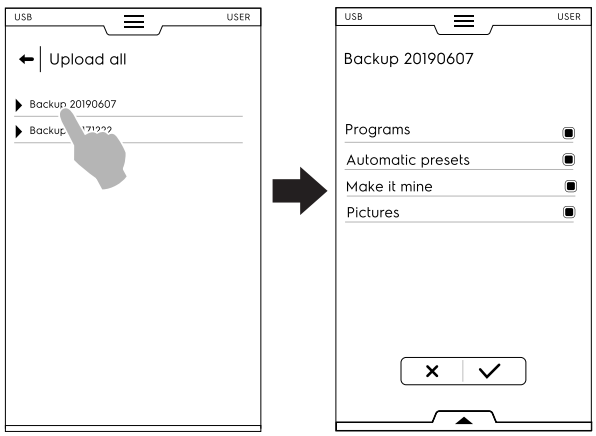


Das Herunterladen beginnt.

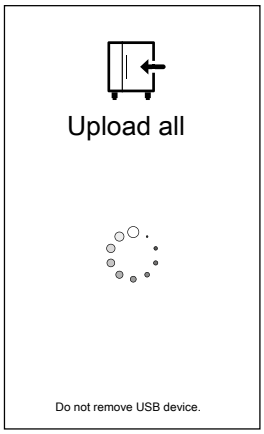
HINWEIS!
Ziehen Sie den USB-Stick während des Herunterladens der Daten nicht ab.

Alles hochladen

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

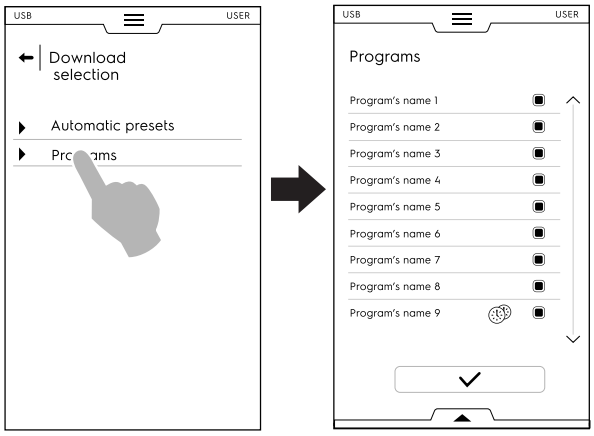


- Bestätigen Sie die Auswahl. Die Datenübertragung in das Gerät beginnt.



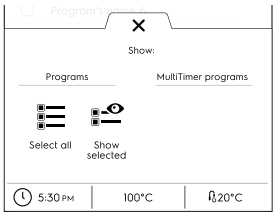
Auswahl herunterladen

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



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

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

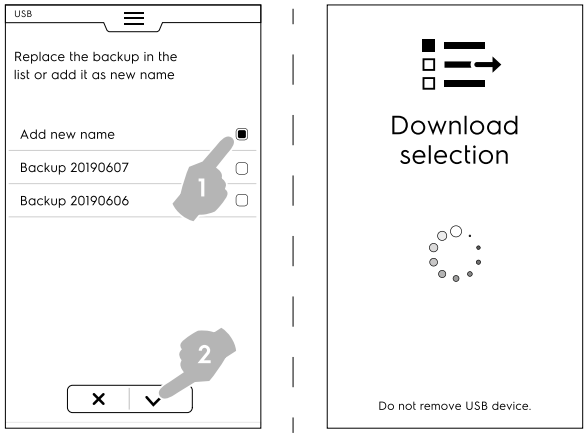


	Alle auswählen
	Ausgewählte anzeigen

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

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

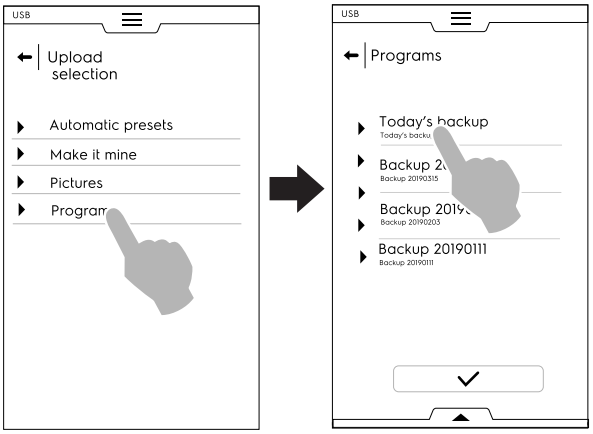
  Falls der neue Name schon vorhanden ist, informiert ein Popup-Fenster Sie darüber, dass Sie den Namen ändern müssen.



Die Datenübertragung auf das Speichermedium beginnt.

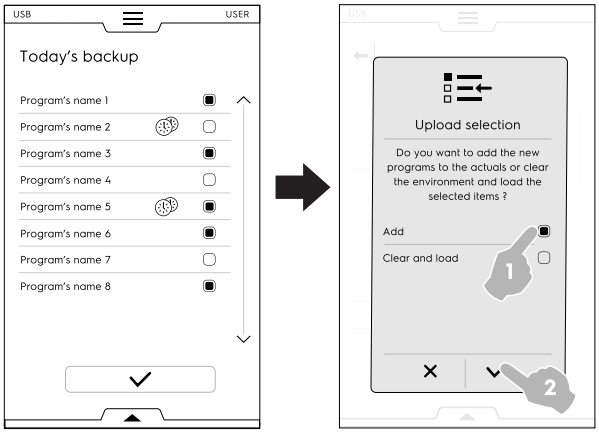
Auswahl hochladen

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

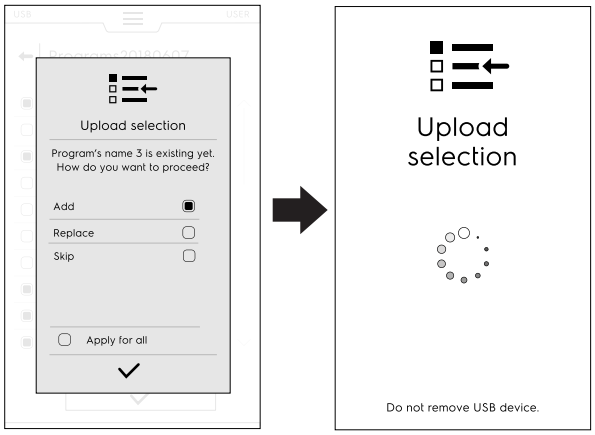


- Alle zugeordneten Dateien werden ausgewählt. Heben Sie die Auswahl der nicht benötigten Dateien auf und tippen Sie auf ✓, um den Vorgang zu bestätigen.

  Bezüglich der ausgewählten Dateien fordert der Ofen Sie auf, aus folgenden Optionen zu wählen:
  – Zu schon vorhandenen Dateien hinzufügen.
  – Die vorhandenen Dateien löschen und die gewählten Einträge in das Gerät übertragen.



- Falls Sie “Hinzufügen“ wählen und ein Dateiname schon vorhanden ist, erscheint ein Popup-Fenster mit der Frage, wie Sie weiter vorgehen möchten:
  – Umbenennen
  – Ersetzen
  – Überspringen

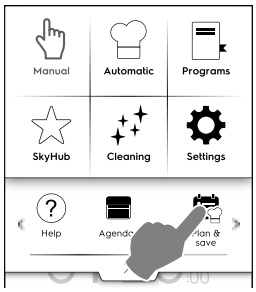


Bestätigen Sie die Auswahl; danach beginnt das Hochladen.

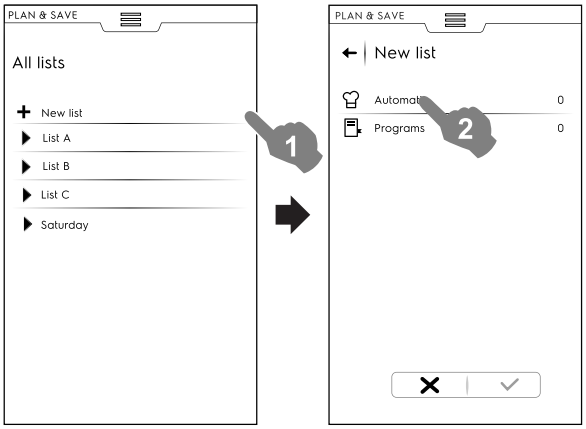
E.12 Zeitplan-Funktion / Optimiertes Garen

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

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



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



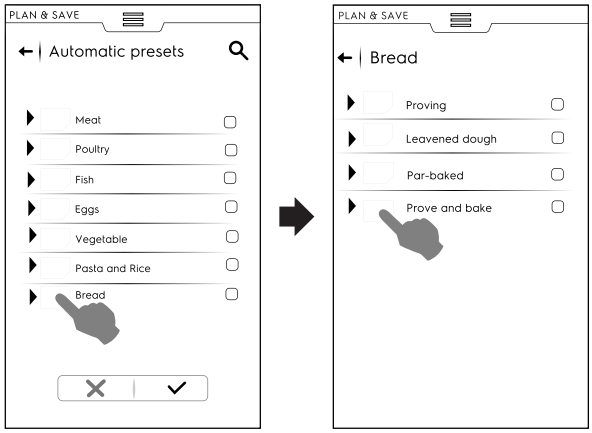
Eine neue Liste erstellen

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

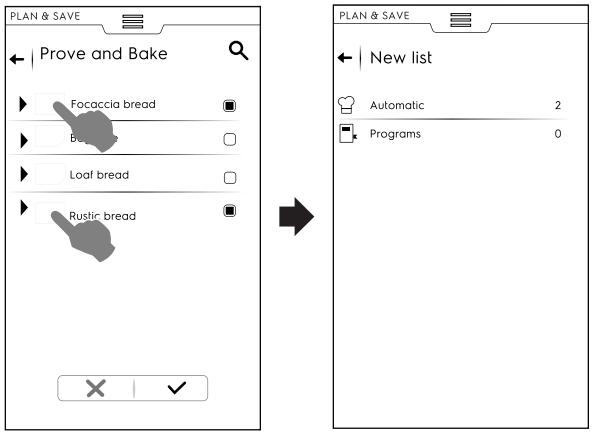
Wählen einer automatischen Voreinstellung

- Wählen Sie AUTOMATIK: Es werden alle Lebensmitteltypen angezeigt. Erweitern Sie die Ansicht des gewünschten Lebensmitteltyps.

- Erweitern Sie die Ansicht der damit verknüpften Einträge, um die gewünschte Voreinstellung (bzw. die Voreinstellungen) zu finden.



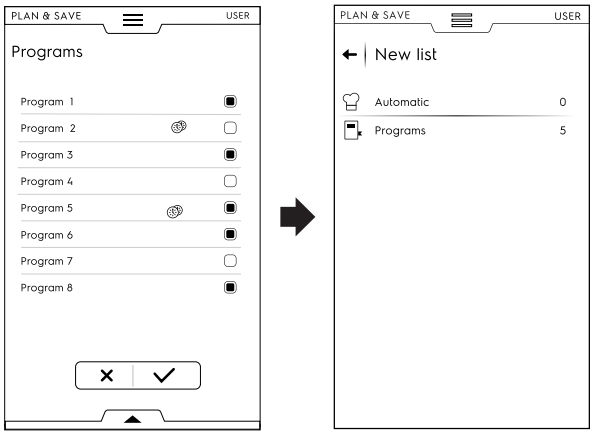
- Tippen Sie zur Bestätigung auf das Symbol ✓.



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

Auswahl eines Programms

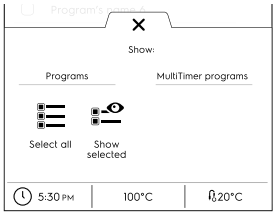
- Tippen Sie auf PROGRAMME: Es werden sämtliche verfügbaren Programme angezeigt.
- Wählen Sie das gewünschte Programm (bzw. die Programme).
- Tippen Sie zur Bestätigung auf das Symbol ✓.



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

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

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



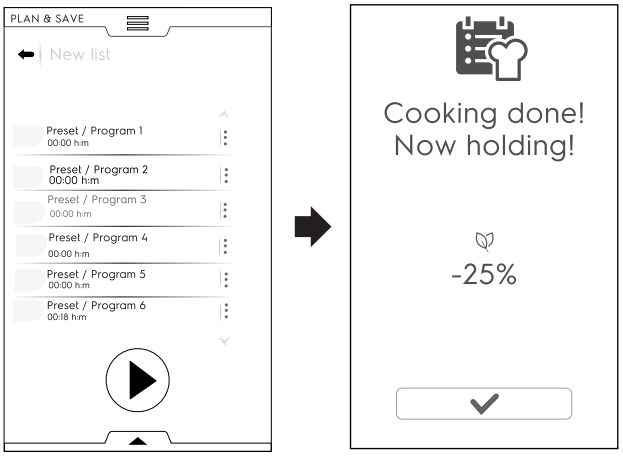
Alle Auswählen

Ausgewählte anzeigen

3. Nachdem Sie eine Sequenz von Garvorgängen gewählt haben:

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

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

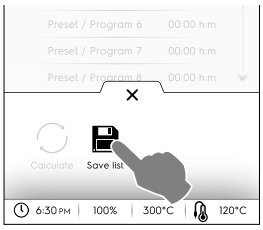


Der Ofen beginnt mit dem Vorheizen. Nachdem der letzte Garvorgang ausgeführt wurde, zeigt das Display die voraussichtliche Energieverbrauchs-Ersparnis an.

Eine Liste speichern

- Rufen Sie die untere Symbolleiste auf.
- Wählen Sie „Save list“ [Liste speichern].

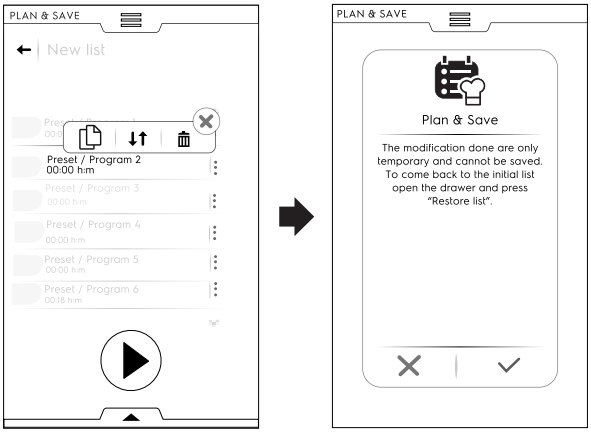
- Geben Sie den neuen Namen ein.



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

Eine Listensortierung ändern

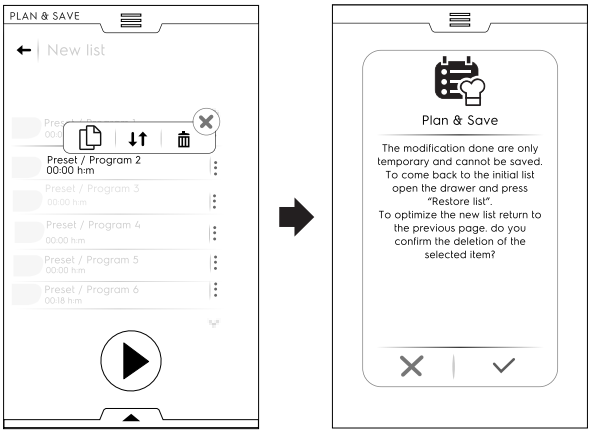
- Tippen Sie auf die drei Punkte in der Zeile des Garvorgangs, der entfernt werden soll.
- Tippen Sie auf ⇅, um den Eintrag zu verschieben.
  Eine Popup-Meldung informiert Sie darüber, dass diese Änderung nicht gespeichert werden kann.



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

Einen Listeneintrag löschen

- Tippen Sie auf die drei Punkte in der Zeile des Garvorgangs, der gelöscht werden soll.
  Eine Popup-Meldung informiert Sie darüber, dass diese Änderung nicht gespeichert werden kann.
- Tippen Sie auf das Symbol 🗑, um den Eintrag zu löschen.



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

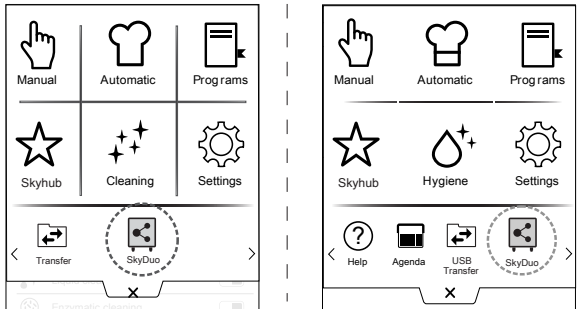
- Die Liste kann nicht erneut optimiert werden. Tippen Sie auf die Schaltfläche ▶, um die Ausführung zu starten.

E.13 SkyDuo-Modus (Option)

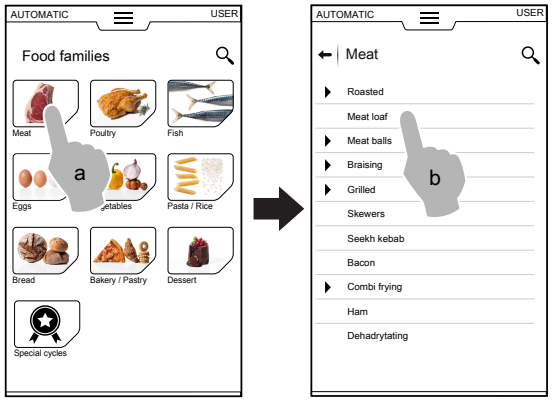
Diese Option kann auf Wunsch aktiviert werden. Sie funktioniert nur zusammen mit einer WLAN-Verbindung, die von einem autorisierten Servicetechniker installiert werden muss, und ermöglicht den Zusammenschluss des Ofens mit einem Schockkühler.

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

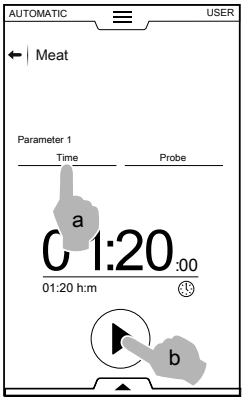
1. Wenn die Skyduo-Symbole auf beiden Geräten die Farbe Grün haben (siehe die nachstehende Abbildung), funktioniert die Verbindung vorschriftsgemäß.



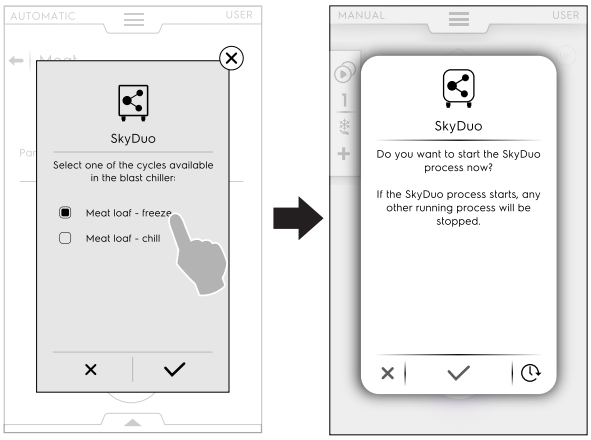
2. Wählen Sie einen Garzyklus im Automatikmodus des Ofen.
   a. Wählen Sie die Lebensmittelfamilie (zum Beispiel „Fleisch“).
   b. Wählen Sie den Lebensmitteltyp (zum Beispiel „Hackbraten“).



   c. Wählen Sie die Parameter des Garzyklus.
      Wählen Sie die Zeit- oder Temperatursteuerung (zum Beispiel „Zeitsteuerung“).
   d. Starten Sie den Zyklus.

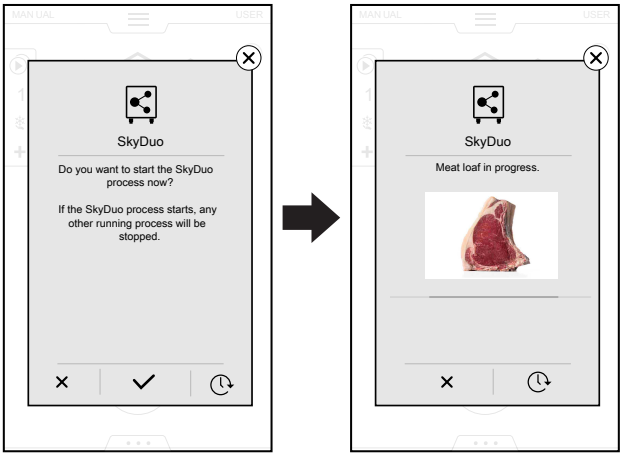


3. Der Ofen hat einen vergleichbaren Zyklus im Schockkühler gefunden.
   Wählen Sie den gewünschten Zyklus (zum Beispiel „X-Freeze“) und bestätigen Sie die Auswahl.



Bestätigen Sie die Synchronisierung auf dem Schockkühler-Display.

- Es öffnet sich ein Popup-Fenster mit einer graphischen Darstellung des Zyklus, der anschließend ausgeführt wird.



HINWEIS!
Sobald der SKYDUO-Prozess startet, werden alle anderen gestarteten Prozesse angehalten.

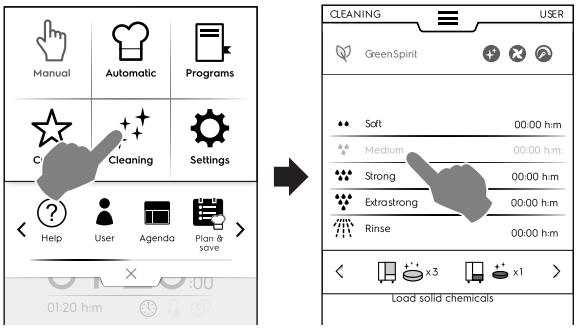
- Durch Antippen des Symbols können Sie den Verbindungsaufbau mit dem Ofen zeitlich verschieben.
  Das Popup-Fenster der Synchronisierungsanforderung erscheint einige Minuten vor Ende des Garzyklus des Ofens.

4. Einige Minuten bevor der Garzyklus des Ofens endet, startet der Vorkühlzyklus und bereitet die Kammer des Schockkühlers auf die soeben gegarten Lebensmittel vor.

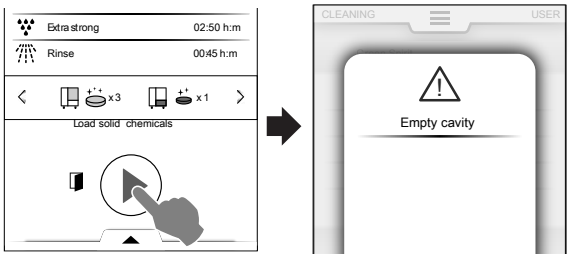
E.14 Reinigungsmodus

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

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



2. Tippen Sie auf die Schaltfläche , um das Programm zu starten.
   Falls Sie den Start des Programms durch Schließen der Tür eingestellt haben, ist das Start-Symbol nicht auf dem Display sichtbar.

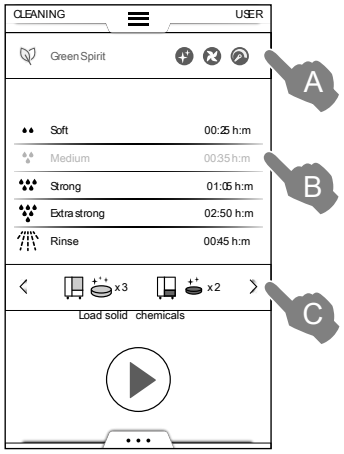


HINWEIS!
Bei zur hoher Temperatur ist die Start-Taste deaktiviert, bis der Ofen auf die zulässige Temperatur abgekühlt ist.

   Eine Displaymeldung erinnert Sie daran, Gestelle, Bleche und eventuell an den Ofen angeschlossenes Zubehör aus der Kammer zu entfernen.
3. Öffnen Sie die Tür.
4. Legen Sie die Reinigungsmittel in die Mitte des Kammerbodens oder in die vordere Schublade unter der Ofenkammer, je nach Programm.
5. Schließen Sie die Tür.
   Das Reinigungsprogramm startet.

WICHTIGE HINWEISE
Öffnen Sie während des Reinigungsprogramms nicht die Tür!

Der Bildschirm ist in folgende Bereiche unterteilt:



Legende

A	GREEN SPIRIT – ECONOMIZER
B	REINIGUNGSZYKLEN
C	REINIGUNGSMITTEL

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

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

Aktivieren Sie diese Funktion, um die Verwendung von Klarspül- und Entkalkungsmittel auszuschließen.

Klarspülmittel und Entkalken des Boilers überspringen (**bei Modellen mit Boiler**). Denken Sie bitte daran, dass in Kammer und Boiler Kalkspuren zurückbleiben können.

Klarspülmittel überspringen (**bei Modellen ohne Boiler und Modellen, die Flüssigreiniger verwenden**).

Denken Sie bitte daran, dass in der Kammer Kalkspuren zurückbleiben können.

Aktivieren Sie diese Funktion, um die Trocknungsphase zu überspringen. – Trocknungsphase überspringen

Öffnen Sie nach der Reinigung die Tür, um den Ofen zu belüften.

Aktivieren Sie diese Funktion, um die Verwendung von Chemikalien zu verringern. – Uhrzeit speichern

Denken Sie bitte daran, dass die Zeitdauer verlängert wird, um die Reinigungswirkung mit verringertem Energie- und Reinigungsmittelverbrauch zu optimieren.

Einstellung Green Spirit/Economizer

Aktivieren Sie die benötigte Funktion wie in der Beispielabbildung:

B - REINIGUNGSZYKLEN

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

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

C - REINIGUNGSMITTEL

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

Um beste Reinigungsergebnisse zu erzielen und den Ofen während der Reinigungsprogramme optimal zu schützen, sollten Sie ausschließlich von Electrolux Professional empfohlene Reinigungsmittel, Klarspülmittel und Entkalker verwenden.

Die Gewährleistung deckt keine Schäden durch den Gebrauch von Chemikalien, die nicht ausdrücklich vom Hersteller zugelassen wurden.

C - REINIGUNGSMITTEL (Forts.)

REINIGUNGSMITTEL

Standardausführung

x1

FESTSTOFFREINIGER

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

WICHTIGE HINWEISE
Von Electrolux Professional zugelassener Reiniger: Reinigungspulver C23 oder Reinigungs-Tab C22 (falls erhältlich).

Alternative Konfiguration

x 3

Enzymatisches REINIGUNGSGRANULAT in Beuteln

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

WICHTIGE HINWEISE
Von Electrolux Professional zugelassener Reiniger: Enzymatischer Pulverreiniger C24 (in GB nicht erhältlich).

FLÜSSIGREINIGER im Gebinde (Zubehör, auf Nachfrage)

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

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

KLARSPÜLMITTEL

Standardausführung

x1

Klarspülmittel und Entkalker in TABS

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

Die Entkalkungswirkung betrifft nur Modelle mit Boiler.

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

Alternative Konfiguration

FLÜSSIGES Klarspülmittel im Gebinde (Zubehör, auf Nachfrage)

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

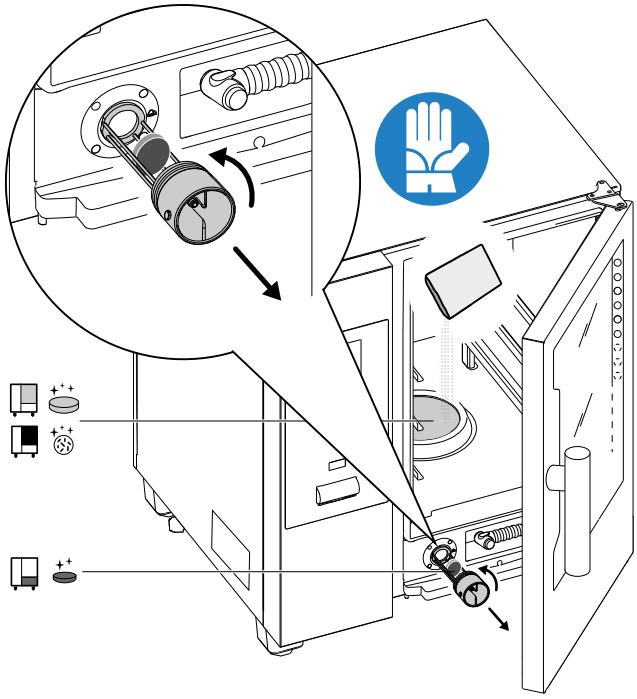
WICHTIGE HINWEISE
Von Electrolux Professional zugelassenes Klarspülmittel: Extra starkes Klarspülmittel C21 (die Verfügbarkeit vor Ort feststellen).

WICHTIGE HINWEISE
Die Routine-Reinigungszyklen mit Feststoffreinigern (blaue Klarspül- und Entkalker-Tabs) halten den Boiler frei von Kalkablagerungen.
Im Fall zu hoher Kalkablagerungen im Boiler erscheint auf dem Display allerdings eine Meldung mit einem “dESC“-Fehlercode als Hinweis, dass ein Entkalken erforderlich ist.
Lassen Sie ein Reinigungsprogramm einschließlich des Klarspül- und Entkalkungszyklus durchlaufen und verwenden Sie statt der üblichen Menge nur 2 Tabs “C25“. Aktivieren Sie in diesem Fall nicht die Funktion GREEN SPIRIT – ENERGIESPAREN.

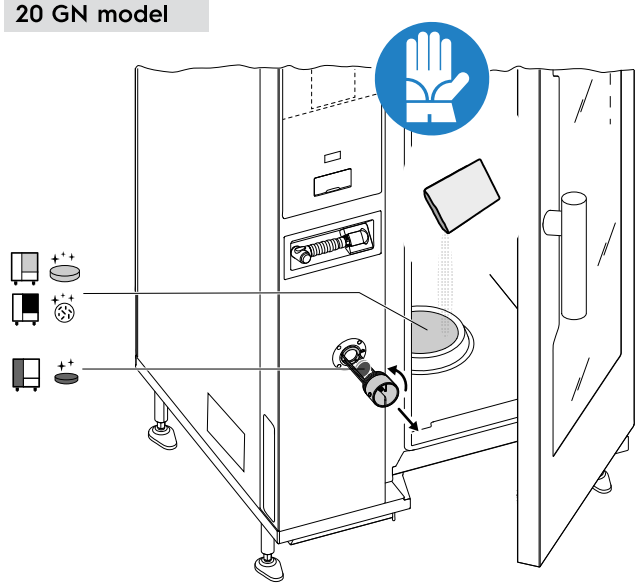
WICHTIGE HINWEISE
Wenn Sie die Klarspülmittel- und Boilerentkalkungs-Phase immer überspringen, bilden sich Kalkablagerungen im Boiler. Nach einer gewissen Zeit deaktiviert der Ofen diese Funktion und fordert Sie auf, ein vollständiges Reinigungsprogramm mit chemischem Feststoffreiniger durchzuführen,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

Reinigungsmittel einfüllen

6 - 10 GN model



20 GN model



WICHTIGE HINWEISE
Führen Sie bei Modell 20GN die Reinigung nur mit eingeschobenem Hordenwagen durch.

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

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

HINWEIS!
Um beste Reinigungsergebnisse zu erzielen und das Gerät während der Reinigungsprogramme optimal zu schützen, sollten Sie ausschließlich von Electrolux Professional empfohlene Reinigungsmittel, Klarspülmittel und Entkalker verwenden. Lassen Sie sich vom Chemikalienlieferanten unbedingt zusichern, dass die Reinigungsmittel- und Klarspülmittel-Wirkstoffe die Flüssigkeitskategorie 3 erfüllen.

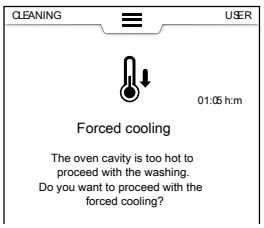
WARNUNG
Diese chemischen Stoffe können zusammen mit Heißdampf aus der Kammer entweichen und eine Verbrennungs- und Verbrühungsgefahr darstellen. Tragen Sie Schutzhandschuhe.
Beachten Sie stets die Hinweise auf den Sicherheitsdatenblättern und Aufklebern der verwendeten Produkte.

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
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.

Spezielle Betriebszustände – Displayanzeige

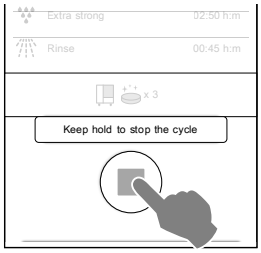
- Wenn die Kammer zu heiß ist, führt der Ofen vor dem Start eines Reinigungszyklus eine Zwangskühlung durch:



- **Zyklusausführung**
  Während des Zyklus zeigt das Display Folgendes an:
  – die Restzeit
  – die Dauer des eingestellten Zyklus

- **Zyklus-Stopp**

  Halten Sie die Schaltfläche ⏹ gedrückt, um den Zyklus zu stoppen.
  Die Stopp-Schaltfläche wird nur angezeigt, wenn das Programm läuft. Nach der Auswahl zeigt das Display die Restzeit für das Spülen von Kammer und Boiler an.

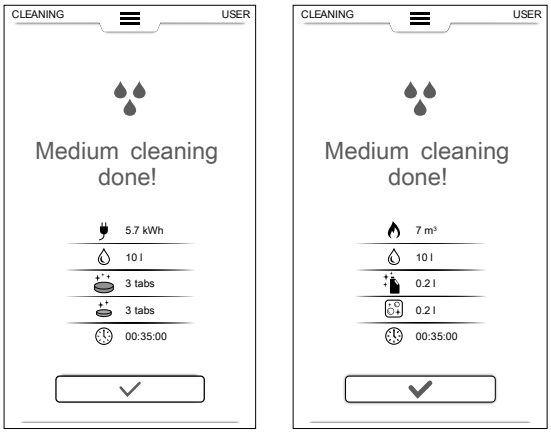


- **Erzwungenes Klarspülen**
  Falls Sie einen gestarteten Reinigungszyklus angehalten haben, führt das Gerät eventuell das erzwungene Klarspülen durch, um sämtliche Chemikalienrückstände aus der Kammer zu entfernen.

Während dieser Zeit kann die Tür nicht geöffnet werden.

Zyklusende

- **Reinigung abgeschlossen: Info zu den Verbrauchswerten**
  Elektro- und Gasmodelle



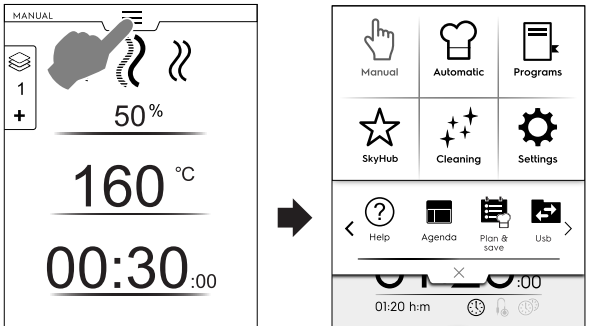
Legende

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

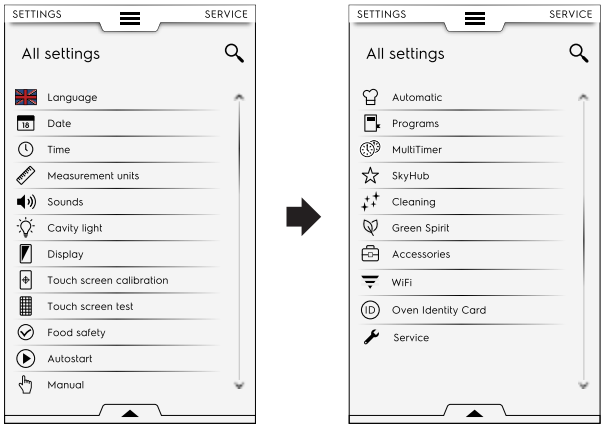
E.15 EINSTELLUNGEN

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

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



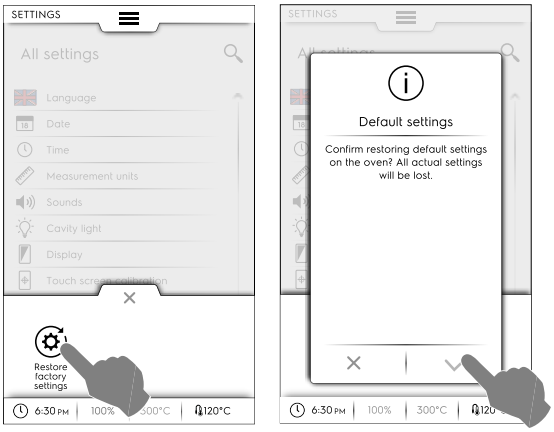
2. Das Display zeigt das Hauptmenü mit ALLEN EINSTELLUNGEN an.



Standardeinstellung

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

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



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

Auflistung der Einstellungen

Sprache

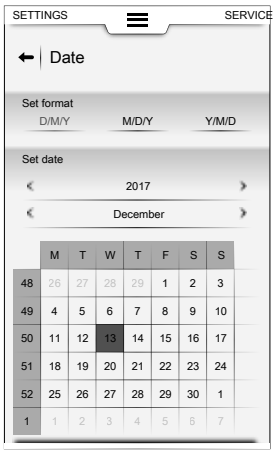
Über diesen Parameter stellen Sie für alle Menüs die gewählte Sprache ein.

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

Datum

Mit dieser Einstellung stellen Sie das aktuelle Datum ein.

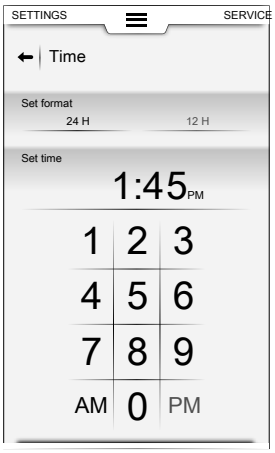
- Wählen Sie das Datumsformat (Tag/Monat/Jahr, Monat/Tag/Jahr, Jahr/Monat/Tag).
- Geben Sie das Datum ein: Tippen Sie auf "<" /">", um Monat und Jahr zu wählen, und tippen Sie dann auf die entsprechende Zahl im Kalender für den Tag.



Uhrzeit

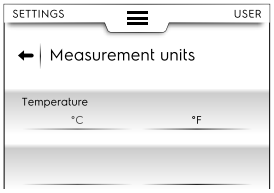
Mit dieser Einstellung stellen Sie die aktuelle Uhrzeit ein.

- Wählen Sie das Uhrzeitformat (24H oder 12H AM/PM).
- Geben Sie die Uhrzeit ein: Tippen Sie auf die entsprechende Zahl auf dem Tastenfeld und wählen Sie, falls erforderlich, den Zusatz AM oder PM.



Maßeinheiten

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



Klänge

Mit dieser Einstellung können Sie die Lautstärke zwischen 0 und 10 einstellen und außerdem:

- den Klang bei Ende des Garvorgangs aktivieren bzw. deaktivieren (/) und aus verschiedenen Klängen auswählen.

Kammerbeleuchtung

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

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

Display

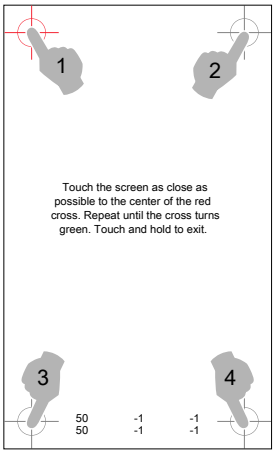
Mit dieser Einstellung können Sie die Helligkeit des Displays zwischen 0 und 100 % einstellen.

- den Sleep-Timer einstellen (Minuten/Sekunden).

Kalibrierung des Touchscreen-Displays

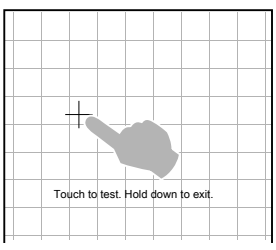
Mit dieser Einstellung definieren Sie die Kalibrierung des Bildschirms.

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



Touchscreen-Test

- Tippen Sie auf die Punkte, dies ist zum Testen des Bildschirms erforderlich.
- Halten Sie den Finger auf dem Punkt, um die Seite zu verlassen.



Lebensmittelsicherheit

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

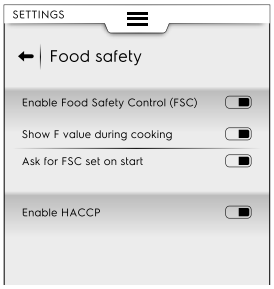
FSC Safety Control (FSC)

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

- die Anzeige des “F“-Faktors aktivieren bzw. deaktivieren (/).
- die Abfrage der FSC-Einstellung beim Start (/) aktivieren bzw. deaktivieren.

HACCP

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



Startautomatik

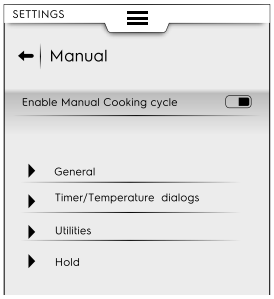
Mit dieser Einstellung können Sie den Autostart für alle Betriebsmodi aktivieren bzw. deaktivieren (/).

Wenn er aktiviert ist, startet der Zyklus mit dem Schließen der Ofentür.

Manuell

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

HINWEIS!
Deaktivierte Modi werden nicht in der oberen Symbolleiste angezeigt.



Allgemeines

- Show real and set values [Ist- und Sollwerte anzeigen]. Wenn diese Option aktiviert ist, werden ausführlichere Informationen für den Zyklus visualisiert: Feuchtigkeit, Temperatur und Zeitdauer werden als Ist- und Sollwerte angezeigt.
- Always show probe temperature [Immer die Kerntemperatur anzeigen]. Mit dieser Einstellung werden die Messwerte des Kerntemperaturfühlers angezeigt.
- Cooking preheating [Vorheizen zum Garen]. Mit dieser Einstellung kann der Ofen die Vorheiz- bzw. Vorkühlphase ausführen.

- Advanced preheating [Erweitertes Vorheizen]. Diese Aktivierung ermöglicht, eine Solltemperatur zu definieren, die bei der Vorheiz- bzw. Vorkühlphase erreicht werden soll. Tippen Sie auf die Temperatur-Zeile und stellen Sie den gewünschten Wert ein.
- Multi-phase cooking [Multiphasen-Garen]. Mit dieser Einstellung kann der Ofen den Multiphasen-Garzyklus ausführen.

Zeit-/Temperatureinstellungen

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

Zusatzfunktionen

- Garzyklus-Info in der Options-Symbolleiste.
- Verbrauchswerte am Ende des Garvorgangs anzeigen. Die Aktivierung bewirkt, dass bei Zyklusende eine Übersichtsmeldung eingeblendet wird.

Warmhalten

- Standard-Konvektionstemperatur 70 °. Tippen Sie auf den Wert, um die voreingestellte Temperatur zu ändern.
- Standard-Dampftemperatur 70 °. Tippen Sie auf den Wert, um die voreingestellte Temperatur zu ändern.
- Kerntemperatur-Anstieg 5 °. Tippen Sie auf den Wert, um die voreingestellte Temperatur zu ändern.

Standardzyklus einstellen

Mit dieser Einstellung können Sie den Standard-Garzyklus mit den Standardparametern im Manuellmodus definieren. Stellen Sie Zyklus und Garparameter ein und speichern Sie die Einstellung.

Automatik

HINWEIS!
Deaktivierte Modi werden nicht in der oberen Symbolleiste angezeigt.

Mit dieser Einstellung können Sie das automatische Garen aktivieren bzw. deaktivieren (◙ / ◙).

Nach der Aktivierung können Sie folgende Funktionen aktivieren bzw. deaktivieren (◙ / ◙):

Lebensmittelfamilien

- Diese Einstellung ermöglicht die Anzeige nur einer Lebensmittelfamilie auf dem Display.

Sonderzyklen

- Diese Einstellung ermöglicht die Anzeige eines einzelnen Spezialzyklus auf dem Display.

Programme

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

- Show categories [Kategorien anzeigen]. Nach dieser Aktivierung werden die Lebensmittelkategorien auf dem Display angezeigt.
- Show most used [Am häufigsten verwendete anzeigen]. Diese Einstellung ermöglicht die Anzeige der am häufigsten verwendete Programme auf dem Display.
- Enable Programs save [Programmspeicherung aktivieren]. Diese Einstellung ermöglicht die Anzeige der Funktion “Programme speichern“ auf dem Display.
- Enable Programs modify [Programmänderungen aktivieren] Diese Einstellung ermöglicht die Anzeige der Funktion “Programme ändern“ auf dem Display.
- Programs delete [Programme löschen]. Diese Einstellung ermöglicht die Anzeige der Funktion “Programme löschen“ auf dem Display.
- Programs overwrite [Programme überschreiben]. Diese Einstellung ermöglicht die Anzeige der Funktion “Programme überschreiben“ auf dem Display.
- Grid visualization [Rasterdarstellung]. Wenn diese Einstellung aktiviert ist, werden alle gespeicherten Programme als Raster angezeigt. Wenn sie deaktiviert ist, zeigt das Display sie als Liste an.
- Enable skip preheat [Vorheizphase überspringen aktivieren]. Ermöglicht, die Vorheizphase zu überspringen.

MultiTimer

Mit dieser Einstellung können Sie die Multitimer-Funktion aktivieren bzw. deaktivieren (◙ / ◙).

Nach der Aktivierung können Sie:

- Die Anzeige der Multitimer-Programme auf dem Display aktivieren bzw. deaktivieren (◙ / ◙).
- Die Temperatur-Wiederherstellung in der Kammer aktivieren bzw. deaktivieren (◙ / ◙).

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

- Enable Presets save [Voreinstellungen speichern aktivieren]. Die Funktion “Voreinstellung speichern“ wird auf dem Display angezeigt (◙ / ◙).
- Enable Presets modify [Voreinstellungen ändern aktivieren]. Die Funktion “Voreinstellung ändern“ wird auf dem Display angezeigt (◙ / ◙).
- Enable Presets delete [Voreinstellungen löschen aktivieren]. Die Funktion “Voreinstellung löschen“ wird auf dem Display angezeigt (◙ / ◙).

SkyHub-Favoriten-Modus (Homepage / SoloMio)

Mit dieser Einstellung können Sie den Homepage-Modus (SkyHub) aktivieren bzw. deaktivieren (◙ / ◙).

Wichtige Hinweise zur Reinigung

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

Default cycle [Standardzyklus]

- Nach dieser Aktivierung werden die Einzel-Reinigungsprogramme auf dem Display angezeigt.

Default Chemical [Standard Chemisch]

- Diese Aktivierung ermöglicht die Wahl zwischen Feststoff- und Pulverreiniger.

Advanced functions [Erweiterte Funktionen]

- Zwangsweise Reinigung nach 00:00 (Stunden: Minuten) Gardauer. Diese Aktivierung ermöglicht, dass der Ofen nach einer bestimmten Zeitdauer eine zwangsweise Reinigung durchführt. Stellen Sie die gewünschte Zeitdauer ein.

Green Spirit/Economizer

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

Reinigung

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

Zubehör

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

USB-Kerntemperaturfühler

Reinigung mit Flüssigreinigern

Kenndaten

Anzeige der aktuell installierten Softwareversion.

Kundendienst

Diese Einstellungen sind nur für autorisierte Servicetechniker zugänglich.

F REINIGUNG UND WARTUNG DES GERÄTS

Siehe "*WARNUNG und Sicherheitshinweise*".

F.1 Routinewartung

F.1.1 Informationen zur Wartung

Die normalen Wartungsarbeiten können auch von ungeschulten Kräften unter Befolgung der nachstehenden Anweisungen ausgeführt werden.

HINWEIS!
Der Hersteller lehnt jegliche Haftung für sämtliche Eingriffe an dem Gerät ab, die unter Missachtung der in der Anleitung aufgeführten Anweisungen durchgeführt werden.

WICHTIGE HINWEISE
Reinigungsprodukte gewissenhaft auswählen und anwenden, um die Gerätefunktionen und die Gerätesicherheit nicht zu beeinträchtigen.

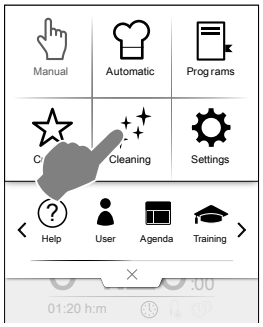
F.1.2 Reinigen des Geräts

REGELMÄSSIGE REINIGUNG

Das Gerät verfügt über Reinigungsprogramme zur Reinigung der Ofenkammer und zum Entkalken von Kammer und Boiler mit Spezial-Reinigungsmitteln und Entkalkern. Für diese Reinigungsprogramme sind nur Electrolux Produkte zugelassen. Durch eine Verwendung sonstiger Produkte wird jeglicher Garantieanspruch gegenüber Electrolux unwirksam.

Ofenkammer

- Die Reinigung der Kammer ist im Abschnitt E.14 *Reinigungsmodus* beschrieben.

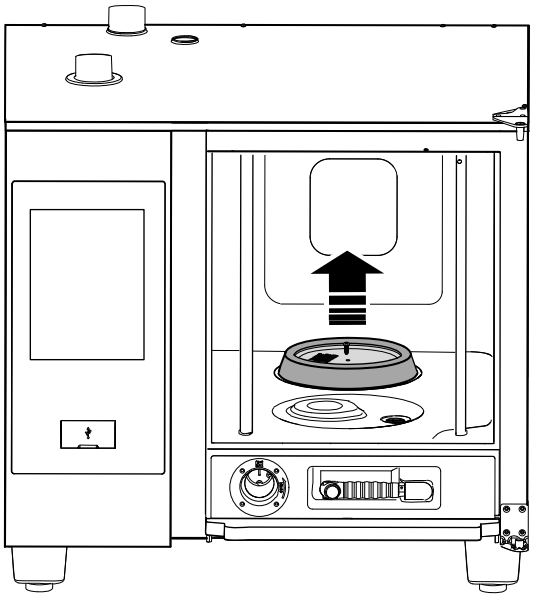


Kammerfilter

Der Filter am Boden der Kammer hilft, Schäden an der Pumpe zu vermeiden und zu verhindern, dass das Reinigungssystem verstopft.

Er muss in regelmäßigen Abständen gesäubert werden.

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



2. Nehmen Sie den Filter heraus.
3. Waschen Sie ihn mit Geschirrspülmittel aus und spülen Sie ihn gründlich unter fließendem Wasser nach.

Bei Bedarf können Sie ihn auch in der Geschirrspülmaschine mit einem Schonprogramm reinigen.

4. Bauen Sie den Filter wieder in seine Aufnahme ein und befestigen Sie ihn mit der mittigen Schraube.

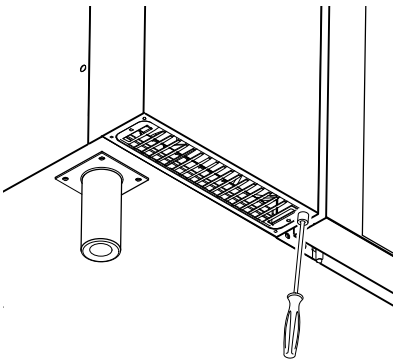
Luftfilter

Reinigen Sie den Luftfilter unter der Bedienblende mindestens **einmal pro Monat**.

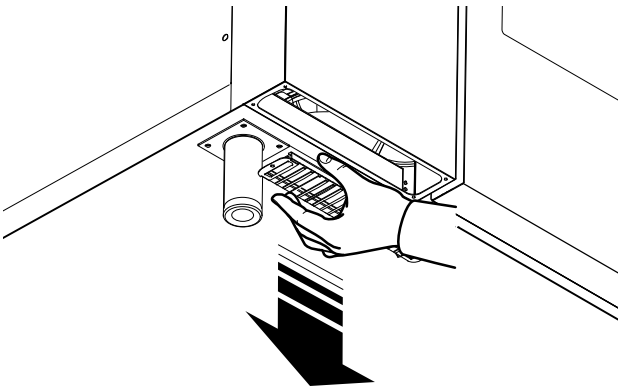
Wenn auf dem Bedienfeld das Alarmsymbol ⚠ erscheint, muss sie gereinigt werden.

Gehen Sie wie folgt vor:

1. Schrauben Sie die Befestigungsschrauben des Luftfilters heraus.



2. Nehmen Sie den Filter heraus.



3. Reinigen Sie ihn mit Wasser und Geschirrspülmittel für das manuelle Reinigen von Tellern oder Oberflächen.
4. Bauen Sie ihn wieder in seine Aufnahme ein und ziehen Sie die Schrauben fest.

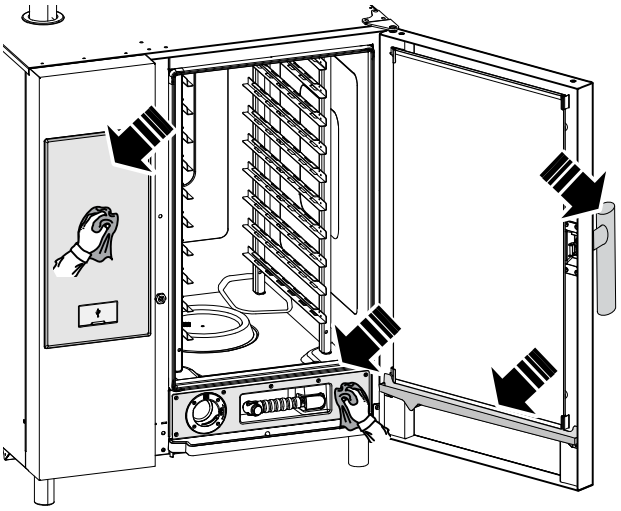
HINWEIS!
Der Filter muss aus Sicherheitsgründen unbedingt wieder eingebaut werden. Wenn der Filter nicht eingebaut ist, funktioniert das Gerät nicht.

Sollte diese Anweisung nicht eingehalten werden, verliert der Filter seine Wirkungskraft und führt zu Störungen beim Garen.

Sonstige Oberflächen

- Reinigen Sie Glas-, Metall- und Kunststoffteile nur mit nichtaggressiven 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.
- Vor einer längeren Außerbetriebnahme des Geräts:
  - Unterbrechen Sie die Stromversorgung. Schließen Sie den Absperrhahn von Wasser- und Gasleitung.
  - Wischen Sie alle Edelstahloberflächen energisch mit einem Lappen ab, der mit Paraffinöl getränkt wurde, um einen Schutzfilm zu erzeugen.
  - Lüften Sie die Räume regelmäßig.

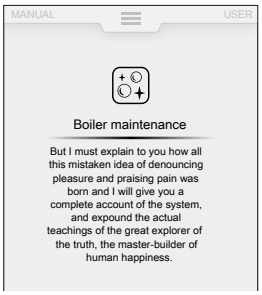
F.1.3 Boilerwartung

Durch den Routine-Spülzyklus mit Feststoff-Reinigern (blaue Klarspül- und Entkalker-Tabs) wird der Boiler von Ablagerungen freigehalten. Im Fall übermäßiger Kalkablagerungen im Boiler zeigt das Display an, dass ein Entkalken durchgeführt werden muss. Es erscheint eine Meldung mit dem “dESC“ Fehlercode.

- Ein Reinigungsprogramm einschließlich Klarspül- und Entkalkungsprogramm ausführen und nur 2 Tabs “C25“ verwenden.

WICHTIGE HINWEISE
Aktivieren Sie nicht die Funktion GREEN SPIRIT – ECONOMIZER, wenn Sie den Reinigungszyklus mit 2 Tabs “C25“ ausführen.

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



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

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

F.1.4 Spezielle Reinigung

Reinigung und Funktionskontrolle des Ablaufsystems

1. Das Ablaufrohr regelmäßig reinigen und auf Verstopfungen überprüfen.

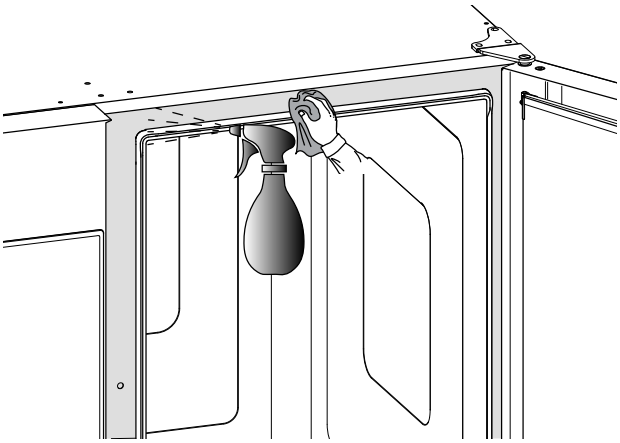
Regelmäßige Reinigung des Türbereichs

WICHTIGE HINWEISE
Es wird dringend empfohlen, dass Sie den gesamten Bereich um die Tür, die Gummidichtung und die Glasscheibe innen vor allem an den Rändern **regelmäßig** reinigen.

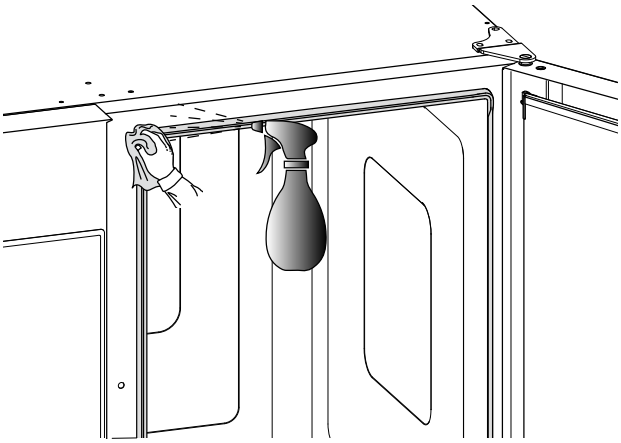
Durch das Garen können die Ofentür, die innere Glasscheibe, die Dichtung und der Bereich um die Tür durch Fettdämpfe verschmutzen, die am Ofen austreten.

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

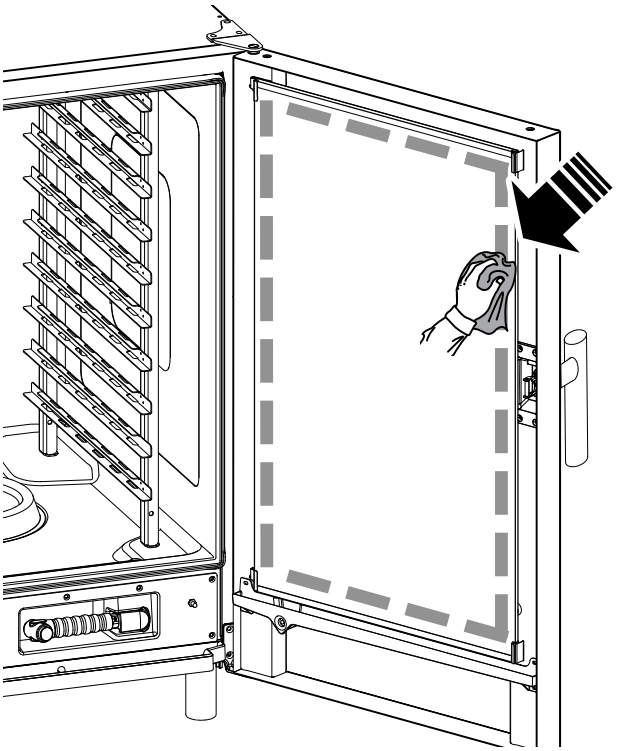
1. Reinigen Sie gewissenhaft den Ofenbereich um die Tür herum, wie in der folgenden Abbildung gezeigt:



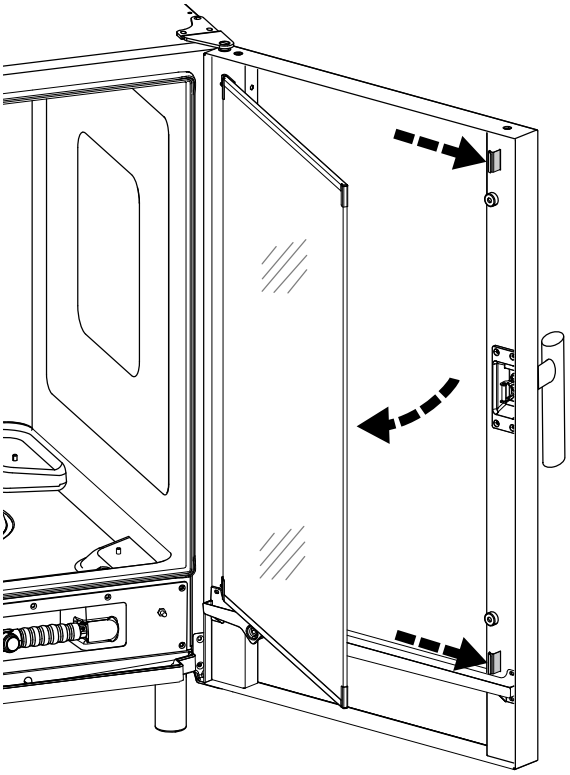
2. Reinigen Sie die gesamte Gummidichtung.



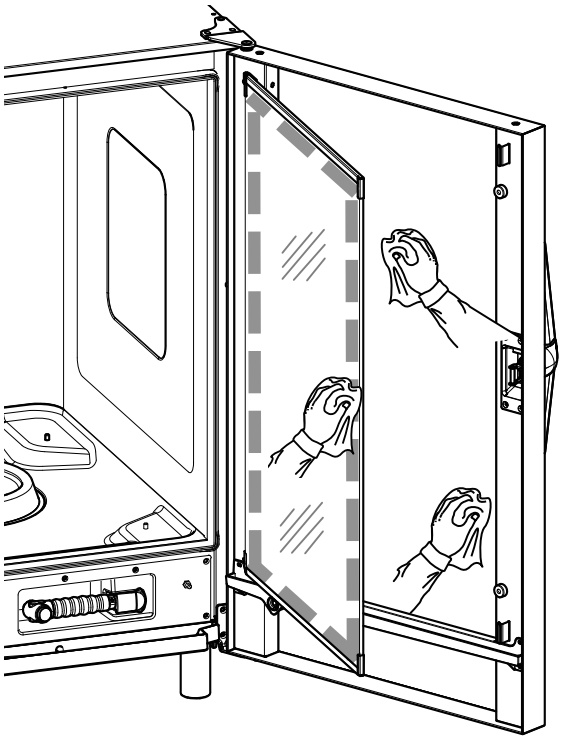
3. Reinigen Sie die Glasscheibe innen besonders an den Rändern. Siehe die nachstehende Abbildung.



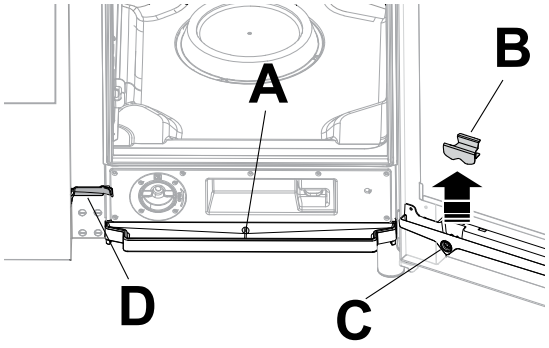
4. Öffnen Sie die Tür und drücken Sie auf die zwei oberen und unteren Befestigungsklemmen (siehe die Abbildung).



5. Reinigen Sie die andere Seite der Glastür und den Zwischenraum zwischen den beiden Türen.



6. Setzen Sie die Innenscheibe wieder in die Klemmen ein und schließen Sie die Ofentür.
7. Reinigen Sie die Ablaufleitung der Fettauffangwanne (“A“) regelmäßig mit einem Hochdruckreiniger.
   Sprühen Sie eine Reinigungslösung in die Ablaufleitung, bevor Sie sie mit dem Hochdruckreiniger durchspülen.
8. Entfernen Sie die Metallabdeckung (“B“) und reinigen Sie das Rückschlagventil (“C“) regelmäßig mit einem Hochdruckreiniger.
   Sprühen Sie eine Reinigungslösung auf das Rückschlagventil, bevor Sie es mit dem Hochdruckreiniger reinigen.



9. Reinigen Sie die kleine Rinne (“D“) regelmäßig mit der dem Gerät beiliegenden Bürste.

Kerntemperaturfühler

Der Kerntemperaturfühler sollte regelmäßig gereinigt werden, um seinen optimalen Betrieb zu gewährleisten. Der Fühler muss von Hand mit lauwarmem Wasser und Neutralseife gesäubert und dann mit klarem Wasser abgespült werden.

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.

F.1.5 Auswechslung von Verschleißteilen

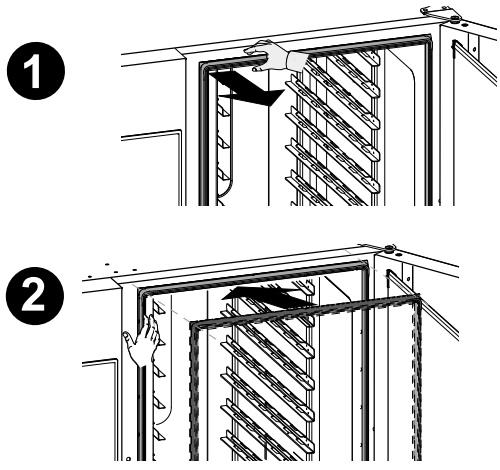
Bestimmte Teile, die bei normalem Gebrauch über einen kürzeren Zeitraum verschleißen, sind nicht von der Gewährleistung des Herstellers gedeckt.

Auswechslung der Türdichtung

Die Dichtung der Ofentür unterliegt der Alterung und verschleißt mit der Zeit. Sie sollte deshalb ausgetauscht werden, sobald Verhärtungen oder Bruchstellen festzustellen sind.

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 entlang der gesamten Aufnahme ein.



F.2 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.

F.3 Wartungsintervalle

Sämtliche Teile, die einer Wartung bedürfen, sind von der Gerätevorder- oder -rückseite zugänglich.

Die Inspektions- und Wartungsintervalle hängen von den tatsächlichen Betriebsbedingungen des Geräts und von den Umgebungsbedingungen (Staub, Feuchtigkeit usw.) ab. Es ist daher nicht möglich, genaue Zeiten für die Wartungsintervalle zu geben.

Es ist jedoch ratsam, zur Vermeidung von Betriebsunterbrechungen das Gerät sorgfältig und regelmäßig zu warten.

Zur Gewährleistung einer konstant hohen Geräteleistung sollten die Überprüfungen mit der in der Tabelle angegebenen Häufigkeit ausgeführt werden:

WICHTIGE HINWEISE
Wartungs- und Kontrollarbeiten am Gerät und seine Überholung dürfen nur von geschulten Technikern oder Mitarbeitern des Service & Support-Kundendienstes ausgeführt werden, die mit angemessener persönlicher Schutzausrüstung (Sicherheitsschuhen und Handschuhen) und geeigneten Werkzeugen und Hilfsmitteln ausgestattet sind.
Alle Arbeiten an elektrischen Geräten dürfen ausschließlich von einem Elektrotechniker oder vom Service & Support-Kundendienst ausgeführt werden.

Wartungs-, Inspektions-, Kontroll- und Reinigungsarbeiten	**Häufigkeit**	**Zuständigkeit**
Routinereinigung • Allgemeine Reinigung des Geräts und des Umgebungsbereichs.	Täglich	Bediener
Mechanische Schutzvorrichtungen • Zustandskontrolle, Überprüfung auf Verformungen, lockere oder fehlende Teile.	Jährlich	Kundendienst
Überprüfungen • Überprüfen des mechanischen Teils auf Beschädigungen oder Verformungen, Anzugsmoment der Schrauben: Überprüfung von Lesbarkeit und Zustand der Aufschriften, Aufkleber und Piktogramme und eventuelle Wiederherstellung.	Jährlich	Kundendienst
Tragkonstruktion des Geräts • Anzugsmoment der Hauptverschraubungen (Schrauben, Befestigungssysteme usw.) des Geräts.	Jährlich	Kundendienst
Sicherheitsschilder • Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitsschilder.	Jährlich	Kundendienst
Elektrische Bedienblende • Kontrolle der in der elektrischen Bedienblende verbauten elektrischen Bauteile. Kontrolle der Kabel zwischen der elektrischen Bedienblende und den Geräteelementen.	Jährlich	Kundendienst
Netzanschlusskabel und Stecker • Zustandskontrolle des Anschlusskabels (ggf. ersetzen) und der Steckdose.	Jährlich	Kundendienst
Vorbeugende Wartung • Alle Gasbauteile überprüfen (falls vorhanden).	Jährlich	Kundendienst
Vorbeugende Wartung • Eventuelle Schmutzablagerungen aus dem Geräteinneren entfernen.	Alle 6 Monate[1]	Kundendienst
Überprüfungen • Den Zustand der innen liegenden Komponenten überprüfen.	Alle 6 Monate[1]	Kundendienst
Überprüfungen • Das Ablaufsystem überprüfen und reinigen.	Alle 6 Monate[1]	Kundendienst
Generalüberholung des Geräts • Kontrolle aller Bauteile, der elektrischen Anlage und Leitungen, Überprüfung auf Korrosion, ...	Alle 10 Jahre[2]	Kundendienst

1. Unter bestimmten Umständen (z. B. intensive Nutzung des Geräts, salzhaltige Umgebungen usw.) wird empfohlen, die Arbeiten der vorbeugenden Wartung häufiger auszuführen.
2. Das Gerät wurde für eine Lebensdauer von ca. 10 Jahren geplant und gebaut. Nach Ablauf dieser Zeit (ab Inbetriebnahme des Geräts) ist eine Generalüberholung des Geräts fällig. Einige Beispiele für auszuführende Kontrollen sind nachstehend angeführt.

- Überprüfung auf oxidierte Teile oder Elektrokomponenten; bei Bedarf ersetzen und den Anfangszustand wiederherstellen;
- Überprüfung der Struktur und insbesondere der Schweißnähte;

- Überprüfung und Austausch der Bolzen und/oder Schrauben und Überprüfung auf eventuelle gelockerte Teile;
- Kontrolle der elektrischen und elektronischen Anlage;
- Überprüfungen und Funktionskontrollen der Sicherheitsvorrichtungen;
- Zustandskontrolle der vorhandenen Schutzvorrichtungen.

HINWEIS!
Es wird außerdem empfohlen, mit dem Service & Support-Kundendienst einen Vertrag für vorbeugende regelmäßige Wartungsarbeiten abzuschließen.

Demontage

- Alle Demontagearbeiten müssen bei abgeschaltetem und kaltem und von der elektrischen Versorgung getrenntem Gerät ausgeführt werden.
- Alle Arbeiten an der elektrischen Anlage dürfen ausschließlich von Elektrikern an der spannungslosen Anlage ausgeführt werden.
- Zur Ausführung dieser Arbeiten ist das Tragen von Schutzkleidung, Sicherheitsschuhen und Schutzhandschuhen vorgeschrieben.
- Bei den Demontagearbeiten und dem Transport der verschiedenen Teile ist eine minimale Bodenhöhe einzuhalten.

G FEHLERSUCHE

G.1 Störungstabelle

Im Fall einer Störung gibt der Ofen grundsätzlich eine Warn- oder Alarmmeldung aus, die den aufgetretenen Fehler beschreibt. Das betreffende Symbol bleibt sichtbar, bis das Problem behoben ist.

Warnsymbol

Alarmmeldungs-Symbol

Befolgen Sie die Anweisungen des Geräts und kontaktieren Sie bei Bedarf den Kundenservice. Denken Sie daran, dass Sie:

1. das Gerät von der Netzstromversorgung trennen.
2. Den Leitungsschutzschalter im Stromkreis vor dem Gerät ausschalten.
3. Das Gasventil (bei Gasmodellen) und den Wasserhahn zudrehen.

In einigen Fällen kann der Fehler einfach und leicht anhand der Abhilfemaßnahme in dieser Anleitung zur Fehlersuche behoben werden:

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
ACF	Warnmeldung	Luftfilter fehlt	• Kein Filter erkannt. • Mögliche Schäden an innen liegenden elektrischen und elektronischen Komponenten aufgrund des fehlenden Luftfilters.	• Den Filter wieder einbauen. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
ACUM	Stoppt den Ofen	Hauptplatine nicht erkannt.	Kommunikationsproblem mit der Hauptplatine.	• Den Ofen aus- und wieder einschalten. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
ASCH	Warnmeldung	Temperaturwarnung für das Technikfach.	• Filter verschmutzt. • Raumtemperatur zu hoch.	• 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.
BEtc	Stoppt die Reinigung	Fehler, Endphase der Reinigung dauert zu lange.	Mechanische oder elektrische Störung des Abluftventils.	Den Kundendienst anrufen.
BEto	Stoppt die Reinigung	Fehler, Anfangsphase der Reinigung dauert zu lange.	Mechanische oder elektrische Störung des Abluftventils.	Den Kundendienst anrufen.
BEtr	Warnmeldung	Temperaturanstieg des Boilers zu hoch	Der Ofen hat eine Funktionsstörung des Boilers erfasst.	• Es sind keine Garvorgänge möglich. Überprüfen Sie die Garergebnisse. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
Bhtc	Warnmeldung	Warnmeldung wegen übermäßiger Dauer des Endphase.	• Luftklappe (Zuluftventil), Getriebemotor oder Mikroschalter defekt. • Zuluftventil-Eintritt zugesetzt.	Sie können den Ofen weiter verwenden. Die Garergebnisse sind eventuell anders als üblich. • 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	Warnmeldung	Warnmeldung wegen übermäßiger Dauer der Anfangsphase.	• Luftklappe (Zuluftventil), Getriebemotor oder Mikroschalter defekt. • Zuluftventil-Eintritt zugesetzt.	Sie können den Ofen weiter verwenden. Die Garergebnisse sind eventuell anders als üblich. • 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	Stoppt den Boiler	NTC-Halbleiterrelais des Boilers (NTC4) defekt	Störung des Temperatursensors.	Der Ofen hat eine Funktionsstörung des Boilers erfasst. • Die Garergebnisse überprüfen. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
BoLt	Stoppt den Garzyklus (falls das Programm den Boiler benötigt)	Timeout für Wasserzulauf des Boilers	• Wasserversorgung (Druck/Qualität des Wassers). • Problem der elektrischen Isolierung der Wasserfüllstandssensoren.	• 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	Warnmeldung	NTC-Halbleiterrelais des Boilers (NTC4) hohe Temperatur	• Zuluftfilter verschmutzt. • Kühlgebläse defekt. • Ansaugung von warmer oder heißer Luft am Kühllufteintritt. • Ofen neben einem heißen Gerät installiert, • Dampf/Hitzeleckage im Einbaufach der Elektronik.	• Den Ofen nicht ausschalten. • Warten, bis die Temperatur abnimmt. • Den Zuluftfilter säubern. • Mit einem Papierstreifen prüfen, ob am Kühllufteintritt ein konsistenter Luftvolumenstrom feststellbar ist: Falls nicht, den Kundendienst anrufen. • Prüfen, ob die einströmende Kühlluft durch Wärmeerzeuger in der Küche beeinflusst wird (falls der Ofen neben stark erhitzten Geräten aufgestellt ist, diese Geräte außer Betrieb nehmen und den Kundendienst anrufen). • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
BSOt	Stoppt den Garzyklus	NTC-Halbleiterrelais des Boilers Übertemperatur (NTC4)	• Zuluftfilter verschmutzt. • Kühlgebläse defekt. • Ansaugung von warmer oder heißer Luft am Kühllufteintritt. • Ofen neben einem heißen Gerät installiert, • Dampf/Hitzeleckage im Einbaufach der Elektronik.	Der Ofen kann im Notbetriebsmodus weiterbetrieben werden: Die Garzyklen verwenden dann den Boiler nicht. • Den Ofen nicht ausschalten. • Warten, bis die Temperatur abnimmt. • Den Zuluftfilter säubern. • Mit einem Papierstreifen prüfen, ob am Kühllufteintritt 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
Cdo	Stoppt die Reinigung	Reinigungsschublade nicht vorhanden.	• Die Reinigungsschublade wurde nicht oder nicht vorschriftsgemäß in ihr Gehäuse eingesetzt. • Die Detektionseinrichtungen (Haftmagnet bzw. Reedschalter) sind defekt.	Der Ofen kann weiterhin zum Garen verwendet werden, doch der Reinigungszyklus sollte erst wieder durchgeführt werden, nachdem die Schublade eingebaut wurde. • Sicherstellen, dass Reinigungsschublade korrekt in ihr Gehäuse eingesetzt ist und die Detektionseinrichtungen anspricht. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Ofen von Hand reinigen und den Kundendienst anrufen.
CFbL	Warnmeldung	Kühlgebläse defekt	• Kühlgebläsemotor Überlast durch Schmutz oder Oxidation • Sonstige elektrische bzw. mechanische Störungen	Der Ofen ist betriebsbereit, bis die Elektronik die kritische Temperatur erreicht. Den Kundendienst anrufen.
CntC	Stoppt den Garvorgang	NTC-Halbleiterrelais der Kammer defekt (NTC3)	• Stecker defekt. • NTC-Temperaturfühler defekt. • Platine defekt.	• Den Ofen neu starten. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
CPUA	Stoppt den Ofen	ACS-Mikroschalter liefert kein Signal.	Platine defekt.	• Den Ofen neu starten. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
CPUt	Stoppt den Ofen	TC-Mikroschalter liefert kein Signal.	Platine defekt.	• Den Ofen neu starten. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
CSHt	Warnmeldung	NTC-Halbleiterrelais der Kammer Übertemperatur (NTC3)	• Zuluftfilter verschmutzt. • Kühlgebläse defekt. • Ansaugung von warmer oder heißer Luft am Kühllufteintritt. • Ofen neben einem heißen Gerät installiert, • Dampf/Hitzeleckage im Einbaufach der Elektronik.	• Den Ofen nicht ausschalten. • Warten, bis die Temperatur abnimmt. • Den Zuluftfilter säubern. • Mit einem Papierstreifen prüfen, ob am Kühllufteintritt 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	Stoppt den Garzyklus	NTC-Halbleiterrelais der Kammer Übertemperatur (NTC3)	• Zuluftfilter verschmutzt. • Kühlgebläse defekt. • Ansaugung von warmer oder heißer Luft am Kühllufteintritt. • Ofen neben einem heißen Gerät installiert, • Dampf/Hitzeleckage im Einbaufach der Elektronik.	Der Ofen kann im Notbetriebsmodus weiterbetrieben werden: Die Garzyklen verwenden dann den Boiler nicht. • Den Ofen nicht ausschalten. • Warten, bis die Temperatur abnimmt. • Den Zuluftfilter säubern. • Mit einem Papierstreifen prüfen, ob am Kühllufteintritt 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	Stoppt den Boiler	Den Boiler reinigen	Kalkablagerungen im Boiler	Ein Reinigungsprogramm einschließlich Klarspül- und Entkalkungsprogramm ausführen und nur 2 Tabs C25 verwenden. (Die Vorgehensweise gemäß Gebrauchsanleitung einhalten.)

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
EbOL	Stoppt den Zyklus bzw. das Vorheizen	Boiler Thermoelement defekt	• Stecker defekt. • TC-Sensor defekt. • Platine defekt.	Der Ofen kann weiter ohne Vorheizen betrieben werden (die Garergebnisse überprüfen). • Den Kundendienst über den Defekt informieren.
EbYP	Warnmeldung	Sensor der Dampfabzugstemperatur Defekt.	• Stecker defekt. • TC-Sensor defekt. • Platine defekt.	Der Ofen kann weiter betrieben werden; eventuell erhöht sich der Wasserverbrauch. Den Kundendienst anrufen.
ECEd	Stoppt den Zyklus	Unteres Thermoelement der Kammer defekt	• Stecker defekt. • TC-Sensor defekt. • Platine defekt.	Der Ofen kann nur mit 100 ℃ Garzyklen weiter betrieben werden. Den Kundendienst anrufen.
ECEu	Stoppt den Zyklus	Unteres Thermoelement der Kammer defekt	• Stecker defekt. • TC-Sensor defekt. • Platine defekt.	Der Ofen kann nur mit 100 ℃ Garzyklen weiter betrieben werden. Den Kundendienst anrufen.
EH2O	Stoppt den Ofen	Wassermenge stimmt nicht mit Zustand der Ventile überein.	• Wasserzulaufventil geschlossen oder teilweise geschlossen. • Vorübergehender Ausfall des Wasserzulaufdrucks. • Durchflussmesser defekt. • Störung der Wasserversorgung.	Der Ofen kann weiter betrieben werden (die Garergebnisse überprüfen). • 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	Stoppt den Garvorgang mit Dampf über 100 ° C ℃	Störung des Sauerstoffsensors erfasst	• Lambda-Sensor defekt.	Der Ofen kann mit Dampf unter 100 °C weiter verwendet werden. ℃ • Die Ergebnisse des Dampfgarens sind eventuell anders als üblich. • Den Kundendienst anrufen, falls die Garergebnisse konstant unzureichend sind.
EntC	Stoppt den Ofen	NTC-Temperaturfühler des Technikfachs defekt (NTC1)	• Stecker defekt. • TC-Sensor defekt. • Platine defekt.	Temperatursensor der Elektronikplatine schadhaft. • Garen nicht möglich. • Den Kundendienst anrufen.
Eotd	Warnmeldung	Übertemperatur oder Wasserleckage	Möglicher Wassermangel im Ablaufsystem.	• Prüfen, ob die Wasserversorgung des Ofens in Ordnung ist. • Etwas Wasser auf den Kammerfilter im Boden gießen. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
Eprb	Stoppt den Ofen im Kerntemperatur-Garmodus	Kerntemperaturfühler defekt	• Fehlgebrauch des Kerntemperaturfühlers (zum Beispiel abgerissenes oder gequetschtes Kabel). • Stecker defekt. • Fühler defekt. • Platine defekt.	Es können zeitgesteuerte Garzyklen ausgeführt werden (ohne Kerntemperaturfühler). • Falls verfügbar, den externen Kerntemperaturfühler mit USB-Anschluss verwenden. • Den Kundendienst anrufen, um die Kerntemperatur-Garfunktion wiederherstellen zu lassen.
Ertc	Warnmeldung	Problem der Systemuhr	Störung der Software oder Hardware (zum Beispiel Pufferbatterie der Systemuhr verbraucht).	Es ist möglich, dass bestimmte Funktionen nicht verfügbar sind (zum Beispiel HCCP). • Den Kundendienst anrufen.
ESCH	Stoppt den Ofen	Übertemperatur im Technikfach	• Filter verschmutzt. • Raumtemperatur zu hoch.	• Die Raumtemperatur überprüfen. Dabei berücksichtigen, dass der Ofen Frischluft benötigt, um das Einbaufach der Elektronikkomponenten zu kühlen. • Den Filter säubern. • Den Ofen vor dem Garen abkühlen lassen. • Den Kundendienst anrufen, falls die Störung erneut auftritt.
EStd	Warnmeldung	NTC-Temperaturfühler des Wasserablaufs defekt	• Stecker defekt • NTC-Temperaturfühler defekt • Platine defekt	Der Ofen funktioniert weiterhin. • Den Kundendienst anrufen, um die Störung beheben zu lassen.

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
Etb	Stoppt den Zyklus / Boiler	Ansprechen des Boiler-Sicherheits-thermostats. Über-temperatur im Boiler.	• Kein Wasser im Boiler. • Kalkablagerungen im Boiler. • TC-Fühler falsch eingesetzt. • Kugel oder Kapillarrohr des Sicherheitsthermo-stats schadhaft. • Wärmeleckage in den Gehäusebereich des Sicherheitsthermostats. • Parameter BOT zu hoch eingestellt. • Raumtemperatur <5 °C.	Der Ofen erzeugt keinen Dampf mit dem Boiler. Es wird ein alternatives Gerät verwendet, die Leistung ist jedoch verringert. • Den Kundendienst anrufen, um den ein-wandfreien Betrieb des Boilers wiederherstellen zu lassen.
EtC	Stoppt den Ofen	Sicherheitsthermostat der Kammer wird aus-gelöst. Übertempera-tur in der Kammer.	• Die Kammer ist verschmutzt. • Parameter COT zu hoch eingestellt. • Kugel oder Kapillarrohr des Sicherheitsthermo-stats schadhaft. • Bei stark erwärmtem Gerät ist der Motorlüfter blockiert. • Der TC-Temperatursen-sor liefert fehlerhafte Messwerte. • Wärmeleckage in den Gehäusebereich des Sicherheitsthermostats. • Raumtemperatur <5 °C.	Die Ofenkammer von Hand reinigen und den Kundendienst anrufen.
EtUb	Stoppt die Boilerzyk-len	Boiler Übertemperatur	• Kein Wasser im Boiler (nur elektrisch beheizte Geräte). • Kalkablagerungen im Boiler. • Parameter BOT zu nied-rig eingestellt.	• Warten, bis der Boiler abgekühlt ist (der Alarm ETUB wird quittiert). • Ein Reinigungsprogramm einschließlich Klarspül- und Entkalkungsprogramm aus-führen und nur 2 Tabs C25 verwenden. (Die Vorgehensweise gemäß Gebrauchsanlei-tung einhalten.) • Falls der Alarm erneut auftritt, den Boiler noch einmal entkalken. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
EtUC	Stoppt den Ofen	Übertemperatur in der Kammer	• Die Kammer ist verschmutzt. • Parameter BOT niedrig eingestellt.	• Ein Kühlprogramm aufrufen. Falls dies nicht möglich ist, die Tür öffnen und den Ofen abkühlen lassen. Die Kammer säubern. • Sobald die Temperatur abgesunken ist, kann ein neues Garzyklus gestartet werden. • Falls das Problem erneut auftritt, den Kun-dendienst anrufen.
FA8H	Stoppt den Ofen nach Abschluss des Garzyklus	Der Ofen ist 8 Stun-den lang ohne Frischluftfilter gelaufen.	Fehlgebrauch	Den Frischluftfilter wieder einbauen; vorher überprüfen, ob er einwandfrei sauber ist. Falls der Filter verloren gegangen ist, den Kunden-dienst anrufen.
FDXX (XX = 00 - 17)	Stoppt den Ofen	Unterer Motor der Kammer defekt	Diagnose anhand des angezeigten Fehlercodes (eine Zahl von 00 bis 17).	Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Ofen von Hand reinigen und den Kundendienst anrufen.
FILS	Stoppt die Boilerzyk-len	Wasserstand im Boiler nicht in der vor-geschriebenen Zeit erreicht.	• Wasserzulaufventil geschlossen oder teil-weise geschlossen. • Vorübergehender Aus-fall des Wasserzulaufdrucks. • Boiler Wasserfüllstands-sensor defekt • Boilerleckage: Ablass-ventil oder Bruch.	• Sicherstellen, dass das Wasserzulaufventil vollständig geöffnet und der Wasserfilter nicht zugesetzt ist (bei Bedarf reinigen). • Der Ofen kann im Modus Konvektionsgaren weiterbetrieben werden. • Selbst wenn die Wasserleitung kein Wasser liefert, kann der Ofen im Notbetriebsmodus weiterbetrieben werden. • Den Kundendienst anrufen, um den ein-wandfreien Betrieb des Boilers wiederherstellen zu lassen.

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
FSnr	Warnmeldung	Kühlgebläse Störung	• Zuluftfilter verschmutzt • Kühlgebläse defekt	• Den Zuluftfilter säubern. • Mit einem Papierstreifen prüfen, ob am Kühllufteintritt 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 anrufen.
GbbU	Stoppt den Boiler	Boiler-Gasbrenner blockiert	• Luft in Gaszufuhr. • Gaszufuhr geschlossen. • Störung der Stromversorgung des Brennersystems. • Brennersystem interner Defekt.	Der Ofen kann im Modus Konvektionsgaren und im Modus Dampfgaren weiterbetrieben werden. So stellen Sie den einwandfreie Betrieb des Boilers wieder her: • Den Ofen aus- und wieder einschalten. • Falls der Fehler beim Programmstart auftritt, den Kundendienst anrufen. • Falls der Fehler nach 5 Zündversuchen auftritt: 1. Prüfen, ob das Hauptventil der Gasversorgung geöffnet ist. 2. Den Fehler quittieren und einen neuen Programmstart versuchen. 3. Falls das Problem weiterhin besteht, den Ofen aus- und wieder einschalten und einen neuen Programmstart versuchen. 4. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
GbCd	Zyklus unterbrochen	Unterer Brenner der Kammer blockiert	• Luft in Gaszufuhr. • Gaszufuhr geschlossen. • Störung der Stromversorgung des Brennersystems. • Brennersystem interner Defekt.	Der Ofen funktioniert nicht, solange der einwandfreie Betrieb des Brenners nicht wiederhergestellt wird. So stellen Sie den einwandfreien Betrieb wieder her: • Den Ofen aus- und wieder einschalten. • Falls der Fehler beim Programmstart auftritt, den Kundendienst anrufen. • Falls der Fehler nach 5 Zündversuchen auftritt: 1. Prüfen, ob das Hauptventil der Gasversorgung geöffnet ist. 2. Den Fehler quittieren und einen neuen Programmstart versuchen. 3. Falls das Problem weiterhin besteht, den Ofen aus- und wieder einschalten und einen neuen Programmstart versuchen. 4. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
GbCU	Zyklus unterbrochen	Oberer Brenner der Kammer blockiert	• Luft in Gaszufuhr. • Gaszufuhr geschlossen. • Störung der Stromversorgung des Brennersystems. • Brennersystem interner Defekt.	Der Ofen funktioniert nicht, solange der einwandfreie Betrieb des Brenners nicht wiederhergestellt wird. So stellen Sie den einwandfreien Betrieb wieder her: • Den Ofen aus- und wieder einschalten. • Falls der Fehler beim Programmstart auftritt, den Kundendienst anrufen. • Falls der Fehler nach 5 Zündversuchen auftritt: 1. Prüfen, ob das Hauptventil der Gasversorgung geöffnet ist. 2. Den Fehler quittieren und einen neuen Programmstart versuchen. 3. Falls das Problem weiterhin besteht, den Ofen aus- und wieder einschalten und einen neuen Programmstart versuchen. 4. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
GrCo	Stoppt den Reinigungszyklus	Ventil der Fettauffangwanne geöffnet.	Fehlgebrauch	Vor dem Neustart des Reinigungszyklus unbedingt das Ablassventil der Fettauffangwanne zudrehen.
HdXX (XX = 01-26)	Stoppt den Ofen	Einschaltung der Ventile bzw. Pumpen	Diagnose anhand des angezeigten Fehlercodes (eine Zahl von 01 bis 26).	Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den auf dem Display angezeigten Anweisungen folgen. Falls das Problem weiterhin besteht, den Ofen von Hand reinigen und den Kundendienst anrufen.
HFnI	Warnmeldung	Befeuchter funktioniert nicht	• Wassermangel. • Dampferzeuger-Leitungssystem zugesetzt.	Der Ofen hat eine Störung des Befeuchters (Dampferzeuger) erfasst. Nachweisen, dass das Wasserzulaufventil vollständig geöffnet und der Wasserfilter nicht zugesetzt ist. Bei Bedarf reinigen. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
HFnI	Stoppt den Befeuchter	Befeuchter funktioniert nicht	• Wassermangel. • Dampferzeuger-Leitungssystem zugesetzt.	Der Ofen hat eine Störung des Befeuchters (Dampferzeuger) erfasst. Das Konvektionsgaren ist nicht möglich. Nachweisen, dass das Wasserzulaufventil vollständig geöffnet und der Wasserfilter nicht zugesetzt ist. Bei Bedarf reinigen. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
Htd	Stoppt den Ofen	Ablasstemperatur über dem Sicherheitsgrenzwert	Möglicher Wassermangel im Ablaufsystem.	• Prüfen, ob die Wasserversorgung des Ofens in Ordnung ist. • Etwas Wasser auf den Kammerfilter im Boden gießen. • Warten, bis die blinkende Alarmanzeige verlöscht. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
LPIn	Stoppt den Zyklus	Boiler Füllstandssensor defekt	• Feuchte Kalkablagerungen bewirken einen Kurzschluss der Füllstandssensoren im Boiler. • Isolationsprobleme der Boiler-Füllstandssensoren	Der Ofen kann im Modus Konvektionsgaren oder Dampferzeugung weiterbetrieben werden. • Wasserstand im Boiler nicht korrekt: 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	Stoppt den Ofen	Kommunikationsstörung des unteren Inverters	• Störung des Motor-Inverters. • Anschluss oder elektrisches Problem.	Kommunikationsfehler mit Inverter des unteren Motors der Kammer. • Versuchsweise den Ofen aus- und wieder einschalten. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
MCtM	Stoppt den Ofen	Kommunikationsstörung des oberen Inverters	• Störung des Motor-Inverters. • Anschluss oder elektrisches Problem.	Kommunikationsfehler mit Inverter des oberen Motors der Kammer. • Versuchsweise den Ofen aus- und wieder einschalten. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
PFAC	Stoppt den Ofen	Voreingestelltes Parameter-Mapping schadhaft.	Störung der Software oder Hardware.	• Versuchsweise den Ofen aus- und wieder einschalten. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
SbbU	Stoppt den Gasboiler	Gebläsedrehzahl des Gasboilers nicht korrekt	• Brenner-Gebläsemotor Überlast durch Schmutz oder Oxidation • Sonstige elektrische bzw. mechanische Störungen	Brennergebläse erreicht nicht die erforderliche Drehzahl. Den Kundendienst anrufen.

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
SbCd	Stoppt den Zyklus Stoppt den Zyklus bzw. das Konvektionsgaren	Gebläsedrehzahl des unteren Gasbrenners der Kammer nicht korrekt	• Brenner-Gebläsemotor Überlast durch Schmutz oder Oxidation • Sonstige elektrische bzw. mechanische Störung.	Brennergebläse erreicht nicht die erforderliche Drehzahl. Den Kundendienst anrufen.
SbCU	Stoppt den Zyklus bzw. das Konvektionsgaren	Gebläsedrehzahl des oberen Gasbrenners der Kammer nicht korrekt	• Brenner-Gebläsemotor Überlast durch Schmutz oder Oxidation • Sonstige elektrische bzw. mechanische Störung.	Brennergebläse erreicht nicht die erforderliche Drehzahl. Öfen mit Boiler können Lebensmittel im Dampfgarmodus bei 100 °C garen. Um die komplette Funktionsweise des Ofens wiederherstellen zu lassen, den Kundendienst anrufen.
SLUS	Stoppt die Boilerzyklen	Wasserstand im Boiler nicht in der vorgeschriebenen Zeit erreicht.	• Wasserzulaufventil geschlossen oder teilweise geschlossen. • Vorübergehender Ausfall des Wasserzulaufdrucks. • Boiler Wasserfüllstandssensor defekt • Boilerleckage: Ablassventil oder Bruch.	• Sicherstellen, dass das Wasserzulaufventil vollständig geöffnet und der Wasserfilter nicht zugesetzt ist. Bei Bedarf reinigen. • Der Ofen kann im Modus Konvektionsgaren weiterbetrieben werden. • Selbst wenn die Wasserleitung kein Wasser liefert, kann der Ofen im Notbetriebsmodus weiterbetrieben werden. • Den Kundendienst anrufen, um den einwandfreien Betrieb des Boilers wiederherstellen zu lassen.

Falls das Problem nach den oben beschriebenen Überprüfungen weiterhin besteht, unter Angabe der folgenden Informationen den Service & Support-Kundendienst kontaktieren:

A. Art der Störung.
B. PNC (Produktionscode) des Gerätes.
C. Die Ser.nr. (Seriennummer des Gerätes).

HINWEIS!
Produktionscode und Seriennummer sind unerlässlich, um den Gerätetyp und das Produktionsdatum feststellen zu können.

H WEITERE INFORMATIONEN

H.1 Ergonomische Funktionen

H.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 reellen Benutzern durchgeführt. Das Gerät erfüllt folglich die ergonomischen Akzeptanzkriterien, die von den einschlägigen Normen gefordert werden.

H.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.

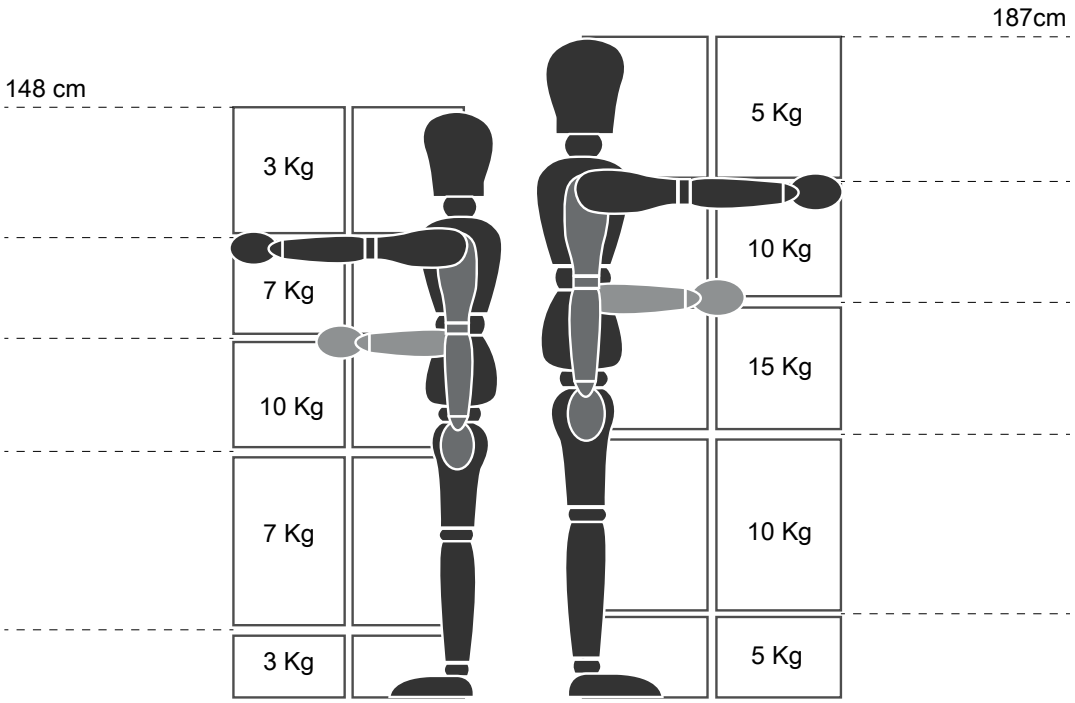
Das Beladen und Entladen der Trays und die Interaktion mit dem Gerät können ungünstige Körperhaltungen und die Handhabung großer Gewichte erfordern – wir haben daher versucht, diese typischen Aspekte Ihrer täglichen Arbeit zu minimieren.

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

1	Blast Chiller 50Kg	Oven 10G + Base

2 Blast Chiller 100Kg Oven 20G

3 Blast Chiller 30Kg + Oven 6G Oven 6G + Oven 10G

H.1.2.1Empfehlungen 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.**

I ENTSORGUNG DES GERÄTS

I.1 Entsorgung

Am Ende seiner Lebensdauer ist das Gerät umweltgerecht zu entsorgen. Die Türen müssen vor der Entsorgung des Gerätes abgebaut werden.

Eine Zwischenlagerung von Sondermüll ist bis zur endgültigen Entsorgung und/oder dauerhaften Lagerung zulässig. Auf jeden Fall müssen die im Verwendungsland diesbezüglich geltenden Gesetze eingehalten werden.

I.2 Zerlegen des Geräts

Vor der Entsorgung des Geräts muss sein Zustand sorgfältig überprüft und bewertet werden, ob tragende Teile während der Demontage nachgeben oder brechen könnten.

Bei der Entsorgung der Geräteteile müssen diese je nach ihrer Zusammensetzung sortenrein getrennt werden (z. B. Metalle, Öle, Fette, Kunststoff, Gummi usw.).

In verschiedenen Ländern gelten unterschiedliche Gesetze, daher sind die gesetzlichen und behördlichen Vorschriften des Landes zu beachten, in dem die Entsorgung erfolgt.

Im Allgemeinen ist das Gerät an spezialisierten Sammel- und Entsorgungsstellen abzugeben.

Bei der Demontage des Geräts die Bestandteile je nach ihrer chemischen Zusammensetzung zusammenfassen, wobei darauf zu achten ist, dass sich im Kompressor Schmieröl und Kältemittel befinden, die aufgefangen und wiederverwertet werden können, und dass es sich bei den Bestandteilen des Kühlbereichs um Sondermüll handelt.

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

HINWEIS!
Bei der Entsorgung des Geräts müssen alle Kennzeichnungen, die vorliegende Anleitung und sonstige Gerätedokumente vernichtet werden.