

# Inhaltsverzeichnis

<b>1 Hinweise</b>	<b>76</b>
1.1 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	76
1.2 Dieses Bedienungshandbuch	76
1.3 Zweck des Gerätes	76
1.4 Allgemeine Sicherheitshinweise	76
1.5 Haftung des Herstellers	77
1.6 Typenschild	77
1.7 Entsorgung	77
<b>2 Beschreibung</b>	<b>78</b>
2.1 Allgemeine Beschreibung	78
2.2 Bedienblende	79
2.3 Weitere Teile	79
<b>3 Gebrauch</b>	<b>80</b>
3.1 Hinweise	80
3.2 Erster Gebrauch	81
3.3 Gebrauch des Backofens	82
<b>4 Reinigung und Wartung</b>	<b>88</b>
4.1 Hinweise	88
4.2 Reinigung der Oberflächen	88
4.3 Tägliche Reinigung	88
4.4 Flecken oder Speiserückstände	88
4.5 Ausbau der Backofentür	88
4.6 Reinigung der Türverglasung	89
4.7 Ausbau der Innenverglasung	89
4.8 Reinigung des Ofeninneren	90
4.9 Außergewöhnliche Wartung	91
4.10 Wenn das Gerät nicht funktioniert	93
<b>5 Installation</b>	<b>94</b>
5.1 Elektrischer Anschluss	94
5.2 Hydraulischer Anschluss	95
5.3 Positionierung	95

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes wie neu erhalten zu können. Weitere Informationen zu den Produkten sind auf der Internetseite [www.smegfoodservice.com](http://www.smegfoodservice.com) verfügbar



## 1 Hinweise

### 1.1 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

#### Hinweise



Allgemeine Informationen über dieses Bedienungshandbuch, die Sicherheit und die Entsorgung.

#### Beschreibung



Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

#### Gebrauch



Informationen über den Gebrauch des Gerätes und der Zubehörteile, Ratschläge zum Garen.

#### Reinigung und Wartung



Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

#### Installation



Informationen für den qualifizierten Techniker: Installation, Inbetriebsetzung und Abnahmeprüfung.



Sicherheitshinweise



Information



Empfehlung

1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.

### 1.2 Dieses Bedienungshandbuch

Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.

### 1.3 Zweck des Gerätes

Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Geschäftsbereichen bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.

Die Verwendung dieses Gerätes ist Personen mit eingeschränkten körperlichen und geistigen Fähigkeiten (sowie Kindern) oder Personen, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, nicht erlaubt, es sei denn, sie werden von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen und beaufsichtigt.

### 1.4 Allgemeine Sicherheitshinweise

Zu Ihrer Sicherheit und um Schäden an dem Gerät zu vermeiden, die folgenden allgemeinen Sicherheitshinweise beachten. Im Allgemeinen

- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.
- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Ist das Netzkabel beschädigt, muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der dasselbe austauschen wird.



## Für dieses Gerät

- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Es muss vermieden werden, sich an die offene Tür anzulehnen oder sich darauf zu setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.
- Dieses Gerät darf nicht als Raumheizer benutzt werden.

## 1.5 Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes,
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuches,
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten,
- die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.

## 1.6 Typenschild

Das Typenschild enthält die technischen Angaben, die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

## 1.7 Entsorgung



Dieses Gerät muss getrennt von anderen Abfällen gesammelt werden (Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Dieses Gerät enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

Um das Gerät zu entsorgen:

- Die Türen entfernen und die Zubehörteile (Roste und Backbleche) in ihrer jeweiligen Gebrauchslage lassen. Dadurch wird verhindert, dass sich spielende Kinder in dem Gerät einschließen können.
- Das Netzkabel abschneiden und es zusammen mit dem Stecker entfernen.



## Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Das Netzkabel von der elektrischen Anlage trennen.
- Das Gerät bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder es beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben.

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt.

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



## Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

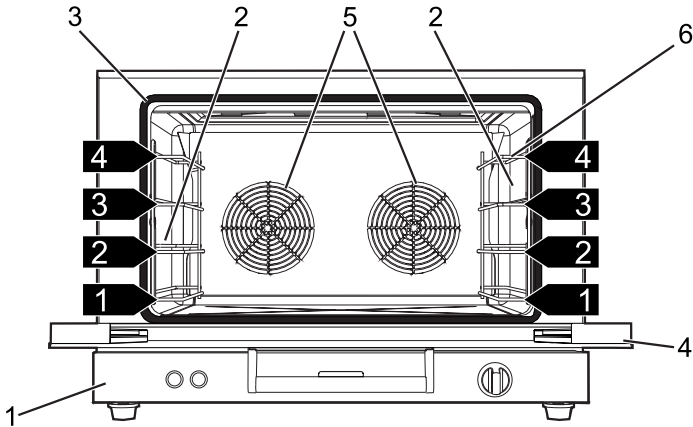
- Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Vermeiden, dass Kinder mit den Plastikbeuteln der Verpackung spielen.



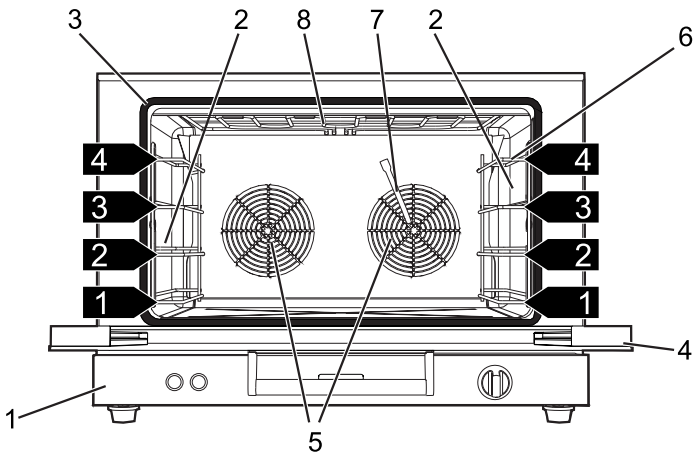
# Beschreibung

## 2 Beschreibung

### 2.1 Allgemeine Beschreibung



**Basismodell**



**Modell mit Grillheizung und Befeuchtungssystem**

1 Bedienblende

2 Lampe

3 Dichtung

4 Tür

5 Kühlgebläse

6 Halterahmen für Roste/Backbleche

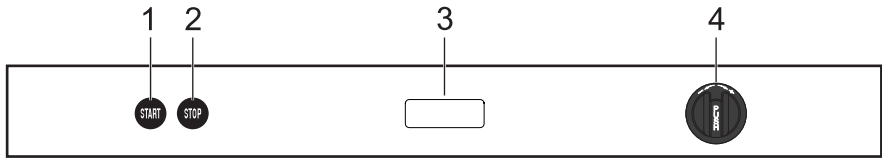
7 Wasserzufuhrleitung

8 Grillheizung

1,2,3... Schiene des Rahmens



## 2.2 Bedienblende



Basismodell / Modell mit Grillheizung und Befeuchtungssystem

### START-Taste (1)

Mittels dieser Taste können die Garvorgänge aktiviert oder ein schneller Kühlzyklus an ihrem Ende ausgeführt werden. Beim Feucht-Modell wird der manuelle Befeuchtungszyklus gestartet.

### STOP-Taste (2)

Mittels dieser Taste können die Garvorgänge zu einem beliebigen Zeitpunkt abgebrochen werden.

### Display (3)

Ermöglicht die Anzeige des gewählten Programms und der entsprechenden Garparameter.

### Drehknebel zur Programmauswahl (4)

Auswahl des Garprogramms und Änderung der eingestellten Parameter, wie Temperatur und Dauer.

## 2.3 Weitere Teile

### Schienen zur Positionierung

Das Gerät verfügt über Schienen zur Positionierung von Backblechen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet (siehe 2.1 Allgemeine Beschreibung).

### Innere Belüftung

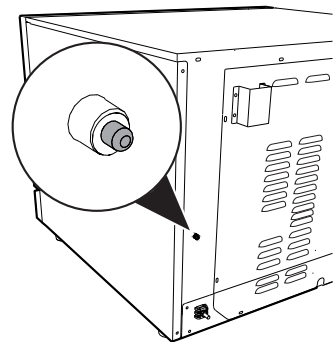
Der Betrieb der gegenläufigen Lüfter wird beim Öffnen der Tür automatisch deaktiviert und bei ihrem Schließen fortgesetzt.

### Backofenbeleuchtung

Die Backofenbeleuchtung schaltet sich ein, wenn man die Tür öffnet (je nach Modell) oder eine beliebige Funktion wählt.

### Sicherheitsthermostat

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die bei Funktionsstörungen ausgelöst wird. Zum Rücksetzen der Sicherheitsvorrichtungen die Taste auf der Rückseite verwenden.



Nach dem Eingriff des Sicherheitsthermostaten muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der eine Prüfung eventueller Störungen ausführen wird.



## 3 Gebrauch

### 3.1 Hinweise



#### Hohe Temperatur im Inneren des Backofens bei der Verwendung **Verbrennungsgefahr**

- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Während des Verstellens von Speisen die Hände mit Wärmeschutzhandschuhe schützen.
- Die Heizwiderstände im Inneren des Backofens nicht berühren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Kinder vom Ofen fern halten, während dieser in Betrieb ist.
- Wenn Speisen bearbeitet werden müssen oder am Ende des Garvorgangs, die Tür 5 cm öffnen, den Dampf austreten lassen, dann die Tür komplett öffnen.



#### Hohe Temperatur im Inneren des Backofens bei der Verwendung **Brand- oder Explosionsgefahr**

- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Backofens aufbewahren bzw. benutzen.
- Keine Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter im Backofen verwenden.
- Den Backofen während des Garvorgangs von Speisen, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.



#### Unsachgemäßer Gebrauch **Gefahr von Schäden an der emaillierten Beschichtung**

- Den Backofenboden mit Alufolie oder Stanniolpapier nicht abdecken.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backofens nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche auf den Backofenboden stellen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.



## Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an dem Gerät

- Das Wasser, das zum Dampfgaren verwendet wird, muss eine Wasserhärte von nicht mehr als 10-11 °F haben. Nur mit einem Wasserenthärter aufbereitetes Leitungswasser verwenden.

## 3.2 Erster Gebrauch

1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder im Ofen selbst entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes (falls vorhanden) entfernen und waschen (siehe 4 Reinigung und Wartung).
4. Das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

## Einstellung der Leistung



Die Einstellung der Leistung muss beim erstmaligen Anschluss des Gerätes vorgenommen werden. Der eingestellte Wert wird gespeichert und automatisch bei jedem weiteren Einschalten des Backofens verwendet.

Beim erstmaligen Anschluss des Backofens zeigt das Display den Wert der maximalen Leistungsaufnahme blinkend an.



Sollte den Parameter schon eingestellt sein und eine Änderung der Einstellung der maximalen Leistungsaufnahme nötig sein, den Drehknebel bei „OFF-Stellung“ mindestens 3 Sekunden lang drücken.

1. Den Drehknebel auf **+**/**-** drehen, um die maximale Leistungsaufnahme auszuwählen.



Einstellbare Leistungen  
dreiphasiger Anschluss  
8.3 kW ; 5.5 kW ; 3.0  
einphasiger/zweiphasiger  
Anschluss  
5.5 kW ; 3.0 kW

2. Den Drehknebel drücken, um die Auswahl zu bestätigen.



## 3.3 Gebrauch des Backofens



Der Backofen ist für einen maximalen Inhalt von 12 kg bemessen.



Wenn es während des Garvorgangs notwendig ist, die Tür des Gerätes zu öffnen, wird der Garvorgang unterbrochen, die Anzeige **door** erscheint auf dem Display und ein akustisches Signal wird ausgesendet. Beim erneuten Schließen der Tür setzt das Gerät den Garvorgang fort.

### Programmauswahl

Dieses Gerät ermöglicht die Auswahl von 40 Garprogrammen:

- 38 Programmen, die nach Wunsch des Benutzers bearbeitet und gespeichert werden können.
- 1 Programm zum Vorwärmen mit verzögertem Start P39.
- 1 manuelles Programm P40.



#### Basismodell:

- P01:P38 Thermoventilator-Funktionen.

#### Modell mit Grill und Befeuchtungssystem:

- P01:P28 Thermoventilator-Funktionen
- P29:P33 Funktionen mit statischem Grill
- P34:P38 Funktionen Grill mit Umluft

### Option Befeuchtung (nur bei einigen Modellen)

Für jedes Thermoventilator-Programm (mit Ausnahme von P39) können 3 verschiedene Befeuchtungsgrade eingestellt werden. Jeder eingestellten Stufe entspricht eine Pausenzeit zwischen den einzelnen Befeuchtungszyklen.



Befeuchtungsmodus:

- H0 keine Befeuchtung
- H1 (niedrige Stufe) 8' Pause
- H2 (mittlere Stufe) 5' Pause
- H3 (höchste Stufe) 2' Pause



Der Befeuchtungszyklus beginnt 2 Minuten nach dem Start des Garvorgangs, um die komplette Stabilisierung der Backofentemperatur zu ermöglichen.

Die Taste **START** gedrückt halten, um das Innere des Backofens während eines Garvorgangs manuell zu befeuchten.



Die Taste **START** jedesmal max. 3 Sekunden gedrückt halten.





## Änderung / Speicherung eines Thermoventilator-Programms

1. Den Drehknebel auf **+**/**-** drehen, um das zu speichernde / ändernde Programm zu wählen.
2. Den Drehknebel 3 Sek. gedrückt halten: Das Display zeigt die Gartemperatur an, die für das Programm eingestellt wurde.
3. Den Drehknebel auf **+**/**-** drehen, um die Gartemperatur einzustellen.
4. Den Drehknebel drücken. Das Display zeigt die Garzeit an.
5. Den Drehknebel auf **+**/**-** drehen, um die Gardauer einzustellen (von 1 bis 99 Min.).

### Beim Basismodell:

6. Den Drehknebel drücken, um die Phase der Einstellung und des Speicherns der Daten zu verlassen. Auf dem Display erscheint die Meldung **PEnd** und die Parameter werden gespeichert.
7. Nach 3 Sekunden zeigt das Display die eingestellten Parameter nacheinander an.
8. Um zum Status „OFF“ zurückzukehren, die Taste **STOP** 4 Sek. gedrückt halten.

### Beim Feucht-Modell:

6. Den Drehknebel zur Programmauswahl drücken. Das Display zeigt den Befeuchtungsgrad an.
7. Den Drehknebel zur Programmauswahl auf **+**/**-** drehen, um den Befeuchtungsgrad (H0, H1...) einzustellen. Bei nicht gewünschter

Befeuchtung des Backofens stellen Sie den Drehknebel auf H0.



Wird eine Temperatur eingestellt, die unter 110°C liegt, kann kein Befeuchtungsgrad ausgewählt werden.

8. Den Drehknebel drücken. Im Display wird die Dauer des Grillvorgangs angezeigt, die nach Garende ausgeführt werden soll.
9. Den Drehknebel zur Programmauswahl auf **+**/**-** drehen, um die Gardauer einzustellen (von 1 bis 99 Min.). Soll kein Grillvorgang am Garende ausgeführt werden, die Einstellung der Grilldauer auf 0 lassen.



Die Dauer des Grillvorgangs wird der für den normalen Garvorgang eingestellten Zeit hinzugefügt.

10. Den Drehknebel drücken, um die Phase der Einstellung und des Speicherns der Daten zu verlassen. Auf dem Display erscheint die Meldung **PEnd** und die Parameter werden gespeichert.
11. Nach 3 Sekunden zeigt das Display die eingestellten Parameter nacheinander an.
12. Um zum Status „OFF“ zurückzukehren, die Taste **STOP** 4 Sek. gedrückt halten.



## Gebrauch

### Änderung / Speicherung eines Grill-Programms

1. Den Drehknebel auf **+**/**-** drehen, um das zu speichernde / ändernde Programm zu wählen.
2. Den Drehknebel 3 Sek. gedrückt halten: Das Display zeigt die Garzeit an.
3. Den Drehknebel auf **+**/**-** drehen, um die Gardauer einzustellen (von 1 bis 30 Min.).
4. Den Drehknebel drücken, um die Phase der Einstellung und des Speicherns der Daten zu verlassen. Auf dem Display erscheint die Meldung **PEnd** und die Parameter werden gespeichert.

**i** Die Grillfunktion ist auf eine Grilltemperatur von zirka 290°C voreingestellt. Diese Temperatur kann nicht vom Benutzer abgeändert werden.

**i** Das Grillen darf nur bei geschlossener Tür erfolgen: Das Öffnen der Tür deaktiviert sämtliche Heizelemente.

### Ausführen eines Thermoventilator-Programms

Aus dem Status „OFF“:

1. Den Drehknebel auf **+**/**-** drehen, um ein der Thermoventilator-Programme auszuwählen. Das Display zeigt die Parameter des gewählten Programms nacheinander an.
2. Die Taste **START** drücken. Das Gerät führt das Vorwärmen aus und die Meldung **P-EEH** erscheint auf dem Display.
3. Nach dem Ende des Vorwärmens melden eine Reihe von akustischen Signalen mit einer Dauer von 3 Sek. die Möglichkeit, den Garvorgang vorzunehmen. Auf dem Display blinkt die Meldung **P-EEH**.
4. Um den Garvorgang zu beginnen, die Taste **START** 2 Sek. gedrückt halten. Das Display zeigt die eingestellten Parameter, die Restzeit bis zum Ende des Garvorgangs und das gewählte Programm nacheinander an.
5. Während der letzten Minute des Garvorgangs wird nur das Ablaufen der 60 verbleibenden Sekunden angezeigt. Am Ende zeigen ein akustisches Signal und die blinkende Meldung **End** (für 40 Minuten) an, dass der Garvorgang beendet ist.
6. Um zum Status „OFF“ zurückzukehren, die Taste **STOP** 4 Sek. gedrückt halten.



Es ist möglich, den Garvorgang vor dem Erreichen der Vorwärmtemperatur durch Gedrückthalten der Taste **START** für 3 Sek. vorzuziehen.



## Ausführung eines Grill-Programms

Aus dem Status „OFF“:

1. Den Drehknebel auf **+**/**-** drehen, um ein der Grill-Programme auszuwählen. Das Display zeigt die Parameter des gewählten Programms nacheinander an.
2. Die Taste **START** drücken. Das Gerät startet den Grillvorgang und im Display erscheint die restliche Garzeit in Minuten, der die blinkende Anzeige **----** vorausgeht.



Während der letzten Minute des Garvorgangs wird nur das Ablaufen der 60 verbleibenden Sekunden angezeigt.

3. Am Ende zeigen ein akustisches Signal und die blinkende Meldung **End** (für 40 Minuten) an, dass der Garvorgang beendet ist.

## Fortsetzung eines Garvorgangs

Nach Beendigung eines Garvorgangs ist es möglich, ihn manuell fortzusetzen:

1. Während das Display die Meldung **End** anzeigt, die Taste **START** drücken. Auf dem Display erscheint die Meldung **----**.
2. Den Drehknebel auf **+**/**-** drehen, um weitere Minuten für den Garvorgang einzustellen.



Zulässig sind bis zu maximal 20 Minuten zusätzlich.

3. Um den Garvorgang mit der gerade eingestellten zusätzlichen Zeit zu starten, die Taste **START** für mindestens 2 Sek. drücken. Ein akustisches Signal zeigt die Fortsetzung des Garvorgangs an.
4. Am Ende des Garvorgangs blinkt während der weiteren 40 Minuten die Meldung **End** weiter und die Backofenbeleuchtung bleibt eingeschaltet. Das Kühlgebläse bleibt aktiv, bis man die Taste **STOP** drückt.

## Abänderung eines Programms während des Garvorgangs



Die Abänderung des Programms während des Garvorgangs kann nicht gespeichert werden.

Während eines Garvorgangs können die eingestellten Parameter des Programms abgeändert werden.

1. Den Drehknebel drücken. Das Display zeigt die Gartemperatur an.
2. Die Einstellungen wie in „Änderung / Speicherung eines Thermoventilator-Programms“ oder „Änderung / Speicherung eines Grill-Programms“ beschrieben ändern.
3. 3 Sekunden nach der letzten Abänderung verlässt das Programm automatisch den Abänderungsvorgang und speichert die Einstellungen (die Werte werden nur bis Garende gespeichert).



## Manueller Garvorgang

**i** Das manuelle Programm „P40“ kann vom Benutzer bearbeitet werden. Jedoch behält es die eingestellten Garparameter nicht im Speicher.

1. Das Programm vorübergehend wie im Abschnitt "Änderung / Speicherung eines Thermoventilator-Programms" beschrieben speichern. Im Unterschied zu den gespeicherten Programmen kann die Garzeit unendlich lang eingestellt werden, **Inf**.
2. Nach Speichern NICHT zum Status „OFF“ zurückschalten, die Taste **START** drücken und das Gerät führt einen Vorwärmzyklus aus, wobei die Meldung **PrEH** angezeigt wird.
3. Nach dem Ende des Vorwärmens melden eine Reihe von akustischen Signalen mit einer Dauer von 3 Sek. die Möglichkeit, den Garvorgang vorzunehmen. Auf dem Display blinkt die Meldung **PrEH**.
4. Um den Garvorgang zu beginnen, die Taste **START** 2 Sek. gedrückt halten. Im Display werden die Parameter des gewählten Garvorgangs nacheinander angezeigt.
5. Es ist möglich, den Garvorgang vor dem Erreichen der Vorwärmtemperatur durch Gedrückthalten der Taste **START** für 3 Sek. vorzuziehen.
6. Während des Garvorgangs können die Betriebsparameter wie im Abschnitt Abänderung eines Programms während

des Garvorgangs beschrieben abgeändert werden.

7. Während der letzten Minute des Garvorgangs wird nur das Ablaufen der 60 verbleibenden Sekunden angezeigt. Am Ende zeigen ein akustisches Signal und die blinkende Meldung **End** (für 40 Minuten) an, dass der Garvorgang beendet ist.
8. Am Ende des Garvorgangs zeigt das Display die blinkende Meldung **End** an und ein intermittierender Signalgeber ertönt. Zum erneuten Ausführen des gleichen Programms erneut die Taste **START** drücken. Auf dem Display erscheint die Meldung **EP00**. Den Drehknebel auf **+/-** drehen, um max. 20 weitere Minuten für den Garvorgang einzustellen.
9. Um zum Status „OFF“ zurückzukehren, die Taste **STOP** 4 Sek. gedrückt halten. Die eingestellten Parameter des Programms werden gelöscht.

## Vorheizen mit verzögertem Start

1. Den Drehknebel auf **+/-** drehen, um das Programm „P39“ zu wählen.
2. Den Drehknebel für mindestens 3 Sek. drücken, wonach das Display blinkend die aktuelle Uhrzeit anzeigt.
3. Den Drehknebel auf das Symbol **+/-** drehen, um die Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs einzustellen.
4. Den Drehknebel drücken und das Display zeigt blinkend die Minuten an.



5. Den Drehknebel auf das Symbol **+**/ **—** drehen, um die Minuten einzustellen.
6. Den Drehknebel drücken. Das Display zeigt die blinkende Temperatur an.
7. Den Drehknebel auf das Symbol **+**/ **—** drehen, um die Temperatur einzustellen.
8. Den Drehknebel drücken und das Display zeigt blinkend die Uhrzeit für den Beginn des Garvorgangs an.
9. Den Drehknebel auf das Symbol **+**/ **—** drehen, um die Uhrzeit für den Beginn des Vorheizens einzustellen.
10. Den Drehknebel drücken und das Display zeigt blinkend die Minuten an.
11. Den Drehknebel auf das Symbol **+**/ **—** drehen, um die Minuten einzustellen.
12. Den Drehknebel drücken, um die Phase der Einstellung und des Speicherns der Daten zu verlassen. Auf dem Display erscheint die Meldung **PEnd** und nach 3 Sek. werden nacheinander P39, die Temperatur und die Uhrzeit für den Beginn des Vorheizens angezeigt.
13. Zum Starten des Programms die Taste **START** mindestens 2 Sek. drücken. Das Display zeigt nacheinander die aktuelle Uhrzeit und „P39A“ bis zur Aktivierung des Programms zur eingestellten Uhrzeit an.

## Schnellabkühlung



Der Backofen verfügt über eine spezielle Funktion, die es ermöglicht, das Innere des Backofens am Ende eines Garvorgangs schnell abzukühlen.

1. Mit dem Gerät auf OFF die Tür öffnen und die Taste **START** mindestens 4 Sekunden gedrückt halten. Auf diese Weise wird der innere Motorventilator aktiviert. Die Heizelemente sind ausgeschaltet und auf dem Display erscheint die Meldung **9999**.
2. Um die Funktion zu unterbrechen, die Taste **STOP** drücken.



## 4 Reinigung und Wartung

### 4.1 Hinweise



#### Unsachgemäßer Gebrauch Gefahr von Schäden an den Oberflächen

- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltige Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuerpulver, Fleckentferner oder Metallschwämme).
- Keine raue oder scheuernde Materialien bzw. scharfkantige Metallschaber verwenden.

### 4.2 Reinigung der Oberflächen

Um die Oberflächen in bestem Zustand zu erhalten, sollten sie, nach Auskühlung, nach jedem Gebrauch regelmäßig gereinigt werden.

### 4.3 Tägliche Reinigung

Immer nur spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.

Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig spülen und mit einem weichen Tuch oder Lappen aus Mikrofaser abtrocknen.

### 4.4 Flecken oder Speiserückstände

Auf keinen Fall Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber verwenden, die die Oberflächen beschädigen können.

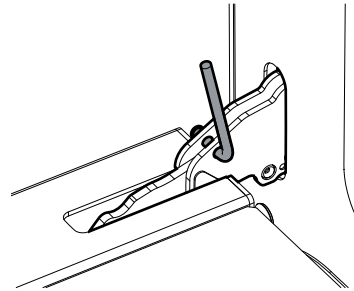
Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch trocknen.

### 4.5 Ausbau der Backofentür

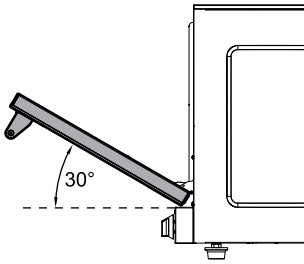
Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

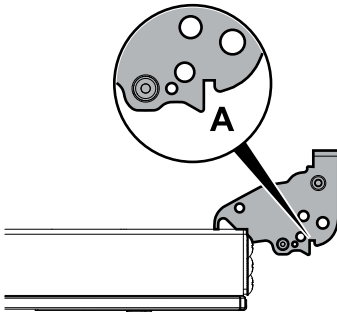
1. Die Tür komplett öffnen und die Zapfen in die Löcher der Scharniere einfügen, die in der Abbildung angezeigt sind.



2. Die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen anfassen, in einem Winkel von etwa 30° anheben und herausziehen.



3. Zum Wiedereinsetzen der Tür müssen die Scharniere in die dafür vorgesehenen Schlitze am Ofen eingefügt werden, wobei sichergestellt werden muss, dass die Aussparungen **A** fest auf den Schlitzen aufliegen. Die Tür senken und, sobald sie in die richtige Position gebracht wurde, die Zapfen aus den Scharnieröffnungen herausziehen.



## 4.6 Reinigung der Türverglasung

Es empfiehlt sich, darauf zu achten, die Türverglasung stets sauber zu halten. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem handelsüblichen Reiniger entfernt werden.



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

## 4.7 Ausbau der Innenverglasung



Unsachgemäßer Gebrauch  
Quetschgefahr

- Vor dem Ausbau der Scheiben sicherstellen, dass die Türscharniere blockiert sind.

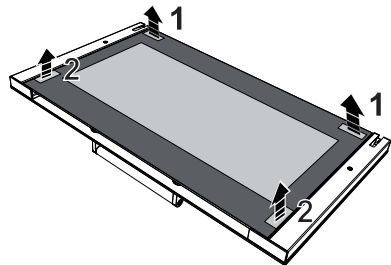


Die Tür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern.

DE

Die Innenscheiben der Tür können gemäß den folgenden Anweisungen ausgebaut werden:

1. Die Tür öffnen und die Scharniere mittels der mitgelieferten Stifte blockieren.
2. Die Innenscheibe entfernen, indem man sie auf der Rückseite in Pfeilrichtung **(1)** vorsichtig nach oben hin zieht.
3. Die Vorderscheibe durch Anheben entfernen **(2)**. Dadurch lösen sich die 4 an der Scheibe befestigten Zapfen aus ihren Aufnahmen in der Tür.

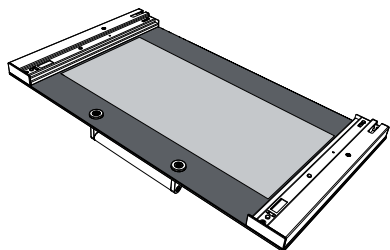


4. Die äußere Scheibe und die zuvor ausgebauten Scheiben reinigen. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem

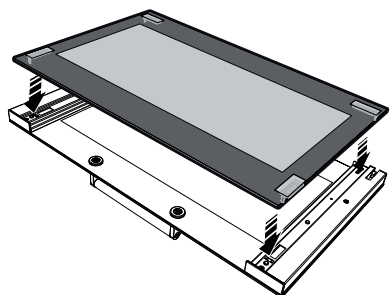


# Reinigung und Wartung

feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.



5. Die Innenverglasung wieder anbringen. Darauf achten, dass die 4 Zapfen in ihre Aufnahmen in der Tür durch leichten Druck einrasten.



## 4.8 Reinigung des Ofeninneren

Der Backofen wird optimal erhalten, wenn er regelmäßig gereinigt wird (bei abgekühltem Gerät).



Es empfiehlt sich, den Backofen nach der Verwendung von Spezialprodukten ungefähr 15 bis 20 Minuten bei Höchsttemperatur in Betrieb zu lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.

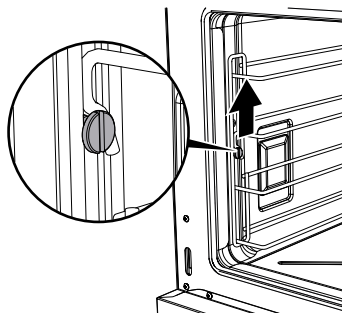


Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern.

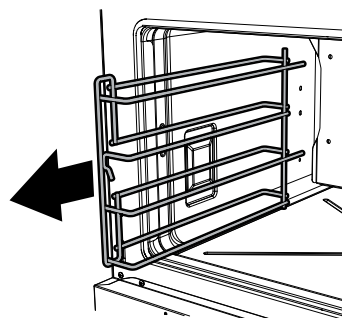
## Ausbau der Halterahmen für Roste/ Backbleche

Das Entfernen der Schienenrahmen erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr.

Die Befestigungszapfen des Rahmens lösen.



Für den Ausbau der Schienenrahmen muss der Rahmen nach oben gezogen werden, so dass er sich aus der Einrastvorrichtung löst. Den Rahmen dann aus den auf der Rückseite befindlichen Sitzen herausziehen.



Nach Abschluss der Reinigung, die zuvor beschriebenen Vorgänge wiederholen, um die Schienenrahmen erneut einzusetzen.





## 4.9 Außergewöhnliche Wartung



Teile unter elektrischer Spannung  
Stromschlaggefahr

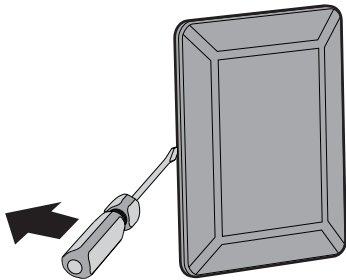
- Die Stromzufuhr des Backofens unterbrechen.



Der Backraum ist mit zwei Lampen von 40W ausgestattet.

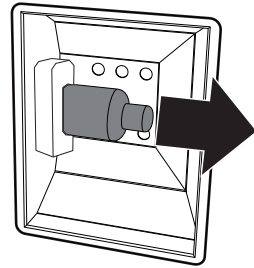
### Ersatz der Backofenlampe

1. Alle Zubehörteile im Innern des Backofens ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Schraubenzieher) entfernen.



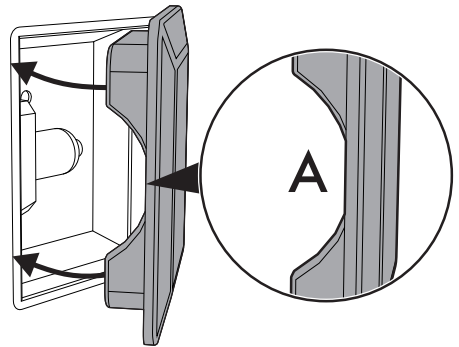
Es muss darauf geachtet werden, die Oberflächen des Backraums nicht zu verkratzen.

4. Die Lampe lösen und entfernen.



Die Halogenlampe darf nicht direkt mit bloßen Fingern berührt werden, sondern nur mithilfe einer Isolierabdeckung.

5. Die neue Lampe einsetzen.
6. Die Abdeckung erneut aufsetzen. Die geformte Seite des Glaselements (A) zur Ofentür ausrichten.

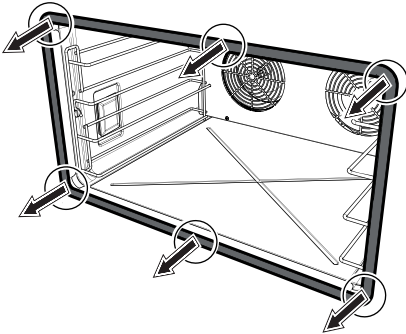


7. Die Abdeckung fest andrücken, so dass sie fest an der Lampenfassung anhaftet.



## Entfernung der Dichtung

Für eine optimale Reinigung des Backofens kann die Dichtung der Tür entfernt werden. Zentral und an den vier Ecken sind Haken angeordnet, mit denen die Dichtung am Rand befestigt ist. Die Ränder der Dichtung wo gekennzeichnet nach außen hin ziehen, um sie zu lösen.





## 4.10 Wenn das Gerät nicht funktioniert

Problem	Mögliche Lösung
Der Backofen funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Drehknebel des Minutenzählers steht auf 0.</li> <li>• Der Netzstecker ist nicht richtig in die Netzsteckdose eingesteckt.</li> <li>• Bei der elektrischen Anlage liegt ein Fehler vor.</li> <li>• Es sind Sicherungen durchgeschmolzen oder Schalter ausgeschaltet.</li> </ul>
Der Backofen benötigt zuviel Zeit zum Garen oder gart zu schnell	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Temperatur wurde nicht richtig eingestellt.</li> </ul>
Es wird kein Dampf abgegeben	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Befeuchtungsprogramm wurde nicht korrekt eingestellt.</li> <li>• Die Backofentür ist nicht richtig geschlossen.</li> </ul>
Es bildet sich Feuchtigkeit im Inneren des Backofens und über den Speisen	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Speisen bleiben nach Abschluss des Garvorgangs zu lange im Backofen. Die Speisen nach Abschluss des Garvorgangs nicht länger als 15 bis 20 Minuten im Backofen lassen.</li> </ul>
Im Backofen ist Wasser	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Die Vorrichtung für die Überwachung des Wasserzulaufs im Inneren des Backofens funktioniert nicht richtig.</li> <li>• Die Funktion Dampfzufuhr wurde für eine zu lange Zeit aktiviert.</li> </ul>

DE

Dieses Gerät entspricht den geltenden Sicherheitsvorschriften für elektrische Geräte. Technische Kontrollen und Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Personal ausgeführt werden, um eine Gefährdung des Benutzers auszuschließen.

**i** Wenn das Gerät nicht funktioniert, sollte man, bevor man den technischen Kundendienst ruft, selbst kontrollieren, ob alle oben aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden.



## 5 Installation


### 5.1 Elektrischer Anschluss



#### Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Der Stromanschluss muss nur vom zugelassenen technischen Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Stromzufuhr unterbrechen.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- Nur Kabel des Typs H07RN-F verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 75 °C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen des Klemmbretts muss 1,5-2 Nm entsprechen.



Die durch dieses Symbol  gekennzeichnete Klemme verbindet die Teile miteinander, die sich normalerweise am Erdungspotential befinden. Verbinden Sie die Geräte mittels dieser Klemme entsprechend miteinander, um den Potentialausgleich dieser zu erzielen.



Sinkt die Phasenspannung unter 190V $\sim$  könnte der Backofen einen Leistungsabfall aufweisen, der nicht durch das Produkt bedingt wird.

### Allgemeine Informationen

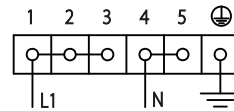
Sicherstellen, dass die Charakteristiken des Stromnetzes geeignet für die Daten auf dem Typenschild sind. Das Typenschild mit den technischen Angaben, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

Für den Erdungsanschluss ein Kabel benutzen, das mindestens 20mm länger als die anderen Kabel ist.

Das Gerät ist mit einem fünfpoligen Kabel des Typs H07RN-F (5 x 1,5 mm<sup>2</sup>, in Bezug auf den Querschnitt des Innenleiters) versehen.

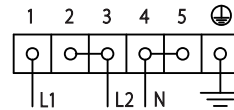
### Anschlussweise

- **220-240 V 1N $\sim$**



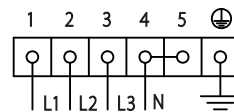
Ein **dreipoliges** Kabel **3 x 4 mm<sup>2</sup>** benutzen.

- **380-415 V 2N $\sim$**



Ein **vierpoliges** Kabel **4 x 2,5 mm<sup>2</sup>** benutzen.

- **380-415 V 3N $\sim$**



Ein **fünfpoliges** Kabel **5 x 1,5 mm<sup>2</sup>** benutzen.



Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.

## Fixer Anschluss

An der Speiseleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien vorsehen.

Der Trennschalter muss sich an einer gut erreichbaren Stelle in Gerätenähe befinden.

## Anschluss über Stecker und Steckdose

Beim Anschluss sicherstellen, dass der Stecker und die Steckdose der gleichen Ausführung sind.

Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese zu Hitzeentwicklung oder Verbrennungen führen können.

## Austausch des Kabels



**Elektrische Spannung  
Stromschlaggefahr**

- Die Stromzufuhr unterbrechen.

1. Für den Zugriff auf die Klemmenleiste das hintere Gehäuse des Gerätes abnehmen. Hierzu die Befestigungsschrauben lösen.
2. Das Netzkabel austauschen.
3. Sicherstellen, dass die Kabel so angeordnet sind, dass ein ungewollter Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.

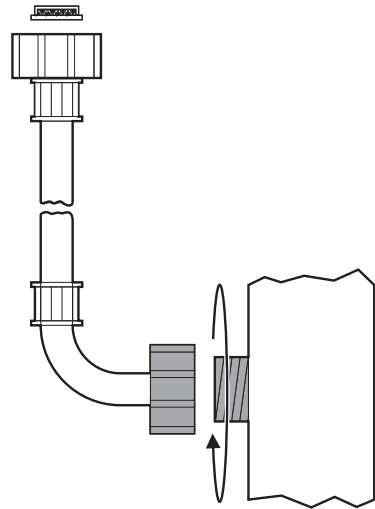
## 5.2 Hydraulischer Anschluss



**Unsachgemäßer Gebrauch  
Gefahr von Schäden an dem  
Gerät**

- Wenn die Wasserleitung neu ist oder längere Zeit nicht verwendet wurde, vor dem Anschließen das Wasser laufen lassen, um sicherzustellen, dass es klar und frei von Verunreinigungen ist.
- Der Eingangsdruck muss zwischen Min. 50 kPa und Max. 500 kPa. betragen.

Den Wasserzulauf auf der Rückseite des Gerätes an ein Wasserventil mit  $\frac{3}{4}$ "-Gewinde anschließen.



## 5.3 Positionierung



**Schweres Gerät  
Gefahr von Verletzungen durch  
Quetschung**

- Das Gerät mithilfe von einer anderen Person einschieben.



# Installation



## Druck auf die offene Backofentür Gefahr von Schäden an dem Gerät

- Die offene Backofentür beim Einschieben nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backofentür ausüben.



## Entwicklung von Wärme während des Betriebs des Ofens Brandgefahr

- Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (90°C).



## Unsachgemäße Installation Gefahr von Schäden an Personen

- Die Ablagefläche des Gerätes darf eine Höhe von 1,60 m nicht überschreiten.

## Nivellierung

Mittels der vier Stellfüße das Gerät auf dem Boden nivellieren. Die Auslenkung des Fußes beträgt ungefähr 10 mm.

## Dampfabflussleitung

Auf der Rückseite des Gerätes (je nach Modell) sind zwei Leitungen zum Auslassen des beim Garen entstehenden Dampfes vorhanden.



Diese müssen von jeglichen Behinderungen frei gehalten werden. Sie dürfen nicht gequetscht werden.



## Abstände



Unsachgemäße Installation

**Gefahr von Schäden an dem Gerät**

- Die Geräte dürfen nicht aufeinander installiert werden, ohne dass der dafür vorgesehene Stapelkit (auf Anfrage) installiert worden ist. Dieser Kit muss an beiden Geräten angebracht werden.

Das Gerät muss so positioniert werden, dass es mindestens 50 mm von einer eventuellen Rückwand und 30 mm von einer eventuellen Seitenwand entfernt ist. Bei Installation mehrerer Produkte nebeneinander muss ein Mindestabstand von 50 mm zwischen diesen eingehalten werden.

