



KOMBIDÄMPFER

INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANLEITUNG



MSTBB 0611 E / MSTBB 1011 E / MSTBD 0611 E / MSTBD 1011 E



Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

wir möchten Ihnen für den Kauf dieses Geräts danken und Ihnen dazu gratulieren. Wir hoffen, dass dies nur der Beginn einer guten und langjährigen Zusammenarbeit ist.

Diese Anleitung enthält alle Informationen, die Sie für die Verwendung und Wartung des Geräts benötigen. Wir empfehlen Ihnen daher, diese sorgfältig durchzulesen und für die zukünftige Verwendung aufzubewahren. Wir wünschen Ihnen viel Erfolg bei der Arbeit mit dem Gerät!

S. 66

UNTERSTÜTZ-
UNG

S. 52

WARTUNG

S. 16

VERWENDU-
NG

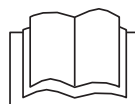
S. 8

WICHTIGE INFORMATIONEN

S. 4

WARNUNG

Sicherheitshinweise



Die Nichtbeachtung dieser Vorschriften kann zu Schäden und Verletzungen, sogar zum Tod, führen, zum Verlust der Garantie führen und den Hersteller von jeglicher Haftung befreien.

den Hersteller von jeglicher Haftung.



Lesen Sie diese Anleitung vor der Verwendung und der regelmäßigen Wartung des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie für zukünftige Zwecke der Mitarbeiter sorgfältig auf. Wenn Ihnen bestimmte Teile unklar sind, wenden Sie sich bitte an den Hersteller.



Beim Verkauf des Geräts müssen Sie diese Anleitung an den neuen Besitzer weitergeben.



Andere als die in dieser Anleitung beschriebenen Verwendungszwecke, Reinigungs- und Wartungsarbeiten sind ungeeignet und können zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen. Sie führen außerdem zum Verlust der Garantie und entbinden den Hersteller von jeglicher Haftung.



Dieses Gerät darf ausschließlich zum Backen von Lebensmitteln in professionellen Küchen verwendet werden und darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden: Jede andere Verwendung entspricht nicht dem Verwendungszweck des Geräts und ist daher gefährlich.



Der Hersteller hat dieses Gerät in Übereinstimmung mit den geltenden Vorschriften und unter Verwendung der besten Sicherheitssysteme konstruiert und hergestellt, um Risiken zu minimieren. Dennoch besteht bei diesem Gerät ein Restrisiko, dessen weitere Minimierung Aufgabe des Benutzers ist, der die in dieser Gebrauchs- und Wartungsanleitung enthaltenen Vorschriften einhalten muss.



Wenn das Gerät nicht funktioniert oder wenn Sie Funktions- oder Konstruktionsänderungen feststellen, trennen Sie es von der Strom- und Wasserversorgung und wenden Sie sich an den autorisierten Kundendienst des Herstellers. Versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Fordern Sie für eventuelle Reparaturen Originalersatzteile an.



Verstopfen Sie nicht die Luftzufuhr. Das Gerät muss für eventuelle außerplanmäßige Wartungsarbeiten leicht zu bewegen sein: Achten Sie darauf, dass eventuelle

Nach der Installation durchgeführte Maurerarbeiten (z. B. Bau von Wänden, Austausch von Türen gegen schmalere, Renovierungen usw.) dürfen die Bewegung nicht behindern.



Kinder über 8 Jahre, Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen ohne Erfahrung oder erforderliche Kenntnisse dürfen das Gerät nur unter Aufsicht oder nach Unterweisung in die sichere Verwendung des Geräts und nach Verständnis der damit verbundenen Gefahren benutzen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigung und Wartung darf nur vom Benutzer durchgeführt werden; diese Tätigkeiten dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.



Bei der Zubereitung von fettigen Speisen auf dem Rost (z. B. Braten oder Geflügel) stellen Sie einen Behälter zum Auffangen des Fetts auf den Boden des Garraums.



Vergewissern Sie sich vor der Verwendung, dass sich keine ungeeigneten Gegenstände (Gebrauchsanweisung, Plastiktüten usw.) oder Rückstände von Reinigungsmitteln im Inneren des Geräts befinden; vergewissern Sie sich außerdem, dass der Rauchabzug nicht blockiert ist und sich keine brennbaren Materialien in seiner Nähe befinden.



Lassen Sie das Gerät bei der ersten Verwendung 30-40 Minuten lang bei 200 °C leer laufen, damit Produktionsrückstände verbrennen; warten Sie, bis die Kammer abgekühlt ist, und starten Sie dann den SOFT-Reinigungsgang. Waschen und trocknen Sie vor jedem Gebrauch auch das Zubehör und die Backbleche sorgfältig. Tragen Sie beim Umgang mit Behältern, Zubehör und anderen Gegenständen im Inneren der Backkammer stets hitze- und feuchtigkeitsbeständige Kleidung (Mittel persönliche



Schutzkleidung) tragen, die für diesen Zweck geeignet ist (z. B. hitzebeständige Handschuhe).



Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie keine mit Flüssigkeiten oder Lebensmitteln gefüllten Behälter, die beim Backen schmelzen, in höheren Etagen, als Sie überblicken können.



Während des Backvorgangs und bis zum Abkühlen können die Außen- und Innenflächen des Backofens sehr heiß sein (die Temperatur kann über 60 °C/140 °F liegen). Um Verbrennungen zu vermeiden, empfehlen wir, die mit diesem Symbol gekennzeichneten Bereiche nicht zu berühren.



Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie Backbleche aus dem Backofen nehmen, insbesondere wenn diese Flüssigkeiten enthalten.



Seien Sie beim Öffnen der Tür während und nach dem Backen sehr vorsichtig, insbesondere beim Dampfgaren: Verbrennungsgefahr. Salzen Sie die Speisen nicht in der Back-Kammer.



Verwenden Sie während des Backens keine leicht entzündlichen Lebensmittel oder Flüssigkeiten (z. B. Alkohol). Halten Sie den Backraum stets sauber und reinigen Sie ihn nach jedem Backvorgang: Fette oder Speisereste können sich entzünden, wenn sie nicht entfernt werden!



Wenn Sie eine Mittelsonde verwenden, ziehen Sie diese aus den Speisen heraus, bevor Sie die Bleche aus dem Ofen nehmen. Vergewissern Sie sich vor dem Herausnehmen der Bleche, dass das Kabel der Sonde nicht im Weg ist. Gehen Sie vorsichtig mit der Sonde um, da sie sehr scharf ist und nach dem Gebrauch hohe Temperaturen erreicht. Öffnen Sie während des Reinigungsvorgangs nicht die Ofentür, da heißer Dampf und aggressive chemische Reinigungsmittel zu Verletzungen führen können.



Tragen Sie bei der ersten Installation oder beim Austausch des Kanisters mit Reinigungsmittel oder Spüllösung persönliche Schutzausrüstung (z. B. Schutzbrille und Handschuhe). Berühren Sie das Reinigungsmittel niemals mit bloßen Händen. Bei Kontakt mit Haut oder Augen spülen Sie die betroffene Stelle mit reichlich fließendem Wasser ab und suchen Sie sofort einen Arzt auf.



Stellen Sie keine Wärmequellen (z. B. Grills, Fritteusen usw.) und leicht entzündliche Stoffe oder Brennstoffe (z. B. Diesel, Benzin, Flaschen mit Alkohol usw.) in die Nähe des Geräts.



Verwenden Sie nur die vom Hersteller mitgelieferte Mittelsonde.



Aus Sicherheitsgründen empfehlen wir, die letzte Blechabdeckung NICHT höher als 160 cm anzubringen, da beim Herausziehen kochende Flüssigkeiten verschüttet werden und schwere Verbrennungen verursachen können.



Der gelbe Aufkleber „Verbrennungsgefahr“ auf der Vorderseite weist auf diese Gefahr hin.



Wenn das Glas des Geräts zerbrochen oder beschädigt ist, wenden Sie sich an einen autorisierten Kundendienst und lassen Sie es umgehend austauschen. Verwenden Sie den Ofen nicht: Explosionsgefahr durch Glas!



Legen Sie keine Gegenstände (z. B. Anleitungen, Kochhandschuhe usw.) zwischen den Ofen und die Auflagefläche, damit die Ventilatoren unter dem Ofen nicht blockiert werden.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit ohne Vorankündigung Verbesserungen an Geräten oder Zubehör vorzunehmen. Die Verbreitung dieser Anleitung oder von Teilen davon ist ohne Zustimmung des Herstellers untersagt. Die angegebenen Maße sind Richtwerte und unverbindlich. Im Falle von Unstimmigkeiten ist die italienische Originalfassung der Anleitung maßgebend. Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Fehler in der Übersetzung/Auslegung.

Erklärung der Piktogramme

Die Installationsanleitung gilt für alle Modelle, sofern in den folgenden Piktogrammen nichts anderes angegeben ist:



Gefahr! Eine Situation, die eine unmittelbare Gefahr darstellt oder zu Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen kann.



Gefahr! Heiße Oberflächen, Verbrennungsgefahr und Beschädigung hitzeempfindlicher Gegenstände bei Berührung (5041 – IEC 60417).



Nützliche Tipps und Informationen



Lesen Sie die Gebrauchsanweisung



INHALT VON ABSCHNITT B

- S. 8 Empfehlungen zum Backen und zur Sicherheit
- S. 10 Stromausfall während des Backvorgangs
- S. 10 Platzierung der Speisen auf den Backblechen S. 11 Backphasen (Schritte)
- S. 13 Backarten
- S. 14 Verwendung des Kerntemperaturfühlers

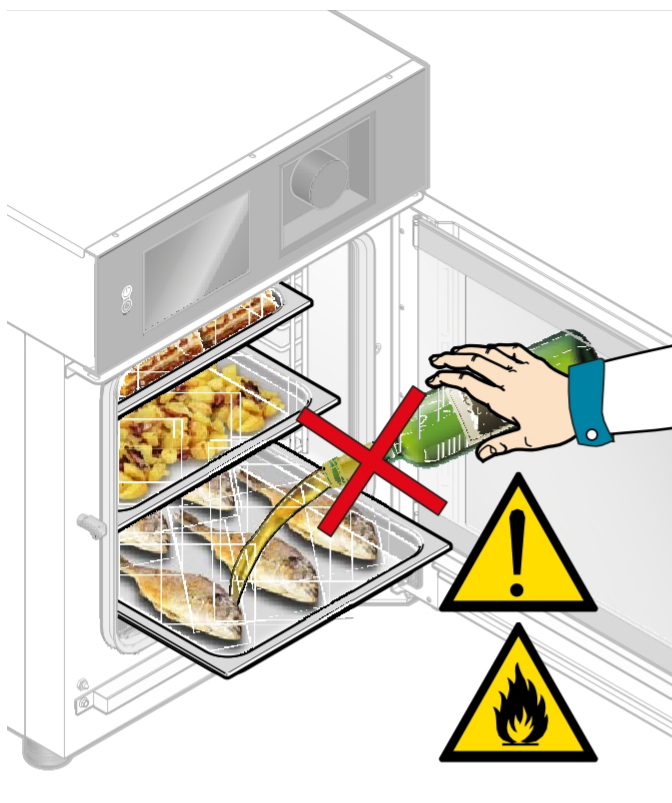
Empfehlungen zum Backen und zur Sicherheit

Im Folgenden finden Sie einige Empfehlungen und Hinweise, die Ihnen in Verbindung mit Ihrer Erfahrung helfen, mit dem Gerät hervorragende Ergebnisse zu erzielen und maximale Betriebssicherheit zu gewährleisten:

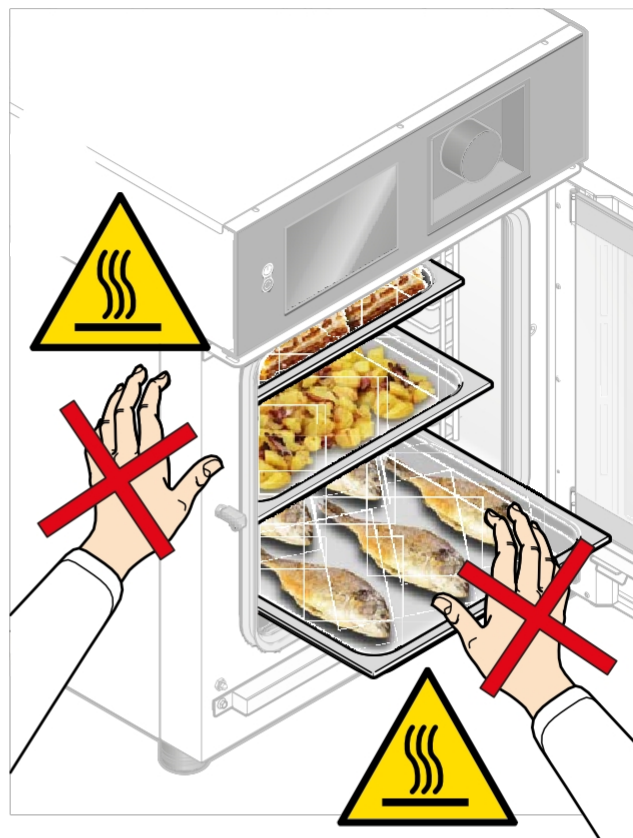
- **1** Verwenden Sie beim Backen keine leicht entzündlichen Lebensmittel oder Flüssigkeiten (z. B. Alkohol).
- **2**  **Sie während des Backvorgangs bis zum Abkühlen vorsichtig und berühren Sie keine Außen- und Innenteile des Ofens, da diese sehr heiß sein können (die Temperatur kann über 60 °C/140 °F liegen).**
- **3**  **Es ist strengstens verboten, Bleche, heiße/kalte Behälter oder andere Gegenstände auf den Ofen zu stellen, auch wenn dieser ausgeschaltet ist.** Stellen Sie keine brennbaren, potenziell explosiven oder hitzeempfindlichen Gegenstände (z. B. dekorative Kunststoffgegenstände, Feuerzeuge usw.) in die Nähe des Geräts. Lagern Sie keine potenziell explosiven Gegenstände (z. B. Gasflaschen oder Druckflaschen) in der Nähe des Geräts, da Explosionsgefahr besteht. **Legen Sie keine Gegenstände (z. B. Anleitungen, Küchenhandschuhe usw.) zwischen den Backofen und die Auflagefläche, um die Ventilatoren unter dem Backofen nicht zu blockieren.**
- Öffnen Sie **die Tür** während des Backvorgangs **so wenig wie möglich**.
- **Achten Sie** beim Ein- und Auslegen von Backblechen **darauf, dass Sie nicht gegen den Touchscreen stoßen**.
- Bei der Zubereitung von fettigen Speisen auf dem Rost (z. B. Braten oder Geflügel) stellen Sie einen Behälter auf den Boden des Garraums, der das Fett auffängt.
- **Aus Sicherheitsgründen erfolgt das Backen nur bei geschlossener Tür.** Wenn Sie die Tür während des Backvorgangs öffnen, wird der Backofen vorübergehend angehalten und dies durch eine Meldung auf dem Display angezeigt. Um den Backvorgang fortzusetzen, schließen Sie einfach die Tür.
- Wenn Sie nach dem Backen bei hohen Temperaturen Lebensmittel backen möchten, die niedrige Temperaturen erfordern, steht Ihnen die Funktion  **Kühlung des Garraums auf Seite 38**, die den Garraum schnell abkühlt und auf die gewünschte Temperatur bringt.



Bei den ersten Einsätzen des Geräts entstehen aufgrund der Verdunstung von Feuchtigkeit aus den Isoliermaterialien Rauch und unangenehme Gerüche, die jedoch im Laufe der folgenden Betriebszyklen allmählich verschwinden.

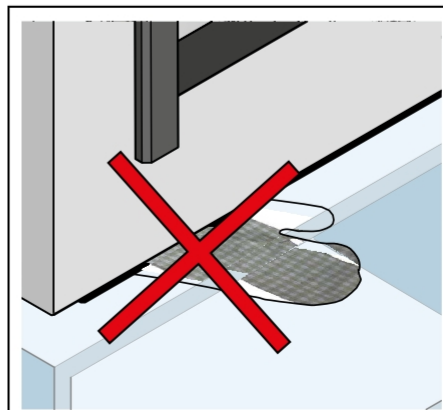
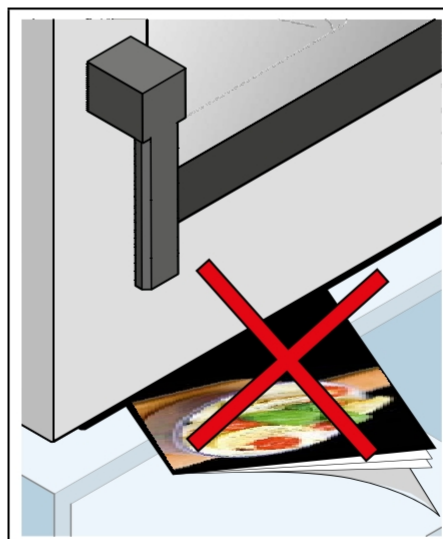


1



2

3



Stromausfall beim Backen

Es kann vorkommen, dass während des Backvorgangs die Stromversorgung unterbrochen wird, z. B. aufgrund eines Netzausfalls oder einer Sicherung.

In diesem Fall, wenn die Unterbrechung:

- **weniger als zwei Minuten dauert**, wird der Backvorgang nach Wiederherstellung der Stromversorgung automatisch an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde, ohne dass ein Signal ausgegeben wird und der Benutzer etwas unternehmen muss.
- **länger als zwei Minuten dauert**, wird bei Wiederherstellung der Stromversorgung die Unterbrechung signalisiert und ein akustisches Signal ertönt; durch Drücken des Drehknopfs wird der Backvorgang an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde.



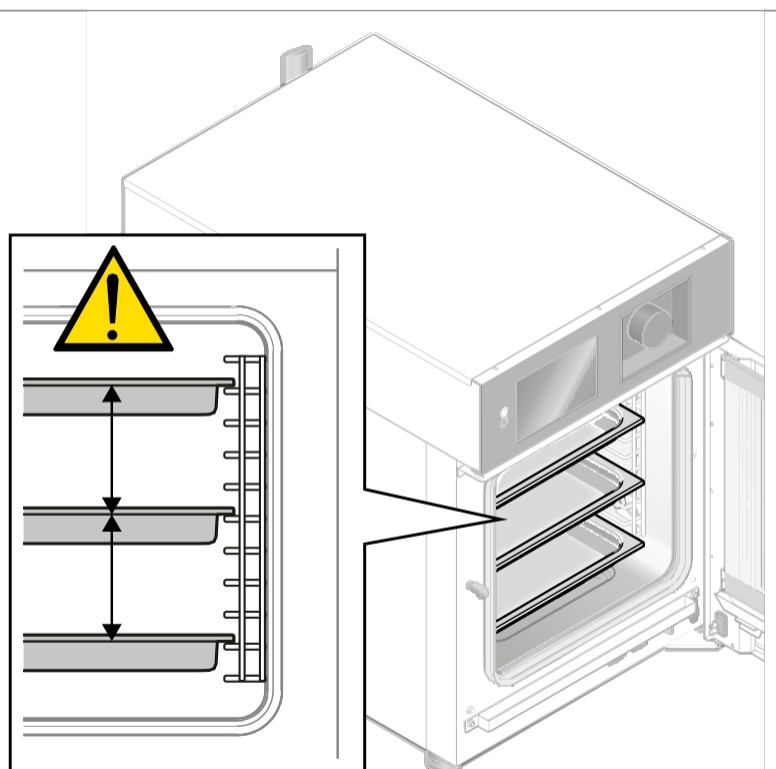
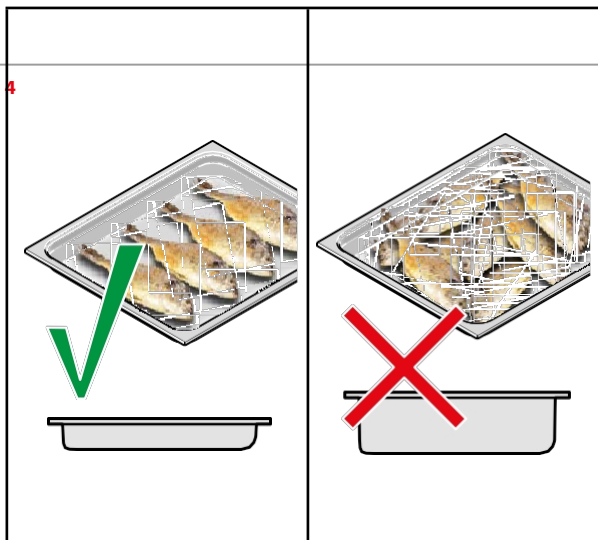
Achtung! Wenn eine zeitgesteuerte Backdauer eingestellt wurde, wird die aktuelle Countdown-Anzeige bei einer Unterbrechung gesperrt. In diesem Fall muss der Benutzer anhand seiner Erfahrung beurteilen, ob die Backzeit verkürzt werden muss (der Backofen behält auch im ausgeschalteten Zustand die Temperatur für unterschiedlich lange Zeit bei, sodass die Speisen aufgrund der Restwärme weitergaren).

Platzierung des Gerichts auf den Blechen

Wenn Sie das Gerät nicht mit voller Auslastung nutzen, **verteilen Sie die Bleche** gleichmäßig über die gesamte Höhe des Garraums, **ohne ihn zu überladen**, damit eine gute Luftzirkulation zwischen den Blechen gewährleistet ist: So verbessern Sie die Backergebnisse und verkürzen die Backzeit. Verwenden Sie **Bleche mit niedrigen Rändern** und verteilen Sie das Gargut gleichmäßig in einer Schicht.



Für optimale Ergebnisse empfiehlt der Hersteller die Verwendung seiner eigenen Backbleche.



Backphasen (Schritte)

Nachdem Sie alle Parameter für Phase 1 eingestellt haben, können Sie bei Bedarf weitere Backphasen einstellen.
Ein Backvorgang kann aus mindestens **1 Backphase** oder, um bessere Ergebnisse zu erzielen, aus maximal **9 Backphasen** bestehen.

Die Phasen können:

- **vom Typ Backen sein**, jeweils gekennzeichnet **durch Backarten** (z. B. können einige Phasen auf Dampfgaren, andere auf Kombi-Backen und wieder andere auf Warmhalten eingestellt werden) und **verschiedene Parameter** (z. B. können einige Phasen auf zeitgesteuertes Backen, andere auf Kernfühler eingestellt werden);
- **nur Textmeldungen enthalten** (z. B. „Backvorgang überprüfen“ oder „Pancetta hinzufügen“).

Es ist nicht notwendig, alle Phasen zu nutzen, Sie können z. B. nur zwei oder drei verwenden.



Nach dem Herausnehmen der Speisen aus dem Garraum steigt die Innentemperatur noch um einige Grad an, obwohl keine Wärme mehr zugeführt wird.

Beispiel: Hähnchen braten

1 SCHRITT 1/5 Vorheizen	2 SCHRITT 2/5 Braten	3 SCHRITT 3/5 Innen backen	4 SCHRITT 4/5 Textmeldung	5 SCHRITT 5/5 Aufbewahrung
Temperatur: 160 °C	Typ: Konvektion Dauer: 10 Minuten Temperatur: 130 °C Lüfterdrehzahl: 5 Abluft: geschlossen	Typ: kombiniert Dauer: 80 °C in der Mitte Temperatur: 190 °C Ventilatorumdrehungen: 2 Luftfeuchtigkeit 70 %	Salz hinzufügen	Typ: Aufbewahrung Dauer: unbegrenzt Temperatur: 70 °C Ventilatorumdrehungen: 5 Luftauslass: geschlossen

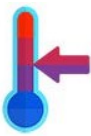
Backarten

Der Ofen ermöglicht fünf verschiedene Backarten:

- Konvektionsbacken;
- Kombibacken;
- Dampfgaren;
- Räuchern;
- Aufbewahrung.

Es empfiehlt sich, anhand eigener Erfahrungen die für das jeweilige Gericht am besten geeignete Zubereitungsart auszuwählen.

+ Für ein perfektes Backergebnis sollten bei bestimmten Lebensmitteln verschiedene Backarten nacheinander angewendet werden. Um dies zu erreichen, sind die folgenden Backphasen am nützlichsten. Ein Beispiel finden Sie auf Seite 11.

Backart	Temperaturbereich	Feuchtigkeit tszufuhr	Feuchtigkeit sabgabe	Verwend ung
 Konvektionsbacken Konvektionsbacken Backen nutzt die trockene Hitze von Heizelementen, die von Ventilatoren mit variabler Geschwindigkeit verteilt wird, um ein schnelles und gleichmäßiges Backen zu gewährleisten.	von 30 °C bis 300 °C	manuell durch Drücken der Taste 	Luftauslass offen oder geschlossen	- Backen von Keksen - Backen von Tiefkühlprodukten - Braten von Speisen von außen - Grillen von Speisen
 Kombiniertes Backen Die Speisen werden zubereitet bei einer vom Benutzer optionalen Feuchtigkeit. Die Heizung im Inneren des Garraums gewährleistet ein schnelles und gleichmäßiges Garen.	von 30 °C bis 270 °C	einstellbar im Bereich von 0 % bis 100 %	Luftauslass offen oder geschlossen	- Backen aller Speisen, die innen saftig bleiben sollen (z. B. Geflügel) - Gären
 Dampfgaren Das Garen der Speisen erfolgt dank des Dampfes gleichmäßig durch Ventilatoren mit variabler Geschwindigkeit verteilt wird.	von 30 °C bis 120 °C	konstante Luftfeuchtigkeit von 100 %, unveränderlich	Auslass immer geschlossen	- Vakuumgaren (Sous-vide) - Garen von empfindlichen Speisen - Zubereitung von Cremes und Saucen - Pasteurisierung - <u>Regeneration</u> - Gären
 Räuchern Ermöglicht die Einstellung Backen Geeignet für die Verwendung von externem Zubehör zum Räuchern	von 10 °C bis 310 °C	nicht möglich Feuchtigkeit eindringen lassen	Entlüftung offen oder geschlossen	- Fleisch braten
-(optional).				
 Lagerung hält die Temperatur des zubereiteten Gerichts für eine einstellbare Zeit oder unbegrenzt aufrecht	von 30 °C bis 120 °C	einstellbar im Bereich von 0 % bis 100 %,	Abluft ständig geschlossen	- Aufbewahrung von zubereiteten Speisen

Verwendung der Mittelsonde

Das Gerät wird mit einer Mittelsonde geliefert, die tief in das zuzubereitende Gericht gesteckt wird. Sobald die Sonde die vom Benutzer eingestellte Temperatur erreicht hat, bedeutet dies, dass das Gericht sowohl an der Oberfläche als auch in der Mitte („in der Mitte“) gar ist und der Garvorgang beendet ist.

5

Um die Mittelsonde zu verwenden, muss der Stecker in die entsprechende Buchse in der Tür eingesteckt und die rote Kappe von der Spitze zu entfernen.

6

Die Spitze der Mittelsonde muss tief in das zuzubereitende Gericht eingeführt werden, wobei darauf zu achten ist, dass sie nicht wieder herausrutscht. Stecken Sie sie nicht in zu fette Stellen und in die Nähe von Knochen (das Garen könnte zu früh beendet werden).

7

Wenn Sie die Sonde nicht verwenden, legen Sie sie in **den** entsprechenden **Magnethalter**, der sich auf der linken Seite des Ofens befindet.



Denken Sie daran, dass Sie die Mittelsonde nach Beendigung des Garvorgangs vor dem Backblech herausziehen müssen.



Die Mittelsonde ist sehr scharf und erreicht nach dem Gebrauch hohe Temperaturen!!!

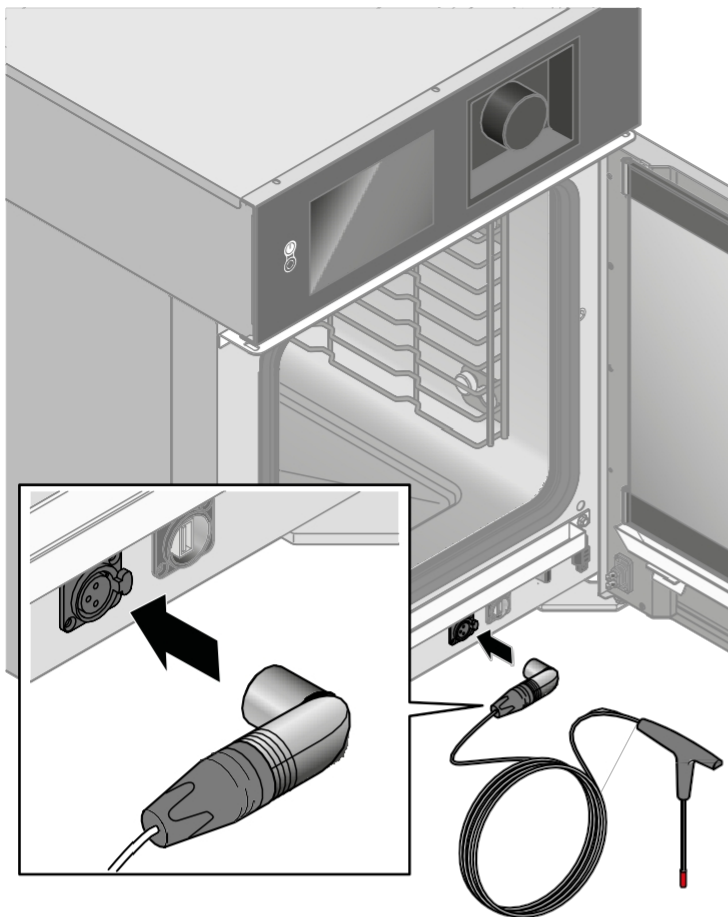


Ziehen Sie die Sonde beim Herausnehmen nicht am Draht!

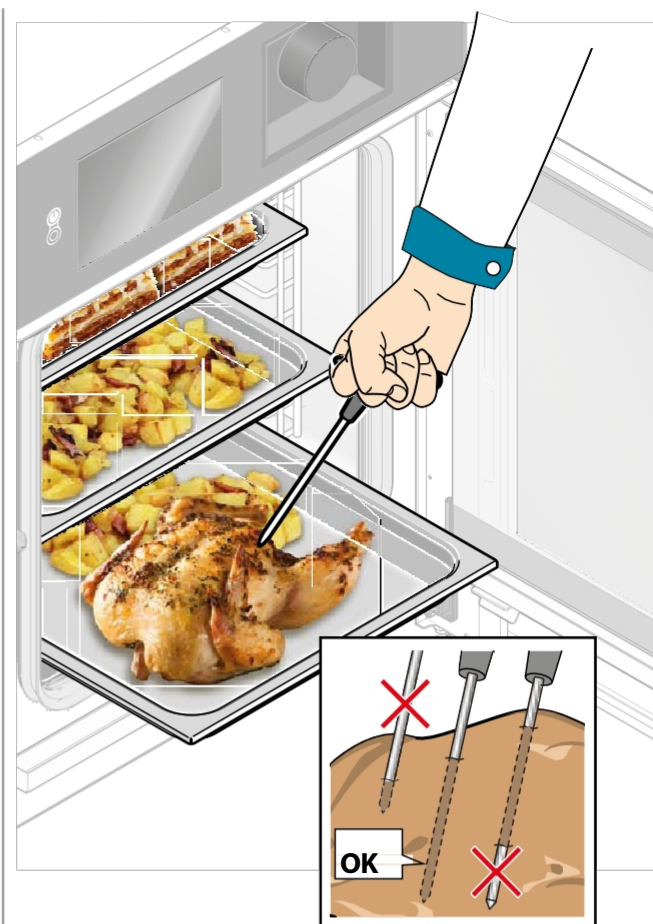


Stecken Sie die heiße Sonde nicht in gefrorene Speisen: Es besteht die Gefahr eines Thermoschocks und eines anschließenden Bruchs!

Gerichte	empfohlene Kerntemperatur
Rindersteak	53-58 °C
Rindfleisch (Koteletts, Entrecôte, Steaks)	von 50 °C bis 55 °C: blutig von 55 °C bis 65 °C: medium von 66 °C bis 70 °C: gut durchgebraten
Schweinefleischscheibe	58-64 °C
Kalbsbraten	72-75 °C
Schweinekeule/Rippchen	80-85 °C
Spanferkel	68-75 °C
Lammkotelett	58-65 °C
Huhn – Truthahn (ganz)	85-87 °C
Lachs (Portion)	58-65 °C

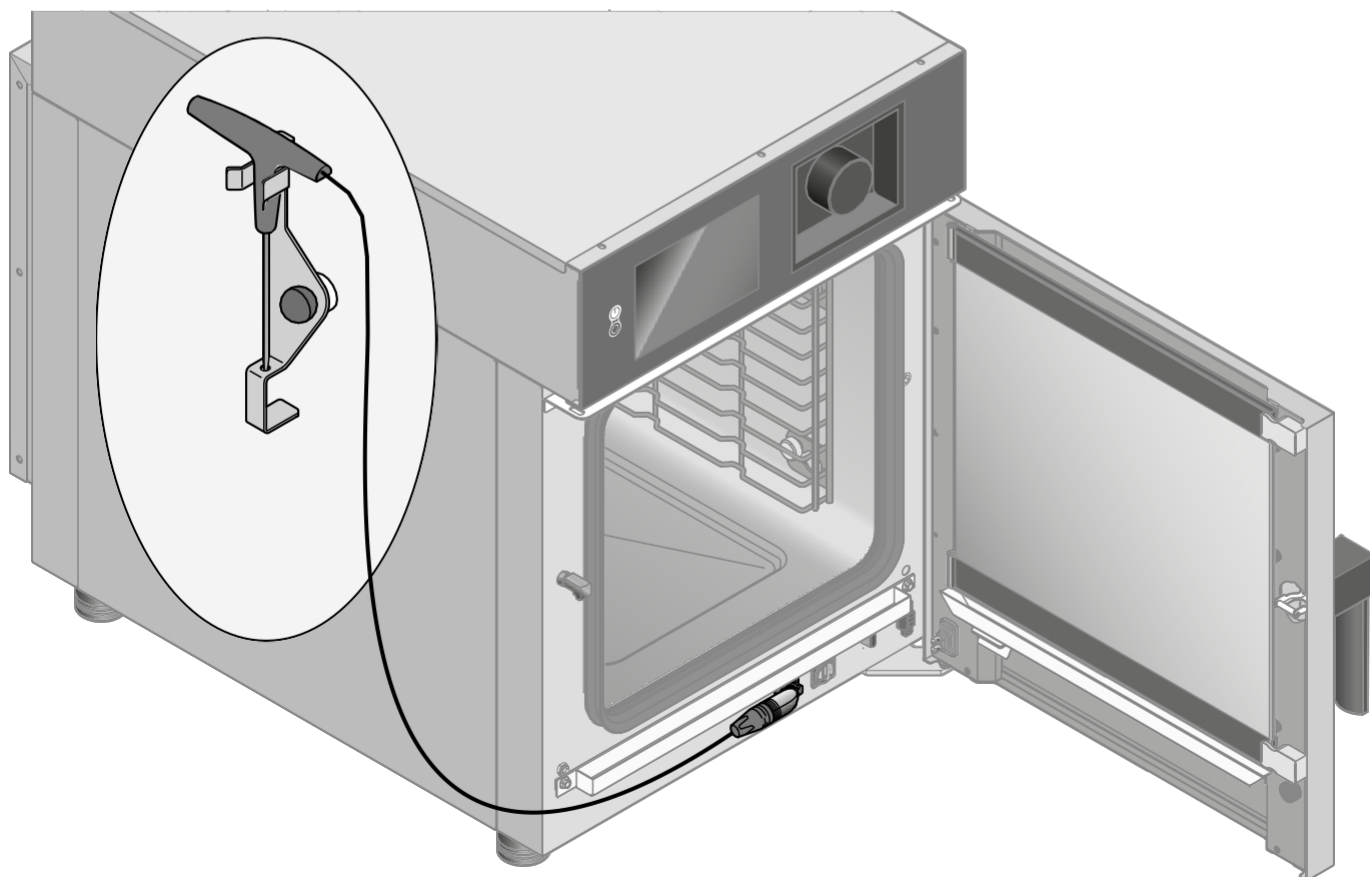


5



6

7



INHALT VON ABSCHNITT C

S. 16 Einschalten des Ofens und Navigation S.
18 Ersteinrichtung
S. 20 Beginnen Sie mit dem Backen
S. 22 Backen im manuellen Modus S. 40 Backen im
automatischen Modus
S. 50 Export/Import von Rezepten und Aufzeichnungen auf
einen USB-Stick

Einschalten des Ofens und Navigation



Ihr Gerät garantiert hervorragende Backergebnisse und maximale Benutzerfreundlichkeit.

Zwei Tasten dienen zum Ein- und Ausschalten des Displays, **der** große **Touchscreen** ermöglicht eine schnelle und intuitive Navigation und das Jog/Dial-Rad ermöglicht eine schnelle Einstellung der Backparameter.



Das Bedienfeld kann mit trockenen, sauberen Händen über den großen Touchscreen auf der linken Seite bedient werden. Wenn Sie einen Wert einstellen müssen, z. B. die Temperatur:

Drücken Sie auf den Wert, den Sie ändern möchten.



Drehen Sie das Rad: Wenn Sie das Rad nach rechts drehen, erhöht sich der Wert, wenn Sie es nach links drehen, verringert er sich.

Drücken Sie das Rad, um den eingestellten Wert zu bestätigen.

Die Symbole, die auf der rechten Seite vieler Bildschirme erscheinen, haben folgende Funktionen:



Zurück zum Hauptbildschirm



Wechsel zum Menü, wo möglich:

- Rezept speichern oder ändern;
- Auswahl und Start des Reinigungsvorgangs;
- Kühlung der Kammer;
- Wechsel zu den allgemeinen Einstellungen (z. B. Sprache, Uhrzeit usw.)



Ermöglicht die Einstellung eines verzögerten Starts Schaltet das

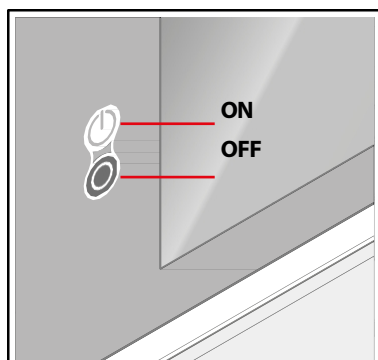


Licht in der Kammer ein/aus

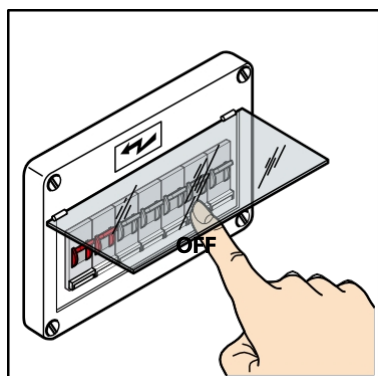


Zurück zum vorherigen Fenster

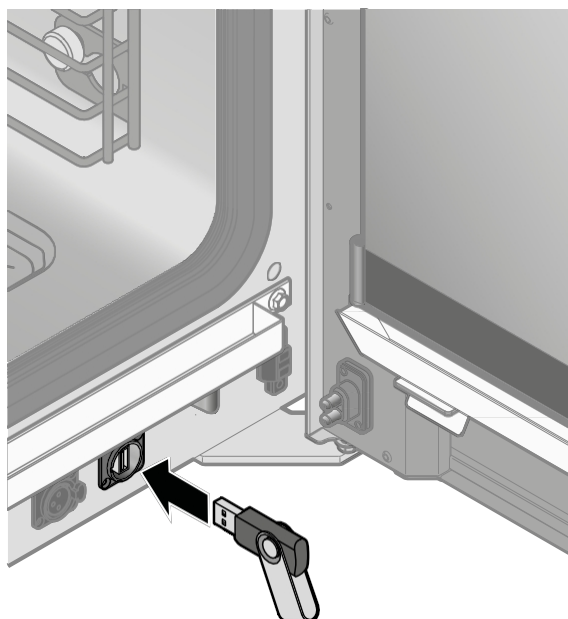
8



Diese Tasten schalten nicht die Stromversorgung des Ofens aus, sondern nur das Display ein und aus.
Display einschalten: Taste ON Display ausschalten: Taste OFF

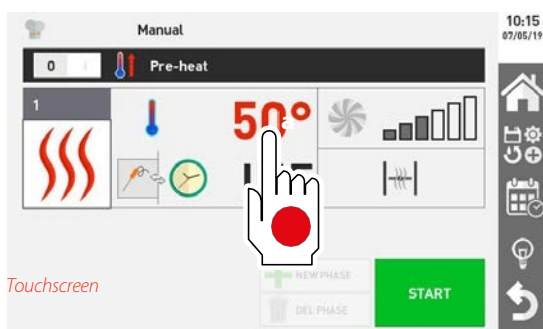


Um den Ofen auszuschalten, müssen Sie ihn vom Stromnetz trennen, d. h. den Schalter des Hauptverteilers, der ihn steuert, auf OFF (Aus) stellen.

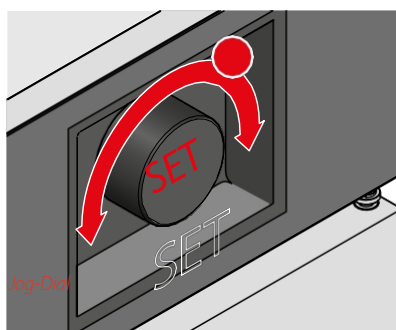


Über die USB-Buchse können Sie Alarm- und Rezeptlisten exportieren/importieren.

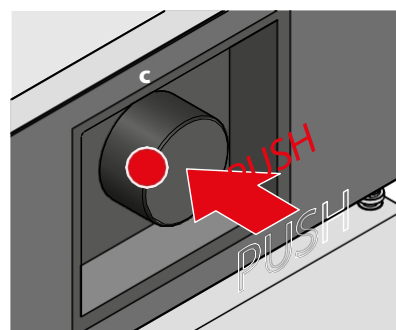
9



Touchscreen



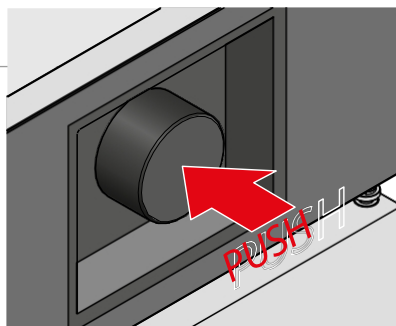
log-Dat



10



Um Pop-up-Fenster zu verhindern, drücken Sie die Taste (falls vorhanden) oder das Rad.

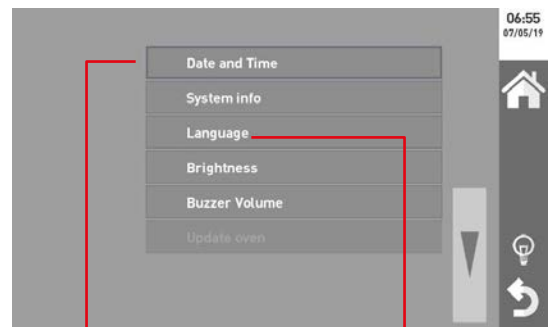
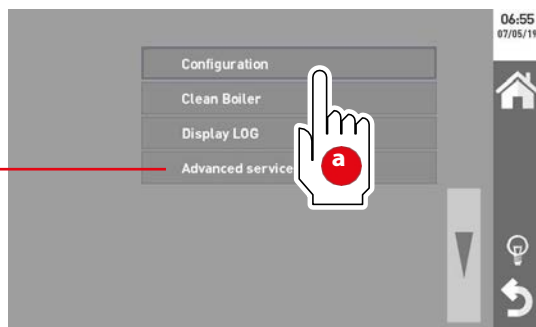
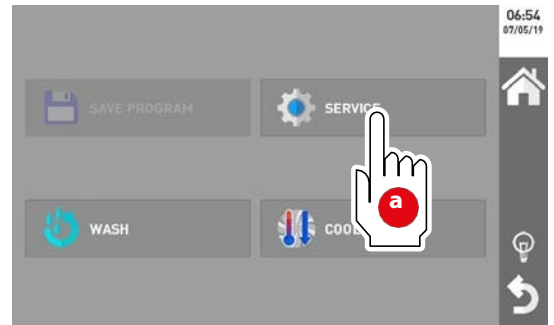


Ersteinstellungen

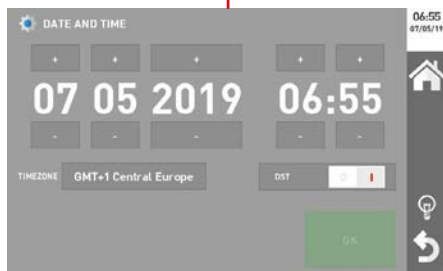


Bevor Sie mit dem Backen beginnen, empfehlen wir Ihnen, einige einfache Anfangseinstellungen vorzunehmen, z. B. die richtige Zeit und die Sprache, in der die Menüs angezeigt werden sollen.

11



Menü für den Service,
passwortgeschützt



Datum und
Uhrzeit



Sprachauswahl

+ und „-“, um das Datum (Tag – Monat – Jahr, zum Beispiel 26. März 2019) und die richtige Uhrzeit (zum Beispiel 15 Uhr und 50 Minuten) einzustellen.

Stellen Sie anschließend die Zeitzone (TIME ZONE) ein, indem Sie die entsprechende geografische Region auswählen (z. B. für Italien: GMT + 1 Mitteleuropa).

Wenn der Ofen an das Stromnetz angeschlossen ist, können Sie außerdem entscheiden, ob die Uhrzeit beim Wechsel von Winter- auf Sommerzeit und umgekehrt geändert werden soll:

„1“: Die Uhrzeit wird am festgelegten Tag (Oktober und März) automatisch um eine Stunde vor- oder zurückgestellt.

„2“: Die Uhrzeit bleibt unverändert und muss bei Bedarf manuell geändert werden.

Bestätigen Sie alle vorgenommenen Einstellungen mit der Taste „OK“.

Weitere nützliche Einstellungen



Liefert Informationen über die installierte Firmware

Stellt die Lautstärke des akustischen Signals ein (durch Verschieben der weißen Leiste nach rechts wird sie erhöht). Bestätigen Sie mit der Schaltfläche „Speichern“.

Stellt die Helligkeit des Displays ein (durch Verschieben des weißen Balkens nach rechts wird sie erhöht). Bestätigen Sie mit der Schaltfläche „Speichern“.



Erste Schritte beim Backen

In diesem Abschnitt wird Schritt für Schritt beschrieben, wie Sie das Gerät optimal nutzen können.

Wählen Sie zunächst den gewünschten Backmodus aus und befolgen Sie dann die Anweisungen auf den entsprechenden Seiten:

MANUELL:

S. 22

Der Benutzer muss anhand seiner Erfahrungen die gewünschten Backparameter für eine oder mehrere Phasen einstellen:

- **Backarten**
- **Temperatur** in der Kammer;
- Backdauer;
- **Drehzahl** des Ventilators;
- Feuchtigkeitszufuhr/-abfuhr.

Nach dem Einstellen der Backparameter empfehlen wir, die Einstellungen zu speichern und ihnen einen Namen und eine Kategorie zuzuweisen: So können Sie sie schnell finden und jederzeit wiederverwenden, wenn Sie sie benötigen.

AUTOMATISCH: S. 40

Es steht ein Rezeptbuch mit Rezepten zur Verfügung, die der Benutzer voreingestellt oder zuvor gespeichert hat. Um das Auffinden des gewünschten Rezepts zu erleichtern, sind die Rezepte **nach Garart** (z. B. Dämpfen, Schmoren usw.) oder **nach Kategorien** (z. B. Nudeln und Reis, Fleisch usw.) **unterteilt**.

Der Benutzer muss nur die zuzubereitenden Lebensmittel einlegen, aus den angebotenen Rezepten das gewünschte auswählen und es starten: Das Gerät bereitet die Speisen vollautomatisch perfekt zu.

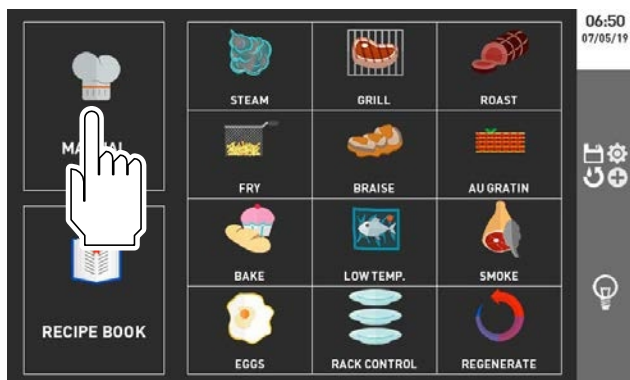
SPEZIALFUNKTION:

Kühlung der Kammer ▶ S. 38

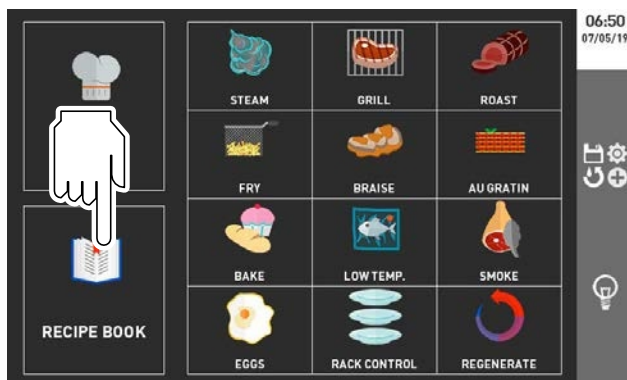
Backen auf mehreren Ebenen ▶ S. 45

Startverzögerung ▶ S. 38 Regenerieren

▶ S. 44



Auswahl des manuellen Modus



Auswahl des automatischen Modus



Backen im manuellen Modus



Der Benutzer muss anhand seiner Erfahrungen die gewünschten Backparameter für eine oder mehrere Phasen einstellen:

Nach Abschluss der Einstellung ist es möglich:

- **das Rezept ohne Speichern starten:** Die eingegebenen Parameter werden nicht gespeichert.
- **das Rezept speichern und anschließend starten:** So können Sie es schnell finden und jederzeit verwenden, wenn Sie es benötigen.

Das Backen im manuellen Modus erfordert daher vom Benutzer folgende Schritte:

▶ S. 23	1	Manuelle Einstellung der Vorheizung (optional)
▶ S. 24	2	Einstellung der Parameter PHASE 1
	2a	Auswahl der Backart: - Konvektion - Dampf - kombiniert
	2b	Einstellung der Temperatur in der
	2c	Kammer Einstellung der Backdauer (zeitgesteuert oder mit Mittelsonde)
	2d	Einstellung der Drehzahl der
	2e	Ventilatoren zum Einblasen/Ableiten
		von Feuchtigkeit (je nach gewähltem Backtyp)
▶ S. 30 S. 34	3	Einstellung weiterer Backphasen (optional)
	4	Rezept speichern (optional)
▶ S. 36		Rezept starten
	5	

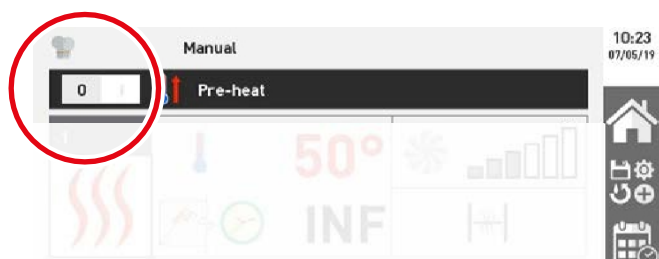
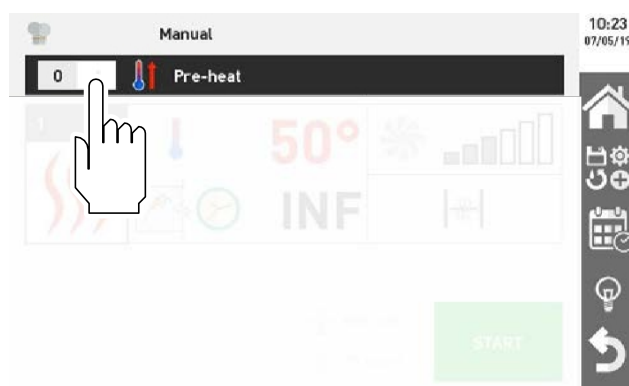
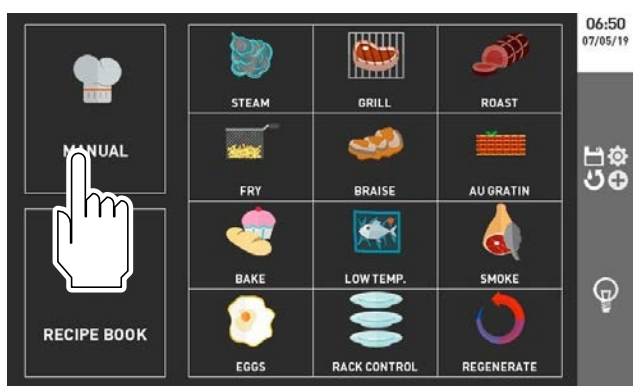
1 Einstellung der Vorwärmung

14

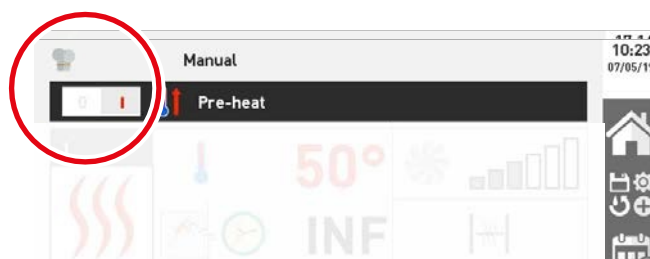
Die Vorheizung **wird immer empfohlen**, um bessere Backergebnisse zu erzielen (außer bei speziellen Backvorgängen, die „kalt“ beginnen müssen), kann jedoch durch Umlegen des Schalters „0/I“ oben rechts übersprungen werden. Cursor auf:

- „0“: Es findet kein Vorheizen statt, es wird sofort mit Phase 1 begonnen
- „I“: Der Vorheizvorgang läuft. **Die Temperatur** wird vom Ofen vollständig automatisch auf der Grundlage der vom Benutzer für Phase 1 eingestellten Temperatur geregelt. Bei Erreichen dieses Wertes gibt der Ofen ein akustisches Signal aus und es erscheint ein Fenster mit der Meldung, dass es Zeit ist, die Speisen einzulegen. Nach dem Schließen der Tür startet Phase 1 automatisch gemäß den eingestellten Parametern.

14



Vorheizen ist deaktiviert



Vorheizen ist aktiviert

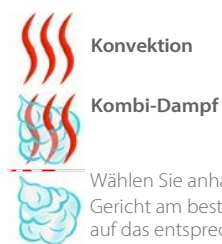


Der Bildschirm zeigt die aktuelle Temperatur in der Kammer an (die allmählich ansteigt) und weist darauf hin, dass der Vorheizvorgang läuft und daher gewartet werden muss, bis der Ofen aufgeheizt ist, bevor das Essen hineingestellt werden kann. Bei Bedarf können Sie den Wert durch Berühren, Drehen und Drücken des Rädchens auf der rechten Seite ändern.

2 Einstellung der Parameter für Phase 1

2a AUSWAHL DER BACKART

Der Ofen ermöglicht drei verschiedene Backarten:



Konvektion

Kombi-Dampf

Wählen Sie anhand Ihrer eigenen Erfahrungen die für das zubereitete Gericht am besten geeignete Art aus – drücken Sie auf das entsprechende Symbol (im Beispiel wurde das Kombibacken ausgewählt).

Benötigen Sie weitere Informationen zu den Backarten? Siehe Seite 13

2b TEMPERATUREINSTELLUNG

Die Wahl der richtigen Temperatur ist entscheidend für optimale Backergebnisse.

- 16 Gehen Sie beim Einstellen **der Temperatur** wie folgt vor:
- a Drücken Sie auf das Feld „Temperatur“.
 - b Drehen Sie das Rad, bis Sie den gewünschten Wert erreicht haben.
 - d Drücken Sie das Rad, um den eingestellten Wert zu speichern.

2c EINSTELLUNG DER BRATZEIT

Das Ende des Backvorgangs kann auf drei Arten eingestellt werden:



zeitgesteuert: Der Backvorgang wird nach Ablauf der eingestellten Zeit (Bereich: 1 Minute bis 40 Stunden) automatisch beendet.



mit Hilfe des Kerntemperaturfühlers: Der Backvorgang wird automatisch beendet, sobald die vom Kerntemperaturfühler gemessene Temperatur den eingestellten Wert erreicht hat;

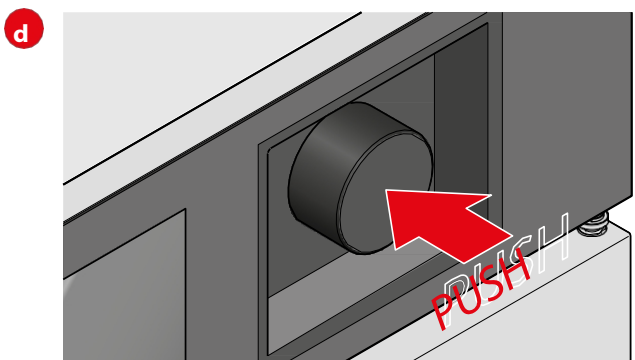
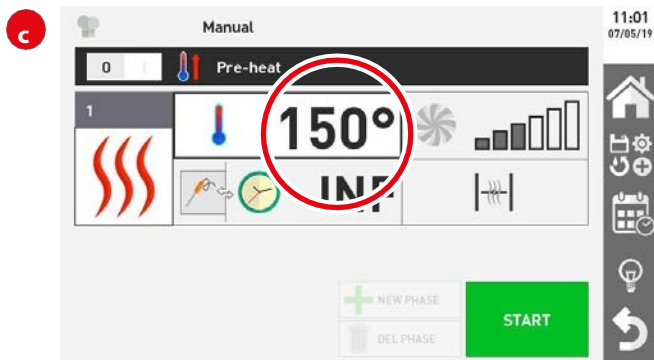
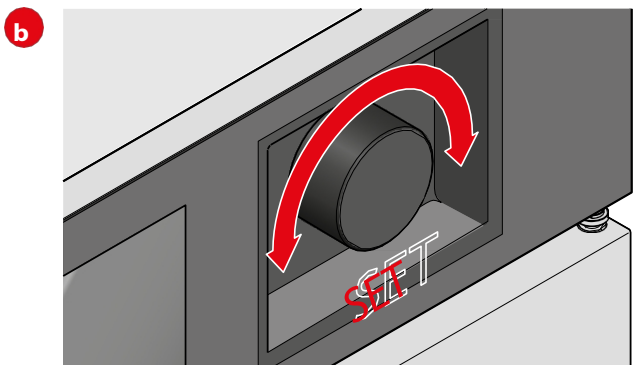
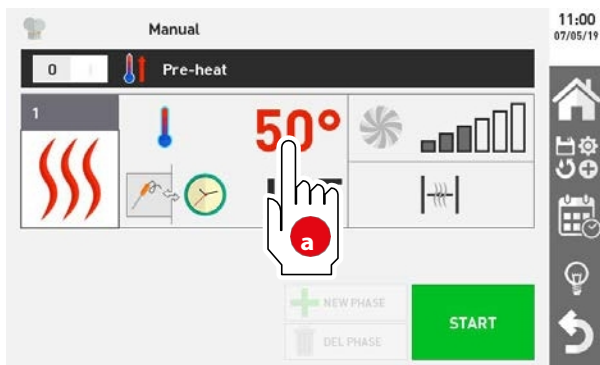
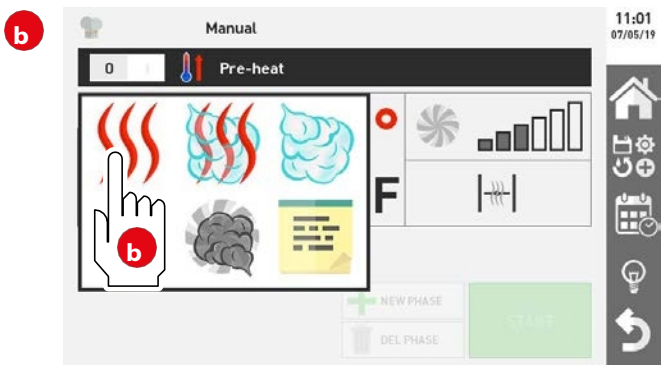
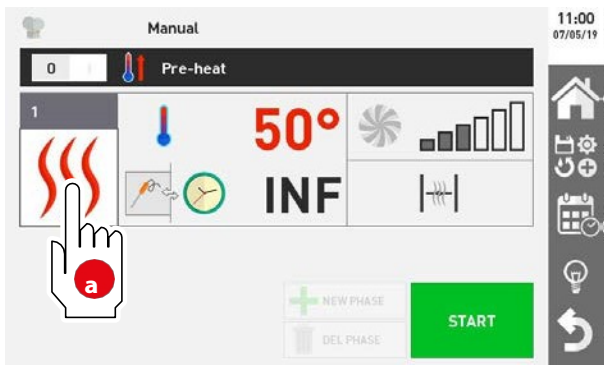
Benötigen Sie weitere Informationen zum Thermometer? Siehe Seite 14



mit Delta T (Δt): Der Garvorgang wird automatisch beendet, sobald die vom Kerntemperaturfühler gemessene Temperatur den eingestellten Wert erreicht hat. Während des Garvorgangs **erhöht oder senkt** der Backofen **automatisch** die Temperatur im Garraum, damit der vom Benutzer eingestellte Delta-T-Wert (Δt) konstant bleibt (z. B. 30 °C). Diese Garmethode eignet sich für große Bratenstücke, die langsam bei niedrigen Temperaturen gegart werden müssen, damit sie saftig bleiben und nicht zu viel an Gewicht verlieren.

Zur Bestimmung:

Delta T (Δt) = Temperatur in der Kammer – (minus) Temperatur der Sonde im Kern



Temperatureinstellung

17

Bei der Einstellung der Backdauer **müssen Sie** wie folgt vorgehen:

- a Um zu wählen, ob Sie die zeitgesteuerte Backdauer, die Backdauer mit Mittelsonde oder mit Delta T einstellen möchten, drücken Sie das entsprechende Symbol
(im Beispiel wurde das Ende der Garzeit Mittels der Kerntemperatur).
- b Drücken Sie auf das Feld mit dem Wert für die Einstellung der Backminuten oder der Temperatur, die der Kerntemperaturfühler erreichen soll.
- c Drehen Sie das Rad so lange, bis Sie den gewünschten Wert erreicht haben.
- e Drücken Sie das Rad, um den eingestellten Wert zu speichern.



Wenn Sie möchten, dass der Ofen ununterbrochen arbeitet, drücken Sie die Taste „Zeit“ und drehen Sie das Rad nach links, bis auf dem Display „INF“ erscheint.



Wenn Sie die **Delta-T**-Funktion verwenden möchten, müssen Sie sowohl die Temperatur des Mittelsensors als auch die Delta-T-Temperatur einstellen.

2d DREHZAHL DER LÜFTER

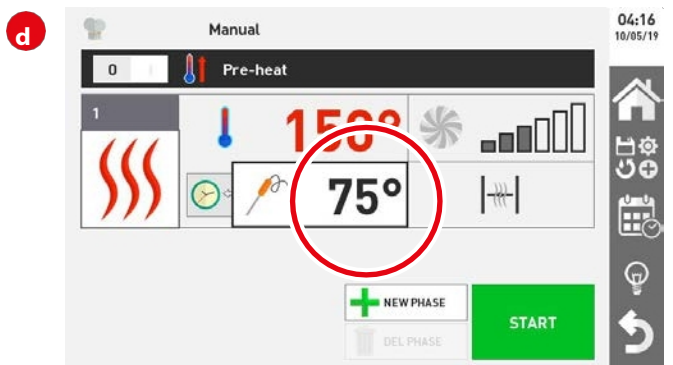
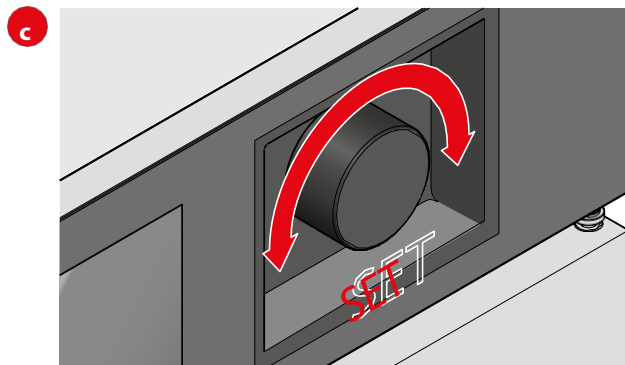
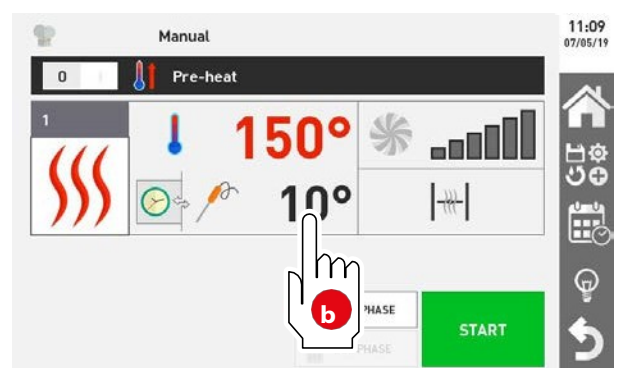
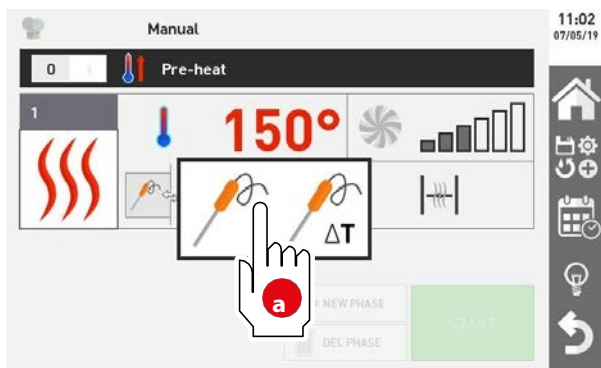
18

Bei der Einstellung **der Lüftergeschwindigkeit** müssen Sie wie folgt vorgehen:

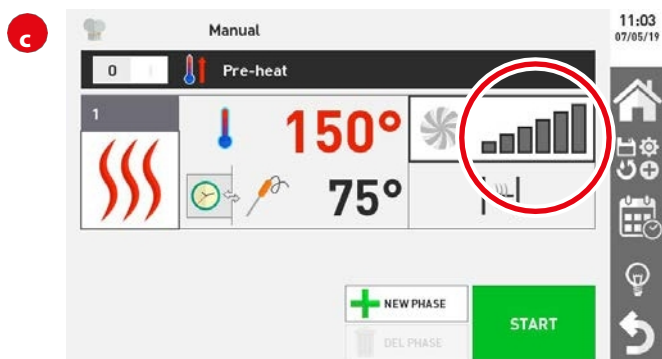
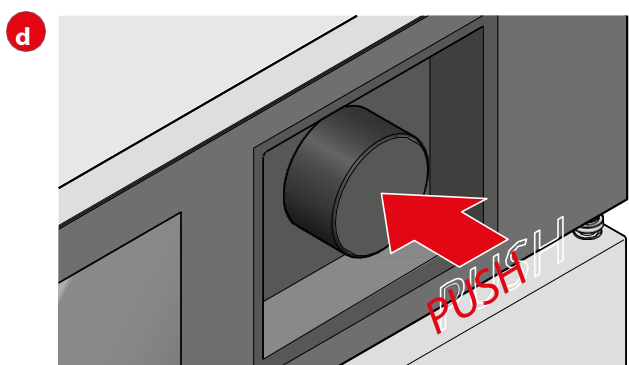
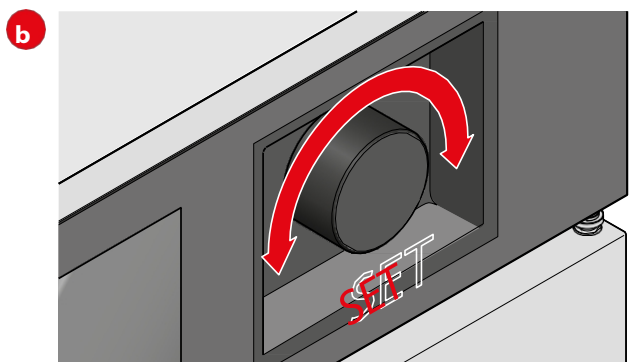
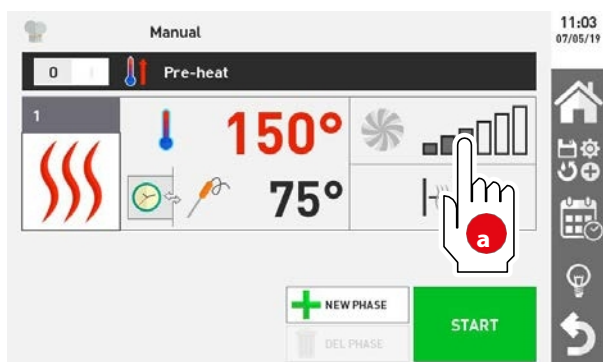
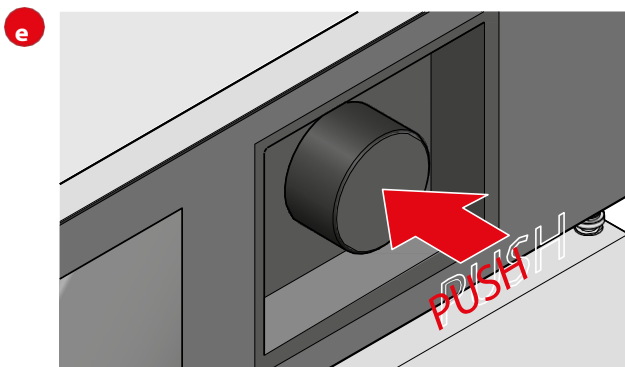
- a Drücken Sie auf das Feld „Ventilatoren“.
- b Drehen Sie das Rad so lange, bis Sie den gewünschten Wert erreicht haben.
- d Drücken Sie das Rad, um den eingestellten Wert zu speichern.



Für bessere Backergebnisse ändern die Ventilatoren regelmäßig ihre Drehrichtung. Die Änderung der Drehrichtung wird vom Backofen automatisch anhand der eingestellten Backdauer gesteuert, ohne dass Sie etwas einstellen müssen.



Einstellung der Temperatur der mittleren Sonde



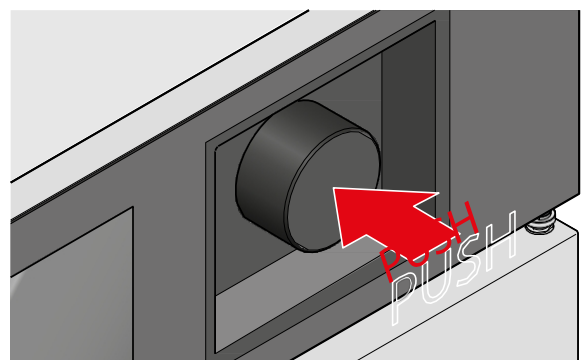
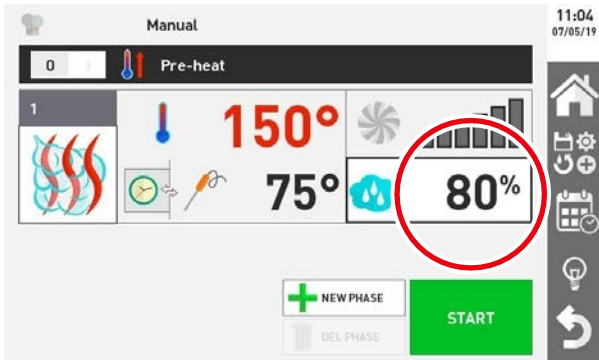
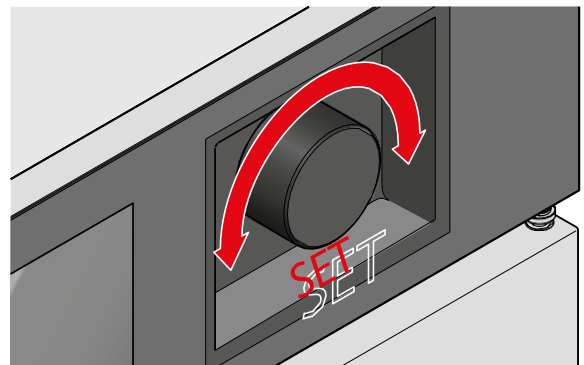
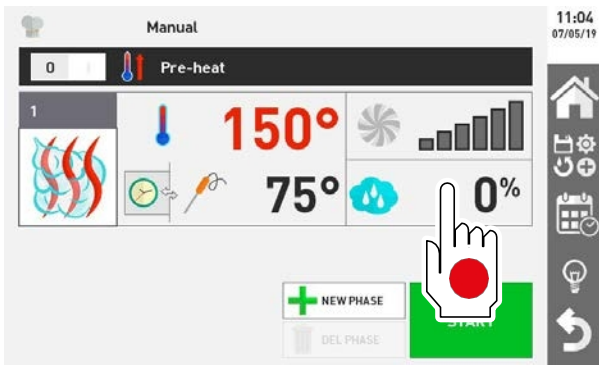
2e FEUCHTIGKEITSAUFNAHME/-ABGABE

Für das Backen bestimmter Lebensmittel ist es besser, wenn in der Kammer eine hohe Feuchtigkeit herrscht, für andere hingegen ist es von Vorteil, wenn überschüssige Feuchtigkeit abgeleitet werden kann. Die möglichen Maßnahmen hängen von der vom Benutzer gewählten Backart ab:

Art des Backvorgangs	Feuchtigkeitseinlass	Feuchtigkeitsentzug
 Konvektion:	manuell durch Drücken der Taste 	 Auslass geschlossen  Auslass offen
 kombiniert	 einstellbar im Bereich von 0 % bis 100 %	Öffnen/Schließen der Entlüftung wird automatisch vom Ofen gesteuert
 Dampf		Auslass immer geschlossen

19 Gehen Sie beim Einstellen der Feuchtigkeitsabgabe oder -zufuhr wie folgt vor:

- a** Drücken Sie auf das Feld „Feuchtigkeit/Ablass“; beim Konvektionsbacken können Sie nur auswählen, ob die Entlüftung geöffnet werden soll oder nicht, beim Kombibacken oder Dampfgaren müssen Sie jedoch auch den Wert einstellen der zuzuführenden Feuchtigkeit einstellen; in diesen beiden Fällen: Drehen Sie das Rad so lange, bis Sie den gewünschten Wert erreicht haben;
- b** Wert erreicht haben;
- d** Drücken Sie das Rad und speichern Sie den eingestellten Wert.



Beispiel für die Regulierung der Feuchtigkeit auf 80 % beim kombinierten Backen



Einstellung weiterer Backphasen (optional)

3

Nachdem Sie alle Parameter für Phase 1 eingestellt haben, können Sie bei Bedarf weitere Backphasen einstellen. Ein Backvorgang kann aus mindestens **einer Backphase** oder, um bessere Ergebnisse zu erzielen, aus maximal **neun Backphasen** bestehen.

Es gibt folgende Arten von Phasen:

- **Backen**, wobei jede Phase **durch Backarten** (z. B. können einige Phasen auf *Dampfgaren, andere auf Kombibacken eingestellt werden*) und **verschiedene Parameter** (z. B. können einige Phasen auf eine zeitgesteuerte Backdauer, andere auf eine Kerntemperaturfühler-Steuerung eingestellt werden) gekennzeichnet ist;
- **Halten**, damit die zubereiteten Speisen warm bleiben;
- **können nur Text Meldungen enthalten** (z. B. „Backvorgang überprüfen“ oder „Pancetta hinzufügen“).

Es ist nicht notwendig, alle Phasen zu nutzen, Sie können z. B. nur zwei oder drei verwenden.

Benötigen Sie weitere Informationen zu den Backphasen? Siehe Seite 11

3a

EINSTELLUNG NEUER BACKPHASEN

20

Bei der **Einstellung weiterer Backphasen** müssen Sie wie folgt vorgehen:

- a** Drücken Sie auf das Feld „+ neue Phase“.
- b** Stellen Sie die neue Phase gemäß der auf den vorherigen Seiten beschriebenen Vorgehensweise für Phase 1 ein.

21

Nach Abschluss der Einstellung wird eine Liste der letzten beiden eingestellten Phasen angezeigt (z. B. Phase 3 und 4). Um alle anzuzeigen, drücken Sie auf eine beliebige Phase.

22

Zum **Löschen einer Phase** müssen Sie wie folgt vorgehen:

- a** Drücken Sie auf die Phase, die Sie löschen möchten.
- b** Drücken Sie auf das Feld „Phase löschen“: Die Phase wird aus der Liste gelöscht.



Wenn die erste Phase auf INF eingestellt ist, arbeitet der Ofen ununterbrochen, sodass es nicht möglich ist, Phasen einzustellen, die auf die erste Phase folgen.

3b

EINSTELLUNG DER HALTESTAPHE

23

Bei der **Einstellung der Aufbewahrungsphase** müssen Sie wie folgt vorgehen:

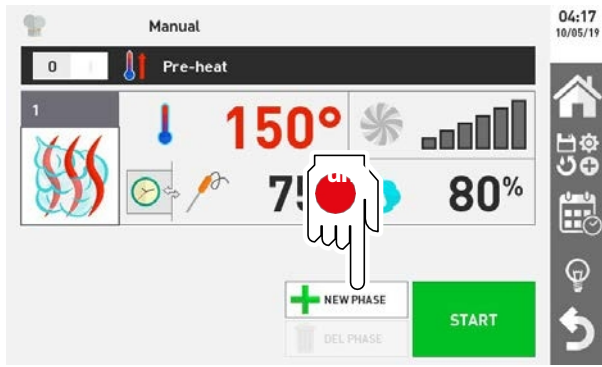
- a** Drücken Sie auf das Feld „+ neue Phase“.
- b** Wählen Sie das entsprechende Symbol und stellen Sie die Phase gemäß der auf den vorherigen Seiten beschriebenen Vorgehensweise für Phase 1 ein.



Die Warmhaltephase wird in der Regel als letzte Phase eingestellt, da sie es ermöglicht, zubereitete Speisen warm zu halten, und wird normalerweise auf unbegrenzte Zeit eingestellt. Sie kann jedoch auch als Zwischenphase verwendet werden. In diesem Fall muss jedoch zum Starten der nächsten Phase die Taste GO

GO

20

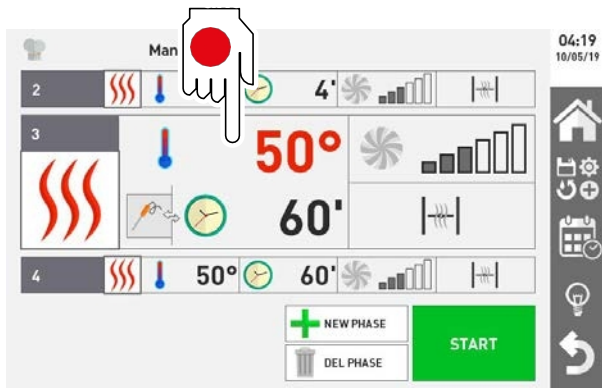


Schaffung einer neuen Phase

b



21

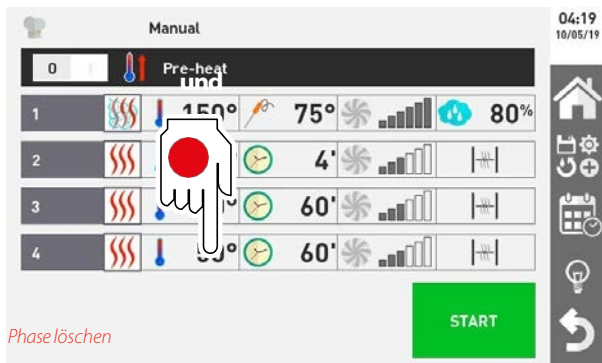


Anzeige aller erstellten Phasen

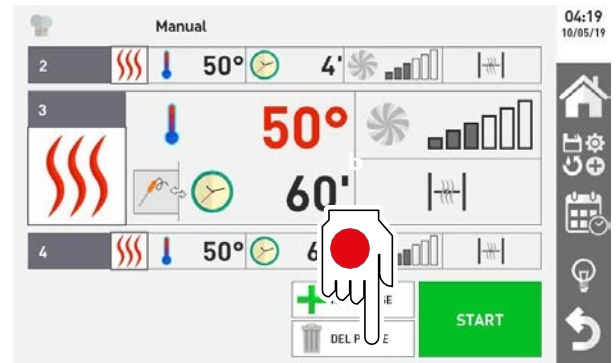
b



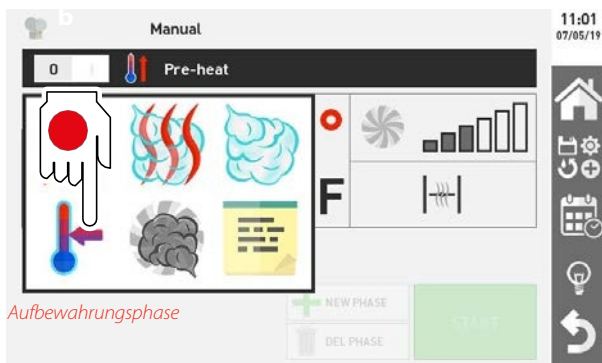
22



Phase löschen



23



Aufbewahrungsphase

3c

EINSTELLUNG NEUER PHASEN MIT TEXTMELDUNG

Eine Phase kann auch ganz einfach eine Textmeldung enthalten (z. B. „Backvorgang überprüfen“ oder „Pancetta hinzufügen“).

24

a

Wählen Sie das Symbol „Text“.

b

Drücken Sie auf das Feld „Meldung einfügen“.

c

Wählen Sie durch Berühren von „ “ die Option „ “ aus den vorhandenen Meldungen aus.
(z. B. „Oliven hinzufügen“)

oder alternativ

d

ein neues erstellen, das Sie über die Tastatur eingeben, die angezeigt

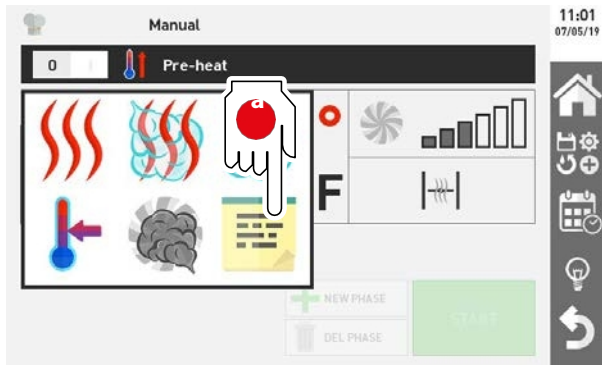
ist

e

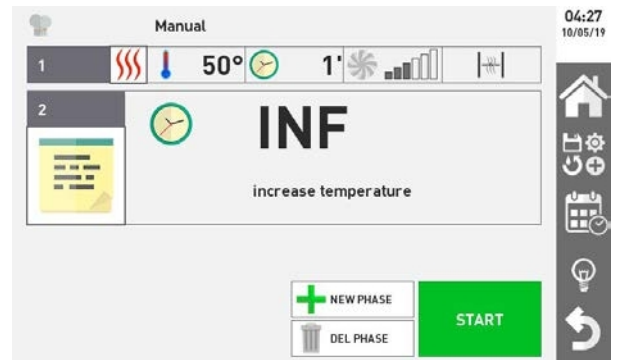
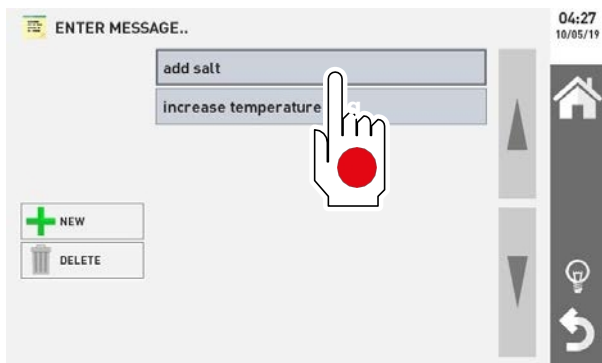
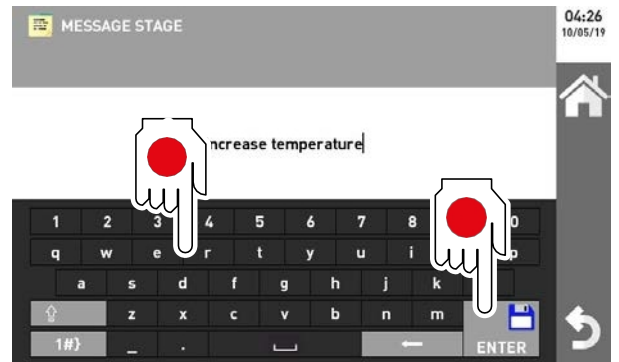
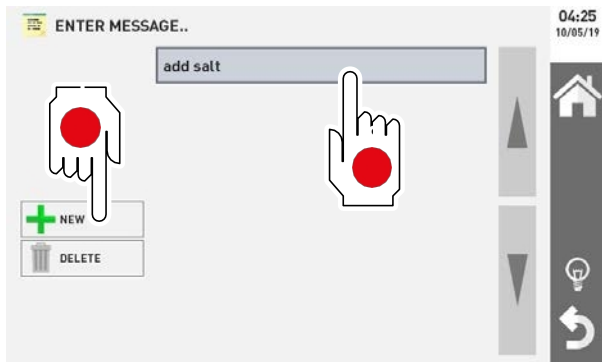
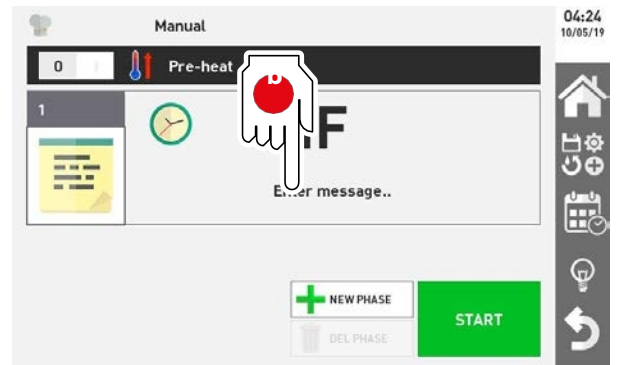
Drücken Sie zur Bestätigung die Eingabetaste



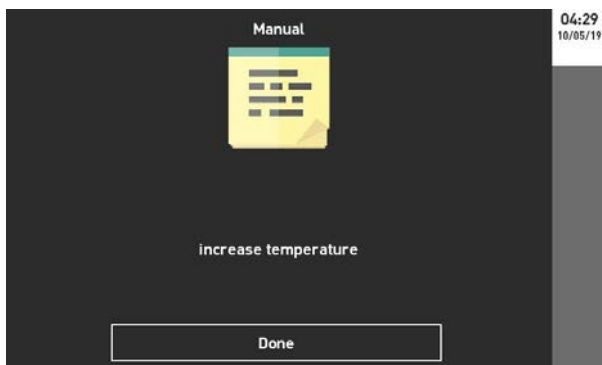
Während die Meldung auf dem Bildschirm angezeigt wird, arbeitet der Ofen im Dauerbetrieb weiter und hält die eingestellte Temperatur aufrecht, bis der Benutzer mit der Taste „Fertig“ bestätigt: In diesem Moment geht der Ofen zur nächsten Phase über, sofern diese eingestellt ist.



Erstellen einer neuen Phase mit Textmeldung



Phase 2 hat eine Textmeldung, die nach Abschluss von Phase 1 auf dem Bildschirm erscheint



Textmeldung, die nach Abschluss von Phase 1 angezeigt wird

4

Rezept speichern (optional)

Nach dem Einstellen des Backvorgangs empfehlen wir, die Einstellungen zu speichern und ihnen **Suchparameter** und **einen Namen** zuzuweisen: So können Sie sie schnell finden und jederzeit verwenden, wenn Sie sie benötigen.

25

a

Drücken Sie auf das Symbol rechts.

c

Drücken Sie auf das Symbol „**Programm speichern**“. Drücken Sie auf das Symbol „**Speichern**“.

d

Wählen Sie aus, welche Suchparameter dem Rezept zugewiesen werden sollen; diese helfen Ihnen, das Rezept leicht zu finden (*im Beispiel wird ein Rezept aus der Gruppe „Nudeln und Reis“ und die Zubereitungsart „Im Ofen“ gehört*); bestätigen Sie mit „**WEITER**“.

e

Geben Sie dem Rezept einen Namen; diesen geben Sie über die Tastatur ein (*im Beispiel „Lasagne“*); **bestätigen Sie mit der ENTER-Taste**.

f

Je nach eingestellter Garart kann der Backofen auch die Eingabe **des Bräunungsgrades, der** prozentualen **Feuchtigkeit** oder **des Gargrades** verlangen (*z. B. Garart GRILLEN*); drücken Sie das Symbol und stellen Sie den gewünschten Wert ein.

Zu diesem Zeitpunkt ist das Rezept im Speicher gespeichert.

Es ist möglich:

- es sofort durch Drücken der Taste zu starten
- später verwenden; das Fenster mit der Taste

START

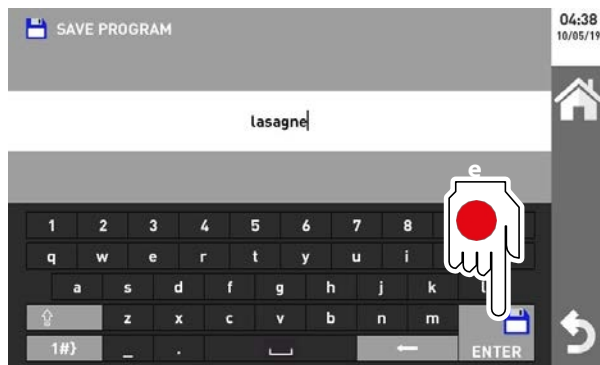
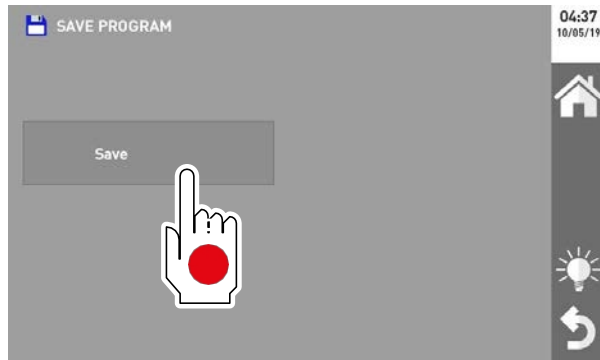
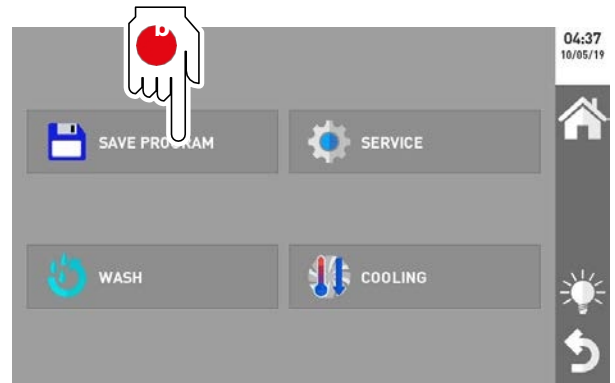
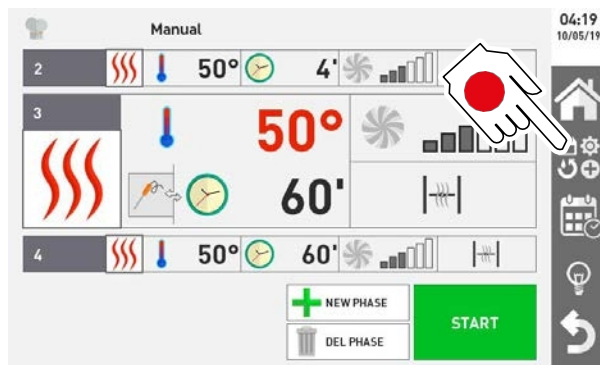


26

Die Rezepte des Benutzers **werden im Backmodus im automatischen Modus** (Rezeptbuch / Backarten) hinter den Rezepten des Herstellers **gespeichert**, die in alphabetischer Reihenfolge eingefügt werden.

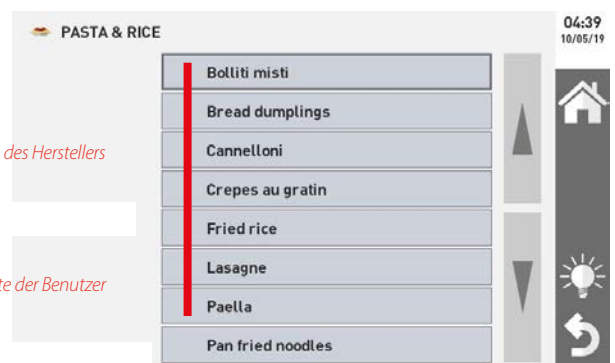


Im Gegensatz zu den Rezepten des Herstellers können die Rezepte **des Benutzers jederzeit geändert werden**, wobei sie geöffnet und die gewünschten Parameter geändert werden müssen: Das ursprüngliche Rezept wird dauerhaft überschrieben und die vorherigen Parameter können nicht mehr wiederhergestellt werden.



Rezepte des Herstellers

Rezepte der Benutzer



In diesem Abschnitt finden Sie Rezepte des Herstellers und vom Benutzer gespeicherte Rezepte. Vom Benutzer gespeicherte Rezepte befinden sich in der beim Speichern angegebenen Gruppe (z. B. Nudeln und Reis), gefolgt von den Rezepten des Herstellers, die alphabetisch sortiert sind.

5 Rezept starten

Nachdem Sie die Backeinstellungen vorgenommen und gespeichert haben

(optional), starten Sie das Rezept durch Drücken der grünen Taste „“ (Backen starten):

- Wenn **die Vorheizfunktion aktiviert** ist (Taste 0/1 in Position „1“), legen Sie keine Speisen in den Backofen, sondern warten Sie, bis ein akustisches Signal ertönt; erst dann können Sie die zubereiteten Speisen einlegen.
- Wenn **die Vorheizfunktion nicht aktiviert** ist (Taste 0/1 in Position „0“), legen Sie die Speisen sofort in den Garraum.

27 Nach dem Schließen der Tür **startet die erste Backphase** gemäß den eingestellten Parametern und es wird eine Seite mit einer Zusammenfassung der aktuellen Backparameter angezeigt. Nach Beendigung der Phase 1 wird automatisch die nächste Phase gestartet, sofern diese eingestellt ist.

28 Der Backvorgang endet nach Ablauf der eingestellten Zeit (**zeitgesteuertes Backende**) oder **bei Erreichen der Kerntemperatur oder des eingestellten Delta T** (Backende gesteuert durch den Mittelsensor oder Delta T).

Nach Beendigung des Backvorgangs wird auf dem Display und durch einen Signalton angezeigt, dass die Bleche aus dem Backraum entnommen werden sollen. Nach dem Öffnen der Tür und dem Entnehmen der fertigen Speisen wird erneut derselbe Backvorgang

angeboten. Starten Sie ihn bei Bedarf mit der grünen Taste „“ (Backvorgang fortsetzen).



Um den Backvorgang vor Ablauf der festgelegten Zeit zu beenden,

drücken Sie die Taste „“ (Backvorgang beenden).



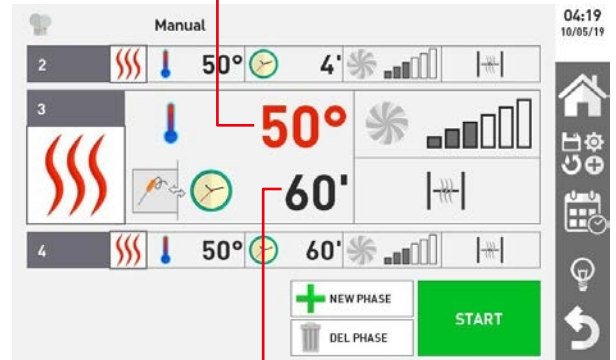
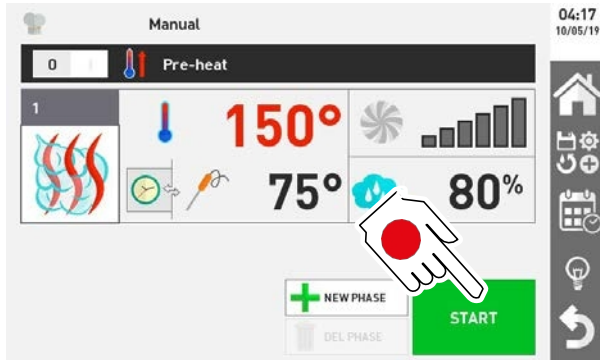
Wenn Sie während des Backvorgangs Änderungen vornehmen möchten, drücken Sie den Parameter, den Sie ändern möchten, und gehen Sie wie gewohnt vor, indem Sie das Rad drehen und drücken.



Während des Garvorgangs können Sie manuell Feuchtigkeit zuführen,

indem Sie die Taste „“ gedrückt halten. Die Zufuhr wird beendet, sobald Sie die Taste loslassen.

27



Aktuelle Temperatur im Backraum.
Um **die eingestellte Temperatur**
anzuzeigen, drücken Sie die Taste „set“.



Verbleibende Zeit bis zum Ende des Backvorgangs (bei zeitgesteuerter
Backdauer)
oder
die mit dem Kerntemperaturfühler gemessene Temperatur (wenn das
Backen mit Kerntemperaturfühler eingestellt ist) Um die **eingestellten**
Wert zu ermitteln, drücken Sie die Taste „set“

28



Sonderfunktion

KÜHLUNG DER KAMMER

29 Bei Bedarf können Sie **die Kammer** vor dem Start des Rezepts **kühlen**, bevor Sie Produkte einlegen, die niedrigere Backtemperaturen erfordern, oder vor dem Start des Reinigungsvorgangs. Drücken Sie dazu die entsprechende Taste und stellen Sie die Temperatur wie gewohnt ein.



Während des Kühlvorgangs können Sie keine anderen Funktionen verwenden.

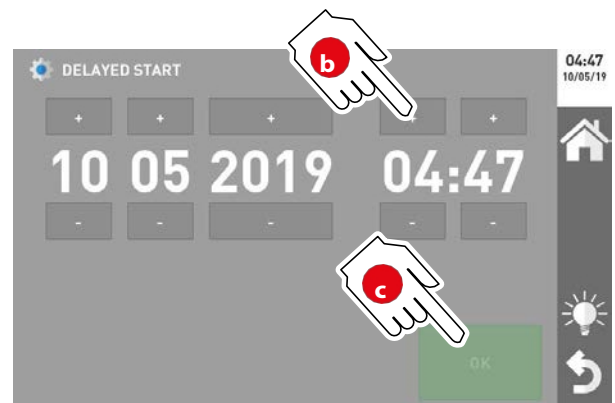
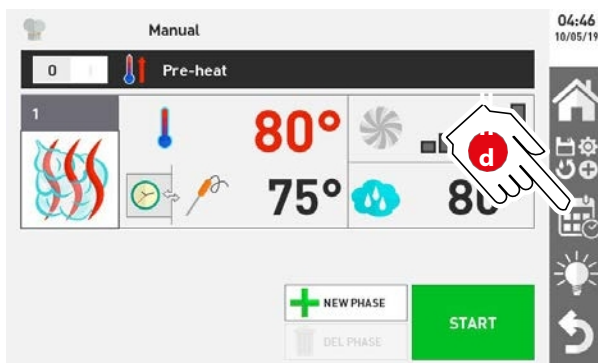
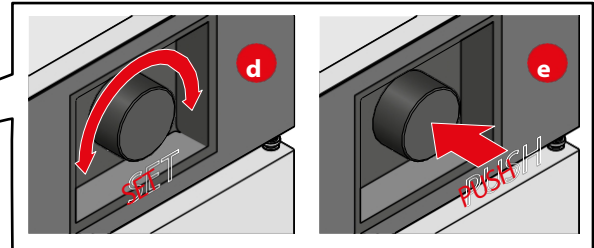
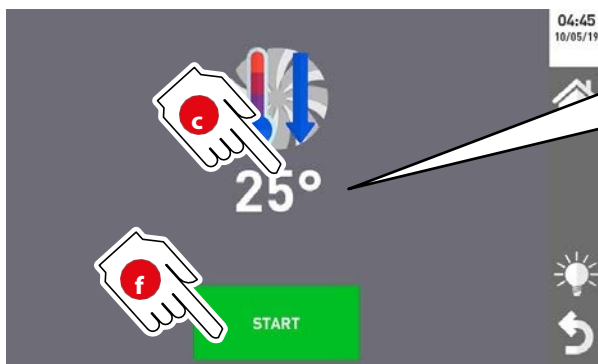
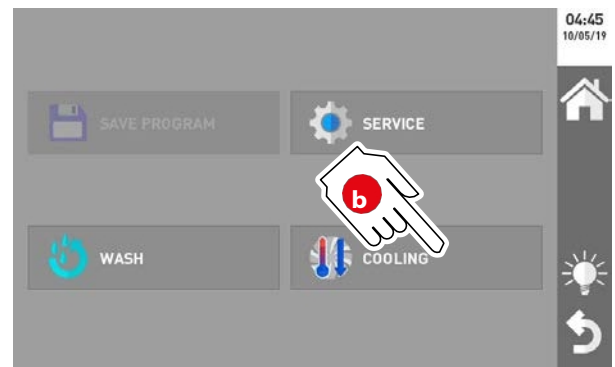
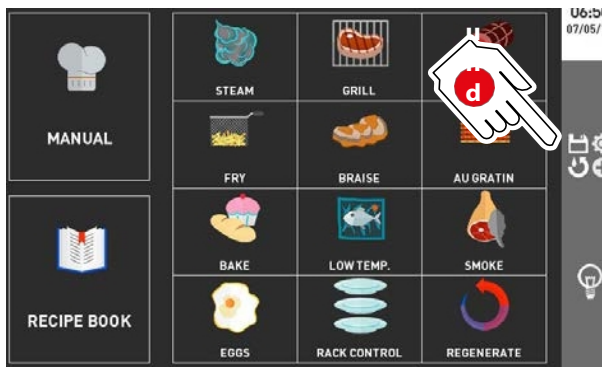
Die Kühlung kann sowohl bei geschlossener als auch bei geöffneter Tür erfolgen. Wir empfehlen, **die Tür** zunächst **geschlossen** zu lassen und **sie zu öffnen**, sobald die Temperatur gesunken ist.



Seien Sie beim Öffnen der Tür während des Betriebs der Funktion besonders vorsichtig: Verbrennungsgefahr.

VERZÖGERTER START

28 Bei Bedarf kann ein verzögerter Start eingestellt werden; Sie müssen das Datum und die Uhrzeit für den Start einstellen und mit der Taste „OK“ bestätigen mit der Taste „OK“ bestätigen.
Diese Funktion ist nützlich, wenn Sie möchten, dass der Ofen bei Ihrer Ankunft in der Küche bereits vorgeheizt ist und Sie keine Zeit verlieren.



Backen im Automatikmodus



Es steht ein Rezeptbuch mit voreingestellten oder persönlichen Rezepten zur Verfügung, d. h. Rezepten, die der Benutzer zuvor gespeichert hat. Um das Auffinden des gewünschten Rezepts zu erleichtern, **sind** die Rezepte **nach Backart** (z. B. in Dampfgaren, Schmoren usw.) oder **in Kategorien** (z. B. Nudeln und Reis, Fleisch usw.).



Um von einer Suchmethode zur anderen zu wechseln, drücken Sie einfach die Taste „Rezeptbuch / Backarten“.

So verwenden Sie das Backen im Automatikmodus



Backanleitung:

- a** Wählen Sie die Backart oder Kategorie, in der sich das gewünschte Rezept befindet (z. B. *Dampfgaren*).
- b** Wählen Sie das gewünschte Rezept aus (z. B. *Bollito misto*); Wählen Sie entsprechend dem ausgewählten Rezept **den Bräunungsgrad, den Feuchtigkeitsgehalt** in Prozent oder **den Gargrad** aus;
Drücken Sie das Symbol und stellen Sie die gewünschte Zeit ein.
- d** (optional) Ändern Sie die Backparameter (z. B. *erhöhen Sie die Temperatur*); drücken Sie die Sperre unten und ändern Sie die Parameter wie gewohnt, indem Sie jeweils auf das entsprechende Feld tippen, das Rad drehen und es drücken, um den eingegebenen Wert zu speichern.

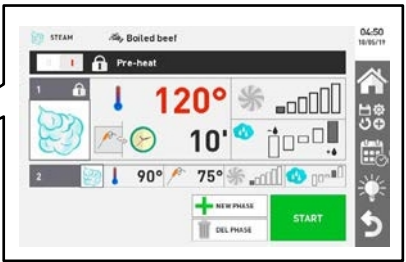
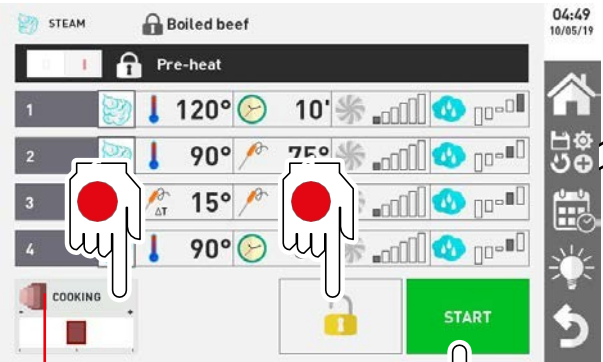
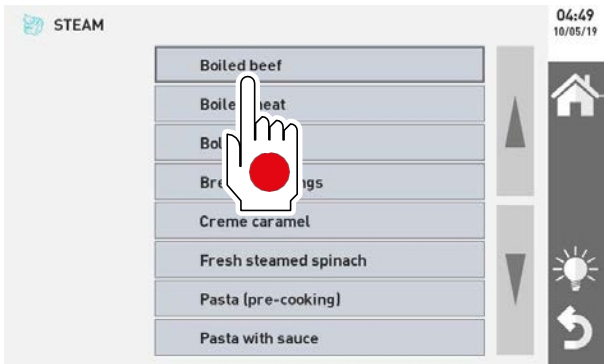
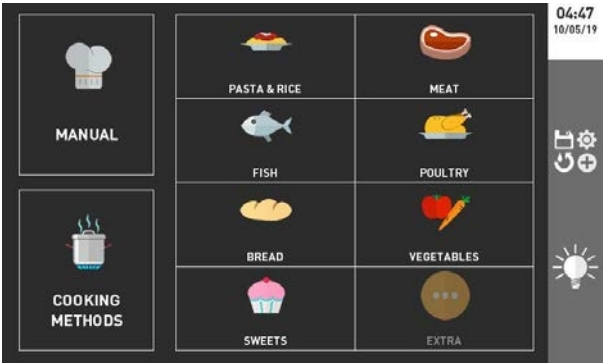
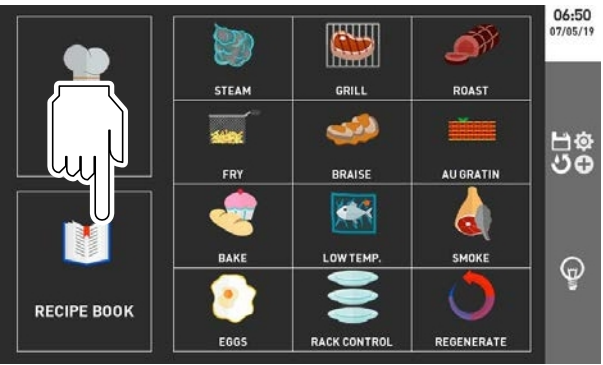
Wenn Änderungen am Rezept vorgenommen wurden:

...Hersteller	...persönlich
Die vorgenommenen Änderungen sind vorübergehend , d. h. sie gelten nur für den Backvorgang, den Sie starten, aber das ursprüngliche Rezept behält seine ursprünglichen Parameter bei.	Die vorgenommenen Änderungen sind dauerhaft , d. h. das ursprüngliche Rezept wird geändert, ohne dass die zuvor eingegebenen Parameter wiederhergestellt werden können.

- e** Starten Sie den Backvorgang „ “ (Backen) „ “ (Backen) durch Drücken der grünen Taste „ “ (Backen) „ “ (Backen)

START

- f** Wenn eine Vorheizfunktion eingestellt ist, warten Sie, bis diese beendet ist, und legen Sie dann die zuzubereitenden Speisen ein.



Änderung der Backparameter

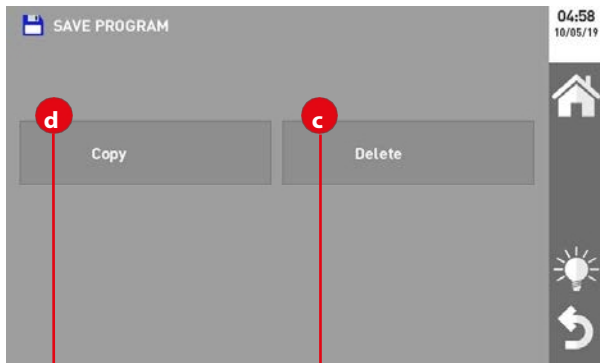
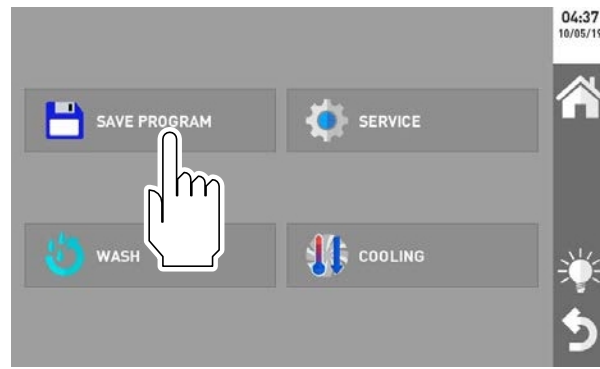
Rezept starten

Einstellung des Back-/Bräunungsgrades oder der Feuchtigkeit

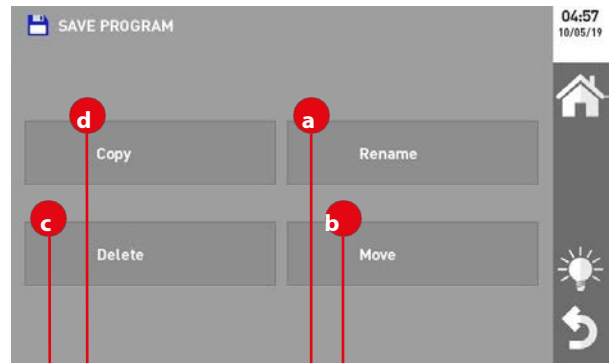
Änderungen an Rezepten

Bei den Rezepten können folgende Änderungen vorgenommen werden:

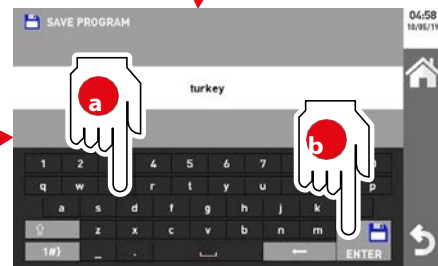
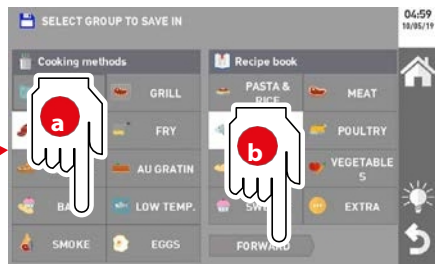
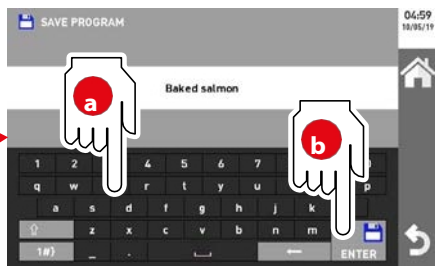
Änderungen	Rezepte des Herstellers	Persönliche Rezepte
Änderung der Rezeptparameter <i>(z. B. Erhöhung der Temperatur)</i> 32 Punkt d	Die vorgenommenen Änderungen sind temporär, d. h. sie gelten nur für den Backvorgang, den Sie starten, aber das ursprüngliche Rezept behält seine ursprünglichen Parameter. Rezepte können nicht umbenannt werden; alternativ können Sie eine Kopie des Rezepts erstellen und ihr beliebigen Namen zuweisen. Rezepte können nicht verschoben werden; alternativ können Sie eine Kopie des Rezepts erstellen und diese in eine neue Kategorie oder den gewünschten Backtyp verschieben.	Die vorgenommenen Änderungen sind dauerhaft, d. h. das ursprüngliche Rezept wird geändert, ohne dass die zuvor eingegebenen Parameter wiederhergestellt werden können der zuvor eingegebenen Parameter.
Umbenennung des Rezepts <i>(z. B. von „Bollito“ in „Bollito misto“)</i> 32 Punkt	Rezepte können nicht verschoben werden; alternativ können Sie eine Kopie des Rezepts erstellen und diese in eine neue Kategorie oder den gewünschten Backtyp verschieben.	Rezepte können umbenannt werden, das ursprüngliche Rezept erhält einen neuen Namen.
Verschieben des Rezepts <i>(z. B. von „Nudeln und Reis“ zu „Desserts“)</i> 32 Punkt	Rezepte können unwiderruflich gelöscht werden. Vor dem endgültigen Löschen eines Rezepts wird in einem Popup-Fenster eine Bestätigung angefordert.	Rezepte können in eine neue Kategorie oder den gewünschten Backtyp verschoben werden.
Löschen eines Rezepts 32 Punkt Re C		
kopieren 32 Punkt	Rezepte können kopiert werden, z. B. um sie als Grundlage für ein persönliches Rezept zu verwenden. Anschließend können diese Kopien beliebig geändert oder umbenannt werden; die Originalrezepte bleiben unverändert.	



Rezepte des Herstellers



persönliche Rezepte



Spezielle automatische Backfunktion: Regenerierungsfunktion



Die Funktion „Regeneration“ bringt vorgekochte Speisen, die vakuumverpackt oder im Gefrierschrank gelagert wurden, auf die richtige Temperatur und sorgt für ein ideales Aussehen.

Die einzigen Parameter, die eingestellt werden müssen, sind:

34 **A)** die **Backdauer**, die wie folgt eingestellt werden kann:



zeitgesteuert: Der Garvorgang wird nach Ablauf der eingestellten Zeit automatisch beendet (Bereich: 1 Minute bis 40 Stunden);



mit Hilfe eines Mittelsondensensors gesteuert: Der Garvorgang wird automatisch beendet, sobald die vom Mittelsondensensor gemessene Temperatur den eingestellten Wert erreicht hat;

Benötigen Sie weitere Informationen zur Sonde? Siehe Seite 14.

Die Einstellung erfolgt wie gewohnt durch Drücken des entsprechenden Feldes, Drehen des Rädchens und Drücken desselben, um den eingegebenen Wert zu speichern.

34 **B)** Regenerationstyp, wobei zwei Optionen möglich sind:



CRISPY

Ideal für Lasagne, Pfannkuchen, Kartoffeln.



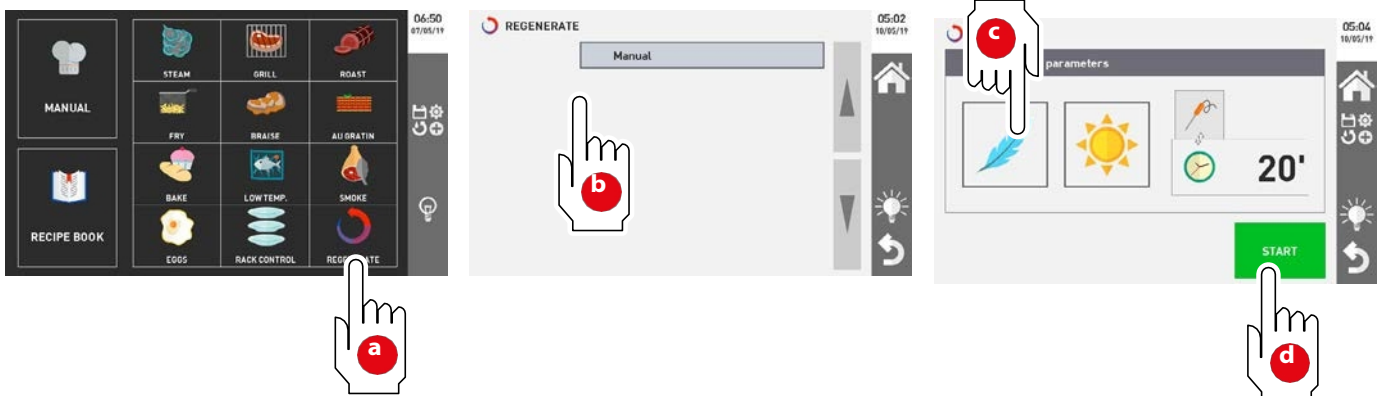
SOFT

Ideal für empfindliche Produkte wie Fisch, Braten oder Gemüse.

Die Einstellung erfolgt durch Drücken des entsprechenden Symbols (wird grau).

Nach Abschluss der Einstellung starten Sie die Funktion durch Drücken der grünen Taste „**START**“ (Start der Funktion).

34



Spezielle automatische Backfunktion: Funktion „Schubladenprogrammierung“



Die Funktion „Schubladenprogrammierung“ ist besonders in dynamischen Küchen nützlich, in denen gleichzeitig Gerichte mit gleichen Zubereitungsarten und unterschiedlichen Garzeiten haben.

Die Funktion ermöglicht:



die manuelle Einstellung des Timers für jedes eingelegte Blech (maximal 6 oder 10 Bleche, je nach Ofenmodell). Die Timer können alle zeitgesteuert oder mit Hilfe der mitgelieferten Mittelsonde eingestellt werden.

einige voreingestellte Menüs (z. B. Frühstück, Multibaker usw.) **verwenden**, in denen bereits typische Gerichte mit zugewiesenen Timern gespeichert sind.



Beispiel: Frühstück

Eingegebene Gerichte:

Croque Madame Sandwich, Pilze, Hash Browns, Pancetta, Tomaten, Toast, Spiegeleier.

Bei Bedarf können die einzelnen Gerichten zugewiesenen Timer geändert werden (z. B. *die Garzeit für Pancetta von den voreingestellten 4 Minuten auf 5 Minuten verlängern*) oder häufig zubereitete Gerichte (z. B. *Würstchen*) hinzugefügt werden, um das Menü nach den eigenen Anforderungen zu personalisieren und das Einlegen zu beschleunigen.



Verwenden Sie die Funktion EASY SERVICE zusammen mit **un** oder **b** : in

In diesem Fall sind ALLE Speisen gleichzeitig fertig, da der Backofen anhand der für jedes Blech eingestellten Backzeit das Einlegen des Blechs „anfordert“.



Der Einfachheit halber empfiehlt es sich, den Timer 1 dem obersten Blech zuzuordnen und dann nach unten fortzufahren, damit klar ist, welches Blech herausgenommen werden muss.

A

MANUELLE EINSTELLUNG DER TIMER

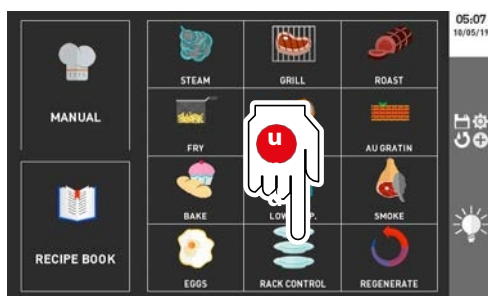
35

Nachdem Sie die Backparameter wie gewohnt eingestellt haben, können Sie **bis zu 10 Timer manuell einstellen**, die jeweils einem Blech zugeordnet sind.

Die Timer können alle **als zeitgesteuert** eingestellt werden, oder einer kann mit der mitgelieferten **Mittelsonde** gesteuert werden.

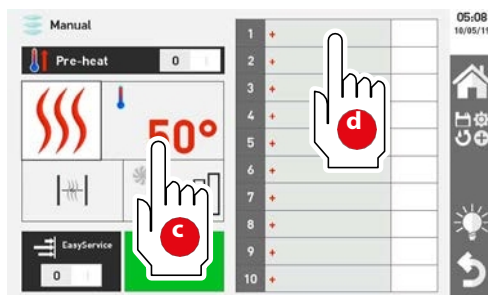
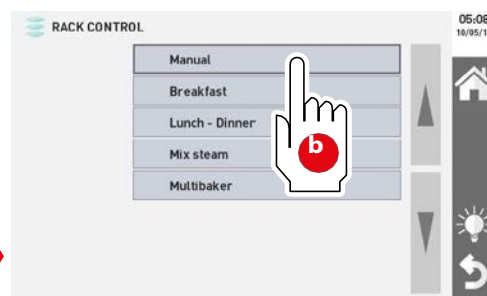
Nach Ablauf der eingestellten Zeit (wenn die Backdauer zeitgesteuert eingestellt ist) oder beim Erreichen der eingestellten Kerntemperatur (bei Verwendung einer Mittelsonde) ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige „End“ erscheint, die angibt, bei welchem Blech das Backen beendet ist und es somit aus dem Ofen genommen werden kann, während das Backen bei den anderen Blechen weitergeht (der Ofen arbeitet im Modus UNENDLICH).

35



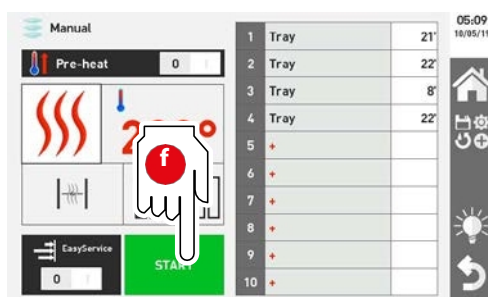
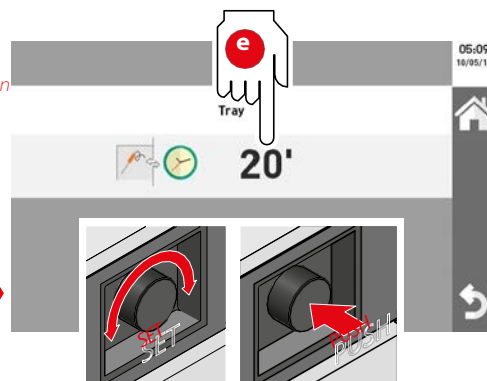
Auswahl der Funktion

Auswahl des manuellen Modus



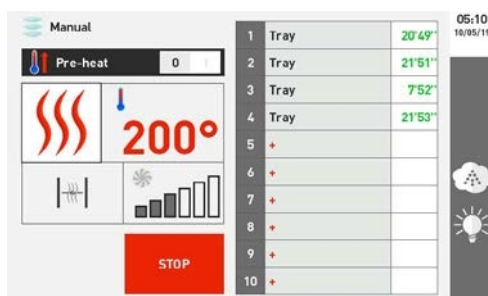
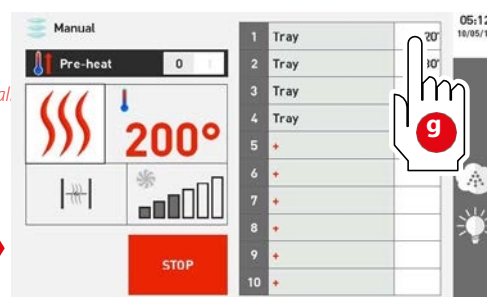
Einstellung der Backparameter und des ersten Timers

PLECH 1 – Einstellung der Backdauer oder der Temperatur des Kerntemperaturfühlers, die erreicht werden soll

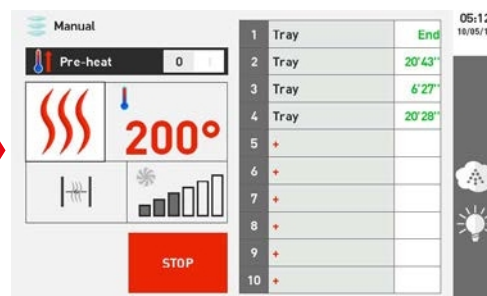


Start des Backvorgangs nach dem Einlegen aller verwendeten Backbleche

Aktivierung der Timer: startet der Countdown



Bleche mit der Aufschrift „END“ an der Seite aus dem Ofen entnommen werden



8

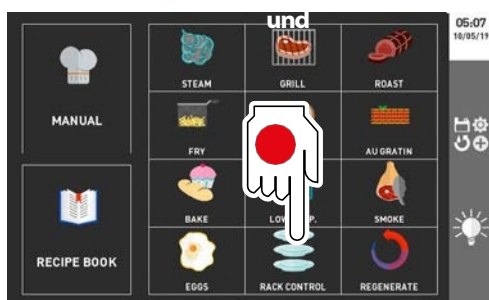
VERWENDUNG DES MENÜS

36

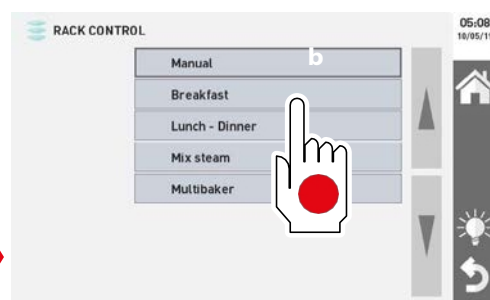
Nachdem Sie die Backparameter wie gewohnt eingestellt haben, können Sie **ein Menü auswählen, in dem bereits typische Gerichte mit zugewiesenen Timern angeboten werden**. Bei Bedarf können Sie häufig zubereitete Gerichte hinzufügen, um das Menü nach Ihren eigenen Anforderungen zu personalisieren. Nach Ablauf der eingestellten Zeit (wenn die Backdauer zeitgesteuert eingestellt ist) oder beim Erreichen der eingestellten Kerntemperatur (bei Verwendung einer Kerntemperaturfühler) ertönt ein akustisches Signal und die Anzeige „End“ erscheint, die angibt, bei welchem Blech der Backvorgang beendet ist und es somit aus dem Ofen genommen werden kann, während der Backvorgang bei den anderen Blechen fortgesetzt wird (der Ofen arbeitet im Modus UNENDLICH).

36

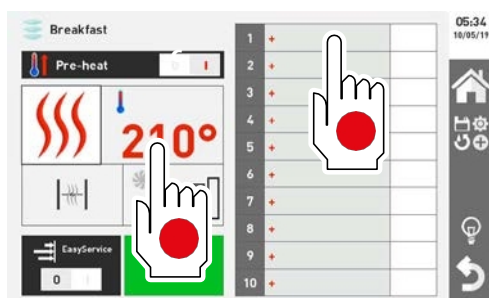
Auswahl der Funktion



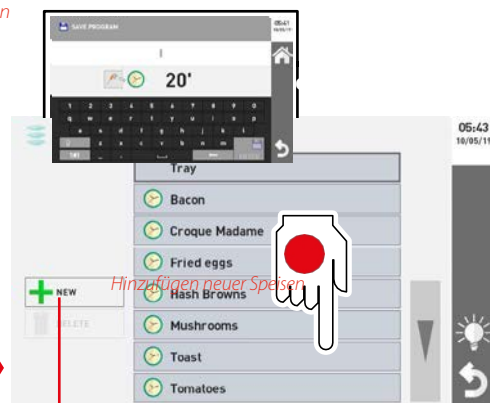
Auswahl des Menüs FRÜHSTÜCK



Einstellung der Backparameter und des ersten Timers

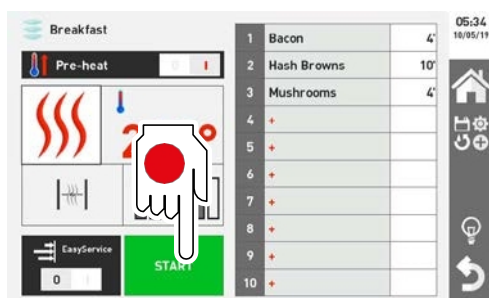


BLECH 1 – Auswahl des zuzubereitenden Gerichts: Die voreingestellte Zeit kann bei Bedarf geändert werden.



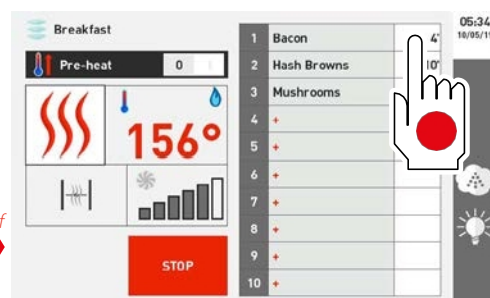
Hinzufügen neuer Speisen

Start des Backvorgangs nach der Einstellung aller verwendeten Bleche

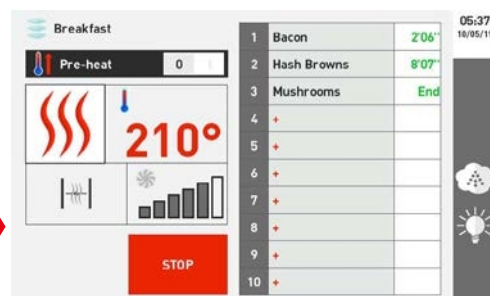
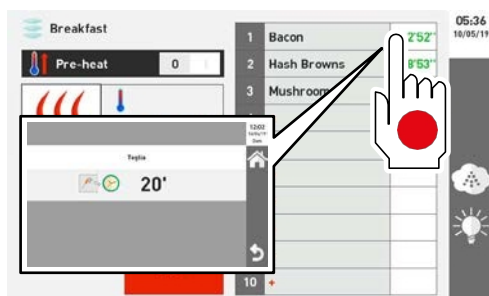


Aktivierung der Timer: startet der Countdown

Änderung der voreingestellten Zeit bei Bedarf



Die Bleche mit der Aufschrift „END“ an der Seite können aus dem Ofen entnommen werden.



WIDERSTAND

WARTUNG

VERWENDUNG

WICHTIGE INFORMATIONEN

WARNUNG

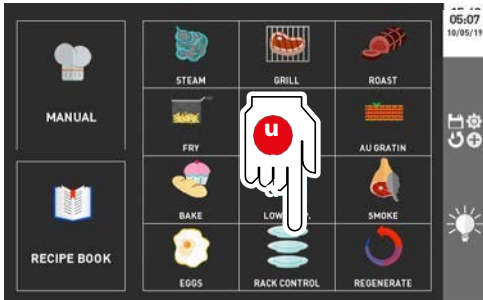
C

VERWENDUNG DER EASY SERVICE-FUNKTION

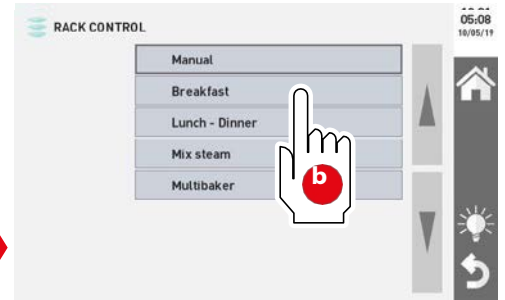
37

Nach dem Einstellen der Backzeit für jedes Blech (siehe Punkte A oder B) können Sie auch die Funktion EASY SERVICE wählen: In diesem Fall sind ALLE Speisen gleichzeitig fertig, da der Backofen anhand der für jedes Blech eingestellten Backzeit das Einlegen des Blechs „anfordert“.

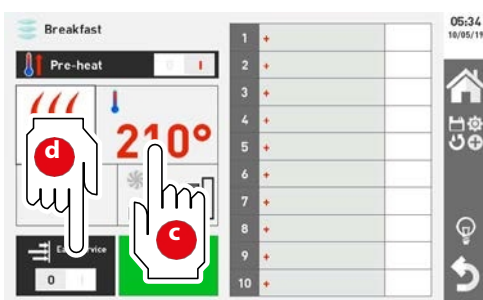
37



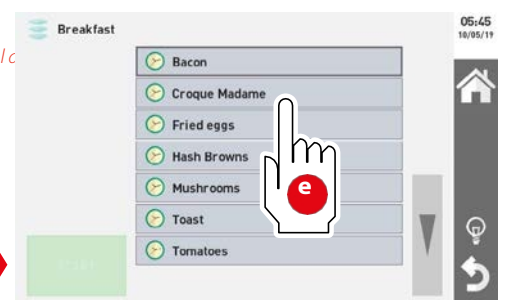
Auswahl der Funktion



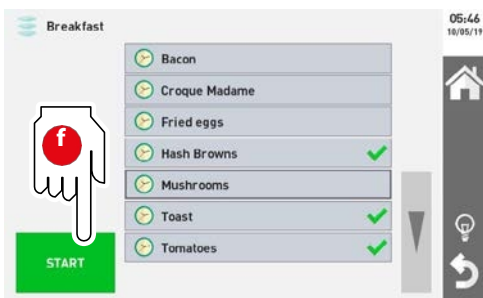
Auswahl des Menüs FRÜHSTÜCK



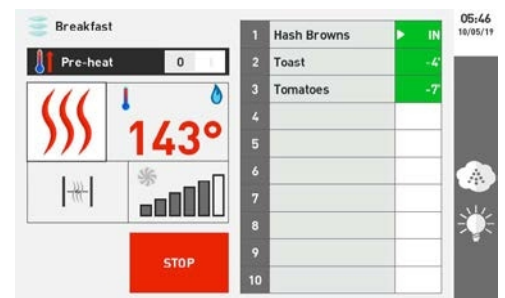
Einstellung der Backparameter und Auswahl der Funktion EASY SERVICE



BLECH 1 – Auswahl des zuzubereitenden Gerichts: Die voreingestellte Zeit kann bei Bedarf geändert werden



Start der Funktion EASY SERVICE



Damit alle Speisen gleichzeitig fertig sind, müssen Sie zuerst die Gerichte **IN** einlegen, die am meisten Zeit benötigen (z. B. Toasts), nach zwei Minuten müssen Sie die Pancetta einlegen und schließlich nach 4 Minuten die Eier.



Export/Import von Rezepten und Aufzeichnungen auf einen USB-Stick

38 Über dieses Menü können Sie Folgendes exportieren oder importieren:

Rezepte:

- persönliche Rezepte des Benutzers, gespeicherte nach manueller Einstellung gespeichert.

Aufzeichnungen:

- HACCP;
- über vergangene Alarme;
- über durchgeführte Reinigungen.

Die Aufzeichnungen sind eine „Liste“ vergangener Ereignisse, z. B. liefern Aufzeichnungen über Reinigungen Informationen über die Art der Reinigung sowie Datum und Uhrzeit ihrer Durchführung.

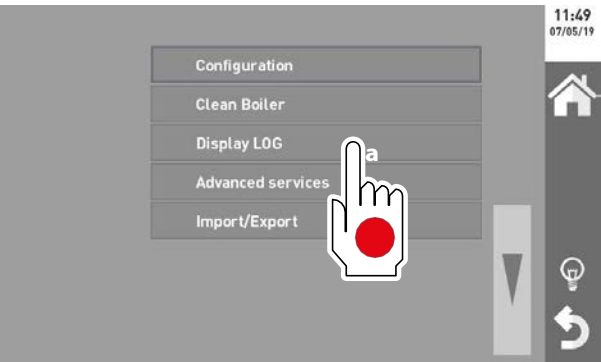
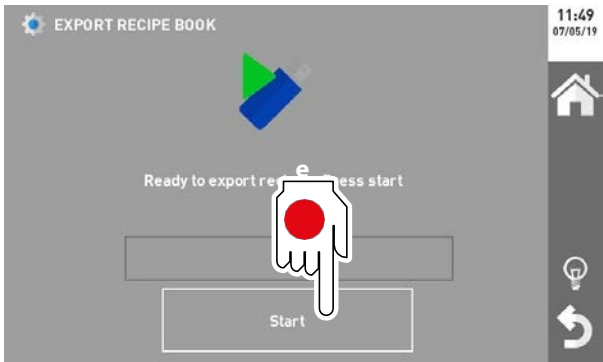
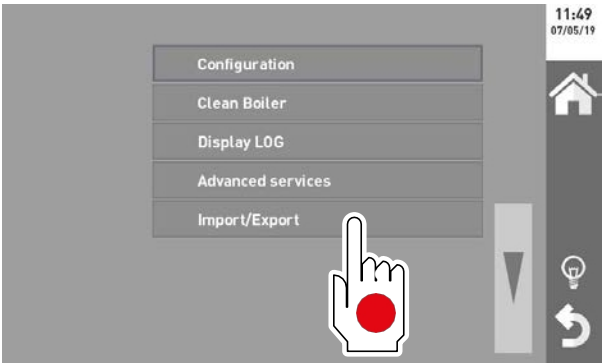
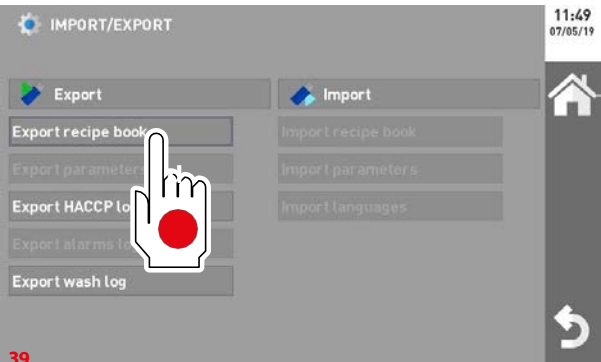
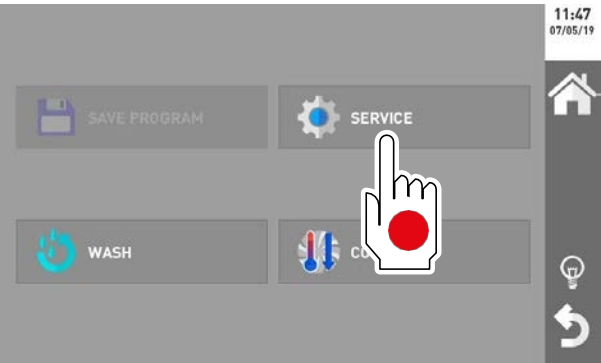
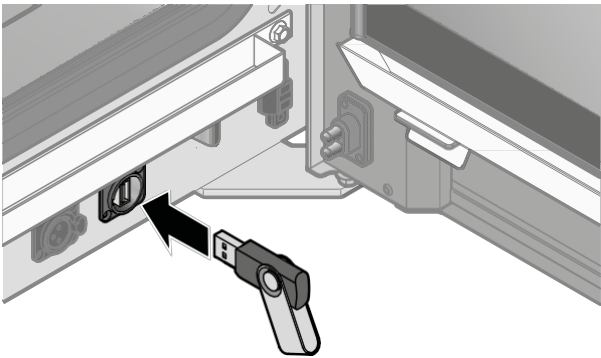


Die Dateien werden importiert/exportiert, nachdem eine persönliche Festplatte (formatiert als FAT32) in den USB-Anschluss an der Vorderseite des Ofens gesteckt wurde, der nur nach dem Öffnen der Tür sichtbar ist. Nachdem Sie ausgewählt haben, was importiert/exportiert werden soll, drücken Sie die Taste „START“, um den Vorgang zu starten.

39 Wenn Sie die Datensätze nur **anzeigen** möchten, befolgen Sie die Anweisungen in der Abbildung.

HACCP-PROTOKOLL

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points, System zur Gefahrenanalyse und kritischen Kontrollpunkte) ist **eine Reihe von Präventivmaßnahmen**, die zur Gewährleistung der Hygiene und Gesundheit von Lebensmitteln dienen. Es basiert auf einer Analyse möglicher Risiken einer bakteriellen, chemischen oder physikalischen Kontamination in allen Phasen des Produktionsprozesses und in den nachfolgenden Phasen wie Lagerung, Transport und Verkauf an den Verbraucher. Anschließend werden „kritische Punkte“ festgelegt, d. h. Phasen, in denen eine Kontamination am wahrscheinlichsten ist. Auf der Grundlage der Ergebnisse werden Prozesse zur kontinuierlichen Kontrolle in allen Phasen der Lebensmittelverarbeitung entwickelt und eingeführt, mit denen mögliche Gefahren vermieden werden können.



Anzeige von Alarm- oder Waschprotokollen

Ordnungsgemäße Reinigung

Sicherheitshinweis

-  Vor der Reinigung müssen Sie das Gerät vom Stromnetz trennen, es sei denn, Sie möchten die Reinigungsprogramme verwenden: Diese erfordern einen Anschluss an das Strom- und Wassernetz.
-  Verwenden Sie bei der Reinigung immer **geeignete persönliche Schutzausrüstung**. Das Tragen von Schutzhandschuhen und einer Schutzbrille **ist erforderlich**, wenn Sie eine manuelle Reinigung durchführen, bei der Sie direkt mit Reinigungsmitteln in Kontakt kommen, da diese bei Kontakt und Einatmen Verletzungen und Verätzungen verursachen können.
-  Der Benutzer darf nur eine normale Reinigung durchführen; für außerordentliche Wartungsarbeiten wenden Sie sich bitte an den Kundendienst und fordern Sie einen autorisierten Techniker an.
-  Der Hersteller erkennt die Garantie nicht an, wenn die Mängel auf mangelnde Wartung oder unsachgemäße Reinigung (z. B. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel) zurückzuführen sind.
-  **Verwenden Sie** zur Reinigung von Komponenten oder Zubehör **KEINE** scheuernden oder pulverförmigen Reinigungsmittel, aggressive oder ätzende Reinigungsmittel (z. B. Salzsäure/Chlorwasserstoffsäure, Ätznatron usw.), abrasive oder scharfe Werkzeuge (z. B. Scheuerschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw.) oder Wasserstrahl, Dampfstrahl oder Druckreinigung. Achtung! Verwenden Sie diese Werkzeuge und Substanzen auch nicht zur Reinigung der Stützkonstruktion/des Bodens unter dem Gerät.
-  Beim Start des Reinigungsvorgangs kann es erforderlich sein, einen Kühlzyklus der Backkammer durchzuführen, um einen optimalen Betrieb ohne Beschädigungsrisiko zu gewährleisten.
-  Das Waschen und Spülen muss immer bei LEERER Kammer **ohne Lebensmittel oder Zubehör** (z. B. Bleche, Töpfe, Besteck usw.) durchgeführt werden.
-  Am Ende jedes Arbeitstages reinigen Sie

Backofen: Fettpartikel oder Speisereste können während des Backvorgangs in Brand geraten und zu Verletzungen und Schäden am Gerät führen.



Öffnen Sie während des Reinigungsvorgangs **niemals** die Ofentür: Verletzungsgefahr und Gefahr des Einatmens gefährlicher Dämpfe. Der Ofen ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die den Reinigungs- oder Spülvorgang unterbricht, wenn die Tür geöffnet wird: Dies wird durch eine Meldung angezeigt. Nach dem Schließen der Tür verschwindet die Meldung und der Reinigungs-/Spülvorgang wird fortgesetzt.



Aus Sicherheitsgründen kann der Wasch- oder Spülgang nur bei geschlossener Tür gestartet werden.



Entsorgen Sie leere Kanister für Reinigungsmittel oder Spüllösung gemäß den geltenden Vorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird.

Reinigung der Außenflächen, Scheiben und des Bedienfelds

38 

Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist (verwenden Sie gegebenenfalls die Funktion „**Kühlraum kühlen**“, S. 38), und verwenden Sie ein mit warmem Wasser und Spülmittel getränktes Tuch. Beenden Sie die Reinigung durch sorgfältiges Abspülen und Abtrocknen. Alternativ können Sie ein weiches Tuch verwenden, das mit speziellen milden Reinigungsmitteln für Stahl- oder Glasoberflächen (je nach zu reinigender Oberfläche) befeuchtet ist; befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels.

Wenn Sie das Glas noch gründlicher reinigen möchten, können Sie das Innenglas umdrehen und die Fläche zwischen den beiden Gläsern reinigen.



Achten Sie beim Reinigen des Touchpanels oder des Rädchens darauf, dass kein Reinigungsmittel darunter gelangt.

Reinigung der inneren Rosthalterungen

40 

Bei der automatischen Reinigung werden in der Regel auch die seitlichen Halterungen der Roste effektiv gereinigt; dennoch können sie leicht entfernt werden, wie in der Abbildung beschrieben.

Warten Sie vor dem Herausnehmen, bis das Gerät abgekühlt ist (verwenden Sie gegebenenfalls die Funktion „**Kühlfunktion**“, S. 38). Reinigen Sie sie mit warmem Wasser und Spülmittel, spülen Sie sie sorgfältig ab und lassen Sie sie trocknen, bevor Sie sie wieder in den Backofen einsetzen.

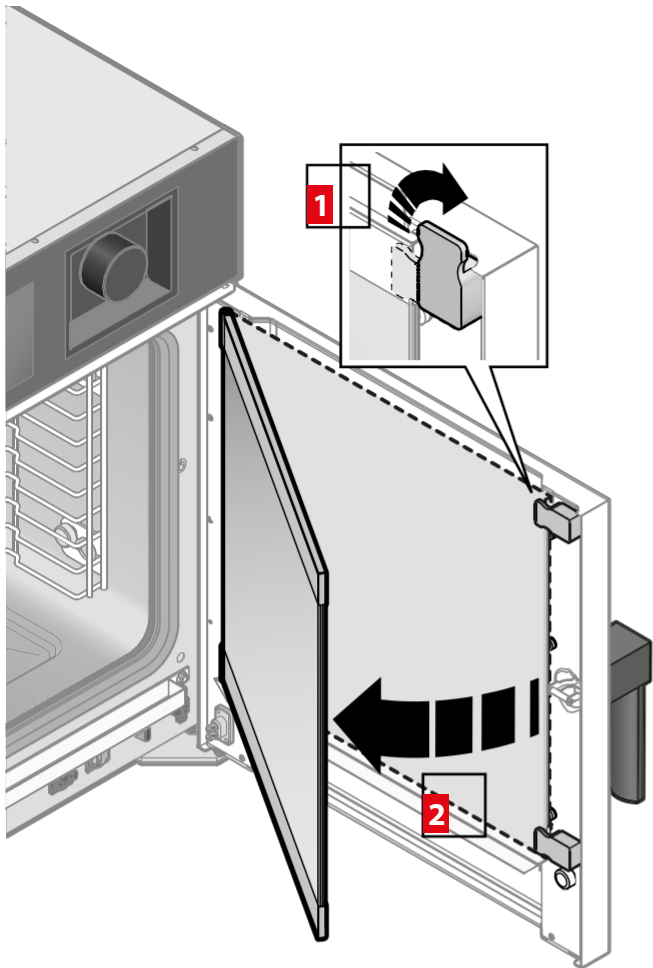
Reinigung der Backkammer

Reinigen Sie den Garraum am Ende **jedes Arbeitstages**, um ein hohes Maß an Hygiene, den langfristigen Glanz des Stahls und die Leistungsfähigkeit des Geräts zu gewährleisten.

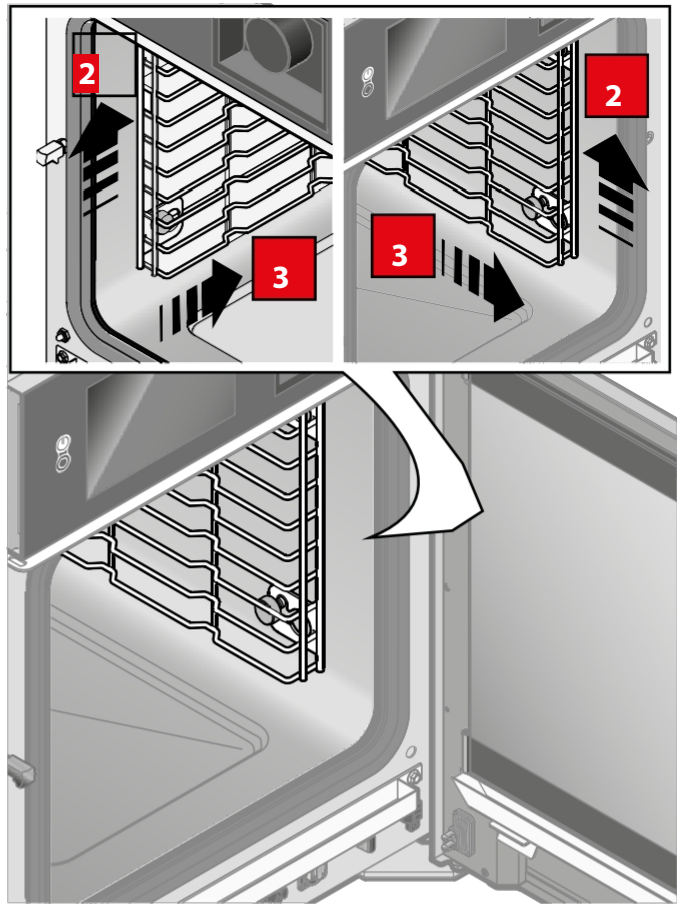
Die Reinigung kann manuell oder mit Hilfe von Automatikprogrammen erfolgen.

MANUELLES REINIGEN

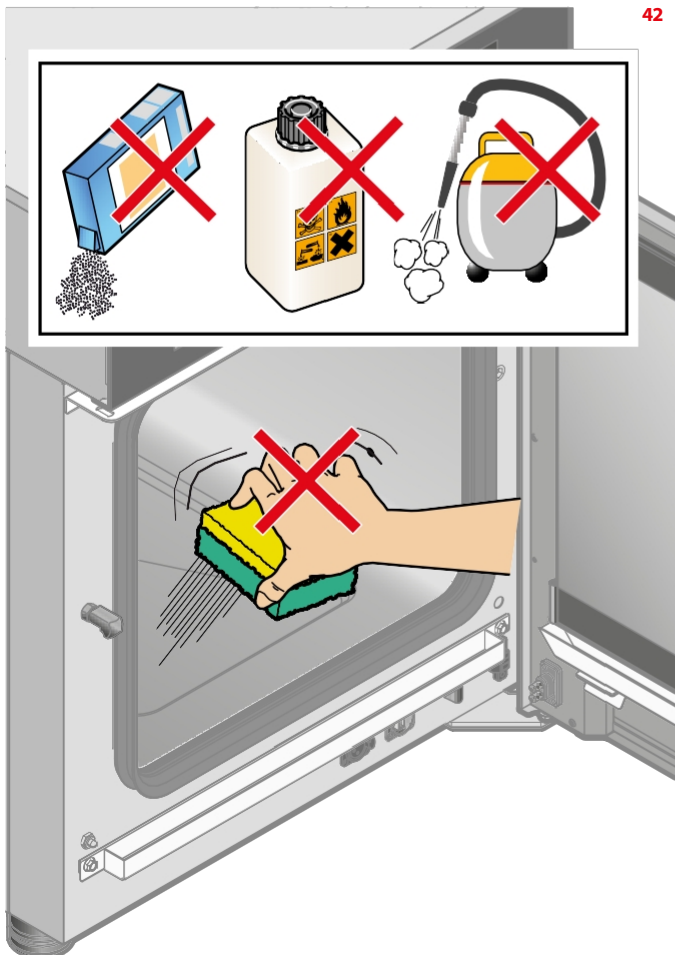
Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist (verwenden Sie gegebenenfalls die Funktion „**Kühlraum abkühlen**“, S. 38) und verwenden Sie ein in warmem Wasser mit Spülmittel getränktes Tuch. Beenden Sie die Reinigung durch gründliches Abspülen und Trocknen.



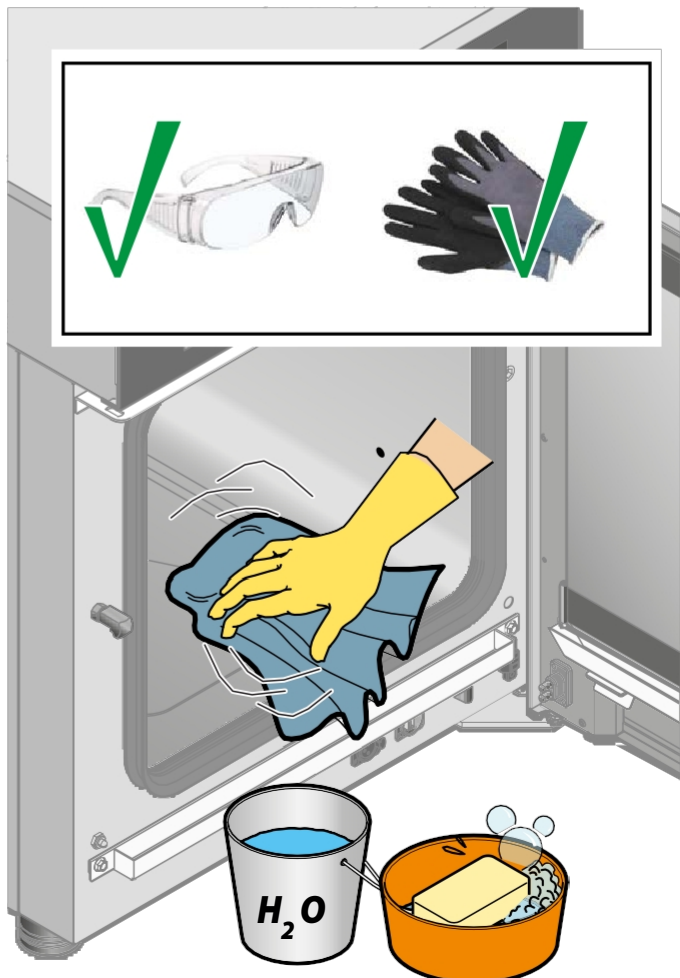
40



41



42



AUTOMATISCHE REINIGUNG

43

Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist (verwenden Sie gegebenenfalls die Funktion „**Kühlraum abkühlen**“, S. 38).
Wählen Sie dann:

c das Waschprogramm, das am besten zur Art der Verschmutzung in der Kammer passt.

SOFT		55 Minuten	Leichte Verschmutzung
NORMAL		1 Stunde und 10 Minuten	normale Verschmutzung
HARD		1 Stunde und 10 Minuten (Waschen mit Tabletten) 1 Stunde und 20 Minuten (Waschen mit Flüssigwaschmittel)	starke Verschmutzung
OPL ACHO – SPÜLEN	Das Spülprogramm sieht keine Verwendung von Reinigungsmittel vor, aber Sie können entscheiden, ob Sie eine Spüllösung verwenden möchten oder nicht.		

d Art des zu verwendenden Reinigungsmittels (**flüssig** oder **Tabletten**);

e Art der zu verwendenden **Spüllösung** (weißer Essig, organische Spüllösung, keine).

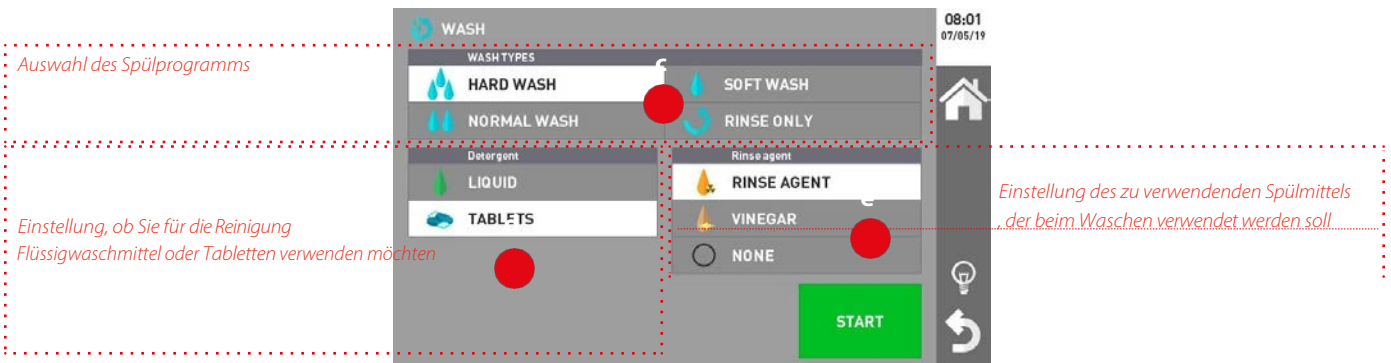
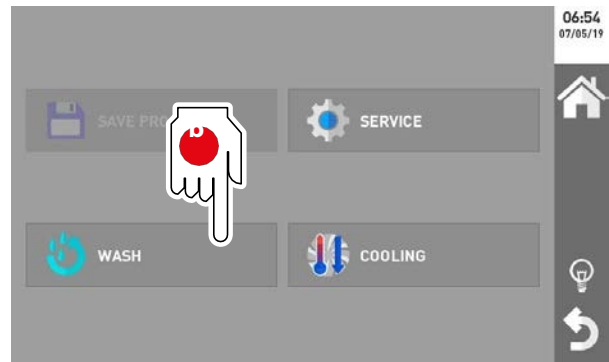


Der Hersteller **empfiehlt die Verwendung seines eigenen**, speziell für Ihren Backofen entwickelten **Reinigungsmittels**: Andere Produkte sind möglicherweise nicht mit den funktionalen und ästhetischen Merkmalen des Geräts kompatibel und können Schäden verursachen, die nicht unter die Garantie fallen.



Der Hersteller **empfiehlt die Verwendung seiner eigenen**, speziell für Ihren Backofen entwickelten **Spül-/Entkalkungslösung**: Die Verwendung von weißem Essig ist zulässig, garantiert jedoch nicht die gleiche Helligkeit und Transparenz des Glases. Wir weisen außerdem darauf hin, dass Sie **nur bei Verwendung der Spül-/Entkalkungslösung des Herstellers** die automatische Entkalkungs-/Reinigungsfunktion des Heizgeräts nutzen können (ein Vorgang, der gleichzeitig mit der Reinigung des Backofens durchgeführt wird).

Wenn Sie Tabletten verwenden, legen Sie diese vor Beginn des Reinigungsvorgangs auf den Rost am Boden der Kammer.



Auf Anfrage kann der Hersteller eine optionale Handbrause zum Ausspülen oder manuellen Reinigen des Backofens liefern.



Je nach den gewählten Optionen weisen einige Bildschirme darauf hin, dass die Kammerdichtung mit einem feuchten Tuch gereinigt, Tabletten eingelegt oder der Füllstand des Reinigungsmittels und der Spülflüssigkeit überprüft werden muss. Wenn ein Kanister ausgetauscht wurde, muss dies durch Drücken der entsprechenden Taste gemeldet werden:

	Der Kanister mit dem flüssigen Reinigungsmittel und der Kanister mit der Spül-/Entkalkungslösung wurden ausgetauscht.
	Der Kanister mit flüssigem Reinigungsmittel wurde ausgetauscht.
	Der Kanister mit der Spül-/Entkalkungslösung wurde ausgetauscht.

Anschließend wird auf dem Bildschirm der Waschvorgang in vier Schritten angezeigt:

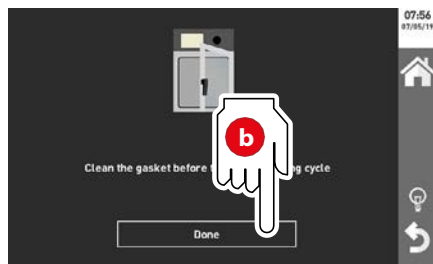
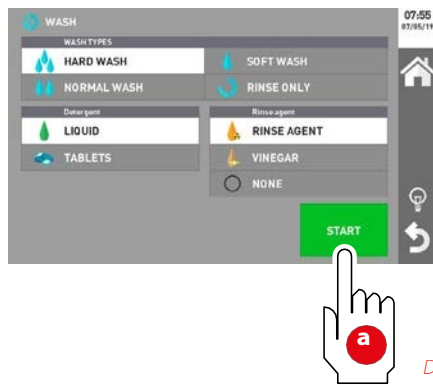
Vorwaschen	Es läuft die Phase der „nassen“ Dampfreinigung ohne Zugabe von Reinigungsmittel, um grobe Rückstände aufzuweichen.
Waschen	Eigentliche Reinigung mit Reinigungsmittel. Sorgfältiges Spülen Spülen Backen
Spülen	der Kammer (drei Zyklen + einer mit , falls festgelegt) mit dem Ziel, alle Spuren des Reinigungsmittels zu entfernen. Trocknen der Backkammer mit Luft.
Trocknen	



Wenn Sie häufig „fettige“ Speisen zubereiten (z. B. Spanferkel, Braten usw.), **empfehlen wir, zwischen zwei aufeinanderfolgenden Bratvorgängen einen Spülgang durchzuführen**, um die abschließende Reinigung zu erleichtern und maximale Hygiene zu gewährleisten.

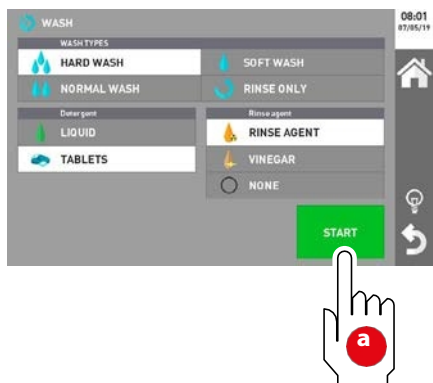
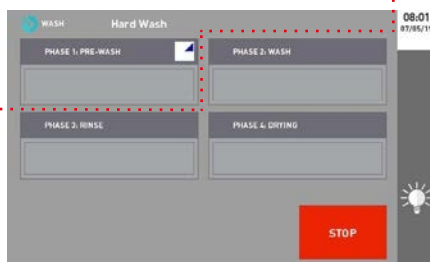


Öffnen Sie während des Reinigungsvorgangs niemals die Ofentür: Verletzungsgefahr und Gefahr des Einatmens gefährlicher Dämpfe. Der Ofen ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die den Reinigungs- oder Spülvorgang unterbricht, wenn die Tür geöffnet wird: Dies wird durch eine Meldung angezeigt. Nach dem Schließen der Tür verschwindet die Meldung und der Reinigungs-/Spülvorgang wird fortgesetzt.



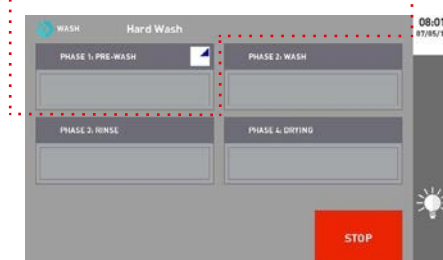
Die Dichtung wird mit einem feuchten Tuch gereinigt.

gibt die aktuelle Phase an



Die Dichtung wird mit einem feuchten Tuch gereinigt.

gibt die aktuelle Phase an



UNTERBRECHUNG DER LAUFENDEN REINIGUNG

Überlegen Sie sich gut, ob Sie den Reinigungsvorgang unterbrechen möchten, da Rückstände des Reinigungsmittels, wenn sie nicht sorgfältig entfernt werden, eine Kontaminationsquelle für den nächsten Backvorgang darstellen können. Eine willkürliche Unterbrechung durch den Benutzer wird daher nicht empfohlen. Es können jedoch zwei verschiedene Fälle auftreten.

- a** Wenn während des Waschvorgangs **die Stromversorgung des Ofens für weniger als zwei Minuten unterbrochen wird** (z. B. bei einem sehr kurzen Stromausfall), wird der Backvorgang nach Wiederherstellung der Stromversorgung automatisch an der Stelle fortgesetzt, an der er unterbrochen wurde, ohne dass ein Signal ausgegeben wird und der Benutzer etwas unternehmen muss.
- Wenn der Stromausfall jedoch länger **als zwei Minuten** dauert **oder der Benutzer den Waschvorgang unbedingt unterbrechen muss**, gibt es zwei Möglichkeiten:
- b**

Unterbrechung während der Phase...	
Vorwäsche	UNTERBRECHUNG ERLAUBT STOP Drücken Sie die Taste ; wenn Sie Tabs verwendet haben, erscheint anschließend ein Pop-up-Fenster mit der Aufforderung, diese zu entfernen – wir empfehlen, eventuelle Rückstände sorgfältig zu entfernen. UNTERBRECHUNG ERLAUBT
Waschen	STOP Drücken Sie die Taste , Der Backofen wechselt dann automatisch in die Spülphase, die nicht unterbrochen werden kann.
Spülen	UNTERBRECHUNG NICHT ZULÄSSIG
Trocknen	UNTERBRECHUNG ZULÄSSIG STOP Drücken Sie die Taste , um den Vorgang sofort zu unterbrechen

Bei der Wiederherstellung erscheint eine Meldung über den Stromausfall, es ertönt ein akustisches Signal und es wird automatisch eine Spülung durchgeführt, die nicht unterbrochen werden kann.



AUSTAUSCH DER KANISTER MIT REINIGUNGSMITTEL UND SPÜLFLÜSSIGKEIT (ODER ESSIG)

46

Im unteren Teil des Geräts befinden sich durchsichtige Schläuche, die mit den Innenpumpen verbunden sind, die in die Reinigungsmittel und die Spül-/Entkalkungslösung eintauchen.

Die Schläuche sind mit Etiketten gekennzeichnet, damit sie nicht verwechselt werden können.

Führen Sie sie in die entsprechenden Kanister ein und stellen Sie sicher, dass sie den Boden berühren.



Der Hersteller **empfiehlt die Verwendung seines eigenen**, speziell für Ihren Ofen entwickelten **Reinigungsmittels**: Andere Produkte sind möglicherweise nicht mit den funktionalen und ästhetischen Elementen des Geräts kompatibel und können Schäden verursachen, die nicht unter die Garantie fallen.



Der Hersteller **empfiehlt die Verwendung seiner eigenen**, speziell für Ihren Ofen entwickelten **Spül-/Entkalkungslösung**: Die Verwendung von weißem Essig ist zulässig, garantiert jedoch nicht den gleichen Glanz und die gleiche Transparenz des Glases. Wir weisen außerdem darauf hin, dass Sie **nur bei Verwendung der Spül-/Entkalkungslösung des Herstellers** die automatische Entkalkungs-/Reinigungsfunktion des Heizgeräts nutzen können (ein Vorgang, der gleichzeitig mit der Reinigung des Ofens durchgeführt wird).

47

Die Kanister dürfen **nur auf dem Boden** abgestellt werden; stellen Sie sicher, dass sie den Durchgang von Personen nicht behindern. Stellen Sie sie nicht über den Ofen oder in die Nähe anderer heißer Geräte oder Gegenstände.



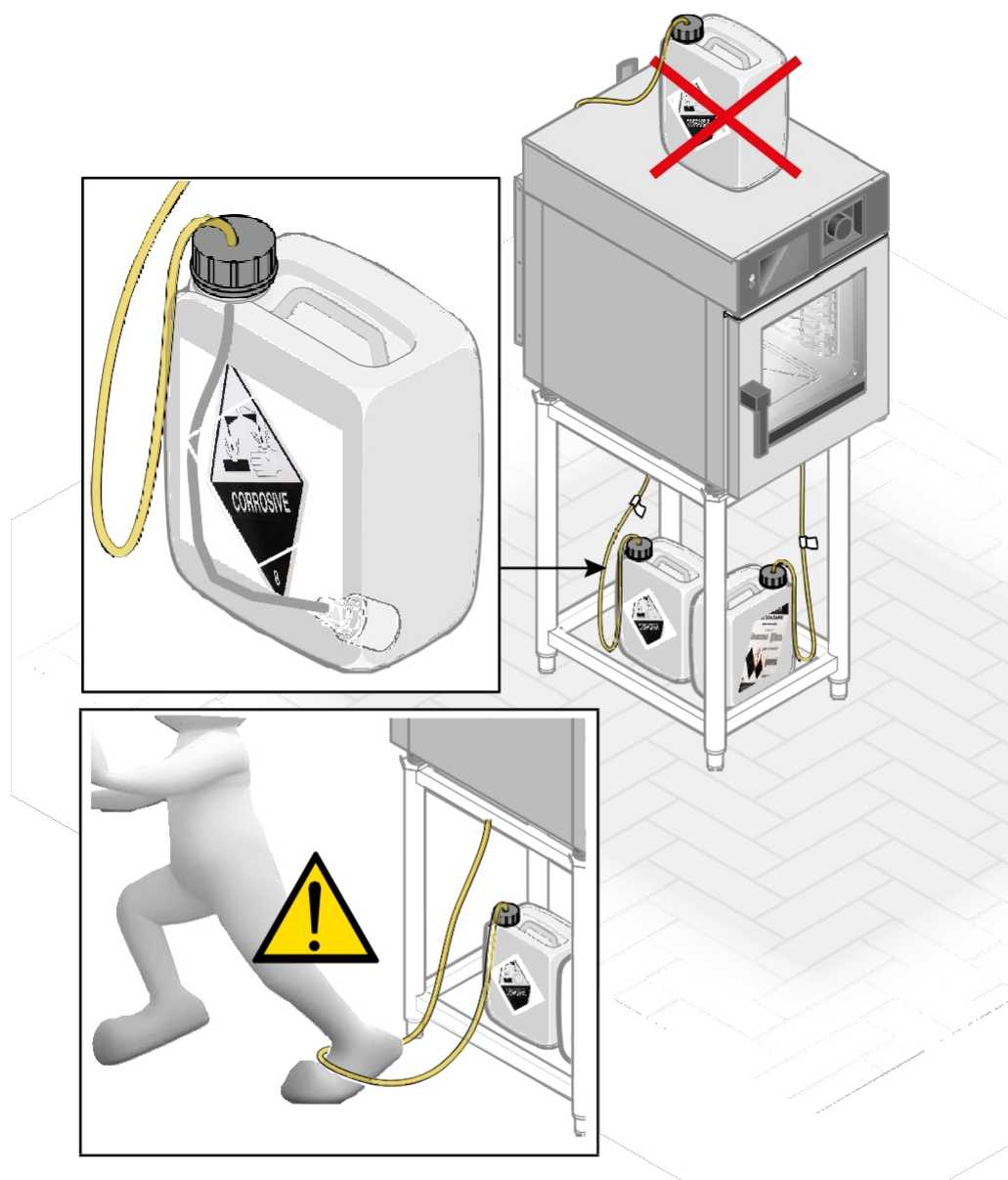
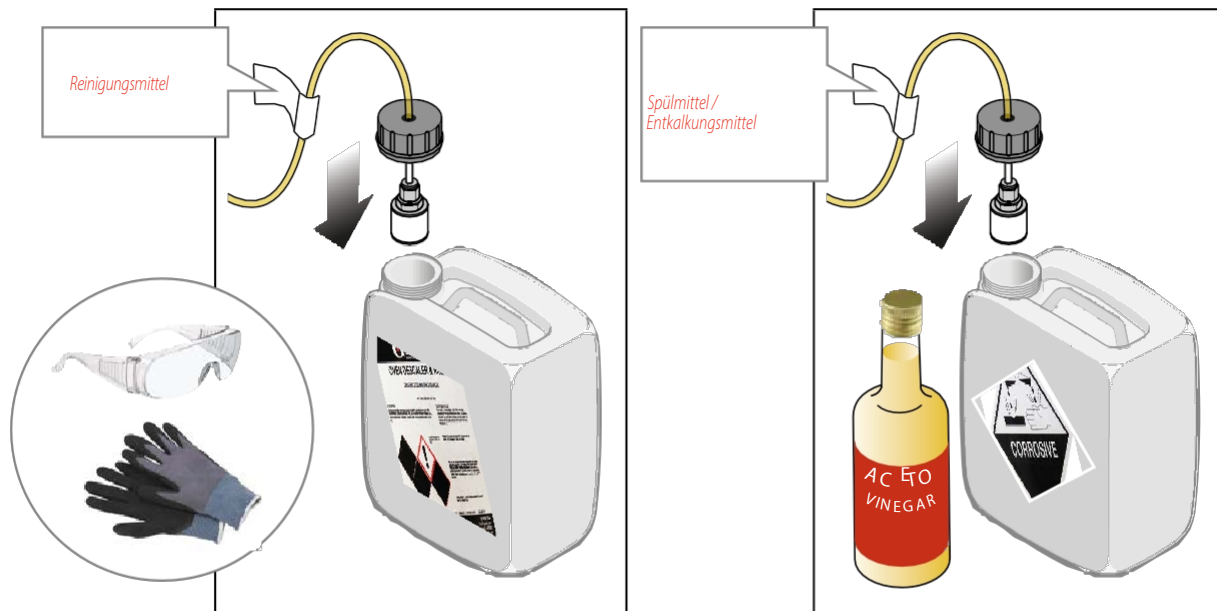
Tragen Sie bei der ersten Installation oder beim Austausch eines Kanisters mit Reinigungsmittel oder Spüllösung **persönliche Schutzausrüstung** (z. B. Schutzbrille und Handschuhe). Berühren Sie das Reinigungsmittel niemals mit bloßen Händen. Bei Kontakt mit Haut oder Augen spülen Sie die betroffene Stelle mit reichlich fließendem Wasser ab und suchen Sie sofort einen Arzt auf.



Das Sicherheitsdatenblatt und die chemische Zusammensetzung des Reinigungsmittels sind auf Anfrage beim Hersteller erhältlich. Wir empfehlen Ihnen, diese anzufordern und an einem für die Mitarbeiter zugänglichen Ort aufzubewahren.

Bei der ersten Reinigung nach dem Austausch der Kanister muss dieser Vorgang durch Drücken der entsprechenden Taste gemeldet werden:

 Both replaced	: Der Kanister mit dem flüssigen Reinigungsmittel : und der Kanister mit der Spül- : /Entkalkungslösung wurden ausgetauscht. : Der Kanister mit Flüssigreiniger wurde : ausgetauscht.
 Detergent replaced	: Der Kanister mit der : Spüllösung/Entkalkungslösung wurde : ausgetauscht.
 Rinse agent replaced	



Entkalken des Hezelements (falls vorhanden)

Wenn Ihr Gerät mit einem Hezelement zur Dampferzeugung ausgestattet ist, muss dieses regelmäßig entkalkt werden.

Wenn Sie eine spezielle Spül-/Entkalkungslösung verwenden

robce und Sie haben gewählt (Abbildung 48 Punkt 3), kann der Ofen **selbst berechnen**, wann eine Entkalkung erforderlich ist, und meldet auf dem Display, dass diese gestartet werden kann.

48 Sobald das Popup-Fenster mit der Meldung erscheint, kann der Benutzer die Taste drücken:

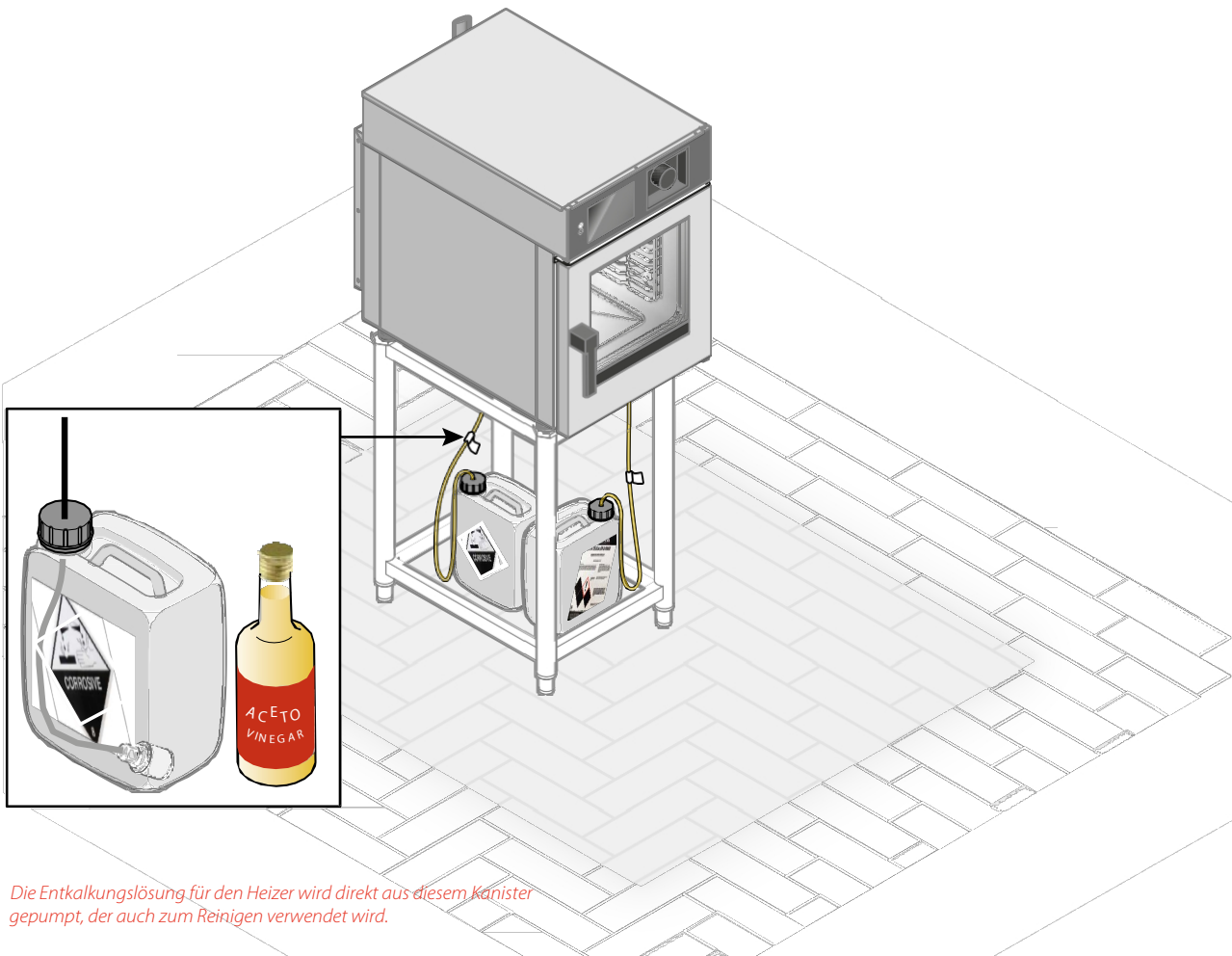
NEIN: Die Entkalkung wird verschoben.

JA: Die Entkalkung wird gestartet; der Benutzer muss lediglich die Art des verwendeten Entkalkungsmittels (organische Spüllösung oder weißer Essig) einstellen, alle anderen Vorgänge werden vollständig automatisch vom Ofen gesteuert und auf dem Bildschirm angezeigt, der über den Ablauf der Entkalkung in drei Schritten informiert: Vorbereitung, Reaktion **und Spülung**.

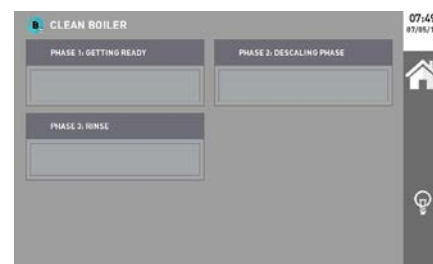
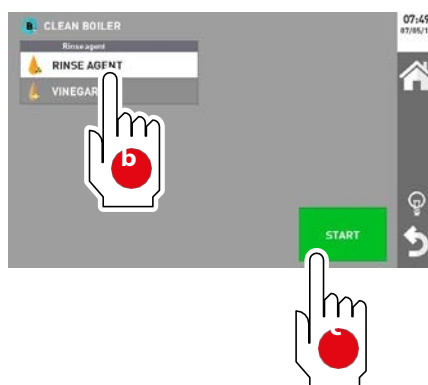
Die Entkalkungslösung wird direkt in den Spülmittelbehälter eingefüllt (je nach Wunsch des Benutzers kann dies eine organische Spüllösung oder weißer Essig sein).

Wenn Sie den Ofen während der Entkalkungsphase verwenden möchten, wird der Heizkörper automatisch ausgeschaltet.

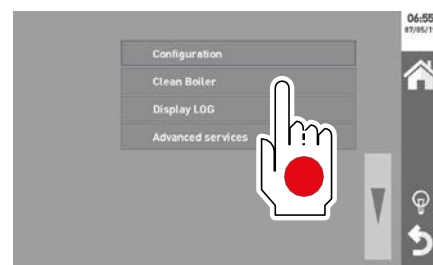
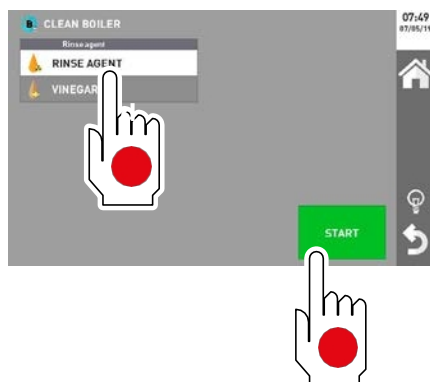
49 Bei Bedarf kann die Entkalkung jederzeit durchgeführt werden, wie in der Abbildung zu sehen ist.



Die Entkalkungslösung für den Heizer wird direkt aus diesem Kanister gepumpt, der auch zum Reinigen verwendet wird.



Auf dem Display wird der Fortschritt der Entkalkung angezeigt.



Auf dem Bildschirm ist der Fortschritt der Entkalkung zu sehen.



Ihr Gerät ist zuverlässig und robust, dennoch können manchmal kleinere Probleme auftreten, die Sie mit Hilfe unserer Servicezentren schnell beheben können.

Informationen zum nächstgelegenen Servicecenter erhalten Sie vom Hersteller oder Händler, nachdem Sie ihm die folgenden Angaben zu Ihrem Ofen mitgeteilt haben:

Seriennummer (S/N):

.....
.....

Modell des Geräts

.....

Ausstellungsdatum der Rechnung

Rechnungsnummer

Während Sie auf den technischen Kundendienst warten, trennen Sie den Ofen vom Strom- und Wasseranschluss.



Wenn Sie defekte Teile austauschen müssen, bewahren Sie diese auf und übergeben Sie sie dem Installateur, der den Austausch vornimmt, damit er sie zur entsprechenden Überprüfung an den Hersteller schicken kann.



Wenn der Ofen oder seine Teile an den technischen Kundendienst oder den Hersteller geschickt werden müssen (nach vorheriger Einholung ihrer Zustimmung), müssen Sie die ORIGINALVERPACKUNG verwenden. Wenn Sie diese nicht mehr haben, verwenden Sie Ihre eigene Verpackung, damit:

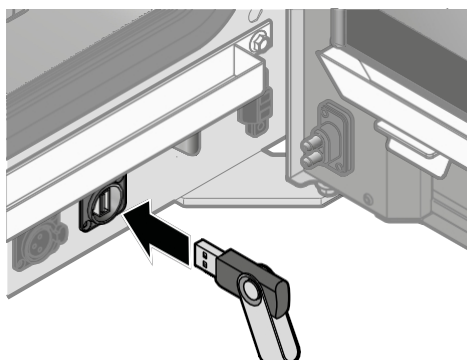
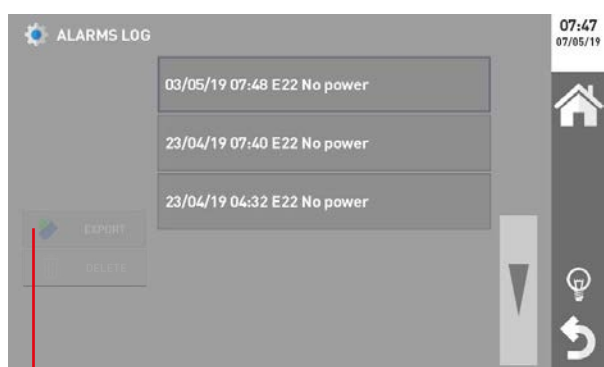
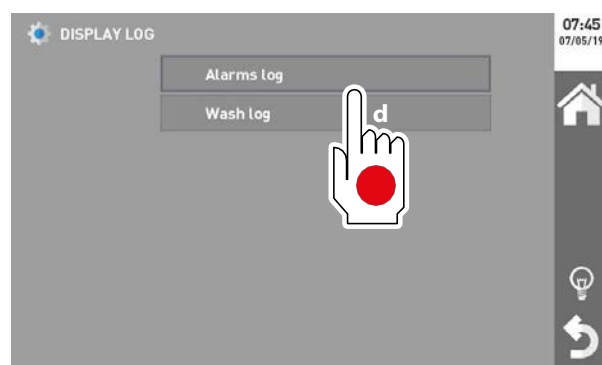
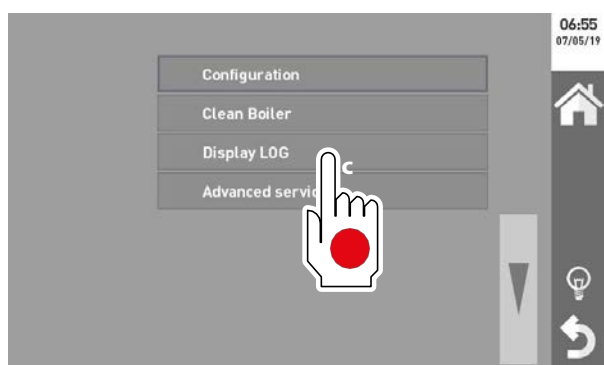
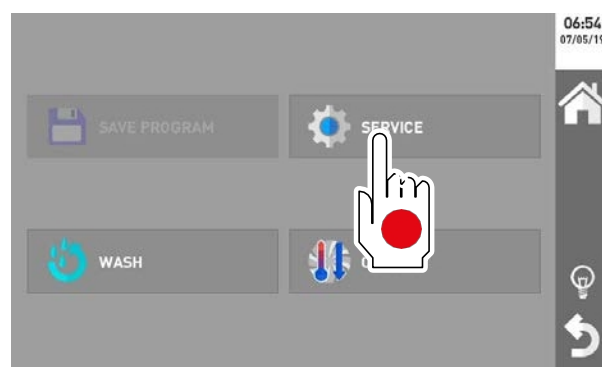
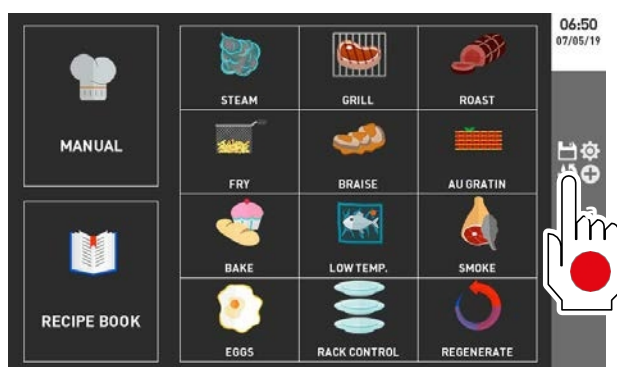
- das Glas durch eine Schicht aus Styroporblöcken gut geschützt ist;
- die Ecken und Seiten aus Blech vor möglichen Stößen geschützt sind; verwenden Sie dazu an allen Seiten und Ecken Eck- und dicke Polystyrolblöcke;
- Die Tür war gut verschlossen (ggf. mit Klebeband sichern; zwischen Tür und Klebeband Karton einlegen).
- Der Ofen lag auf einer Holzpalette auf und war mit Nylonbändern oder festem Klebeband daran befestigt (vermeiden Sie direkten Kontakt zwischen Ofen und Klebeband, legen Sie Karton dazwischen).
- Die Füße waren gut vor möglichen Stößen geschützt. Legen Sie den Ofen und die Schutzvorrichtungen zum Schluss in einen stabilen Karton; wir empfehlen, auf die Außenseite „ZERBRECHLICH“ und „NICHT KIPPEN“ zu schreiben.



Versuchen Sie nicht, den Ofen selbst zu reparieren, da dies zu schweren Verletzungen von Personen und Tieren sowie zu Sachschäden führen kann und die Garantie erlischt. Wenden Sie sich für Reparaturen immer an einen autorisierten Kundendienst und verlangen Sie ORIGINAL-Ersatzteile.

Anzeige von Alarmen

Das Gerät speichert alle Alarme und ermöglicht es, diese vor dem Löschen auf einen eigenen USB-Stick herunterzuladen.



Alarmmeldungen werden auf einen persönlichen USB-Stick exportiert (der USB-Anschluss befindet sich an der Vorderseite des Ofens und ist nur nach dem Öffnen der Tür sichtbar).

Alarmliste

ALARM		BESCHREIBUNG	MASSNAHME
E01	Fehler der Kammerfühler	Fehler der Temperatursonde in der Backkammer	Backvorgang blockiert.
E03	Alarm Drehzahlwandler	Alarm der Motorsteuerkarte.	Backvorgang blockiert.
E05	Sicherung des Ventilators	Alarm der thermischen Sicherung des Ofenmotors (oben, wenn 2)	Backvorgang blockiert. Automatische Wiederherstellung
E06	Sicherung der Kammer	Alarm der thermischen Sicherung der Backkammer des Ofens	Backvorgang blockiert. Manuelle Wiederherstellung durch autorisierten Techniker.
E09	PWM-Kommunikation	Fehler bei der Kommunikation mit der PWM-Brennersteuerkarte	Backvorgang gesperrt. Manuelle Wiederherstellung
E11	Sicherung des Ventilators 2	Alarm der thermischen Sicherung des Ofenmotors, unten	Backvorgang blockiert. Automatische Wiederherstellung
E12	Alarm wegen Gasmangels	Keine Zündung oder keine Flammenerkennung am Brenner	Backvorgang blockiert. Manuelle Wiederherstellung
E14	Alarm wegen hoher Temperatur der elektronischen Platine	Alarm wegen hoher Temperatur der elektronischen Platte des Backofens	Backvorgang blockiert.
E15	Voralarm für hohe Temperatur der elektronischen Platine	Voralarm für hohe Temperatur der elektronischen Platte des Ofens	Backvorgang blockiert. Manuelle Wiederherstellung
E16	Unzureichende Kommunikation mit der Basisstation	Probleme mit der seriellen Kommunikation zwischen Touchpanel und Basisplatine	Backvorgang blockiert.
E17	Fehler der Einstichsonde	Probleme bei der Erkennung der Einstichsonde	Backvorgang blockiert. Automatische Wiederherstellung
E19	Fehler der Sonde 4	Fehler der Feuchtigkeitskontrollsystemsonde 4	Sperre für gemischtes Backen/Dampfgaren
E20	Fehler der Sonde 5	Fehler der Sonde des Feuchtigkeitskontrollsystems 5	Blockierung des Kombi-Backofens/Dampfgarers
E21	Wassermangel	Wassermangelalarm für die Dampferzeugung	Blockierung des Kombi-Backens/Dampfgarens
E22	Fehlende elektrische Spannung	Fehlende Stromversorgung	Backvorgang gesperrt. Manuelle Wiederherstellung
E23	Entleerung des Boilers nicht abgeschlossen	Problem beim Entleeren des Boilers	Backvorgang blockiert. Automatische Wiederherstellung
E24	Fehler des Durchflussmessers	Alarm wegen Wassermangels zum Spülen	Blockierung des Spülvorgangs. Manuelle Wiederherstellung
E25	Waschvorgang aufgrund eines Problems mit der Zufuhr des Reinigungsmittels unterbrochen	Problem beim Pumpen des Reinigungsmittels für den Erhitzer.	Blockierung des Heizungswaschvorgangs. Manuelle Wiederherstellung

LÖSUNG	HINWEISE
Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst Ihres regionalen Händlers.	
Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst Ihres regionalen Händlers und teilen Sie ihm den angezeigten spezifischen Fehlercode mit (Beispiel: Alarm des Drehzahlreglers Code 8).	
Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst Ihres regionalen Händlers.	
Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst Ihres regionalen Händlers.	
Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst Ihres regionalen Händlers.	
Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst Ihres regionalen Händlers.	
Überprüfen Sie den Gashahn, das Gasabsperrentil und die Abdeckung mit der Gassicherung. Bestätigen Sie den Alarm, indem Sie das Rad 1 Sekunde lang drücken. Bei Wiederholung: Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst Ihres regionalen Händlers.	
Öffnen Sie die Ofentür und unterbrechen Sie den Backvorgang. Schalten Sie die externe Stromversorgung des Ofens nicht aus. Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst Ihres regionalen Händlers.	
Bei Wiederholung: Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst Ihres regionalen Händlers.	
Schalten Sie das Gerät aus und wieder ein. Bei Wiederholung: Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst Ihres regionalen Händlers.	
Überprüfen Sie, ob Sie die Einstichsonde richtig in den Stecker eingesteckt haben. Bei Wiederholung: Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst Ihres regionalen Händlers.	
Verwenden Sie den Ofen im Konvektionsmodus.	
Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst Ihres regionalen Händlers.	
Überprüfen Sie den Wasserhahn. Drücken Sie das Rad zum Zurücksetzen des Alarms. Bei Wiederholung: Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst Ihres regionalen Händlers.	
Drücken Sie den Alarm-Reset-Knopf. Überprüfen Sie, ob die Stromleitung unterbrochen ist. Bei Wiederholung: Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst Ihres regionalen Händlers.	
Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst Ihres regionalen Händlers.	
Überprüfen Sie den Wasserhahn. Drücken Sie das Rad zum Zurücksetzen des Alarms. Bei Wiederholung: Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst Ihres regionalen Händlers.	
Überprüfen Sie, ob der Schlauch für die Spül-/Entkalkungslösung richtig in den Kanister eingeführt ist und ob der Kanister ausreichend gefüllt ist. Bei Wiederholung: Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst Ihres regionalen Händlers.	

Liste der Serviceorganisationen:

CZ: **RM Gastro CZ s.r.o.**, Náhodská 818/16, Praha 9, Tel. +420 281 926 604, info@rmgastro.cz ,
www.rmgastro.cz

SK: **RM GASTRO - JAZ S.R.O.**, Rybárska 1, Nové Mesto nad Váhom, Tel. +421 32 7717 061, obchod@jaz.sk , www.jaz.sk

PL: **RM GASTRO Polska Sp. z o.o.**, ul. Sportowa 15a, 43-450 Ustroń, Tel. +48 33 854 73 26 info@rmgastro.pl ,
www.rmgastro.pl