



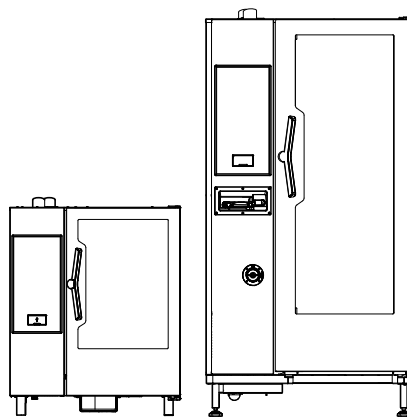
**MOD : SDG/06S**

**Production code : 228908**

**01/2026**

# Elektro- und Gasbratofen

## Combi DIGITAL-Modelle



---

DE      Gebrauchsanweisung



## Vorwort



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



Sie können Ihr Gerät registrieren.



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

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

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

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

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

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



### WICHTIGE HINWEISE

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

# Inhalt

A	WARNUNG UND SICHERHEITSHINWEISE .....	5
A.1	Allgemeine Hinweise .....	5
A.2	Persönliche Schutzausrüstung .....	5
A.3	Allgemeine Sicherheit .....	6
A.4	Schutzeinrichtungen des Geräts .....	7
A.5	Sicherheitszeichen am Gerät oder in seiner Nähe .....	7
A.6	Vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler .....	7
A.7	Restrisiken .....	8
A.8	Reinigen des Geräts .....	8
A.9	Vorbeugende Wartung .....	8
A.10	Ersatzteile und Zubehör .....	8
A.11	Sicherheitshinweise für Gebrauch und Wartung .....	8
A.12	Wartung des Geräts .....	9
B	GARANTIE .....	9
B.1	Gewährleistungsbedingungen und Haftungsausschlüsse .....	9
C	ALLGEMEINE INFORMATIONEN .....	10
C.1	Einleitung .....	10
C.2	Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen .....	10
C.3	Abnahmeprüfung .....	10
C.4	Urheberrechte .....	10
C.5	Aufbewahrung der Anleitung .....	10
C.6	Zielgruppe der Anleitung .....	10
C.7	Definitionen .....	10
C.8	Haftung .....	10
D	NORMALER GEBRAUCH DES GERÄTS .....	11
D.1	Befähigung des Wartungspersonals des Geräts .....	11
D.2	Grundlegende Anforderungen für die Benutzung des Geräts .....	11
E	PRODUKTBESCHREIBUNG .....	11
E.1	Teile und Bedienelemente des Geräts .....	11
E.2	Gebrauch – Einleitung .....	12
E.3	Öffnen und Schließen der Ofentür .....	13
E.4	Bedienfeld .....	14
F	BEDIENUNG .....	14
F.1	Einschalten des Geräts .....	14
F.2	Beschreibung von Displays und Bedienelementen .....	15
F.3	Konnektivität des Ofens .....	16
F.4	Einstellen des Garprogramms .....	17
F.4.1	Wählen Sie den gewünschten GARZYKLUS .....	17
F.4.2	Einstellen der FEUCHTIGKEIT .....	17
F.4.3	Stellen Sie die TEMPERATUR ein .....	17
F.4.4	Stellen Sie die gewünschte GARZEIT ein .....	17
F.4.5	Vorheiz-/Abkühlphase .....	17
F.4.6	Stoppen des Programms .....	18
F.4.7	Programmende .....	18
F.4.8	FUNKTIONEN UND OPTIONEN .....	18
F.5	Programme .....	20
F.6	Anzeigeleuchten .....	21
F.7	Sonderfunktionen .....	21
F.8	DUNSTABZUGSHAUBEN-MANAGEMENT .....	21
F.9	Reinigungsprogramme .....	22
F.9.1	Stellen Sie einen Reinigungszyklus ein .....	22
F.9.2	Verfügbare Reinigungsprogramme .....	22
F.9.3	Starten Sie das Programm .....	22
F.9.4	Reinigungszyklus-Informationen auf den Displays .....	23
F.9.5	Waschmittel .....	23
F.9.6	Reinigungsmittel einfüllen .....	23
F.9.7	Vorsichtsmaßnahmen .....	24
F.9.8	ZWANGSREINIGUNG .....	24
F.9.9	Dampferzeuger entkalken (dESC Zyklus) .....	25
F.10	DEN OFEN AUSSCHALTEN .....	25
G	REINIGUNG DES GERÄTS .....	25
G.1	Hinweise zur Reinigung .....	25
G.2	Reinigung .....	25
G.3	Reinigen des Geräts .....	26
G.4	Garraum (Ofenkammer) .....	26
G.5	Boiler oder Dampferzeuger (gilt nur für entsprechend ausgestattete Modelle) .....	26
G.6	Garraumfilter .....	26
G.7	Luftfilter .....	26
G.8	Türdichtung .....	27
G.9	Innere Glastüren und Garraum-Scheibe .....	27
G.10	Türbereich .....	28
G.11	Funktionsprüfung des Ablaufsystems .....	28

G.12	Kondensat-Auffangwanne .....	28
G.13	Kerntemperaturfühler .....	28
G.14	Sonstige Oberflächen .....	28
G.15	Längere Außerbetriebnahme .....	29
G.16	Auswechslung von Verschleißteilen .....	29
G.17	Reparaturen und außerordentliche Wartung .....	29
G.18	Wartungsintervalle .....	29
G.19	Kontakt für Wartung (nur für Australien) .....	30
H	ABHILFE BEI FUNKTIONSSTÖRUNGEN .....	30
H.1	Einleitung .....	30
H.2	Fehlercodes .....	30
I	WEITERE INFORMATIONEN .....	44
I.1	Ergonomische Funktionen .....	44
I.1.1	Zertifikation .....	44
I.1.2	Allgemeine Pflegehinweise .....	45

## A WARNUNG UND SICHERHEITSHINWEISE

### A.1 Allgemeine Hinweise

Für einen sicheren Gebrauch des Geräts und ein korrektes Verständnis der Anleitung ist die Kenntnis der im Handbuch verwendeten Begriffe und Symbole erforderlich. Zur Kennzeichnung der verschiedenen Gefahren werden im Handbuch folgende Symbole verwendet:



#### WARNUNG

Gefahr für die Gesundheit und Sicherheit des Arbeitspersonals.



#### WARNUNG

Stromschlaggefahr - gefährliche Spannung.



#### VORSICHT

Gefahr möglicher Schäden am Gerät oder an dessen Inhalt.



#### WICHTIGE HINWEISE

Wichtige Anweisungen oder Informationen zum Produkt



Potenzialausgleich



Lesen Sie die Anweisungen vor dem Gebrauch des Geräts durch.













Informationen und Erläuterungen

- Unsachgemäße Installations-, Service-, Wartungs- oder Reinigungsarbeiten und Änderungen am Gerät können zu Schäden, Verletzungen oder gar zum Tod führen.
- Ausschließlich Fachpersonal ist zu Eingriffen am Gerät autorisiert.
- Dieses Gerät ist für eine gewerbliche Nutzung in Großküchen wie zum Beispiel in Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und lebensmittelverarbeitenden Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt. Es eignet sich nicht für eine kontinuierliche Massenproduktion von Nahrungsmitteln. Jeder sonstige Gebrauch ist unsachgemäß.
- Dieses Gerät darf nicht von Minderjährigen oder anderen Personen benutzt werden, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten eingeschränkt sind oder denen die nötige Erfahrung und die Kenntnisse zum Gebrauch des Geräts fehlen.
- Lagern oder verwenden Sie zu ihrer eigenen Sicherheit kein Benzin oder sonstige brennbare Materialien, Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe dieses Geräts oder anderer Küchengeräte.
- Bewahren Sie keine explosiven Stoffe wie Druckbehälter mit brennbaren Treibgasen in diesem Gerät auf.
- Geben Sie zu allen Anfragen beim Hersteller wie zum Beispiel Ersatzteilbestellungen stets die Kenndaten auf dem Typenschild des Geräts an.
- Beim Entsorgen des Geräts muss die CE-Kennzeichnung zerstört werden.
- Bewahren Sie diese Anleitung zum späteren Nachschlagen sorgfältig auf.

### A.2 Persönliche Schutzausrüstung

In der folgenden Tabelle ist die persönliche Schutzausrüstung (PPE) aufgelistet, die bei den einzelnen Arbeitsschritten während der Nutzungsdauer des Geräts getragen werden muss.

Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Schutzhandschuhe	Augenschutz	Kopfschutz
					
Transport	—	●	○	—	○
Handhabung	—	●	○	—	—
Entfernen der Verpackung	—	●	○	—	—
Installation	—	●	● <sup>1</sup>	—	—
Normaler Gebrauch	●	●	● <sup>2</sup>	—	—
Einstellungen	○	●	—	—	—
Normale Reinigung	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—

Phase	Schutzkleidung	Sicherheitsschuhe	Schutzhandschuhe	Augenschutz	Kopfschutz
					
Außerplanmäßige Reinigung	○	●	● <sup>1-3</sup>	○	—
Wartung	○	●	○	—	—
Demontage	○	●	○	○	—
Verschrotten	○	●	○	○	—
<b>Legende</b>					
●	<b>PSA VORGESEHEN</b>				
○	<b>PSA BEREITHALTEN ODER BEI BEDARF ZU TRAGEN</b>				
—	<b>PSA NICHT VORGESEHEN</b>				

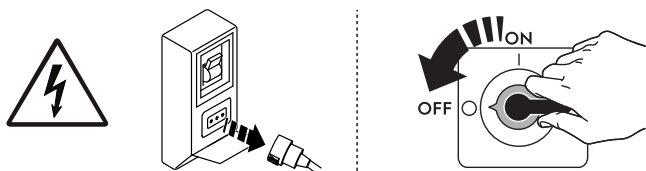
1. Für diese Arbeitsschritte sind schnittfeste Schutzhandschuhe erforderlich. Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für das Bedien- und Wartungspersonal sowie für sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine Gesundheitsgefährdung bestehen.

2. Bei diesen Arbeitsschritten müssen Sie hitzebeständige Handschuhe tragen, um die Hände vor einem Kontakt mit stark erhitzten Lebensmitteln oder Komponenten des Geräts u./o. beim Entfernen heißer Komponenten zu schützen. Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für das Bedien- und Wartungspersonal sowie für sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine chemische Gefährdung mit eventuellen gesundheitlichen Folgen bestehen.

3. Bei diesen Arbeitsschritten müssen Sie Schutzhandschuhe tragen, die für einen Kontakt mit Wasser und den verwendeten chemischen Substanzen geeignet sind (siehe die Angaben zur erforderlichen PSA im Sicherheitsdatenblatt der verwendeten Substanzen). Bei Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann für das Bedien- und Wartungspersonal sowie für sonstige Mitarbeiter (je nach Modell) eine chemische Gefährdung mit eventuellen gesundheitlichen Folgen bestehen.

### A.3 Allgemeine Sicherheit

- Das Gerät ist mit elektrischen u./o. mechanischen Sicherheitseinrichtungen zum Schutz des Bedienpersonals und des Geräts ausgestattet.
- Nehmen Sie das Gerät auf keinen Fall in Betrieb, wenn Schutzabdeckungen oder Sicherheitseinrichtungen entfernt, verändert oder überlistet wurden.
- Die mit dem Gerät gelieferten Teile dürfen auf keinen Fall verändert werden.
- Einige Abbildungen im Handbuch zeigen das Gerät oder Gerätekomponenten, deren Schutzabdeckungen abgenommen wurden. Dies dient ausschließlich zur besseren Anschaulichkeit. Gebrauchen Sie das Gerät nicht ohne Schutzabdeckungen oder wirksame Sicherheitseinrichtungen.



Trennen Sie das Gerät vor Installations-, Montage-, Reinigungs- und Wartungsarbeiten immer erst von der Stromversorgung.

- Es ist verboten, das am Gerät angebrachte CE-Schild oder die Sicherheitsschilder, Gefahrensymbole und Gebotszeichen zu entfernen, zu ändern oder unlesbar zu machen.
- Der A-bewertete Emissionsschalldruckpegel beträgt max. 70 dB(A).
- Verwenden Sie keine chlorhaltigen Produkte, auch nicht in verdünnter Form (wie Natronbleichlauge, Chlorwasserstoff oder Salzsäure usw.), um das Gerät oder den Boden unter dem Gerät zu reinigen.
- Achten Sie darauf, dass die Ausrüstung nicht Ozon ausgesetzt wird. Verwenden Sie im Aufstellungsraum der Ausrüstung keine Ozongeneratoren.
- Versprühen Sie keine Aerosole in der Nähe dieses Geräts, während es in Betrieb ist.
- Es ist strikt untersagt, während des Betriebs entflammare Flüssigkeiten wie z. B. stark alkoholhaltige Getränke in den Garraum einzuführen.
- Prüfen Sie auf keinen Fall mit offener Flamme auf Dichtigkeit.
- Bei Gasmodellen dürfen die Geräte nicht an Versorgungsnetze angeschlossen werden, die Kohlenmonoxid oder andere giftige Bestandteile enthalten.
- Das Gerät an einem gut belüfteten Ort installieren, damit stets ein ausreichender Luftaustausch pro Stunde gewährleistet ist. Sicherstellen, dass die Lüftungsanlage unabhängig von ihrer Ausführung während der gesamten Betriebsdauer des Geräts eingeschaltet ist und mit Nennleistung läuft.
- Falls die Umluft-Dunstabzugshaube (mit Kondensation oder Geruchsreduzierung) verwendet wird, ist sicherzustellen, dass die Lüftungsanlage unabhängig von ihrer Ausführung auf die installierte Leistung abgestimmt ist und die im Anwenderland geltenden Richtlinien und Vorschriften zum Luftaustausch erfüllt.
- Eine unsachgemäße Be- und Entlüftung des Ofens kann eine Gesundheitsgefährdung der Bedienperson darstellen und verursacht Funktionsstörungen, unzufriedenstellende Kochergebnisse sowie mögliche Schäden an der Ausrüstung. Schäden, die als direkte Folge einer unsachgemäßen Be- und Entlüftung des OFENS entstehen, sind nicht durch die Herstellergarantie gedeckt.
- Die freie Strömung der Verbrennungs- und Abluft darf nicht behindert werden.
- Wenn der Ofen in Betrieb und heiß ist, die Tür immer vorsichtig öffnen, um das Risiko eines plötzlichen Austritts von heißer Luft oder Dampf zu vermeiden.
- Die im Folgenden genannten Arbeiten müssen von einem autorisierten Fachbetrieb oder Kundendienst ausgeführt werden, der über die erforderliche persönliche Schutzausrüstung (A.2 *Persönliche Schutzausrüstung*) und die benötigten Werkzeuge, Geräte und Hilfsmittel verfügt und vom Hersteller ein Wartungshandbuch anfordern kann:

- Installation und Montage
- Positionierung
- Elektrischer Anschluss
- Reinigung, Wartung und Instandsetzung des Geräts
- Entsorgen des Geräts
- Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung
- Gasinstallation/-anschluss und Gasumstellung







## A.4 Schutzeinrichtungen des Geräts

### Schutzverkleidungen

Das Gerät hat:

- feste Schutzabdeckungen (z. B. Gehäuse, Abdeckungen, Seitenwände, usw.), die am Gerät u./o. am Rahmen mit Schrauben oder Einrastverbindungen befestigt sind, die nur mit Hilfe von Werkzeugen geöffnet oder entfernt werden können. Der Anwender darf diese Einrichtungen daher nicht entfernen oder überlisten. Der Hersteller haftet nicht für Schäden, die durch ein Überlisten oder die fehlende Verwendung dieser Einrichtungen entstehen.
- elektrisch verriegelte bewegliche Schutzabdeckungen (Tür) für einen Zugriff auf das Innere des Geräts.
- Zugangsklappen oder -türen der elektrischen Ausrüstung, die mit Scharnieren ausgeführt sind und mit Hilfe von Werkzeug geöffnet werden können. Die Klappe oder Tür darf nicht geöffnet werden, während das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist.

## A.5 Sicherheitszeichen am Gerät oder in seiner Nähe.

Verbotszeichen	Bedeutung
	Verbot, Sicherheitsvorrichtungen zu entfernen
	Verbot, Brände mit Wasser zu löschen (auf Elektrobauteilen angebracht)
	Den Bereich um das Gerät sauber und frei von brennbaren Materialien halten. Keine entzündlichen Materialien in der Nähe des Geräts aufbewahren.
Gefahrzeichen	Bedeutung
	Achtung, heiße Oberfläche
	Stromschlaggefahr (Abbildung auf elektrischen Komponenten mit Angabe der Spannung)
	Gefahr von Verbrühungen

## A.6 Vernünftigerweise vorhersehbare Bedienfehler

Als Fehlanwendung ist jeder Gerätegebrauch anzusehen, der von den Anweisungen in dieser Anleitung abweicht. Während des Gebrauchs des Geräts sind keine sonstige Arbeiten oder Tätigkeiten zulässig, die als unsachgemäß gelten oder generell das Bedienpersonal gefährden bzw. Schäden am Gerät verursachen können. Als vernünftigerweise vorhersehbare Fehlanwendung gelten:

- Mangelhafte Wartung, unregelmäßige Reinigung und Überprüfung des Geräts.
- Änderungen am Aufbau oder der Funktionslogik;
- Änderungen an den Schutzverkleidungen oder Sicherheitsvorrichtungen;
- Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung durch Bediener, Fachkräfte und Wartungspersonal;
- Benutzung ungeeigneter Hilfsmittel (z. B. Verwendung von ungeeigneten Ausrüstungen, Leitern);
- Die Lagerung von brennbarem, feuergefährlichem oder sonstigem Material in der Nähe des Geräts, das nicht kompatibel ist und für die Arbeit nicht benötigt wird.
- Die fehlerhafte Installation des Geräts.
- das Ablegen von Gegenständen im Gerät, die nicht mit seinem Verwendungszweck kompatibel sind oder Schäden am Gerät, Verletzungen von Personen bzw. Umweltschäden verursachen können.
- Das Aufsteigen auf das Gerät.

- Die Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen des Geräts.
- sonstige Verhaltensweisen, die zu Risiken führen, die vom Hersteller nicht beseitigt werden können.

## A.7 Restrisiken

Es bestehen Restrisiken am Gerät, die durch konstruktive Maßnahmen oder geeignete Schutzeinrichtungen nicht vollständig beseitigt werden konnten. Außerdem informiert der Hersteller das Bedienpersonal mit diesem Handbuch ausführlich über diese Risiken und die zu verwendende persönliche Schutzausrüstung. Verschaffen Sie sich bei der Installation des Gerätes ausreichend Platz, um die Risiken möglichst gering zu halten.

Damit diese Bedingungen erfüllt sind, muss der Umgebungsbereich des Geräts jederzeit:

- immer frei von Hindernissen (wie Leitern, Werkzeugen, Behältern, Kartons usw.) sein
- sauber und trocken sein;
- gut beleuchtet sein

Zur umfassenden Information des Kunden sind die am Gerät bestehenden Restrisiken im Folgenden aufgeführt. Die betreffenden Handlungen sind unsachgemäß und daher strengstens untersagt.

Restrisiko	Beschreibung der Gefährdung
Ausrutschen oder Hinfallen	Die Bedienperson kann auf Wasserpfützen oder Schmutz am Fußboden ausrutschen.
Verbrennungen/Abschürfungen (z. B. Heizelemente, kalter Behälter, Lamellen und Leitungen des Kältekreislaufs)	Die Bedienperson berührt ohne Schutzhandschuhe versehentlich oder absichtlich Komponenten im Gerät.
Stromschlag	Kontakt mit spannungsführenden Teilen bei Wartungsarbeiten mit stromversorgter Schalttafel.
Stürzen aus größerer Höhe	Die Bedienperson führt auf dem Gerät Reparaturen mit ungeeigneten Hilfsmitteln (wie z. B. Sprossenleitern) aus oder steigt auf das Gerät.
Quetsch- oder Verletzungsgefahr	Die für einen Zugriff auf das Technikfach geöffnete Bedienblende wurde vom Fachpersonal eventuell nicht korrekt befestigt. Die Bedienblende kann sich plötzlich schließen.
Umkippen von Lasten	Beim Versetzen des unverpackten oder verpackten Geräts mithilfe ungeeigneter Hubsysteme oder bei nicht ausbalancierter Lastverteilung.
Chemische Gefährdung	Der Kontakt mit Chemikalien (Spülmittel, Klarspülmittel, Entkalker usw.) ohne Anwendung geeigneter Sicherheitsmaßnahmen. Beachten Sie daher grundsätzlich die Hinweise in den Sicherheitsdatenblättern und auf den Etiketten der verwendeten Produkte.
Abruptes Schließen	Das Bedienpersonal könnte den Deckel, die Tür bzw. die Ofentür (falls je nach Gerätetyp vorhanden) absichtlich abrupt schließen.

## A.8 Reinigen des Geräts



### WICHTIGE HINWEISE

Um dauerhaft die volle Leistung und einen sicheren Betrieb des Geräts zu gewährleisten, muss das Gerät regelmäßig gewartet und gereinigt werden.

- Das Gerät nicht mit nassen Händen und/oder Füßen oder barfuß berühren.
- Für Eingriffe an hohen Geräteteilen muss eine Sicherheitsleiter mit geeigneter Schutzvorrichtung verwendet werden.
- Das Gerät vor allen Reinigungsarbeiten immer erst in einen sicheren Zustand versetzen.
- Die Zuständigkeiten für die verschiedenen ordentlichen und außerordentlichen Wartungseingriffe beachten. Die Missachtung der Warnhinweise kann zur Gefährdung des Personals führen.
- Kein Wasser auf das Gerät spritzen und keinen Wasserstrahl, Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger zur Reinigung verwenden.

## A.9 Vorbeugende Wartung

Damit stets ein sicherer Betrieb und eine optimale Performance gewährleistet sind, sollten Sie die jährliche Wartung (alle 12 Monate) des Geräts von autorisierten Servicetechnikern entsprechend den Anweisungen der Servicehandbücher ausführen lassen. Wenden Sie sich für weitere Auskünfte an Ihr Kundendienstzentrum.

## A.10 Ersatzteile und Zubehör

Verwenden Sie ausschließlich Originalzubehör und/oder Originalersatzteile. Die Nichtverwendung der Original-Zubehörteile u./o. Ersatzteile bewirkt das Erlöschen der Herstellergarantie und hat eventuell zur Folge, dass das Gerät nicht mehr den Sicherheitsvorschriften entspricht.

## A.11 Sicherheitshinweise für Gebrauch und Wartung

- Am Gerät bestehen hauptsächlich mechanische und druckbedingte Gefährdungen. Diese Risiken wurden so weit wie möglich beseitigt:
  - direkt durch geeignete Lösungen im Design des Geräts.
  - indirekt durch Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen.
- Auf dem Display der Bedienblende werden eventuelle Störungen angezeigt.

- Bei der Wartung bestehen jedoch einige Restrisiken, die nicht beseitigt werden können und für die bestimmte Verhaltensweisen und Vorsichtsmaßnahmen zu ergreifen sind.
- Es ist verboten, an sich bewegenden Geräteteilen Kontrollen, Reinigungs-, Reparatur- und Wartungsarbeiten vorzunehmen. Das Verbot muss allen Arbeitern durch deutlich sichtbare Hinweisschilder zur Kenntnis gebracht werden.
- Achten Sie darauf, regelmäßig die Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen und die Isolierung der elektrischen Leitungen zu überprüfen, die bei Beschädigung zu ersetzen sind.

Bei Auftreten einer größeren Störung (zum Beispiel: Kurzschluss, von Klemmenleiste gelöste Kabel, Motorausfall, Abnutzung der Kabelisolierungen usw.) muss die Bedienperson:

- das Gerät sofort ausschalten und von allen Versorgungsanschlüssen trennen (Strom, Gas, Wasser).

Schlagen Sie vor allen Eingriffen am Gerät die korrekte Vorgehensweise und die entsprechenden Sicherheitshinweise im Handbuch nach.

## A.12 Wartung des Geräts

- Die Inspektions- und Wartungsintervalle richten sich nach den effektiven Einsatz- und Umgebungsbedingungen des Geräts (Vorhandensein von Staub, Dunst, usw.), daher können keine exakten Zeitintervalle angegeben werden. Grundsätzlich wird jedoch eine gewissenhafte regelmäßige Wartung empfohlen, um die Wahrscheinlichkeit störungsbedingter Ausfälle zu minimieren.
- Es wird außerdem empfohlen, mit dem Service & Support-Kundendienst einen Vertrag für vorbeugende regelmäßige Wartungsarbeiten abzuschließen.
- Bringen Sie das Gerät vor allen Wartungsarbeiten immer erst in einen sicheren Zustand.
- Ein störungsfreier und effizienter Betrieb des Geräts ist nur gewährleistet, wenn die regelmäßige Wartung des Geräts entsprechend den Anweisungen in dieser Anleitung durchgeführt wird.

## B GARANTIE

### B.1 Gewährleistungsbedingungen und Haftungsausschlüsse

Falls der Kauf dieses Geräts eine Garantieabdeckung beinhaltet, wird die Garantie entsprechend den gesetzlichen Bestimmungen des Anwenderlandes geleistet. Die Garantieübernahme ist mit dem installierten Gerät verknüpft, das für seinen bestimmungsgemäßen Zweck und entsprechend den Anweisungen in der zugehörigen technischen Dokumentation verwendet wird.

Die Garantie gilt, wenn der Kunde ausschließlich Originalersatzteile verwendet und das Gerät entsprechend den Anweisungen der Betriebs- und Wartungshandbücher von instandgehalten hat, die als gedruckte Handbücher oder im elektronischen Format bereitgestellt werden.

empfehl, ausschließlich von genehmigte Reinigungs-, Spül- und Entkalkungsmittel zu verwenden, um optimale Ergebnisse zu erzielen und das Gerät langfristig in einem perfekten Betriebszustand zu erhalten.

Von der Garantie ausgeschlossen sind:

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

- Fahrlässigkeit, Fehlgebrauch, missbräuchliche Anwendung u./o. Nichteinhaltung der Bedienungs- und Pflegeanweisungen in den entsprechenden technischen Unterlagen des Geräts durch den Kunden.
- unsachgemäße oder mangelhafte Installation, Reparatur oder Wartung (einschließlich Umrüstungen, Änderungen und Reparaturen durch Dritte, die nicht entsprechend autorisiert wurden) sowie Änderungen der Sicherheitssysteme.
- Die Verwendung von Nicht-Originalkomponenten (z. B.: Verbrauchsmaterialien, Verschleißteile oder Ersatzteile).
- Umgebungsbedingungen, die eine thermische (z. B. Überhitzen/Gefrieren) oder chemische Beanspruchung (z. B. Korrosion/Oxidation) bewirken.
- Fremdkörper, die in das Gerät gelegt oder daran angeschlossen werden.
- Unfälle oder höhere Gewalt.
- Transport und Handhabung, einschließlich Kratzern, Kerben, Abspannungen u./o. sonstiger Schäden am Oberflächenfinish des Geräts, außer diese Schäden resultieren aus Material- oder Fertigungsmängeln und werden - sofern nicht anderslautend vereinbart - innerhalb von einer (1) Woche nach Lieferung gemeldet.
- Die Original-Seriennummern des Geräts wurden entfernt, geändert oder sind nicht mehr feststellbar.
- Auswechslung von Glühbirnen, Filtern und sonstigen Verbrauchsmaterialien.
- sämtliche Zusatzausrüstungen und Software, die nicht von freigegeben oder spezifiziert wurden.

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

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

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

## C ALLGEMEINE INFORMATIONEN



### WARNUNG

Siehe **“WARNUNG und Sicherheitshinweise“**.

#### C.1 Einleitung

Dieses Handbuch enthält Informationen für verschiedene Geräte. Die Produktabbildungen in dieser Anleitung dienen nur zur Veranschaulichung.

Die Zeichnungen und Schaltpläne in diesem Handbuch sind nicht maßstabsgetreu. Sie ergänzen die Textinformation durch eine grafische Darstellung, bilden jedoch das gelieferte Gerät nicht detailgenau ab.

Die Zahlen in den Installationszeichnungen des Geräts sind Maßangaben in Millimetern u./o. Zoll.

#### C.2 Zulässiger Gerätegebrauch und Einschränkungen

Dieses Gerät wurde für das Garen von Speisen entwickelt. Es ist zur Verwendung in Großküchen geeignet.

Jeder andere Gebrauch gilt als unsachgemäß.



#### HINWEIS!

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

#### C.3 Abnahmeprüfung

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



#### WICHTIGE HINWEISE

Nur Modelle mit 20 Einschüben: Der Ofen muss mit dem mitgelieferten Hordenwagen oder einem vergleichbaren Wagen aus dem Zubehörkatalog betrieben werden.

Das Gerät wird betriebsbereit geliefert.

Die bestandenen Tests (Sichtkontrolle, elektrische/Gas-Abnahmeprüfung und Funktionsprüfung) werden durch die jeweiligen Anlagen garantiert und bescheinigt.

#### C.4 Urheberrechte

Die vorliegende Anleitung ist ausschließlich als Unterlage für den Bediener bestimmt und darf nur mit der Genehmigung von an Dritte weitergegeben werden.

#### C.5 Aufbewahrung der Anleitung

Das Handbuch muss für die gesamte Nutzungsdauer des Geräts bis zu dessen Verschrotten gewissenhaft aufbewahrt werden. Falls das Gerät übertragen, verkauft, vermietet oder kostenlos bzw. im Rahmen eines Leasings zum Gebrauch überlassen wird, muss das Handbuch ebenfalls ausgehändigt werden.

#### C.6 Zielgruppe der Anleitung

Die Anleitung richtet sich an:

- den Arbeitgeber des Bedienungspersonals des Geräts und den Sicherheitsbeauftragten am Arbeitsplatz.
- das Bedienungspersonal des Geräts.
- Fachkräfte – den Service & Support-Kundendienst (siehe Wartungshandbuch).

#### C.7 Definitionen

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

Bediener	Alle Personen, die mit der Installation, Einstellung, Bedienung, Wartung, Reinigung, Reparatur und dem Transport des Geräts beauftragt sind.
Bedienpersonal des Geräts	Eine Bedienungsperson, die hinsichtlich der Arbeitsgänge und der mit dem normalen Gebrauch des Geräts verbundenen Gefährdungen unterwiesen und geschult wurde.
Service & Support-Kundendienst oder Fachkräfte	Vom Hersteller ausgebildete bzw. geschulte Fachkraft, die aufgrund ihrer beruflichen und fachspezifischen Ausbildung, Erfahrung und Kenntnis der Unfallverhütungsvorschriften in der Lage ist, die am Gerät auszuführenden Eingriffe zu beurteilen und alle eventuell damit verbundenen Risiken zu erkennen und zu vermeiden. Die beruflichen Fachkenntnisse umfassen unter anderem die Bereiche Mechanik, Elektrotechnik und Elektronik.
Gefahr	Gefahrenquelle möglicher Verletzungen oder Gesundheitsschäden.
Gefährliche Situation	Alle Situationen, in denen das Personal einer oder mehreren Gefahren ausgesetzt ist.
Risiko	Kombination wahrscheinlicher und möglicher ernsthafter Verletzungen oder Gesundheitsschäden in einer gefährlichen Situation.
Schutzvorrichtungen	Sicherheitsmaßnahmen, die in der Anwendung spezifischer technischer Mittel (Schutzverkleidungen und Sicherheitsvorrichtungen) zum Schutz des Personals vor Gefahren bestehen.
Schutzverkleidung	Eine spezifische Gerätekomponente, die mithilfe einer physikalischen Barriere eine Schutzfunktion bewirkt.
Sicherheitsvorrichtung	Eine (von der Schutzverkleidung verschiedene) Vorrichtung, die die Gefährdungen beseitigt oder reduziert; sie kann einzeln oder in Verbindung mit einer Schutzverkleidung eingesetzt werden.
Kunde	Person, die das Gerät erworben hat u./o. betreibt und benutzt (z. B. Firma, Unternehmer, Unternehmen).
Stromschlag	Versehentlich auf den menschlichen Körper übertragene elektrische Ladung.

#### C.8 Haftung

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

- Missachtung der Anweisungen dieser Anleitung;
- Unsachgemäß ausgeführte Reparaturen oder die Verwendung von Komponenten, die nicht im Ersatzteilkatalog aufgeführt sind (der Einbau und die Verwendung von Nicht-Original-Ersatz- und Zubehörteilen kann die Funktionsweise des Geräts beeinträchtigen und führt zum Erlöschen der Original-Gewährleistung durch den Hersteller).
- durch andere Personen als Fachkräfte durchgeführte Arbeiten;
- ungenehmigte Änderungen oder Eingriffe

- fehlende, mangelnde oder unzureichende Wartung;
- unsachgemäßer Gebrauch des Geräts.
- Außergewöhnliche unvorhersehbare Umstände;
- Gebrauch des Geräts durch nicht entsprechend ausgebildetes und unterwiesenes Personal.
- Nichtbeachtung der im Einsatzland des Geräts geltenden Vorschriften hinsichtlich der Sicherheit, Hygiene und Gesundheit am Arbeitsplatz.

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

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

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

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

## D NORMALER GEBRAUCH DES GERÄTS

### D.1 Befähigung des Wartungspersonals des Geräts

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

Der Fahrer des Hubmittels muss:

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



#### WICHTIGE HINWEISE

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

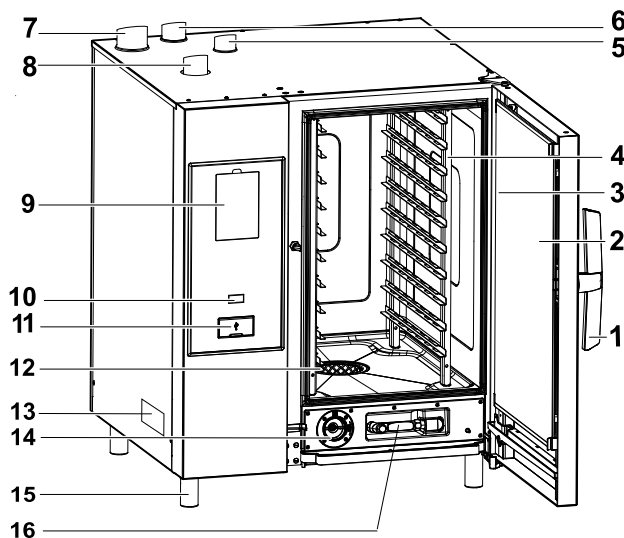
### D.2 Grundlegende Anforderungen für die Benutzung des Geräts

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

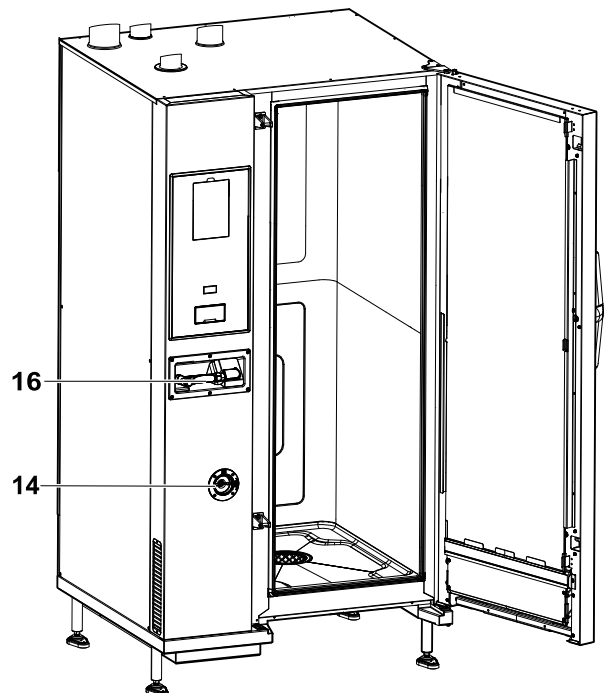
## E PRODUKTBE SCHREIBUNG

### E.1 Teile und Bedienelemente des Geräts

Modell 6-10 GN



Modell 20 GN



1. Türgriff (Form je nach Modell)
2. Dreifach verglaste Tür
3. LED-Leiste zur Kammerbeleuchtung
4. Einschübe
5. Abgas-Wärmetauscher (alle Gasmodelle)
6. Dampfauslass (Elektrische Modelle und Gasmodelle)
7. Abgas des Dampferzeugers (Gasmodelle mit Boiler)
8. Lufteintritt (Elektrische Modelle und Gasmodelle)
9. Bedienfeld – Display
10. EIN/AUS-Schaltfläche
11. Anschluss für USB-Stick
12. Kammerfilter – Gehäuse für Reinigungs-Tabs (Kammerreinigung)
13. Typenschild
14. Entkalker-/Klarspülmittelfach
15. Füße
16. Handbrausen-Reinigungsgerät, falls für das Modell vorgesehen



**HINWEIS!**  
Die Handbrause funktioniert nur, wenn der Ofen eingeschaltet ist.

## E.2 Gebrauch – Einleitung

Die Anweisungen und Informationen in diesem Handbuch sind für einen vorschriftsgemäßen und optimalen Gebrauch des Bratofens unbedingt einzuhalten. Sollten Sie weitere Angaben zu den Eigenschaften und Leistungen benötigen, wenden Sie sich bitte an den Vertragshändler.

- Stellen oder legen Sie keine Behälter oder Küchengeräte auf den Ofen, um die Rauch- und Dampfzugsöffnungen nicht zu verschließen.
- Stellen Sie keine Gegenstände (z. B. Kochtöpfe) unter den Ofen, um die Eintritts- oder Austrittsöffnungen der Kühlflute nicht zu versperren.



### WICHTIGE HINWEISE

**Bei Modellen mit 20 Einschüben funktionieren die Reinigungszyklen nur mit in den Ofen eingesetztem Hordenwagen.** Er hilft, die unteren Öffnungen zwischen Kammer und Tür zu verschließen.

- Vermeiden Sie, Speisen im Garraum zu salzen, vor allem bei Zyklen mit Feuchtigkeitzufuhr.
- Es ist strikt untersagt, während des Betriebs entflammare Flüssigkeiten wie z. B. stark alkoholhaltige Getränke in den Garraum einzuführen.



### WICHTIGE HINWEISE

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



### VORSICHT

Achtung - Verbrennungsgefahr. Positionieren Sie keine mit Flüssigkeit gefüllten Behälter (oder Produkte, die während des Garens flüssig werden) auf Ablagen mehr als 1,60 m über dem Fußboden. So vermeiden Sie, dass bei der Handhabung Flüssigkeit verschüttet wird.

## Beladen des Ofens mit Gargut

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

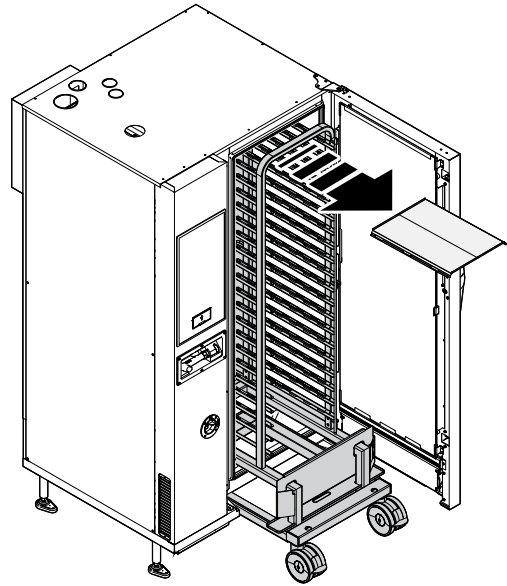
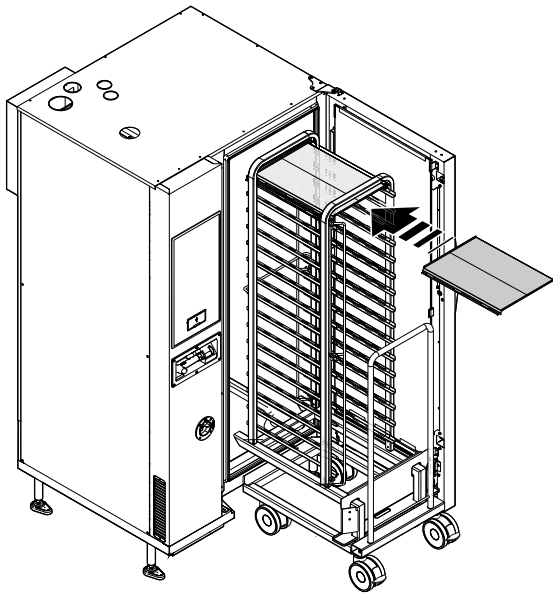
## 20 GN 2/1 Öfen, nur Elektromodelle

Um ein gleichmäßigeres Garen während des Garzyklus zu erzielen, können Sie über dem ersten Einschub des Hordenwagens das als Zubehör erhältliche "Luftleitblech" anbringen (siehe Abbildung unten – Artikelnr. Zubehör: 922445)



### WICHTIGE HINWEISE

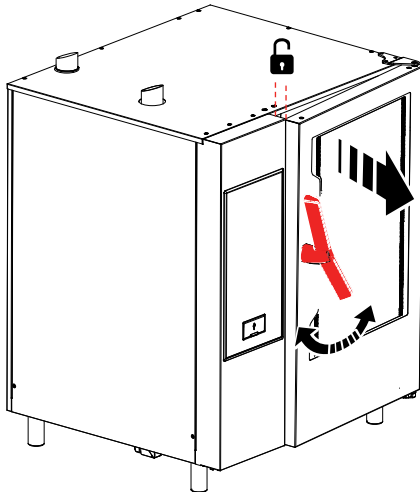
Das Luftleitblech muss vor dem **Reinigungszyklus** vom Hordenwagen abgenommen werden.



## E.3 Öffnen und Schließen der Ofentür

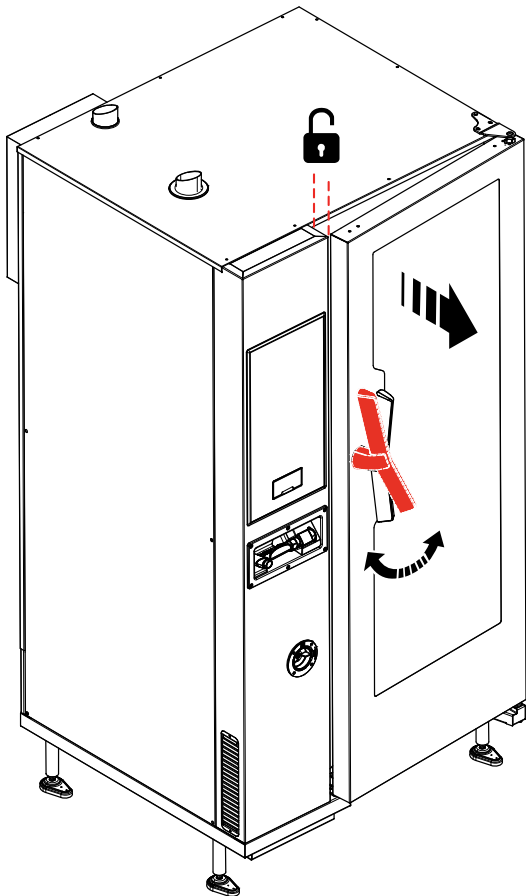
Im Folgenden finden Sie die Anweisungen zum Schließen und Öffnen der Ofentür für die einzelnen Modelle.

### Modell 6 GN und 10 GN



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

### Modell 20 GN



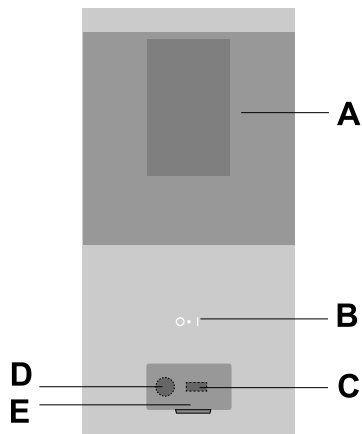
1. Drehen Sie den Türgriff um 90° gegen den Uhrzeigersinn, um die Tür komplett zu öffnen. Das gerade ausgeführte Garprogramm wird unterbrochen.
2. Zum Schließen drehen Sie den Griff um 90° bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und drücken die Tür gegen den Ofen.
3. Halten Sie die Tür gegen den Ofen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

#### E.4 Bedienfeld



### WARNUNG

Siehe "WARNUNG und Sicherheitshinweise".



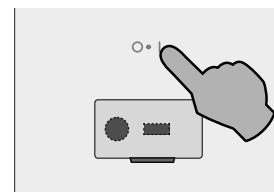
- A. Digitales Display
- B. EIN/AUS-Schaltfläche
- C. USB-Anschluss
- D. Anschluss für Zubehör
- E. Klappe

## F BEDIENUNG

### F.1 Einschalten des Geräts

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

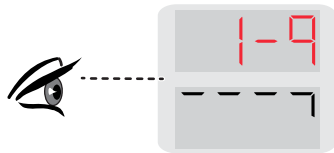
Drücken Sie auf den Abschnitt "O" der Taste, um den Ofen auszuschalten.



#### WICHTIGE HINWEISE

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

- Die entsprechende Taste O - I leuchtet auf.
- das Bedienfeld schaltet sich ein; auf dem unteren Display wird eine Animation der hochfahrenden Software angezeigt und auf dem oberen Display die Softwareversion.



### Erste Einschaltung des Ofens

Die Zeitanzeige leuchtet:

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

(Im Beispiel unten 12:05)

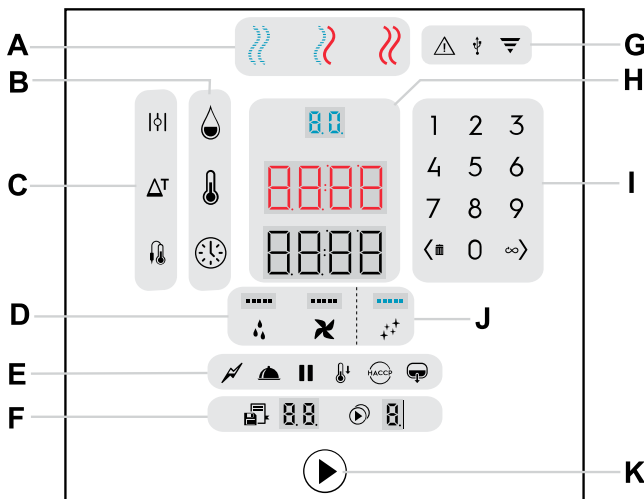


## F.2 Beschreibung von Displays und Bedienelementen

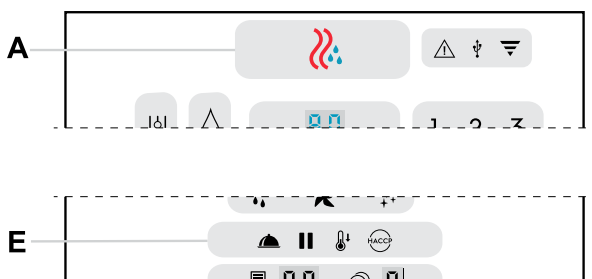
Dieses Gerät ermöglicht das Garen auf verschiedene Arten je nach Speisen und Ihren individuellen Wünschen.

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

### Modell Level B



### Modell Level C (ohne Boiler)



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

### Beleuchtungsstatus:

- leuchtet sehr hell = Tasten aktiv

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

### Displaystatus:

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

### A - Garprogramme

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

» Modelle ohne Boiler

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

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

Höchsttemperatur bis 300 °C.

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

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

### B - Garparameter

» **Feuchtigkeit**  
Folgende Einstellungen sind möglich:

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

» **Temperatur**  
Digitalthermostat für Kammertemperatur

» **Uhrzeit**  
Garzeit

### C - Garoptionen

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

» **Eco-Delta-Garen** (nur Garen mit temperaturgesteuertem Zyklus)

Die ECO-DELTA-Funktion dient zum schonenden Garen, ohne das Lebensmittel durch hohe Temperaturen zu beschädigen.

Es handelt sich um eine hochmoderne Garmethode, bei der sich die Gartemperatur je nach Kerntemperatur des Garguts ändert.



### Kerntemperaturfühler

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

## D - Sonderfunktionen



### Beschwädung

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



### Lüfter

Diese Funktion dient zur Justierung der Gebläsedrehzahl.

## E - Zusatzfunktionen



### Reduzierte Leistung (nur Modelle mit Boiler)

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



### Warmhalten

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



### Pause

Dient zur Einstellung einer Unterbrechung zwischen zwei Garvorgängen.



### Abkühlen

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

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



## WARNUNG

Verbrennungsgefahr. Bei heißem Gerät die Tür stets vorsichtig öffnen.



### HACCP

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



### Boiler ablassen (nur Modelle mit Boiler)

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

## F - Programme und Mehrstufengaren



### Programme

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



### Mehrstufengaren

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

## G - Anzeigen



### Achtung

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



### USB

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



### WLAN

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

## H - Digitalanzeigen



88

Die **digitale Feuchtigkeitsanzeige** liefert folgende Informationen:

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



8888

Die **digitale Temperaturanzeige** liefert folgende Informationen:

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

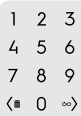


8888

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

- Die Garzeit.
- Die Solltemperatur des Kerntemperaturfühlers.

## I - Tastenfeld



Ermöglicht die Eingabe von Zahlenwerten für die verschiedenen Funktionen.

### < Taste

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

### ∞> Taste

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

## J – Reinigungszyklus



### Reinigungsprogramm

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

## F.3 Konnektivität des Ofens

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



## Anzeigestatus der Leuchte



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



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

## F.4 Einstellen des Garprogramms

### F.4.1 Wählen Sie den gewünschten GARZYKLUS.

Drücken Sie die entsprechende Taste, um einen Garzyklus zu wählen (zum Beispiel des KONVEKTIONSZYKLUS).

- Modell mit Boiler

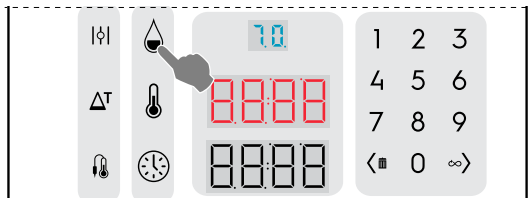


- Modell ohne Boiler



### F.4.2 Einstellen der FEUCHTIGKEIT

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



#### HINWEIS!

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

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

### Feuchtigkeitszustand: MIT BOILER

- Beim Konvektionsgaren können Sie den Feuchtigkeitsgrad in der Kammer regeln und einstellen, ohne dass dafür zusätzlicher Dampf erzeugt wird.
- Drücken Sie die Feuchtigkeitstaste und stellen Sie über das Zahlenfeld durch die entsprechende Justierung des

Abluftanschlusses die maximale Feuchtigkeit ein. Wenn Sie den Wert 100 einstellen, schließt das Ventil ().

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

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

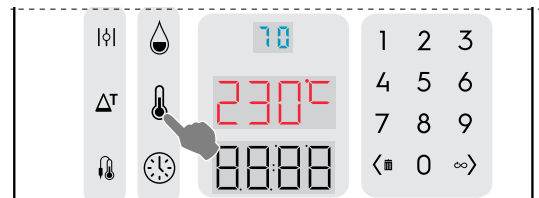
### Feuchtigkeitszustand: OHNE BOILER

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

### F.4.3 Stellen Sie die TEMPERATUR ein.

Drücken Sie die Temperaturtaste.

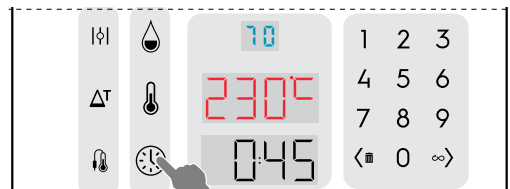
Geben Sie einen Wert über das Zahlenfeld ein (zum Beispiel 230°C). Der eingegebene Wert erscheint auf der Digitalanzeige.



### F.4.4 Stellen Sie die gewünschte GARZEIT ein.

- Drücken Sie die Zeittaste.

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



- Drücken Sie die START-Taste , um den Garzyklus zu starten.

Wenn Sie die Autostart-Funktion eingestellt haben, startet der Zyklus selbsttätig beim Schließen der Tür.

### F.4.5 Vorheiz-/Abkühlphase

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

#### Öffnen der Tür nach dem Drücken der Starttaste:


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

#### Überspringen des Vorheizens bzw. Abkühlens


- Halten Sie die Starttaste gedrückt, um sofort den Garzyklus zu starten.

- Nach dem Vorheizen bzw. Kühlen erscheint die Meldung "LOAD" auf der Zeitanzeige und die Starttaste blinkt rot.
  - Öffnen Sie die Tür.
  - Legen Sie das Lebensmittel in das Gerät.
  - Schließen Sie die Tür: Der Garzyklus startet hiernach.

#### F.4.6 Stoppen des Programms


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

#### F.4.7 Programmende

- Sobald die eingestellte Zeitdauer abgelaufen ist, stoppt der Garzyklus automatisch und es ertönt der Signalton des Geräts. Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie das Gargut. Der Signalton kann durch Betätigen eines Bedienelements auf dem Bedienfeld oder durch Öffnen der Gerätetür stummgeschaltet werden.
  - Um den Garzyklus von Hand zu beenden, drücken Sie einige Sekunden lang die Zyklus START-Taste .
  - Um den letzten Garzyklus mit denselben Parametern zu wiederholen, drücken Sie die START-Taste erneut.

### F.4.8 FUNKTIONEN UND OPTIONEN


#### F.4.8.1 ABLUFTVENTIL OFFEN

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

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


Max. Temperatur bis zu 300 °C)

#### F.4.8.2 ECO-DELTA

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

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

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

- Drücken Sie die ECO-DELTA Taste  $\Delta T$ , um diese Funktion zu wählen.
- Drücken Sie erneut auf diese Taste, um den gewünschten Wert über das Tastenfeld einzugeben, zum Beispiel 30°C. Sie können eine Temperaturdifferenz von 1 bis 120 °C einstellen.
- Drücken Sie die TEMPERATURFÜHLER-Taste . Stellen Sie die für das Gargut gewünschte Kerntemperatur ein.
- Setzen Sie den Kerntemperaturfühler in das Gargut ein (siehe Abschnitt F.4.8.5 KERNTemperaturfühler).

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

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



#### WICHTIGE HINWEISE


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





#### HINWEIS!

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


#### F.4.8.3 ABKÜHLEN

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



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

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


#### F.4.8.4 KONTINUIERLICHES GAREN

	Garzeit-Option
---	----------------

Die Garzeit ist unbegrenzt.

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

#### F.4.8.5 KERNTemperaturfühler

	Garzeit-Option
--	----------------

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

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




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



#### HINWEIS!

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

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

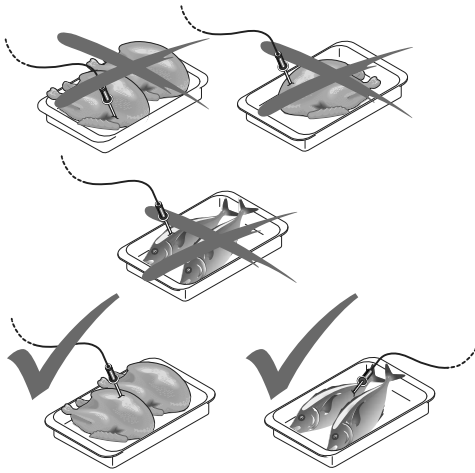


## WARNUNG

Verbrennungsgefahr. Bei heißem Gerät die Tür stets vorsichtig öffnen.

- Nehmen Sie den Kerntemperaturfühler aus seiner Aufnahme.
- Setzen Sie ihn ohne zu großen Kraftaufwand in das Gargut ein.

Achten Sie darauf, dass die Spitze (der temperaturempfindliche Teil) ungefähr in der Mitte des Garguts positioniert ist.



#### WICHTIGE HINWEISE


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

- Schließen Sie die Ofentür. Das TEMPERATURFÜHLER-PROGRAMM läuft weiter.

#### Das Temperaturfühler-Programm beenden

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

#### Deaktivierung des Temperaturfühler-Programms

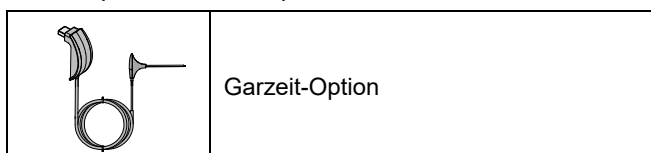
- Um das Temperaturfühler-Programm zu deaktivieren, drücken Sie die UHRZEIT-Taste  und stellen eine Garzeit ein. Dieser Vorgang schaltet den Kerntemperaturfühler automatisch aus und umgekehrt. Durch das Ausschalten des Ofens wird die Kerntemperaturfühler-Funktion ebenfalls deaktiviert.





#### HINWEIS!

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

#### F.4.8.6 USB-KERNTemperaturFÜHLER (Sonderzubehör)



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


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

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



#### HINWEIS!

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

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




## WARNUNG

Verbrennungsgefahr. Bei heißem Gerät die Tür stets vorsichtig öffnen.


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

Die Anzeigeleuchte  leuchtet anhaltend.

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

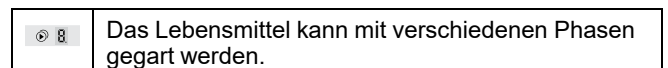


#### WICHTIGE HINWEISE

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

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


#### F.4.8.7 MULTIPHASEN-GARPROGRAMM




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

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

#### So stellen Sie einen Multiphasenzyklus ein:

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

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

#### Löschen einer Phase:

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




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

#### F.4.8.8 ZUSATZFUNKTIONEN

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


#### Pause

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



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

#### Warmhalten

- Durch Drücken der Halten-Taste  fügen Sie die Haltephase am Ende des Garzyklus ein.  
Während des Temperaturhaltens erscheint der Buchstabe H auf dem Multiphasen-Display, während die Zeitanzeige die Angabe H anzeigt.
- Beim zeitgesteuerten Garen beträgt die Temperatur der Haltephase +65 °C. Beim temperaturgesteuerten Garen ist die Temperatur der Haltephase um 5 °C höher als die eingestellte Kerntemperatur.

#### Boiler ablassen

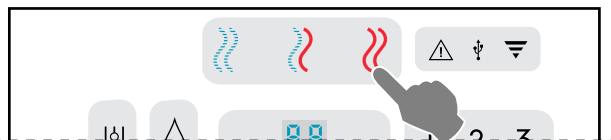
- Der Boiler kann während eines Garzyklus nicht abgelassen werden.

#### Abkühlen

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

### F.5 Programme

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




#### Programme speichern

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

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



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




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

#### Regenerierprogramme:

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

#### Programme löschen

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

#### Einlesen / Auslesen von Programmen – USB

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



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



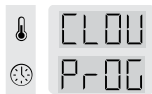
1. Stecken Sie den USB-Stick in die Buchse ein.

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

### Programme aus der Cloud

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

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



Die Anzahl der heruntergeladenen Programme wird in der Programmanzeige angezeigt.



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

### Auslesen des HACCP-Protokolls

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

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

## F.6 Anzeigeleuchten



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

### ALARM



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

### USB



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

### WLAN



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

## F.7 Sonderfunktionen

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

### WASSEREINSPRÜHEN



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

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

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



## WARNUNG

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

### VENTILATOR



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

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

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

## F.8 DUNSTABZUGSHAUBEN-MANAGEMENT

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



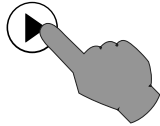
### Kurzwort Bedeutung

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

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

### Um die Erinnerungsmeldung auszublenden:

- Drücken Sie einfach die START-Taste.



Die Erinnerungsmeldung erscheint nur nach 7 Tagen Dauerbetrieb.

## F.9 Reinigungsprogramme

### F.9.1 Stellen Sie einen Reinigungszyklus ein

Der Ofen ist für die automatische Reinigung der Kammer eingerichtet.




#### WICHTIGE HINWEISE

Um Materialschäden, Verletzungen oder schwere Unfälle zu verhindern, müssen Sie vor dem Spülprogramm grundsätzlich alle Gegenstände (Trays, Zubehör usw.) mit Ausnahme der Schublade aus der Ofenkammer entfernen.

- Drücken Sie die Taste , um den Reinigungsmodus aufzurufen.




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



### F.9.2 Verfügbare Reinigungsprogramme



CLn1	<b>Kurz</b> = Programm mit schonender Reinigungswirkung Reinigung für geringe Verschmutzung durch Dampfgaren, Backen oder einfache Beladung mit Gartemperaturen unter 200°C
CLn2	<b>Medium</b> = Mittlerer Reinigungszyklus Reinigung für mittlere Verschmutzung durch Rösten oder Backen mit Gartemperaturen unter 200°C
CLn3	<b>Intensiv</b> = Programm mit starker Reinigungswirkung Reinigung für mittlere bis starke Verschmutzung und Ablagerungen durch Rösten und Grillen.
CLn4	<b>Spülen</b> = Spülprogramm Spülen mit kaltem Wasser
dESC	<b>Entkalken</b> = Entkalkungszyklus Wartungsprogramm zur Entfernung von Kalkablagerungen im Dampferzeuger.

### F.9.3 Starten Sie das Programm

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

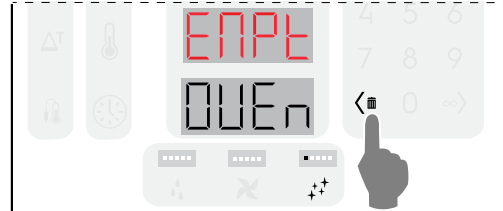



#### WICHTIGE HINWEISE

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

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

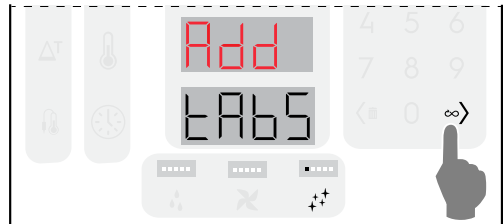
- Vor dem Start des gewählten Reinigungszyklus zeigt das Display eine Meldung an, die Sie daran erinnert, dass Sie sämtliche Gegenstände aus dem Garraum entnehmen müssen. Öffnen Sie die Tür und **NEHMEN SIE SÄMTLICHE GEGENSTÄNDE aus dem Garraum** (Kochtöpfe, Trays, Zubehör usw.!!).




Drücken Sie dann zur Bestätigung die Taste  auf dem Tastenfeld.

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

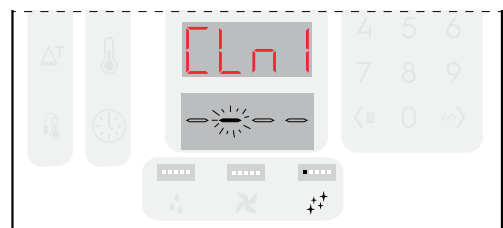
Die Mengen variieren je nach gewähltem Zyklus (siehe die Tabellen in diesem Kapitel oder auf dem Aufkleber am Ofen).




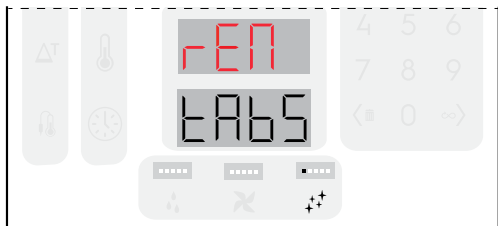
Drücken Sie die Taste , um das Einfüllen des Feststoffreinigers zu bestätigen.

Wenn die Garraumtemperatur höher als 40 °C [104 °F] ist, schaltet der Ofen vor einem Reinigungszyklus ein zwangsweises Abkühlen. **Geben Sie das Reinigungsmittel erst in das Gerät, nachdem das Abkühlen abgeschlossen ist, da eine hohe Temperatur eine chemische Reaktion auslösen kann!**

- Die Tür schließen.  
Der Ofen führt eine kurze Setup-Prozedur der Reinigung durch und überprüft zur Sicherheit, ob sich noch Gegenstände im Garraum befinden. Auf dem unteren Display wird eine kurze Animation angezeigt.




- Falls Sie **den Reinigungszyklus** während dieser Phase **abbrechen** müssen, drücken Sie auf die Schaltfläche **START PAUSE** . Die Displays zeigen eine Warnmeldung an, die Sie auffordert, sämtliche chemischen Substanzen aus dem Garraum u./o. des Einschubs zu entfernen.



#### WICHTIGE HINWEISE

Um die Tabs zu entfernen, verwenden Sie bitte Handschuhe und heben Sie den Filter einfach aus der Mitte des Garraums heraus. Anschließend empfehlen wir dringend, einen Spülgang durchzuführen.

Nach der Einstellung der Reinigung startet der Reinigungszyklus.

- Falls ein Gegenstand im Garraum erfasst wird, zeigen die Displays die Textmeldung "EMPt ovEn" an und es ertönt ein Hinweiston. Öffnen Sie die Tür, nehmen Sie den Gegenstand heraus und drücken Sie dann auf die Schaltfläche . Die Einstellung der Reinigung startet erneut. Danach startet der Reinigungszyklus.

#### F.9.4 Reinigungszyklus-Informationen auf den Displays

In den verschiedenen Displays wird Folgendes angezeigt:

Während der Einstellung des Zyklus:

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



Nach dem Start des Zyklus:

- Temperaturanzeige = gewählter Zyklus
- Zeitanzeige = Restzeit.



Am Ende des Zyklus:

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



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

#### F.9.5 Waschmittel

Um beste Reinigungsergebnisse zu erzielen und das Gerät während der Reinigungsprogramme optimal zu schützen, sollten Sie ausschließlich von freigegebene Reinigungsmittel, Klarspülmittel und Entkalker verwenden, die gemäß den aktuellen Vorschriften und Bestimmungen Flüssigkeitskategorie 3 erfüllen.



#### WICHTIGE HINWEISE

Verwenden Sie zur Reinigung und Wartung nur Originalprodukte oder empfohlene Produkte. Reinigungsmittel, die keine Originalprodukte sind oder nicht von empfohlen werden, können das Gerät schwer beschädigen. Schäden, die durch die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenen Reinigungs- und Pflegeprodukten entstehen, sind nicht durch die Gewährleistung gedeckt.

Ungeeignete Reinigungs-Chemikalien können Chemikalienrückstände im Garraum hinterlassen u./o. heftige chemische Reaktionen mit schwerwiegenden Folgen in der Kammer bewirken, die im schlimmsten Fall zu einer Explosion führen.

#### Standardausführung

##### FESTSTOFFREINIGER

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

**A**



#### WICHTIGE HINWEISE

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

#### KLARSPÜLMITTEL

#### Standardausführung

Klarspülmittel und Entkalker in TABS

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

**B**



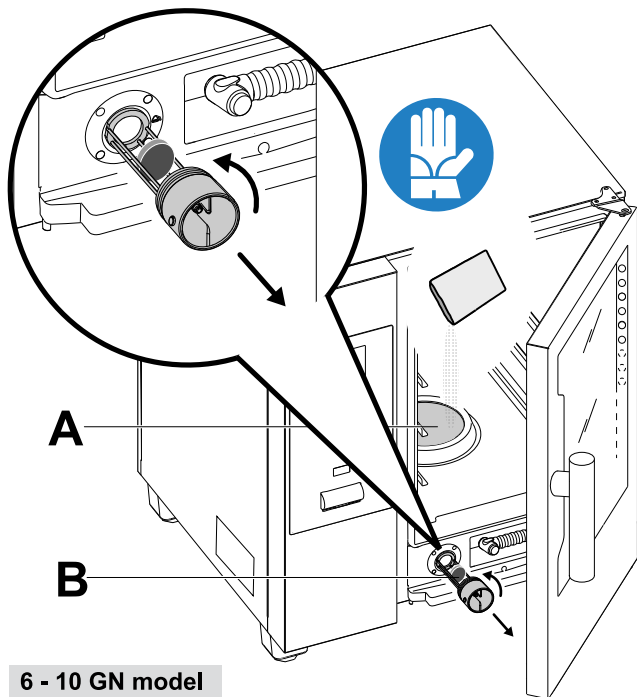
#### WICHTIGE HINWEISE

Verwenden Sie ausschließlich die Klarspül- und Entkalkungs-Tabs C25

#### F.9.6 Reinigungsmittel einfüllen

##### FESTSTOFFREINIGER-BEFÜLLUNG DER MODELLE MIT 6 - 10 EINSCHÜBEN

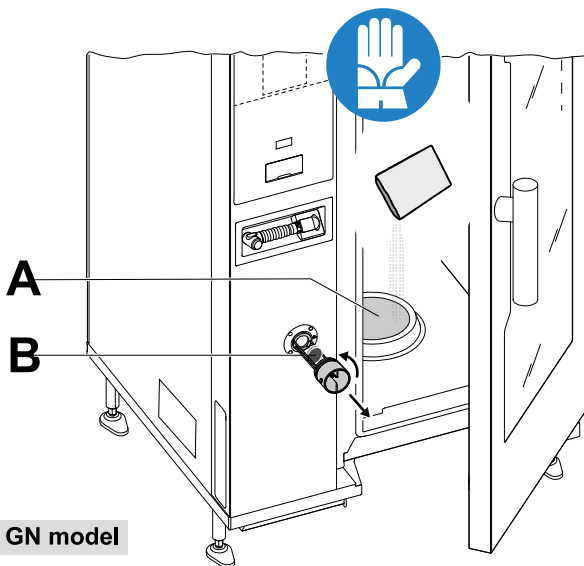
Reinigungsprogramm	Modell 6-10 GN	
	A	B
	Reiniger	Klarspülmittel / Entkalker
	Menge (Anz. Tabs/Beutel)	
CLn1	2	0
CLn2	2	1
CLn3	3	1
CLn4	0	0
dESC	0	2



6 - 10 GN model

**FESTSTOFFREINIGER-FÜLLMENGEN DER MODELLE MIT 20 EINSCHÜBEN**

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



20 GN model

**F.9.7 Vorsichtsmaßnahmen**



**WICHTIGE HINWEISE**

Bei Modellen mit 20 Einschüben funktionieren die Reinigungszyklen nur mit in den Ofen eingesetztem Hordenwagen. Er hilft, die unteren Öffnungen zwischen Kammer und Tür zu verschließen.



**WARNUNG**

Um Materialschäden, Verletzungen oder schwere Unfälle zu verhindern, dürfen Sie keine Gegenstände wie Zubehör oder Trays (mit Ausnahme der Schublade) in der Ofenkammer reinigen oder darin liegen lassen. Entleeren Sie den Garraum, bevor Sie den Vorgang fortsetzen.



**WICHTIGE HINWEISE**

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



**WARNUNG**

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



**WARNUNG**

Starten Sie kein Garprogramm, solange das Reinigungsprogramm noch nicht abgeschlossen ist oder wenn sich nach der Reinigung noch Reinigungsmittel-Rückstände im Gerät befinden.



**WARNUNG**

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



**WARNUNG**

Starten Sie das Reinigungsprogramm nicht, wenn Sie Dampfleckagen an der Tür der Garkammer oder sichtbaren Verschleiß bzw. Schäden der Türdichtung feststellen.

Verständigen Sie in diesem Fall den Kundendienst.

**F.9.8 ZWANGSREINIGUNG**

Diese Funktion misst die Nutzungsdauer des Ofens seit dem letzten automatischen Reinigungszyklus. Wenn das Zeitlimit

erreicht ist (Standardeinstellung 24 Stunden), sind keine weiteren Garzyklen möglich.

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



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




**HINWEIS!**

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

**F.9.9 Dampferzeuger entkalken (dESC Zyklus)**

Durch den Routine-Spülzyklus mit Feststoff-Reinigern (blaue Klarspül- und Entkalker-Tabs) wird der Dampferzeuger von Ablagerungen freigehalten. Es wird jedoch empfohlen, den speziellen "dESC"-Zyklus regelmäßig auszuführen, je nachdem, wie häufig das Gerät verwendet wird.

So wählen Sie diesen Zyklus aus:

- Drücken Sie mehrfach auf die Schaltfläche , um den dESC-Zyklus einzustellen. Verwenden Sie die in diesem Kapitel oder auf dem Aufkleber am Ofen angegebenen Mengen an "C25"-Tabs für 6–10 GN-Modelle und für 20 GN-Modelle.



- Falls das Display nach diesem Entkalkungszyklus erneut den Fehlercode "dESC" anzeigt, müssen Sie den Kundendienst verständigen.

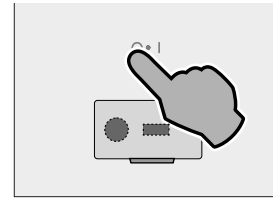


**HINWEIS!**

Für den Entkalkungszyklus des Boilers und den Spülzyklus ist keine Einstellung der Reinigung vorgesehen.

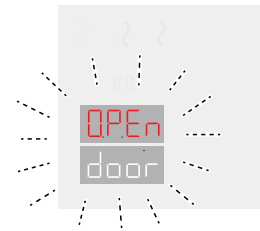
**F.10 DEN OFEN AUSSCHALTEN**

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



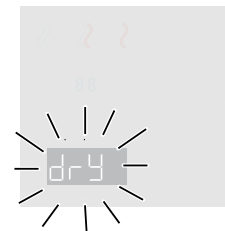
**WICHTIGE HINWEISE**

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



Sofern vorgesehen, wird der Ofen den Dampferzeuger entleeren. Wenn der Ofen das nächste Mal eingeschaltet und ein Kochmodus ausgewählt wird, der den Dampferzeuger nutzt, wird dieser wieder aufgefüllt.

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



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



**HINWEIS!**

Das Trocknen wird NICHT ausgeführt, wenn der Ofen einen Gar- oder Spülvorgang ausführte, als er ausgeschaltet wurde.

**G REINIGUNG DES GERÄTS**



**WARNUNG**

Siehe "WARNUNG und Sicherheitshinweise".

**G.1 Hinweise zur Reinigung**

Folgende Reinigungsmaßnahmen müssen vom Eigentümer u./o. Anwender des Geräts durchgeführt werden.



**WICHTIGE HINWEISE**

Funktionsstörungen, die dadurch verursacht sind, dass die nachstehenden Reinigungsmaßnahmen nicht oder nur unzureichend ausgeführt wurden, sind nicht von der Gewährleistung gedeckt.

**G.2 Reinigung**



**WARNUNG**

Tragen Sie zur Handhabung von erhitzten Teilen Hitzeschutzhandschuhe.

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

Verwenden Sie bei Bedarf die unten aufgeführten Reinigungsmittel von und ein Microfibre<sup>1</sup>Tuch zur Reinigung von Edelstahloberflächen oder Brush<sup>2</sup>. Halten Sie sich bei Verwendung eines anderen

1. Sie können es unter der Artikelnummer 0S1779 bestellen.  
2. Sie können es über die Artikelnummer 095782 bestellen.

Reinigungsmittels genau an die Herstelleranweisungen und beachten Sie die Sicherheitshinweise auf den Merkblättern des Präparates oder Produktes.

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



#### VORSICHT

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

Die oben genannten Substanzen auch nicht zur Reinigung im Nahbereich des Geräts einsetzen, denn deren Dämpfe können das Gerät beschädigen.


- Verwenden Sie keine Metallbürsten, Stahlwolle, Kupfer-Scheuertücher, Sandpapier oder Ähnliches für die Reinigung.

### G.3 Reinigen des Geräts

Ihr Ofen verschmutzt durch jeden Garvorgang: die Art der Verschmutzung und ihre Position im Ofen sind von vielen Faktoren abhängig. Im Folgenden finden Sie eine Übersicht über die Einbauposition der zu reinigenden Komponenten und mit welcher Häufigkeit sie gereinigt werden müssen.

#### G.4 Garraum (Ofenkammer)

Es wird empfohlen, den Ofen bei täglichem Gebrauch mindestens einmal pro Tag zu reinigen. Bei bestimmten Gararten kann es sein, dass Sie den Ofen sogar häufiger als einmal täglich reinigen müssen.

- Um den Garraum zu reinigen, drücken Sie die Reinigungstaste  und wählen das betreffende Programm (siehe Tabelle F.9.2 *Verfügbare Reinigungsprogramme*).

#### G.5 Boiler oder Dampferzeuger (gilt nur für entsprechend ausgestattete Modelle)

Eine Entkalkungsphase ist in den Reinigungsprogrammen für den Garraum enthalten, mit Ausnahme des Spülprogramms. Achten Sie darauf, dass Sie die dafür vorgesehenen Tabs in das Gerät legen. Die Beschreibung finden Sie im Abschnitt F.9.6 *Reinigungsmittel einfüllen*.

Es wird empfohlen, den speziellen "dESC"-Reinigungszyklus regelmäßig auszuführen, je nachdem, wie häufig das Gerät verwendet wird.

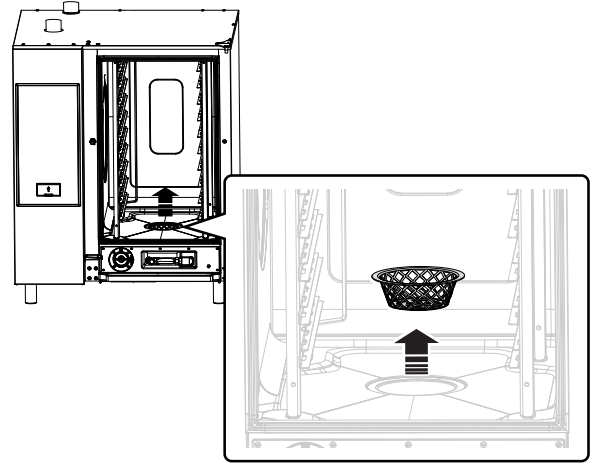
#### G.6 Garraumfilter

**Einmal wöchentlich:**

Der Filter befindet sich gut sichtbar in der Mitte des Garraumbodens und dient dazu, Schäden der Reinigungspumpe u./o.

ein Verstopfen des zugehörigen Leitungssystems zu verhindern.

1. Heben Sie den Filter an, um ihn aus seinem Gehäuse zu entfernen



2. Waschen Sie den Filter in der Geschirrspülmaschine mit einem Schonprogramm. Oder Sie waschen den Filter von Hand mit einem neutralen Geschirrspülmittel und spülen ihn dann gründlich aus.
3. Setzen Sie den Filter wieder an seinem Platz ein

#### G.7 Luftfilter

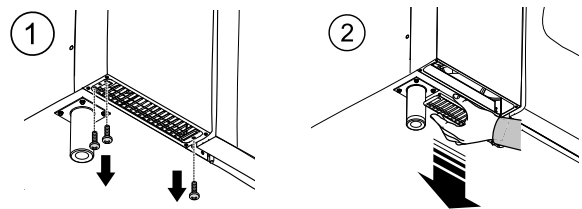
Es handelt sich um einen Polyurethanschwamm in einer Halterung mit Schlitz, durch die die Luft zur Kühlung der Ofenkomponenten einströmt (siehe die Beispielabbildung für "Tischgeräte".

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

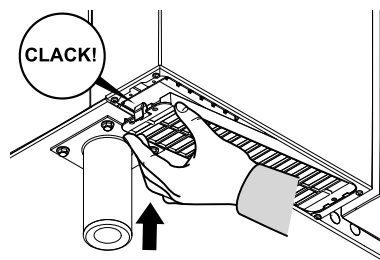
**Einmal monatlich:**

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

**Die Abbildungen zeigen das Modell 6-10 GN.**



2. Nehmen Sie den Filter ab und entfetten Sie ihn durch Waschen mit Geschirrspülmittel.
3. Trocknen Sie den Filter anschließend und setzen Sie ihn wieder in die Halterung ein.
4. Setzen Sie die Halterung wieder ein. Je nach Modell müssen Sie sie wieder mit den Schrauben sichern.



**HINWEIS!**

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

## G.8 Türdichtung

Die Silikondichtung an der Ofentür ist ein maßgebliches Element, von dem abhängt, ob Sie die gewünschten Kochergebnisse erzielen, denn sie verhindert das Austreten von Luft, Wasser oder Dampf während des Ofenbetriebs. Diese Dichtung ist die am stärksten beanspruchte Komponente des Ofens; sie unterliegt mehrfachen thermischen, chemischen und physikalischen Beanspruchungen.

Reinigen Sie Ofentür und Dichtung mindestens einmal täglich (vor oder nach der Ofenreinigung) gründlich mit einem Mikrofasertuch, das mit warmem Wasser und Neutralreiniger getränkt ist. Die tägliche Pflege verlängert die Lebensdauer der Dichtung ganz erheblich. Verwenden Sie zur Reinigung der Dichtung keine abrasiven Stoffe.



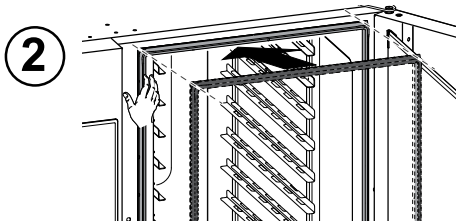
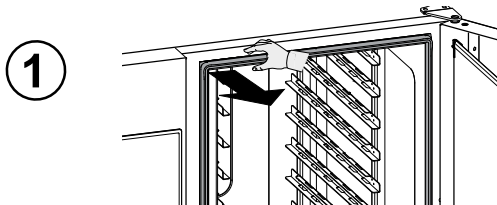
### WICHTIGE HINWEISE

Im Fall von Gartemperaturen über 260 °C müssen Sie die Reinigung der Dichtung mehrmals täglich durchführen. Lassen Sie den Ofen nicht ohne Beladung bei hohen Temperaturen eingeschaltet.

Wechseln Sie die Dichtung der Ofentür alle sechs (6) Monate aus.

Zum Austausch der Dichtung wie folgt vorgehen:

1. Nehmen Sie die Dichtung aus ihrer Aufnahme.
2. Entfernen Sie sämtliche Schmutzspuren aus der Aufnahme.
3. Setzen Sie die neue Dichtung auf der gesamten Länge der Aufnahme ein.



## G.9 Innere Glastüren und Garraum-Scheibe

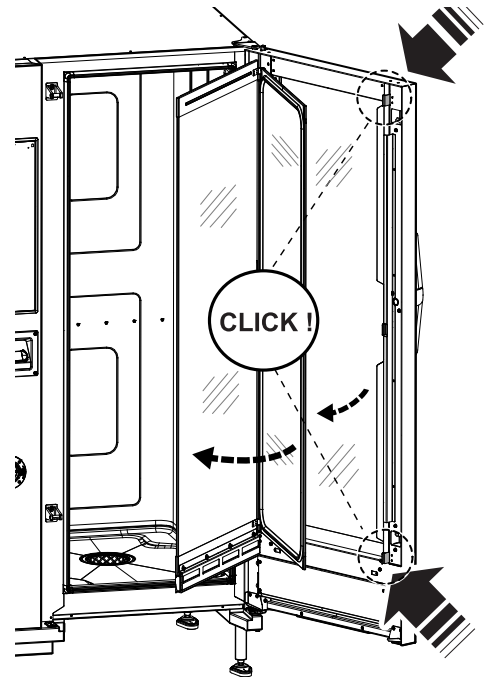
Halten Sie die Glasscheiben der Ofentür stets sauber, denn sie erfüllt zwei wichtige Aufgaben: Sie schützt den Benutzer vor den Temperaturen, die sich im Garraum entwickeln, und sie ermöglicht eine jederzeitige Sichtkontrolle des Garvorgangs.

Nach jedem Reinigungszyklus des Garraums:

1. Reinigen Sie die Kante der Innenscheibe. Siehe Abbildung unten (Modell 20GN);

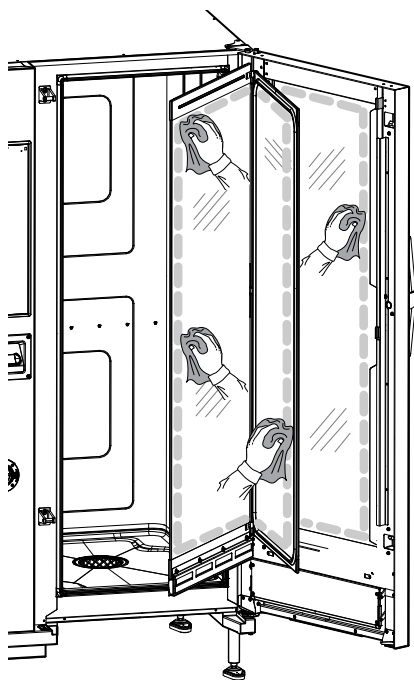


2. Drücken Sie bei geöffneter Tür auf die zwei Sicherungsclips (oben und unten, siehe Abbildung), um auf den Zwischenraum zwischen Innenscheiben und Außenscheibe zugreifen zu können. Säubern Sie beide Seiten der inneren Glastüren mit einem Glasreiniger



3. Reinigen Sie dann alle zugänglichen Flächen zwischen den Türen.

4. Setzen Sie die Innenscheibe wieder in die Klemmen ein und schließen Sie die Ofentür.



## G.10 Türbereich



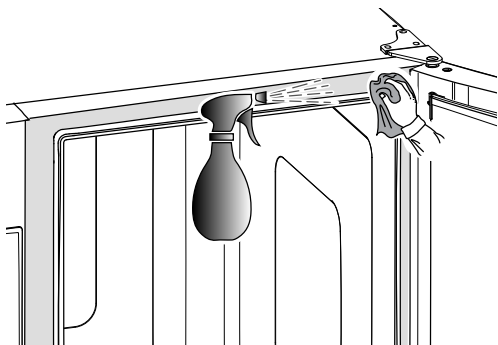
### WICHTIGE HINWEISE

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

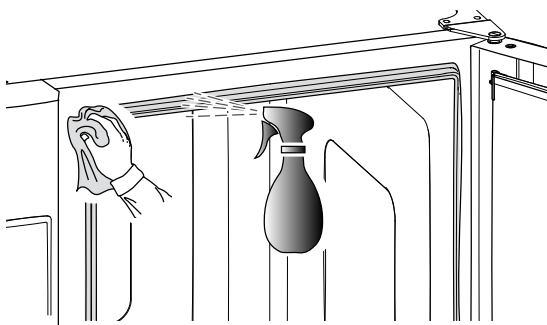
Nach dem Garzyklus können die Ofentür, die innere Glasscheibe, die Dichtung und der Bereich um die Tür leicht durch Fettdämpfe verschmutzen, die am Ofen austreten.

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

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



2. Reinigen Sie die Gummidichtung auf ihrer gesamten Länge.



## G.11 Funktionsprüfung des Ablaufsystems

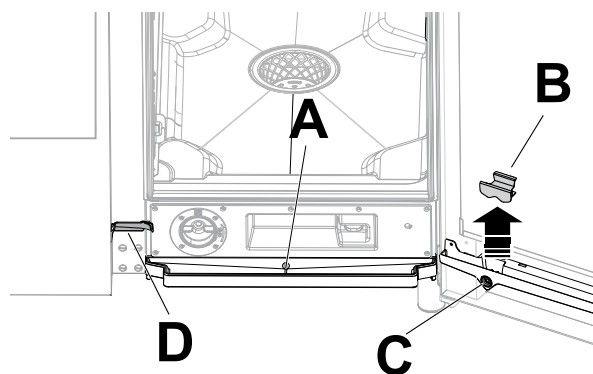
Beim Garen freigesetzte Rückstände können trotz einer regelmäßigen Reinigung des Garraums die außen liegende Ablaufleitung verkrusten. Daher müssen Sie unbedingt die Funktionstüchtigkeit des Ablaufs sicherstellen und die außen liegende Leitung säubern, sobald Sie Anzeichen von Verstopfen bemerken. Reinigen Sie die Ablaufleitung mindestens **einmal jährlich**.

## G.12 Kondensat-Auffangwanne

Die Kunststoff-Auffangwanne unter dem Garraum sorgt dafür, dass der kondensierende Dunst, sobald die Tür geöffnet wird, aufgefangen und abgeleitet wird.

Aus Hygienegründen müssen Sie sie wie folgt reinigen:

1. Verwenden Sie zur regelmäßigen Reinigung der Ablaufleitung ("A") der Abtropfschale nur klares Wasser.  
Falls der Ablauf unregelmäßig erfolgt, sprühen Sie eine Neutralreiniger-Lösung auf, lassen die Verkrustungen einweichen und waschen sie dann mit einem Wasserstrahl ab.
2. Entfernen Sie die Metallabdeckung ("B") und reinigen Sie auf dieselbe Weise das Rückschlagventil ("C").



3. Verwenden Sie regelmäßig eine Flaschenbürste mit Nylonborsten (je nach Modell beiliegend zum Gerät), um den kleinen Ablauf ("D") zu säubern.

## G.13 Kerntemperaturfühler

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

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



### WICHTIGE HINWEISE

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

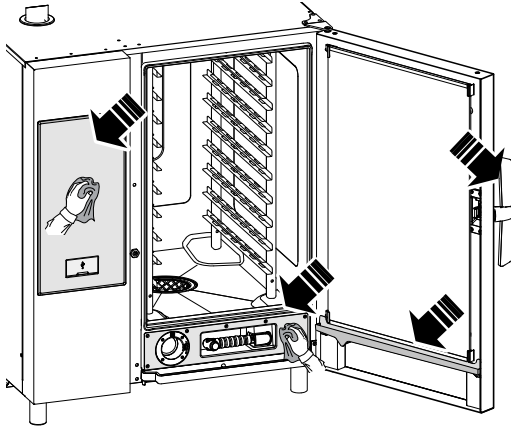
## G.14 Sonstige Oberflächen

- Reinigen Sie äußere Glas-, Metall- und Kunststoffteile ausschließlich mit nicht aggressiven Reinigungsmitteln. Stoppen Sie den Gebrauch derartiger Produkte sofort, sobald Sie Veränderungen der Oberflächen sehen oder mit der Hand fühlen, und spülen Sie die Flächen dann gründlich mit klarem Wasser ab (zum Beispiel: Glas wird matt, zerkratzt oder verändert sich anderweitig; Kunststoff wird entfärbt, schmilzt oder verändert sich anderweitig; auf Metall sind Rost, Flecken oder Kratzer zu erkennen). Trocknen Sie alle Teile nach dem Nachspülen gewissenhaft ab.



### WICHTIGE HINWEISE

Verwenden Sie für den Kunststoffgriff keine Reinigungsmittel, die Bleichlauge enthalten.



- Reinigen Sie die Edelstahloberflächen täglich mit handwarmem Seifenwasser. Spülen Sie anschließend mit viel klarem Wasser nach und trocknen Sie die Flächen gründlich ab.
- Reinigen Sie Edelstahl nicht mit Stahlwolle, Bürsten oder Schabern aus herkömmlichem Stahl, da sich dabei Eisenpartikel ablageren können, die Rostflecken verursachen.

### G.15 Längere Außerbetriebnahme

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

- Den Wasserhahn (bzw. die Wasserhähne) schließen, falls vorhanden.

### G.18 Wartungsintervalle

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

Wartung, Inspektion, Kontrollen und Reinigung	Häufigkeit	Zuständigkeit
Rutinereinigung <ul style="list-style-type: none"> <li>• Allgemeine Reinigung von Gerät und Umgebungsbereich</li> </ul>	• Täglich	• Bedienperson
Mechanische Schutzeinrichtungen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zustandskontrolle, Überprüfung auf Verformungen, lockere oder fehlende Teile</li> </ul>	• Alle 6 Monate	• Kundendienst
Kontrolle <ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfung der mechanischen Komponenten auf Risse und Verformungen, Festsitz der Schrauben: Überprüfung von Lesbarkeit und Zustand der Aufschriften, Aufkleber und Piktogramme und bei Bedarf deren Wiederherstellung</li> </ul>	• Jährlich	• Kundendienst
Grundkörper des Geräts <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nachziehen der Verschraubungen (Schrauben, Befestigungssysteme, usw.) des Geräts.</li> </ul>	• Jährlich	• Kundendienst
Sicherheitsschilder <ul style="list-style-type: none"> <li>• Überprüfung der Lesbarkeit und des Zustands der Sicherheitsschilder</li> </ul>	• Jährlich	• Kundendienst
Bedienblende <ul style="list-style-type: none"> <li>• Die in der Bedienblende installierten elektrischen Komponenten kontrollieren. Die Kabel zwischen der Bedienblende und den Gerätekomponenten kontrollieren.</li> </ul>	• Jährlich	• Kundendienst
Elektrisches Anschlusskabel <ul style="list-style-type: none"> <li>• Zustandskontrolle des Anschlusskabels (gegebenenfalls ersetzen)</li> </ul>	• Jährlich	• Kundendienst
Allgemeine Überholung des Geräts <ul style="list-style-type: none"> <li>• Kontrolle aller Bauteile, der elektrischen Anlage und Leitungen, Überprüfung auf Korrosion, ...</li> </ul>	Alle 10 Jahre <sup>1</sup>	• Kundendienst

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

- Die Gasventile schließen.
- Die Stromversorgung unterbrechen oder den Stecker aus der Steckdose ziehen, falls vorhanden.
- Zur Reinigung des Gehäuses alle Oberflächen aus rostfreiem Edelstahl energisch mit einem leicht mit Vaselineöl benetzten Tuch abreiben, um einen Schutzfilm aufzutragen.
- Die Räume regelmäßig lüften.



#### WICHTIGE HINWEISE

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

### G.16 Auswechslung von Verschleißteilen

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

### G.17 Reparaturen und außerordentliche Wartung



#### HINWEIS!

Reparaturen und außerordentliche Wartungsarbeiten müssen von geschulten, autorisierten Fachleuten ausgeführt werden, die bei Bedarf ein Servicehandbuch beim Hersteller anfordern können.

## G.19 Kontakt für Wartung (nur für Australien)

Wenden Sie sich bei Fragen zum Kundendienst und zu Ersatzteilen bitte an:

## H ABHILFE BEI FUNKTIONSSTÖRUNGEN

### H.1 Einleitung

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

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

**Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst kontaktieren:**

1. Das Gerät von der Netzstromversorgung trennen.

2. Den Leitungsschutzschalter im Stromkreis vor dem Gerät ausschalten.
3. Das Gasventil und die Wasserhähne (falls vorhanden), schließen.
4. Machen Sie dazu folgende Angaben:
  - Art der Störung
  - Produktnummer (PNC) des Geräts
  - Die Ser.nr. (Seriennummer des Geräts).



#### WICHTIGE HINWEISE

Produktionscode und Seriennummer sind zur Identifikation von Gerätetyp und Produktionsdatum unerlässlich.

### H.2 Fehlercodes

Die vom Warnton gemeldete Störung überprüfen und bei Bedarf den Kundendienst kontaktieren.

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
ACUP	Das Gerät ausschalten	Der Fehler tritt nach einem Softwareupdate auf	Das Kommunikationsprotokoll zwischen Bedienfeld und ACU funktioniert nicht	Den Kundendienst anrufen.
CHEM	Warnung	Der Ofen erkennt einen Wassermangel, wenn das EV11 geöffnet ist.		Der Wasserdurchfluss ist gering. Eventuell ist zu prüfen, ob sich sämtliche Chemikalien aus der betreffenden Reinigungsschublade aufgelöst haben.
CLLP	Erinnerungsmeldung	Nur Version 4 der Dunstabzugshaube		Lampe der Dunstabzugshaube reinigen
CLCS	Erinnerungsmeldung	Version 3 und 4 der Dunstabzugshaube		Kondensatwanne der Dunstabzugshaube reinigen
CLFt	Erinnerungsmeldung	Version 3 und 4 der Dunstabzugshaube		Ölnebel- und Kondenswasserabscheider der Dunstabzugshaube reinigen
CLdr	Warnung	Der Verschluss der Reinigungsschublade ist vor dem Start eines Gar- oder Reinigungszyklus nicht vorhanden.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Verschluss der Reinigungsschublade wird nicht erfasst. Es ist nicht möglich, einen Gar- oder Reinigungszyklus zu starten.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Verschluss korrekt in die Reinigungsschublade vorne am Ofen einschrauben.</li> <li>• Falls der Fehler weiterhin angezeigt wird, den Verschluss um 180° umdrehen und erneut einschrauben. Den Kundendienst anrufen.</li> </ul>
FCt	Das Gerät ausschalten.		Das Bedienfeld ist nicht mit der Software programmiert.	
Hd04	Abschaltung des Geräts	Das Handbrausenventil BV4 funktioniert nicht.		Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
PdEF	Störabschaltung des Ofens	Gespeicherte Standardparameter beschädigt	Speicher defekt.	Parameterspeicher defekt. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Versuchsweise den Ofen aus- und wieder einschalten.</li> <li>• Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</li> </ul>
rEPL	Erinnerungsmeldung	Nur Version 4 der Dunstabzugshaube		Lampen der Dunstabzugshaube auswechseln
S111	Das Gerät ausschalten		Dieser Alarm wird generiert, wenn eine Software-Nichtübereinstimmung festgestellt wird.	Den Kundendienst anrufen.

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
S126	Das Gerät ausschalten		Dieser Alarm wird generiert, wenn eine Software-Nichtübereinstimmung festgestellt wird.	Den Kundendienst anrufen.
N° 1 Ertc	Warnung	Problem der Systemuhr	Störung der Hardware (zum Beispiel Pufferbatterie der Systemuhr verbraucht).	Es ist möglich, dass bestimmte Funktionen nicht verfügbar sind (zum Beispiel HCCP). • Den Kundendienst anrufen.
N° 101 butn	Störabschaltung des Ofens	Eine oder mehrere Bedienfeldtasten permanent blockiert.	Es wurde versehentlich gegen das Bedienfeld gestoßen oder das Bedienfeld ist beschädigt.	Sämtliche Tasten drücken, um die blockierte(n) Taste(n) zu lösen. Die permanent blockierten Tasten leuchtet während der Fehleranzeige auf dem Display.
N° 103 FLA2	Störabschaltung des Ofens; schwerwiegende Störung	Der Kommunikationskanal zwischen FRAM und Mikrocontroller funktioniert nicht vorschriftsgemäß oder ist blockiert	Unbekanntes SPI FLASH-Speichergerät.	• Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
N° 104 FrA1	Störabschaltung des Ofens; schwerwiegende Störung	Die FRAM ID ist anders als erwartet.	Kommunikation mit FRAM-Speicher nicht möglich.	• Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
N° 105 FrA2	Störabschaltung des Ofens; schwerwiegende Störung	Die von MD5 berechneten FRAM Stromausfalldaten entsprechen nicht den gespeicherten Daten.	Unbekanntes FRAM-Speichergerät.	• Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
N° 106 FrMC	Störabschaltung des Ofens; schwerwiegende Störung	Die von MD5 berechneten FRAM Stromausfalldaten entsprechen nicht den gespeicherten Daten.	Softwarefehler: Ungültige Daten im FRAM-Speicher.	• Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
N° 107 SCbL	Abschaltung der Reinigung	Das Gerät ist EINGESCHALTET, das Rücksignal des EIN/AUS-Schalters ist jedoch weiterhin auf AUS.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verkabelung</li> <li>• Anschluss gelockert.</li> </ul>	Das Gerät ist eingeschaltet, doch der EIN/AUS-Schalter steht noch auf AUS. Garvorgang weiterhin möglich. Die Reinigung ist aus Sicherheitsgründen blockiert. <ul style="list-style-type: none"> <li>• Versuchsweise den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls der Garvorgang fortgesetzt werden. Es wird jedoch empfohlen, kein Reinigungsprogramm zu starten, bevor der Kundendienst nicht die Störung behoben hat.</li> <li>• Den Ofen von Hand reinigen und den Kundendienst anrufen.</li> </ul>
N° 110 bAtt	Warnung	Batterie fast leer	Alterung	Den Kundendienst anrufen und die Batterie auswechseln lassen.
N° 111 rtc1	Warnung HACCP funktioniert nicht.	Die Kommunikation zwischen RTC und Mikrocontroller funktioniert nicht vorschriftsgemäß oder ist blockiert.	Kommunikation mit Systemuhr nicht möglich.	• Den Kundendienst anrufen.
N° 112 Urt2	Störabschaltung des Ofens	Das „RTC angehalten“-Flag ist nach der Wiederherstellung der Einschaltprozedur weiterhin aktiv.	Systemuhr permanent in Störabschaltung.	Den Kundendienst anrufen.
N° 113 Urt3	Störabschaltung des Ofens	Der interne RTC Oszillator funktioniert nicht vorschriftsgemäß.	Systemuhr-Oszillator defekt.	Den Kundendienst anrufen.

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
N° 115 ACUS	Störabschaltung des Ofens; schwerwiegende Störung	ACU Softwareversion (Haupt-Mikrocontroller) nicht kompatibel mit der aktuellen UI Softwareversion.	Fehler bei Softwareübertragung (z. B.: Nach der Auswechslung der ACU-Platine wird die Software nicht übertragen.)	ACU Softwareversion (Haupt-Mikrocontroller) nicht kompatibel mit Softwareversion der Bedienoberfläche. Den Kundendienst anrufen.
N° 116 ACSS	Störabschaltung des Ofens; schwerwiegende Störung	ACS-Softwareversion (auf der ACU-Platine) nicht kompatibel mit der aktuellen UI Softwareversion	Fehler bei der Softwareübertragung (z. B.: Nach der Auswechslung der ACU-Platine wird die Software nicht übertragen.)	ACS-Softwareversion (auf der ACU-Platine) nicht kompatibel mit der aktuellen UI Softwareversion. Den Kundendienst anrufen.
N° 117 tCMS	Störabschaltung des Ofens; schwerwiegende Störung	TC-Softwareversion (auf der ACU-Platine) nicht kompatibel mit der aktuellen UI Softwareversion.	Falsche Software geladen (z. B. nach einer Auswechslung der ACU-Platine)	TC-Softwareversion (auf der ACU-Platine) nicht kompatibel mit der aktuellen Softwareversion der Bedienoberfläche. • Den Kundendienst anrufen.
N° 118 InuS	Störabschaltung des Ofens	Inverter-Softwareversion (auf der YODA-Platine) nicht kompatibel mit der aktuellen UI Softwareversion.	Falsche Software geladen (z. B. nach einer Auswechslung der ACU-Platine)	Inverter-Softwareversion (auf der YODA-Platine) nicht kompatibel mit der aktuellen UI Softwareversion. Den Kundendienst anrufen.
N° 120 PUSr		Die berechneten Benutzerparameter entsprechen nicht den gespeicherten Parametern.	Ungültige Daten der Benutzerparameter	• Den Kundendienst anrufen.
N° 121 PFAC	Störabschaltung des Ofens	Voreingestelltes Parameter-Mapping schadhaft.	Störung der Software oder Hardware.	• Versuchsweise den Ofen aus- und wieder einschalten. • Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
N° 122 PUOr		Ein oder mehrere Benutzerparameter nicht im zulässigen Bereich.	Ein oder mehrere Benutzerparameter nicht im zulässigen Bereich.	• Den Kundendienst anrufen.
N° 123 PFOr		Ein oder mehrere Werkparameter nicht im zulässigen Bereich.	Ein oder mehrere Werkparameter nicht im zulässigen Bereich.	• Den Kundendienst anrufen.
N° 125 PCE1	Störabschaltung des Ofens	Falsche Parameter-Konfiguration: Gerät mit Boiler, jedoch ohne Lambdasonde		Falsche Parameter-Konfiguration: Gerät mit Boiler, jedoch ohne Lambdasonde.
N° 130 EGA0	Störabschaltung des Ofens	Keine gültige GAS-Tabelle im Ofen vorhanden	Software fehlt	Keine gültige GAS-Tabelle im Ofen vorhanden. Den Kundendienst anrufen.
N° 131 EGAt	Störabschaltung des Ofens	GAS-Tabelle für diesen Gerätetyp nicht gefunden	Software fehlt	GAS-Tabelle für diesen Gerätetyp nicht gefunden. Den Kundendienst anrufen.
N° 132 EGAd	Störabschaltung des Ofens	Falsche GAS-Tabellenwerte	Software fehlt	Falsche GAS-Tabellenwerte. Den Kundendienst anrufen.
N° 135 ECLt	Störabschaltung des Ofens	Für das verwendete MODELL und den REINIGUNGSMITTELTYP ist keine Reinigungstabelle vorhanden.	Software fehlt	Für das verwendete MODELL und den REINIGUNGSMITTELTYP ist keine Reinigungstabelle vorhanden. Den Kundendienst anrufen.
N° 141 FLUE	Störabschaltung des Ofens	SPI FLASH-Speicher Schreibfehler	Fehler beim Schreiben des SPI FLASH-Speichers.	• Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
N° 142 FLEE	Störabschaltung des Ofens	SPI FLASH-Speicherblock Lösfehler (4-kb-Block)	Fehler beim Löschen des SPI FLASH-Speicherblocks.	• Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
N° 145 FrrE	Störabschaltung des Ofens	FRAM-Speicher Lesefehler	Fehler beim Lesen des FRAM-Speichers.	• Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.

<b>Störung</b>	<b>Art der Störung</b>	<b>Beschreibung</b>	<b>Mögliche Ursachen</b>	<b>Maßnahmen</b>
N° 146 FrUE	Störabschaltung des Ofens	FRAM-Speicher Schreibfehler	Fehler beim Schreiben des FRAM-Speichers.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</li> </ul>
N° 150 USFO	Störabschaltung des Ofens	Fehler beim Erstellen / Öffnen einer Datei auf dem USB-Stick.	Fehler beim Erstellen / Öffnen einer Datei auf dem USB-Stick.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Versuchsweise einen anderen USB-Stick verwenden.</li> </ul>
N° 151 USFC	Störabschaltung des Ofens	Fehler beim Schließen einer Datei auf dem USB-Stick	Fehler beim Schließen einer Datei auf dem USB-Stick.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Versuchsweise einen anderen USB-Stick verwenden.</li> </ul>
N° 152 USrE	Störabschaltung des Ofens	Fehler beim Lesen einer Datei vom USB-Stick	Fehler beim Lesen einer Datei vom USB-Stick.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Versuchsweise einen anderen USB-Stick verwenden.</li> </ul>
N° 153 USUE	Störabschaltung des Ofens	Fehler beim Schreiben einer Datei auf den USB-Stick	Fehler beim Schreiben einer Datei auf den USB-Stick.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Versuchsweise einen anderen USB-Stick verwenden.</li> </ul>
N° 154 USdC	Störabschaltung des Ofens	Fehler beim Erstellen eines Verzeichnisses auf dem USB-Stick	Fehler beim Erstellen eines Verzeichnisses auf dem USB-Stick.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Versuchsweise einen anderen USB-Stick verwenden.</li> </ul>
N° 155 USFU	Störabschaltung des Ofens	Schreiben auf den USB-Stick nicht möglich: USB-Stick voll	Schreiben auf den USB-Stick nicht möglich: USB-Stick voll.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Versuchsweise einen anderen USB-Stick verwenden.</li> </ul>
N°E160 nIU1	Warnung Abschaltung nur der Konnektivität.	Kommunikation mit NIU-Platine nicht möglich.	Bei Öffnen mit Digitalanzeige ist das UI nicht in der Lage, mit der NIU zu kommunizieren, wenn der Parameter 352 auf den Wert 1 gesetzt wurde.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Kundendienst anrufen.</li> </ul>
N°E161 nIUS	Warnung Abschaltung nur der Konnektivität.	NIU Softwareversion nicht kompatibel mit der UI Softwareversion.	Nach der Installation der NIU wurde festgestellt, dass die NIU Softwareversion nicht kompatibel ist.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Kundendienst anrufen.</li> </ul>
N°E162 nIUH	Warnung Abschaltung nur der Konnektivität.	NIU unbekannt	-	-
N°E163 nIUC	Warnung Abschaltung nur der Konnektivität.	NIU-Konfiguration ungültig	-	-
N°E164 nIUP	Warnung Abschaltung nur der Konnektivität.	Keine gültige Produktnummer und Seriennummer gefunden	-	-
N° 200 ACUM	Störabschaltung des Ofens	Hauptplatine nicht erkannt.	Kommunikationsproblem mit der Hauptplatine.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Ofen aus- und wieder einschalten.</li> <li>Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</li> </ul>
N° 201 MCtM / FU13	Störabschaltung des Ofens	Kommunikationsstörung des oberen Inverters	<ul style="list-style-type: none"> <li>Störung des Motor-Inverters.</li> <li>Anschluss oder elektrisches Problem.</li> </ul>	<p>Kommunikationsfehler mit Inverter des oberen Motors der Kammer.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Versuchsweise den Ofen aus- und wieder einschalten.</li> <li>Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</li> </ul>
N° 202 MCbM/ Fd13	Abschaltung des Geräts.	Unterer Inverter nicht identifiziert (MD1).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Störung des Motor-Inverters.</li> <li>Anschluss oder elektrisches Problem.</li> </ul>	<p>Kommunikationsfehler mit Inverter des unteren Motors des Garraums.</p> <p>Den Ofen aus- und wieder einschalten.</p> <p>Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</p>
N° 203 CPUA	Störabschaltung des Ofens	ACS Mikroprozessor kommuniziert nicht.	ACU defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Ofen neu starten.</li> <li>Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</li> </ul>
N° 204 CPUt	Störabschaltung des Ofens	TC Mikroprozessor kommuniziert nicht.	ACU defekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Ofen neu starten.</li> <li>Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</li> </ul>

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
N° 205 ACUP	Störabschaltung des Ofens	Kommunikationsprotokoll-Fehler erfasst	Die ACU wurde nicht korrekt programmiert.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Ofen aus- und wieder einschalten.</li> <li>Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</li> </ul>
N° 210 EtC	Störabschaltung des Ofens	Garraum-Sicherheitsschalter ausgelöst (TSC)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Kammer ist verschmutzt.</li> <li>Parameter COT zu hoch eingestellt.</li> <li>Kugel oder Kapillarrohr des Sicherheitsthermostats schadhaft.</li> <li>Bei stark erwärmtem Gerät ist der Motorlüfter blockiert.</li> <li>Der TC-Temperatursensor liefert fehlerhafte Messwerte.</li> <li>Wärmeleckage in den Gehäusebereich des Sicherheitsthermostats.</li> <li>Raumtemperatur &lt; 5°C.</li> </ul>	<p>Garraum-Übertemperatur erreicht. Den Kundendienst anrufen.</p>
N° 211 EtUC	Störabschaltung des Ofens	Übertemperatur in der Kammer	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Kammer ist verschmutzt.</li> <li>Parameter COT zu niedrig eingestellt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Einen Kühlzyklus aufrufen. Falls dies nicht möglich ist, die Tür öffnen und den Ofen abkühlen lassen. Den Garraum säubern.</li> <li>Sobald die Temperatur abgesunken ist, kann ein neues Garzyklus gestartet werden.</li> <li>Ab SW-Version 1.8.0 kann ein manuelles Abkühlen ausgeführt werden, wenn dieser Alarm ansteht.</li> </ul> <p>Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Falls das Problem erneut auftritt, den Kundendienst anrufen.</li> </ul>
N° 212 ECEu	Abschaltung des Zyklus (außer der laufende Zyklus ist ein 100°C-Dampfzyklus).	Oberes Thermelement der Kammer defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stecker defekt.</li> <li>TC-Sensor defekt.</li> <li>ACU defekt.</li> </ul>	<p>Der Ofen kann nur mit einem 100 °C Dampf-garprogramm weiter betrieben werden. Zur Wiederherstellung des vollen Funktionsumfangs den Kundendienst anrufen.</p>
N° 213 ECEd	Abschaltung des Zyklus (außer der laufende Zyklus ist ein 100°C Dampfzyklus).	Unteres Thermelement der Kammer defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stecker defekt.</li> <li>TC-Sensor defekt.</li> <li>ACU defekt.</li> </ul>	<p>Der Ofen kann nur mit einem 100 °C Dampf-garprogramm weiter betrieben werden. Zur Wiederherstellung des vollen Funktionsumfangs den Kundendienst anrufen.</p>
N° 220 Etb	Stoppt die Boilerzyklen	Ansprechen des Boiler-Sicherheitsthermostats. Übertemperatur im Boiler.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kein Wasser im Boiler.</li> <li>Kalkablagerungen im Boiler.</li> <li>TC-Fühler falsch eingesetzt.</li> <li>Kugel oder Kapillarrohr des Sicherheitsthermostats schadhaft.</li> <li>Wärmeleckage in den Gehäusebereich des Sicherheitsthermostats.</li> <li>Parameter BOT zu hoch eingestellt.</li> <li>Raumtemperatur &lt;5 °C.</li> </ul>	<p>Der Ofen erzeugt keinen Dampf mit dem Boiler. Es wird ein alternatives Gerät verwendet, die Leistung ist jedoch verringert.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Den Kundendienst anrufen, um den einwandfreien Betrieb des Boilers wiederherstellen zu lassen.</li> </ul>

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
N° 221 EtUb	Stoppt die Boilerzyklen	Boiler Übertemperatur	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kein Wasser im Boiler (nur elektrisch beheizte Geräte).</li> <li>Kalkablagerungen im Boiler.</li> <li>Parameter BOT zu niedrig eingestellt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Warten, bis der Boiler abgekühlt ist (der Alarm ETUB wird quittiert).</li> <li>Den Wartungszyklus des Boilers ausführen und dazu die Anzahl C25 Tabs verwenden, die in der Prozedur F.9.9 <i>Dampferzeuger entkalken (dESC Zyklus)</i> in diesem Handbuch angegeben ist).</li> <li>Falls der Alarm erneut auftritt, den Boiler noch einmal entkalken.</li> <li>Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</li> </ul>
N° 222 EbOL	Stoppt den Zyklus bzw. das Vorheizen	Boiler Thermoelement defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stecker defekt.</li> <li>TC-Sensor defekt.</li> <li>ACU defekt.</li> </ul>	<p>Der Ofen kann weiter ohne Vorheizen betrieben werden (die Garergebnisse überprüfen).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Den Kundendienst über den Defekt informieren.</li> </ul>
N° 223 BoLt	Stoppt den Garzyklus (falls das Programm den Boiler benötigt)	Timeout für Wasserzulauf des Boilers	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wasserversorgung (Druck/Qualität des Wassers).</li> <li>Problem der elektrischen Isolierung der Wasserfüllstandssensoren.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prüfen, ob die Wasserversorgung geöffnet ist.</li> <li>Prüfen, ob der Wasserdruck zu niedrig ist.</li> <li>Prüfen, ob der Wasserfilter verschmutzt ist. Reinigen oder ersetzen.</li> <li>Mechanische Störung des Boilers Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</li> </ul>
N° 224 BEtr	Warnung	Temperaturanstieg des Boilers zu hoch	Der Ofen hat eine Funktionsstörung des Boilers erfasst.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Es sind keine Garvorgänge möglich. Überprüfen Sie die Garergebnisse.</li> <li>Falls die Warnmeldung weiterhin erscheint, den Kundendienst verständigen.</li> </ul>
N° 227 LPIn	Abschaltung des Zyklus	Boiler Füllstandssensor defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Feuchte Kalkablagerungen bewirken einen Kurzschluss der Füllstandssensoren im Boiler.</li> <li>Isolationsprobleme der Boiler-Füllstandssensoren</li> </ul>	<p>Der Ofen kann im Modus Konvektionsgaren oder Dampferzeugung weiterbetrieben werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Es besteht ein Problem mit dem Wasserstand im Boiler: Ein Reinigungsprogramm einschließlich Klarspül- und Entkalkungsprogramm ausführen und nur 2 Tabs C25 verwenden. (Die Vorgehensweise gemäß Gebrauchsanleitung einhalten.)</li> <li>Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</li> </ul>
N° 228 Hd05		Wasser-Magnetventil EV5 funktioniert nicht. Boilerzulauf-Magnetventil.		<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Ofen aus- und wieder einschalten.</li> <li>Falls der Fehler weiterhin besteht, kann man den Garvorgang mit dem Modus Konvektionsgaren oder im Kombizyklus unter 100 °C fortsetzen.</li> <li>Die automatische Reinigung funktioniert nicht: Den Garraum von Hand reinigen und klarspülen. Dann den Kundendienst anrufen und die volle Funktionstüchtigkeit wiederherstellen lassen.</li> </ul>
N° 229 Hd06	Abschaltung der Reinigung.	Boiler-Ablaufventil BV6 funktioniert nicht.		<p>Den Ofen aus- und wieder einschalten.</p> <p>Falls das Problem weiterhin besteht, den Ofen von Hand reinigen, spülen und den Kundendienst anrufen.</p>
N° 230 dESC	Abschaltung des Zyklus (falls die Zyklen den Boiler benötigen).	Den Boiler entkalken.	Parameter bSCu wurde erreicht.	<p>Kalkablagerungen im Boiler. Ein Reinigungsprogramm einschließlich Klarspül- und Entkalkungsprogramm ausführen; dazu nur 2 Tabs "C25" verwenden.</p> <p>Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</p>
Nr. 231 dESS	Warnung	Den Boiler entkalken.	Es wurde der Boilerverkalkungs-Schwellenwert des Parameters <b>bSCt (Boiler Scale build up threshold)</b> erreicht.	<p>Kalkablagerungen im Boiler. Ein Reinigungsprogramm einschließlich Klarspül- und Entkalkungsprogramm ausführen; dazu nur 2 Tabs "C25" verwenden.</p> <p>Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</p>

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
N° 240 Bhto	Nur protokolliert	Warnung wegen übermäßiger Zeitdauer für das Öffnen des Abluftventils während des Garvorgangs (VV1).	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Luftklappe (Abluftventil), Getriebemotor oder Mikroschalter defekt.</li> <li>• Abluftventilstutzen zugesetzt.</li> </ul>	<p>Sie können den Ofen weiter verwenden. Die Garergebnisse sind eventuell anders als üblich.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Nachdem der Ofen ausgeschaltet wurde und abgekühlt ist, überprüfen Sie, ob der Zu- und Abluftkanal oben am Ofen zugesetzt ist: Entfernen Sie alle vorhandenen Hindernisse.</li> <li>• Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</li> </ul>
N° 242 BEto	Abschaltung der Reinigung	Fehler, übermäßige Zeitdauer für das Öffnen des Abluftventils während der Reinigung	Mechanische oder elektrische Störung des Abluftventils.	<p>Der Ofen hat eine Funktionsstörung der Garraum-Entlüftung erfasst. Es ist nicht möglich, den Reinigungszyklus durchzuführen bzw. abzuschließen. Das Gerät aus- und wieder einschalten, um den Fehler zurückzusetzen. Falls die Reinigung nicht neu startet, den Kundendienst anrufen.</p>
N° 243 BEtc	Warnung	Fehler, übermäßige Zeitdauer für das Schließen des Abluftventils während der Reinigung	Mechanische oder elektrische Störung des Abluftventils.	<p>Der Ofen hat eine Funktionsstörung der Garraum-Entlüftung erfasst. Funktionsstörung beim Garvorgang: Das Garergebnis überprüfen und versuchen, durch Aus- und Einschalten die Meldung zu quittieren. Falls die Meldung weiterhin angezeigt wird, den Kundendienst anrufen und den Garvorgang fortsetzen: Den Ofen von Hand reinigen, bis die Störung behoben ist.</p> <p>Funktionsstörung bei der Reinigung: Es ist nicht möglich, den Reinigungszyklus durchzuführen bzw. abzuschließen. Das Gerät aus- und wieder einschalten, um die Meldung zurückzusetzen. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</p>
N° 244 Y8	Warnung	Störabschaltung der Reinigung, wenn die Luftklappe geschlossen ist.	Der Ofen hat eine Funktionsstörung der Garraum-Entlüftung erfasst. Es ist nicht möglich, den Reinigungszyklus durchzuführen bzw. abzuschließen. Den Kundendienst anrufen.	Der Ofen hat eine Funktionsstörung der Garraum-Entlüftung erfasst. Es ist nicht möglich, den Reinigungszyklus durchzuführen bzw. abzuschließen. Den Kundendienst anrufen.
N° 252 Htd	Störabschaltung des Ofens	Ablasstemperatur über dem Sicherheitsgrenzwert	Möglicher Wassermangel im Ablaufsystem.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Prüfen, ob die Wasserversorgung des Ofens in Ordnung ist.</li> <li>• Etwas Kaltwasser auf den Filter im Garraumboden gießen. Dabei darauf achten, dass das Wasser nicht in den heißen Garraum spritzt, da Kaltwasser das Gerät beschädigen kann.</li> <li>• Warten, bis die blinkende Alarmanzeige verlöscht.</li> <li>• Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</li> </ul>
N° 253 EStd	Abschaltung des Geräts.	NTC-Temperaturfühler des Wasserablaufs defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Stecker defekt</li> <li>• NTC-Temperaturfühler defekt</li> <li>• ACU defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Kundendienst verständigen, um die Störung beheben zu lassen.</li> </ul>
N° 254 Hd02	Warnung	Wasser-Magnetventil EV2 des Schnellabkühlventils funktioniert nicht.		Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls der Fehler weiterhin besteht, alle 30 Minuten 1 Liter Wasser in den Garraum gießen, um ein Überhitzen der Gummischläuche zu verhindern, und den Kundendienst anrufen.
N° 260 Cdo	Abschaltung der Reinigung Warmmeldung während des Garvorgangs	Verschluss der Reinigungsschublade nicht vorhanden	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Der Verschluss der Reinigungsschublade wird nicht erfasst. Es ist nicht möglich, einen Gar- oder Reinigungszyklus zu BEENDEN.</li> </ul>	<p>Der Ofen kann weiterhin zum Garen verwendet werden, doch der Reinigungszyklus kann erst wieder durchgeführt werden, nachdem der Verschluss der Schublade eingebaut wurde.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Den Verschluss korrekt in die Reinigungsschublade vorne am Ofen einschrauben.</li> <li>• Falls der Fehler weiterhin angezeigt wird, den Verschluss um 180° umdrehen und erneut einschrauben. Den Kundendienst anrufen.</li> </ul>

<b>Störung</b>	<b>Art der Störung</b>	<b>Beschreibung</b>	<b>Mögliche Ursachen</b>	<b>Maßnahmen</b>
N° 261 Hd07	Abschaltung der Reinigung.	Wasser-Magnetventil EV7 funktioniert nicht.		Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Ofen von Hand reinigen, spülen und den Kundendienst anrufen.
N° 262 Hd11	Abschaltung der Reinigung.	Wasser-Magnetventil EV11 funktioniert nicht.		Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Ofen von Hand reinigen, spülen und den Kundendienst anrufen.
N° 263 Hd12	Abschaltung der Reinigung.	Wasser-Magnetventil EV12 funktioniert nicht		Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Ofen von Hand reinigen, spülen und den Kundendienst anrufen.
N° 264 Hd08	Abschaltung der Reinigung.	Reinigungspumpe M8 funktioniert nicht.		Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Ofen von Hand reinigen, spülen und den Kundendienst anrufen.
N° 265 HdPP	Abschaltung der Flüssigreinigung	Einschaltung der Ventile bzw. Pumpen (ACS Rücksignal)		<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls der Fehler weiterbesteht, den Garraum von Hand reinigen und den Kundendienst anrufen.</li> </ul>
N° 280/ 281 HFnl	Störabschaltung des Befeuchters	Befeuchter funktioniert nicht	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wassermangel.</li> <li>Dampferzeuger-Leitungssystem zugesetzt.</li> </ul>	Der Ofen hat eine Störung des Befeuchters (Dampferzeuger) erfasst. Der Ofen kann nur im Modus Konvektionsgaren betrieben werden. Sicherstellen, dass das Wasserzulaufventil vollständig geöffnet und der Wasserfilter nicht zugesetzt ist. Bei Bedarf reinigen. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
N° 282 Hd01	Boilerstörung	Boilerstörung Bei Geräten ohne Boiler stoppt die Befeuchtung. Bei Geräten mit Boiler stoppen Befeuchtung und Kombizyklen unter 100 °C	Das Magnetventil funktioniert nicht.	Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Ofen von Hand reinigen, spülen und den Kundendienst anrufen.
N° 290 EntC	Störabschaltung des Ofens	NTC-Temperaturfühler des Technikfachs defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stecker defekt.</li> <li>TC-Sensor defekt.</li> <li>ACU defekt.</li> </ul>	Temperatursensor der Elektronikplatine schadhaf. Kochvorgang nicht möglich. <ul style="list-style-type: none"> <li>Den Kundendienst anrufen.</li> </ul>
N° 291 ESCH	Abschaltung des Geräts, außer dem Kühllüfter.	Übertemperatur im Technikfach	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filter verschmutzt.</li> <li>Raumtemperatur zu hoch.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Raumtemperatur überprüfen. Dabei berücksichtigen, dass der Ofen Frischluft benötigt, um das Einbaufach der Elektronikkomponenten zu kühlen.</li> <li>Den Filter säubern.</li> <li>Den Ofen vor dem Garen abkühlen lassen.</li> <li>Den Kundendienst anrufen, falls die Störung erneut auftritt.</li> </ul>
N° 292 ASCH	Warnung	Technikfach Temperaturwarnung (NCC).	<ul style="list-style-type: none"> <li>Filter verschmutzt.</li> <li>Raumtemperatur zu hoch.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Raumtemperatur überprüfen. Dabei berücksichtigen, dass der Ofen Frischluft benötigt, um das Einbaufach der Elektronikkomponenten zu kühlen.</li> <li>Den Filter säubern.</li> <li>Den Ofen vor dem Garen abkühlen lassen.</li> <li>Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</li> </ul>

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
N° 300 GbCU	Zyklus unterbrochen	Oberer Brenner der Kammer blockiert	<ul style="list-style-type: none"> <li>Luft in Gaszufuhr.</li> <li>Gaszufuhr geschlossen.</li> <li>Störung der Stromversorgung des Brennersystems.</li> <li>Brennersystem interner Defekt.</li> </ul>	<p>Der Ofen funktioniert nicht, solange der einwandfreie Betrieb des Brenners nicht wiederhergestellt wird.</p> <p>So stellen Sie den einwandfreien Betrieb wieder her:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn der Fehler beim Zyklusstart auftritt, den Ofen aus- und wieder einschalten.</li> <li>Falls der Fehler nach 5 Zündversuchen auftritt: <ol style="list-style-type: none"> <li>Prüfen, ob das Hauptventil der Gasversorgung geöffnet ist.</li> <li>Den Fehler quittieren und einen neuen Programmstart versuchen.</li> <li>Falls das Problem weiterhin besteht, den Ofen aus- und wieder einschalten und einen neuen Programmstart versuchen.</li> </ol> </li> </ul> <p>Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</p>
N° 301 GbCd	Zyklus angehalten.	Unterer Brenner des Garraums in Störabschaltung.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Luft in Gaszufuhr.</li> <li>Gaszufuhr geschlossen.</li> <li>Störung der Stromversorgung des Brennersystems.</li> <li>Brennersystem interner Defekt.</li> </ul>	<p>Der Ofen kann im Modus Konvektionsgaren und im Modus Dampfgaren weiterbetrieben werden.</p> <p>So stellen Sie den einwandfreie Betrieb des Boilers wieder her:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn der Fehler beim Zyklusstart auftritt, den Ofen aus- und wieder einschalten.</li> <li>Falls der Fehler nach 5 Zündversuchen auftritt: <ol style="list-style-type: none"> <li>Prüfen, ob das Hauptventil der Gasversorgung geöffnet ist.</li> <li>Den Fehler quittieren und einen neuen Programmstart versuchen.</li> <li>Falls das Problem weiterhin besteht, den Ofen aus- und wieder einschalten und einen neuen Programmstart versuchen.</li> </ol> </li> </ul> <p>Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</p>
N° 302 GbbU	Störabschaltung des Boilers.	Boiler-Gasbrenner in Störabschaltung	<ul style="list-style-type: none"> <li>Luft in Gaszufuhr.</li> <li>Gaszufuhr geschlossen.</li> <li>Störung der Stromversorgung des Brennersystems.</li> <li>Brennersystem interner Defekt.</li> </ul>	<p>Der Ofen funktioniert nicht, solange der einwandfreie Betrieb des Brenners nicht wiederhergestellt wird.</p> <p>So stellen Sie den einwandfreien Betrieb wieder her:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn der Fehler beim Zyklusstart auftritt, den Ofen aus- und wieder einschalten.</li> <li>Falls der Fehler nach 5 Zündversuchen auftritt: <ol style="list-style-type: none"> <li>Prüfen, ob das Hauptventil der Gasversorgung geöffnet ist.</li> <li>Den Fehler quittieren und einen neuen Programmstart versuchen.</li> <li>Falls das Problem weiterhin besteht, den Ofen aus- und wieder einschalten und einen neuen Programmstart versuchen.</li> </ol> </li> </ul> <p>Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</p>
N° 310 CntC	Der Garvorgang stoppt.	NTC-Halbleiterrelais des Garraums defekt (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stecker defekt.</li> <li>NTC-Temperaturfühler defekt.</li> <li>ACU defekt.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Den Ofen neu starten.</li> <li>Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</li> </ul>

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
N° 311 CSOt	Abschaltung des Geräts.	NTC-Halbleiterrelais des Garraums Übertemperatur (NTC3)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zulufffilter verschmutzt.</li> <li>Kühlgebläse defekt.</li> <li>Ansaugung von warmer oder heißer Luft am Kühllufteneintritt.</li> <li>Ofen neben einem heißen Gerät installiert.</li> <li>Dampf/Hitzeleckage im Einbaufach der Elektronik.</li> </ul>	<p>Der Ofen kann im Notbetriebsmodus weiterbetrieben werden: Die Garzyklen verwenden dann den Boiler nicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Den Ofen nicht ausschalten.</li> <li>Warten, bis die Temperatur abnimmt.</li> <li>Den Zulufffilter säubern.</li> <li>Mit einem Papierstreifen prüfen, ob am Kühllufteneintritt ein konsistenter Luftvolumenstrom feststellbar ist: Falls nicht, den Kundendienst anrufen.</li> <li>Prüfen, ob die einströmende Kühlluft durch Wärmeerzeuger in der Küche beeinflusst wird (falls der Ofen neben stark erhitzten Geräten aufgestellt ist, diese Geräte außer Betrieb nehmen und den Kundendienst anrufen).</li> <li>Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</li> </ul>
N° 313 bntC		NTC-Halbleiterrelais des Boilers (NTC4) defekt	Störung des Temperatursensors.	<p>Der Ofen hat eine Funktionsstörung des Boilers erfasst. Der Garzyklus kann ohne Boilerfunktion fortgesetzt werden.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Die Garergebnisse überprüfen.</li> <li>Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</li> </ul>
N° 314 BSOt		NTC-Halbleiterrelais des Boilers Übertemperatur (NTC4)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Zulufffilter verschmutzt.</li> <li>Kühlgebläse defekt.</li> <li>Ansaugung von warmer oder heißer Luft am Kühllufteneintritt.</li> <li>Ofen neben einem heißen Gerät installiert,</li> <li>Dampf/Hitzeleckage im Einbaufach der Elektronik.</li> </ul>	<p>Der Ofen kann im Notbetriebsmodus weiterbetrieben werden: Die Garzyklen verwenden dann den Boiler nicht.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Den Ofen nicht ausschalten.</li> <li>Warten, bis die Temperatur abnimmt.</li> <li>Den Zulufffilter säubern.</li> <li>Mit einem Papierstreifen prüfen, ob am Kühllufteneintritt ein konsistenter Luftvolumenstrom feststellbar ist: Falls nicht, den Kundendienst anrufen.</li> <li>Prüfen, ob die einströmende Kühlluft durch Wärmeerzeuger in der Küche beeinflusst wird (falls der Ofen neben stark erhitzten Geräten aufgestellt ist, diese Geräte außer Betrieb nehmen und den Kundendienst anrufen).</li> <li>Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</li> </ul>
N° 320 Eprb1	Abschaltung nur der Kerntemperaturfühler-Zyklen.	Einpunkt-Kerntemperaturfühler defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fehlgebrauch des Kerntemperaturfühlers (zum Beispiel abgerissenes oder gequetschtes Kabel).</li> <li>Stecker defekt.</li> <li>Fühler defekt.</li> <li>ACU defekt.</li> </ul>	<p>Es können zeitgesteuerte Garzyklen ausgeführt werden (ohne Kerntemperaturfühler).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Falls verfügbar, den externen Kerntemperaturfühler mit USB-Anschluss verwenden.</li> <li>Den Kundendienst anfordern und die volle Funktionstüchtigkeit wiederherstellen lassen.</li> </ul>
N° 321 Epr6	Abschaltung nur der Kerntemperaturfühler-Zyklen.	Sechs-Punkt-Kerntemperaturfühler defekt	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fehlgebrauch des Kerntemperaturfühlers (zum Beispiel abgerissenes oder gequetschtes Kabel).</li> <li>Stecker defekt.</li> <li>Fühler defekt.</li> <li>ACU defekt.</li> </ul>	<p>Es können zeitgesteuerte Garzyklen ausgeführt werden (ohne Kerntemperaturfühler).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Falls verfügbar, den externen Kerntemperaturfühler mit USB-Anschluss verwenden.</li> <li>Den Kundendienst anfordern und die volle Funktionstüchtigkeit wiederherstellen lassen.</li> </ul>

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
N° 322 ELMb	Außer Konvektion ohne Feuchtigkeitsregelung und Dampf unter 100°C werden alle Zyklen gestoppt.	Störung des Sauerstoffsensors erfasst	<ul style="list-style-type: none"> <li>Lambdasonde defekt.</li> </ul>	<p>Das Ofen hat eine Störung der Lambdasonde erfasst. Der Ofen kann weiter verwendet werden mit Dampf unter 100 °C.</p> <p>Die Ergebnisse des Dampfwarens sind eventuell anders als üblich.</p> <p>Zur Wiederherstellung des vollen Funktionsumfangs den Kundendienst anrufen.</p>
N° 324 FA8H	Stoppt den Ofen nach Abschluss des Garzyklus	Der Ofen ist 8 Stunden lang ohne Frischluftfilter gelaufen.	Fehlgebrauch	Den Frischluftfilter wieder einbauen; vorher überprüfen, ob er einwandfrei sauber ist. Falls der Filter verloren gegangen ist, den Kundendienst anrufen.
N° 325 GrCo	Stoppt den Reinigungszyklus	Ventil der Fettauffangwanne geöffnet.	Fehlgebrauch	Vor dem Neustart des Reinigungszyklus unbedingt das Ablassventil der Fettauffangwanne zudrehen.
N° 326 Hd03	Abschaltung des Geräts.	Garraum-Ablaufventil BV3 funktioniert nicht.		Den Ofen aus- und wieder einschalten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.
N° 327 EH2O	Störabschaltung des Ofens	Wassermenge stimmt nicht mit Zustand der Ventile überein.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wasserzulaufventil geschlossen oder teilweise geschlossen.</li> <li>Vorübergehender Ausfall des Wasserzulaufdrucks.</li> <li>Durchflussmesser defekt.</li> <li>Störung der Wasserversorgung.</li> </ul>	<p>Der Ofen kann weiter betrieben werden (die Garergebnisse überprüfen).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prüfen, ob das Wasserzulaufventil geöffnet ist.</li> <li>Prüfen, ob der Wasserdruck mehr als 1,5 bar beträgt.</li> <li>Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.</li> </ul>
N° 329 H2OC	Warnung	Wasserkontrolle (H2O). Der Ofen versucht 3-mal im Abstand von jeweils 10 Minuten, die Wasserkontrolle auszuführen. Danach wird die Angabe EH2O angezeigt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Der Wasserhahn ist zuge dreht.</li> <li>Die Wasserdurchflussrate beträgt weniger als 1 l/min.</li> <li>Kein Rücksignal vom Durchflussmesser.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Prüfen, ob der Wasserhahn geöffnet ist.</li> <li>Prüfen, ob der Wasserdruck einwandfrei ist.</li> <li>Falls das Problem 30 Minuten lang besteht und die Angabe EH2O angezeigt wird, den Kundendienst anrufen.</li> </ul>
N° 400 FU00	Abschaltung des Geräts.	Oberer Motor mit Kurzschluss.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kabel gequetscht (Leitung zwischen Inverter und Motor).</li> <li>Kurzschluss Phase gegen Phase.</li> <li>Kurzschluss Phase gegen Erde.</li> <li>Innen liegender Elektromotor mit Kurzschluss.</li> </ul>	Den Kundendienst anrufen.
N° 401 FU01	Abschaltung des Geräts.	Oberer Motor Überstrom.	<p>Alle Ursachen für Reibungswirkungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Garraumventilator scheuert am Ansauggitter.</li> <li>Motorwelle reibt am Graphitring.</li> </ul>	Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anrufen.
N° 402 FU02	Abschaltung des Geräts.	Oberer Motor Drehzahl nicht korrekt.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Falscher Motorparameter.</li> <li>Phase nicht angeschlossen.</li> <li>Übermäßige Reibung (siehe FU01).</li> </ul>	Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anrufen.
N° 403 FU03	Abschaltung des Geräts.	Oberer Inverter DC-Unterspannung.	Interne Störung der Inverter-Hardware.	Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anrufen.

<b>Störung</b>	<b>Art der Störung</b>	<b>Beschreibung</b>	<b>Mögliche Ursachen</b>	<b>Maßnahmen</b>
N° 404 FU04	Abschaltung des Geräts.	Oberer Inverter Überspannung.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schwankungen der externen Stromversorgung.</li> <li>• Interne Störung der Inverter-Hardware.</li> </ul>	Prüfen, ob die Stromversorgung stabil ist (eine Funktionsprüfung anderer Geräte in der Nähe des Ofens vornehmen). Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anrufen.
N° 405 FU05	Abschaltung des Geräts.	Oberer Inverter Unterbrechung der Ausgangsphasen.	Stecker am Inverter defekt oder nicht angeschlossen.	Den Kundendienst anrufen.
N° 406 FU06	Abschaltung des Geräts.	Oberer Inverter Hohe Temperatur.	Falscher Motorparameter. Generelles Überhitzen der innen liegenden Bauteile.	Den Zuluftfilter reinigen und das Gerät abkühlen lassen. Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anrufen.
N° 407 FU07	Abschaltung des Geräts.	Überlastsicherung des oberen Motors ausgelöst (Klixon Sicherungsautomat)	Alle Ursachen für Reibungswirkungen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garraumventilator scheuert am Ansauggitter.</li> <li>• Motorwelle reibt am Graphitring.</li> <li>• Reinigungszyklus mit übermäßiger Wasserbeladung.</li> </ul>	Falls die Störung während des Garvorgangs auftritt: Warten, bis der Motor abgekühlt ist. Den Ofen nach 30 Minuten neu starten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen. Falls die Störung während der Reinigungsphase auftritt: Kundendienst anrufen
N° 408 FU08	Abschaltung des Geräts.	Oberer Inverter Überdrehmoment	Alle Ursachen für Reibungswirkungen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garraumventilator scheuert am Ansauggitter</li> <li>• Motorwelle reibt am Graphitring.</li> </ul>	Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anfordern.
N° 409 FU09	Abschaltung des Geräts.	Oberer Inverter Verriegelungsschaltkreis defekt	Interne Hardware-Störung des Inverters	Den Kundendienst anrufen.
N° 410 FU10	Abschaltung des Geräts.	Oberer Inverter Antriebsschutzverriegelung defekt.	Inverter-Hardware / Kabelstrang Störung	Den Kundendienst anrufen.
N° 411 FU11	Abschaltung des Geräts.	Oberer Inverter AC-Unterspannung	Schwankungen der externen Stromversorgung	Prüfen, ob die Stromversorgung stabil ist (eine Funktionsprüfung anderer Geräte in der Nähe des Ofens vornehmen). Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anrufen.
N° 412 FU12	Abschaltung des Geräts.	Oberer Inverter AC-Überspannung	Störung der externen Stromversorgung	Den Kundendienst anrufen. Unter Umständen muss das Stromversorgungsunternehmen kontaktiert werden.
°413 FU13	Abschaltung des Geräts.	Oberer Inverter Kommunikationsstörung.	Inverter-Stromversorgung (AC) ausgefallen. Stecker nicht angeschlossen oder beschädigt. Sicherung F2 durchgebrannt.	Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anrufen.
°414 FU14	Abschaltung des Geräts.	Oberer Inverter Parameter-Konfigurationsfehler.	Unterer Inverter falscher Parameter.	Den Kundendienst anrufen.
°417 FU17	Abschaltung des Geräts.	Oberer Inverter Unterbrechung der Ausgangsphasen	Defekter / nicht eingesteckter Stecker am Inverter	Den Kundendienst anrufen.

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
°450 Fd00	Abschaltung des Geräts.	Unterer Motor mit Kurzschluss.	Kabel gequetscht (Leitung zwischen Inverter und Motor). Kurzschluss Phase gegen Phase. Kurzschluss Phase gegen Erde. Innen liegender Elektromotor mit Kurzschluss.	Den Kundendienst anrufen.
°451 Fd01	Abschaltung des Geräts.	Unterer Motor mit Überstrom.	Alle Ursachen für Reibungswirkungen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garraumventilator scheuert am Ansauggitter.</li> <li>• Motorwelle reibt am Graphitring.</li> </ul>	Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anfordern.
°452 Fd02	Abschaltung des Geräts.	Unterer Motor Drehzahl nicht korrekt.	Falscher Motorparameter. Phase nicht angeschlossen. Übermäßige Reibung (siehe FU01).	Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anrufen.
N° 453 Fd03	Abschaltung des Geräts.	Unterer Inverter DC-Unterspannung.	Interne Störung der Inverter-Hardware.	Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anrufen.
N° 454 Fd04	Abschaltung des Geräts.	Unterer Inverter Überspannung	Schwankungen der externen Stromversorgung. Interne Störung der Inverter-Hardware.	Prüfen, ob die Stromversorgung stabil ist (eine Funktionsprüfung anderer Geräte in der Nähe des Ofens vornehmen). Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anfordern.
N° 455 Fd05	Abschaltung des Geräts.	Unterer Inverter Ausgangsphasen Stromkreisunterbrechung.	Stecker am Inverter defekt oder nicht angeschlossen.	Den Kundendienst anrufen.
N° 456 Fd06	Abschaltung des Geräts	Oberer Inverter Stromkreisunterbrechung der Ausgangsphasen.	Falscher Motorparameter. Generelles Überhitzen der innen liegenden Bauteile.	Den Zuluffilter reinigen und das Gerät abkühlen lassen. Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anfordern.
N° 457 Fd07	Abschaltung des Geräts.	Überlastsicherung des oberen Motors ausgelöst (Klixon Sicherungsautomat).	Alle Ursachen für Reibungswirkungen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garraumventilator scheuert am Ansauggitter.</li> <li>• Motorwelle reibt am Graphitring.</li> <li>• Reinigungszyklus mit übermäßiger Wasserbeladung.</li> </ul>	Falls die Störung während des Garvorgangs auftritt: Warten, bis der Motor abgekühlt ist. Den Ofen nach 30 Minuten neu starten. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen. Falls die Störung während der Reinigungsphase auftritt, den Kundendienst anrufen.
N° 458 Fd08	Abschaltung des Geräts.	Oberer Motor Überlastsicherung ausgelöst (Klixon Sicherungsautomat).	Alle Ursachen für Reibungswirkungen: Garraumventilator scheuert am Ansauggitter. Motorwelle reibt am Graphitring. Alle Ursachen für Reibungswirkungen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Garraumventilator scheuert am Ansauggitter.</li> <li>• Motorwelle reibt am Graphitring.</li> </ul>	Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anrufen.
N° 459 Fd09	Abschaltung des Geräts.	Unterer Inverter Antriebsschutzverriegelung defekt.	Inverter Hardware-Störung.	Den Kundendienst anrufen.
N° 460 Fd10	Abschaltung des Geräts	Oberer Inverter Antriebsschutzverriegelung defekt.	Problem der Inverter-Hardware bzw. des Kabelstrangs.	Den Kundendienst anrufen.

<b>Störung</b>	<b>Art der Störung</b>	<b>Beschreibung</b>	<b>Mögliche Ursachen</b>	<b>Maßnahmen</b>
N° 461 Fd11	Abschaltung des Geräts.	Oberer Inverter AC-Unterspannung	Schwankungen der externen Stromversorgung.	Prüfen, ob die Stromversorgung stabil ist (eine Funktionsprüfung anderer Geräte in der Nähe des Ofens vornehmen). Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anfordern.
N° 462 Fd12	Abschaltung des Geräts.	Unterer Inverter AC-Unterspannung	Schwankungen der externen Stromversorgung	Prüfen, ob die Stromversorgung stabil ist (eine Funktionsprüfung anderer Geräte in der Nähe des Ofens vornehmen). Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anfordern.
N° 463 Fd13	Abschaltung des Geräts.	Unterer Inverter Allgemeiner Fehler	Inverter-Stromversorgung (AC) ausgefallen. Stecker nicht angeschlossen. u./o. defekt. Sicherung F2 durchgebrannt.	Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anrufen.
N° 464 Fd14	Abschaltung des Geräts.	Unterer Inverter Parameter Konfigurationsfehler	Unterer Inverter falsche Parameter Konfigurationsfehler.	Den Kundendienst anrufen.
N° 467 Fd17	Abschaltung des Geräts.	Unterer Inverter Ausgangsphase offen	Defekter / nicht eingesteckter Stecker am Inverter	Den Kundendienst anrufen.
N° 600 Hod0	Dunstabzugshaube 2 an Elektrobratofen: Warnung Dunstabzugshaube 2 an Gasbratofen: Störabschaltung des Ofens Dunstabzugshaube 3,4 (nur Elektroversion): Warnung	Dunstabzugshaube 2, 3 und 4: Störung im Motorregler der Dunstabzugshaube	Stromversorgung der Dunstabzugshaube ausgefallen <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sicherheitsthermostat des Dunstabzugshauben-Ventilators mit Übertemperatur</li> <li>• Steuerung defekt</li> <li>• Schnittstellenkabel von Dunstabzugshaube und Ofen nicht angeschlossen oder schadhaft</li> </ul>	Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anfordern.
N° 601 hod1	Warnung	Nur Version 4: Einbaufach der UV-Lampe der Dunstabzugshaube offen.	Die Kassetten mit den UV-C-Lampen sind nicht in der korrekten Einbauposition	Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anfordern.
N° 602 Hod2	Warnung	Nur Version 4: Einbaufach der UV-Lampe der Dunstabzugshaube offen.	Die Abdeckung des mittleren Technikfachs (UV-C) ist nicht korrekt positioniert oder nicht korrekt geschlossen	Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anfordern.
N° 603 Hod3	Warnung	Nur Version 4: Kondenswasserabscheider der Dunstabzugshaube fehlt.	Der Ölnebel- und Kondenswasserabscheider ist nicht korrekt positioniert.	Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anfordern.
Nr. 604 hod4 Hod4	Warnung	Nur Dunstabzugshaube 4. Interner elektrischer Fehler der Dunstabzugshaube (CN6). [Derzeit nicht verwendet. Dieser Fehler wird von der Steuerplatine der Dunstabzugshaube übergangen].		

Störung	Art der Störung	Beschreibung	Mögliche Ursachen	Maßnahmen
N° 605 hod5	Warnung	Nur Version 4: Lampe 1 der Dunstabzugshaube fehlt oder funktioniert nicht.	Die UV-C-Lampen 1 u./o. 2 der Dunstabzugshaube fehlen oder funktionieren nicht.	Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anfordern.
N° 606 hod6	Warnung	Nur Version 4. Dunstabzugshauben-Lampe 2 fehlt oder funktioniert nicht.	Die UV-C-Lampen 3 u./o. 4 der Dunstabzugshaube fehlen oder funktionieren nicht.	Den Ofen neu starten. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anrufen.
N° 607 hod7	Warnung	Nur Version 4. Ozonsensor 1 der Dunstabzugshaube Grenzwert überschritten [Nur Vorrüstung. Derzeit wird kein Ozonsensor verwendet].		
N° 608 hod8	Warnung	Nur Version 4. Ozonsensor 2 der Dunstabzugshaube Grenzwert überschritten [Nur Vorrüstung. Derzeit wird kein Ozonsensor verwendet].		
°609 hod9	Störabschaltung des Ofens	Verbindung zur Dunstabzugshaube ausgefallen	Dieser Fehler wird ausgelöst, wenn die ACU meldet, dass keine Kommunikation mit der Dunstabzugshaube besteht.	
N° 610 HodU	Störabschaltung des Ofens	Es ist nicht möglich, einen Gar- oder Reinigungszyklus zu starten. Wenn dieser Fehler während eines Garzyklus auftritt, wird der Garzyklus unterbrochen. Wenn dieser Fehler während eines Reinigungszyklus auftritt, wird der Reinigungszyklus bis zur Quittierung des Alarms unterbrochen.	Siehe das Servicehandbuch der Abzugshaube.	Sicherstellen, dass die Abzugshaube stromversorgt ist.
N° 620 UPrb	Zyklusstopp, falls der USB-Kerntemperaturfühler verwendet wird	USB-Kerntemperaturfühler nicht vorhanden oder während des Garvorgangs entfernt.	Der USB-Kerntemperaturfühler ist nicht korrekt eingesteckt.	Den Ofen neu starten. Prüfen, ob der Kerntemperaturfühler korrekt in die USB-Buchse eingesteckt ist. Falls die Ursache weiterbesteht, tritt der Fehler erneut auf. Den Kundendienst anrufen.
N° 1001	Abschaltung des Geräts		Der Garraum ist verschmutzt. Parameter COT niedrig eingestellt.	Einen Kühlzyklus aufrufen. Falls dies nicht möglich ist, die Tür öffnen und den Ofen abkühlen lassen. Den Garraum säubern. Sobald die Temperatur abgesunken ist, kann ein neues Garzyklus gestartet werden. Falls das Problem weiterhin besteht, den Kundendienst anrufen.

## I WEITERE INFORMATIONEN

### I.1 Ergonomische Funktionen

#### I.1.1 Zertifikation

Die ergonomischen Funktionen, welche die physischen und kognitiven Interaktionen des Benutzers mit dem Gerät beeinflussen, wurden untersucht und zertifiziert.

Ein auf Ergonomie ausgelegtes Gerät muss spezifische ergonomische Anforderungen erfüllen, die in drei Bereiche fallen: Technischer, biomedizinischer und psychosozialer Bereich (Benutzerfreundlichkeit und Benutzerzufriedenheit).

Zu jedem dieser Bereiche wurden spezielle Praxistests mit realen Benutzern durchgeführt. Das Gerät erfüllt folglich die ergonomischen Akzeptanzkriterien, die von den einschlägigen Normen gefordert werden.

### I.1.2 Allgemeine Pflegehinweise

Ihr Ofen bzw. Schockkühler wurde spezifisch darauf ausgelegt und getestet, mögliche physische Belastungen durch die Interaktion mit dem Gerät zu minimieren.

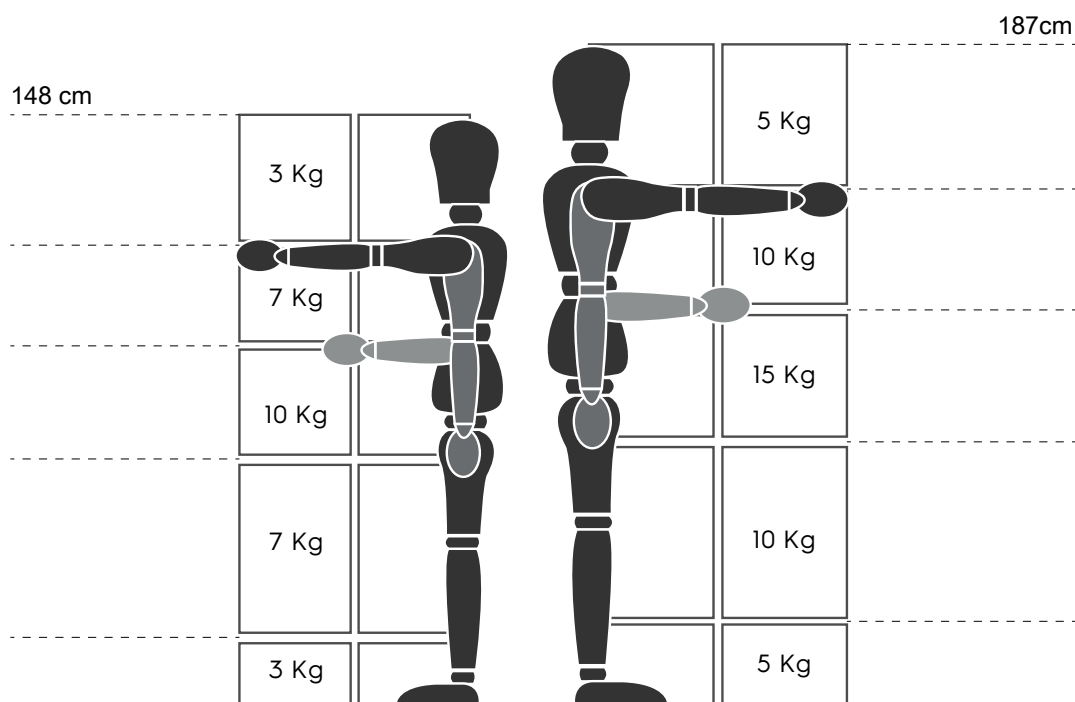
Das Beladen und Entladen der Trays und die Interaktion mit dem Gerät können ungünstige Körperhaltungen und die Handhabung großer Gewichte erfordern – wir haben daher versucht, diese typischen Aspekte Ihrer täglichen Arbeit zu minimieren.

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

- Handhaben Sie Trays immer aufrecht stehend und beugen Sie sich beim Be- und Entladen nicht nach unten.
- Halten Sie den Rücken möglichst gerade und beugen Sie die Knie, um Trays in die unteren Einschübe zu stellen oder unten liegende Arbeitsmittel oder Gegenstände zu greifen.
- Stellen Sie die Trays möglichst entsprechend ihrem Gewicht in die Einschübe; siehe hierzu die Empfehlungen in den nachstehenden Abbildungen.
- Schieben und ziehen Sie möglichst den Hordenwagen, um die Entfernungen zu verkürzen.
- Halten Sie sich in Sichtabstand zum Gerät auf, damit Sie die vom Display angezeigten Informationen korrekt ablesen und das Gargut in der Kammer unter Kontrolle halten können und so wenig wie möglich nach oben schauen (Nacken gestreckt) müssen.

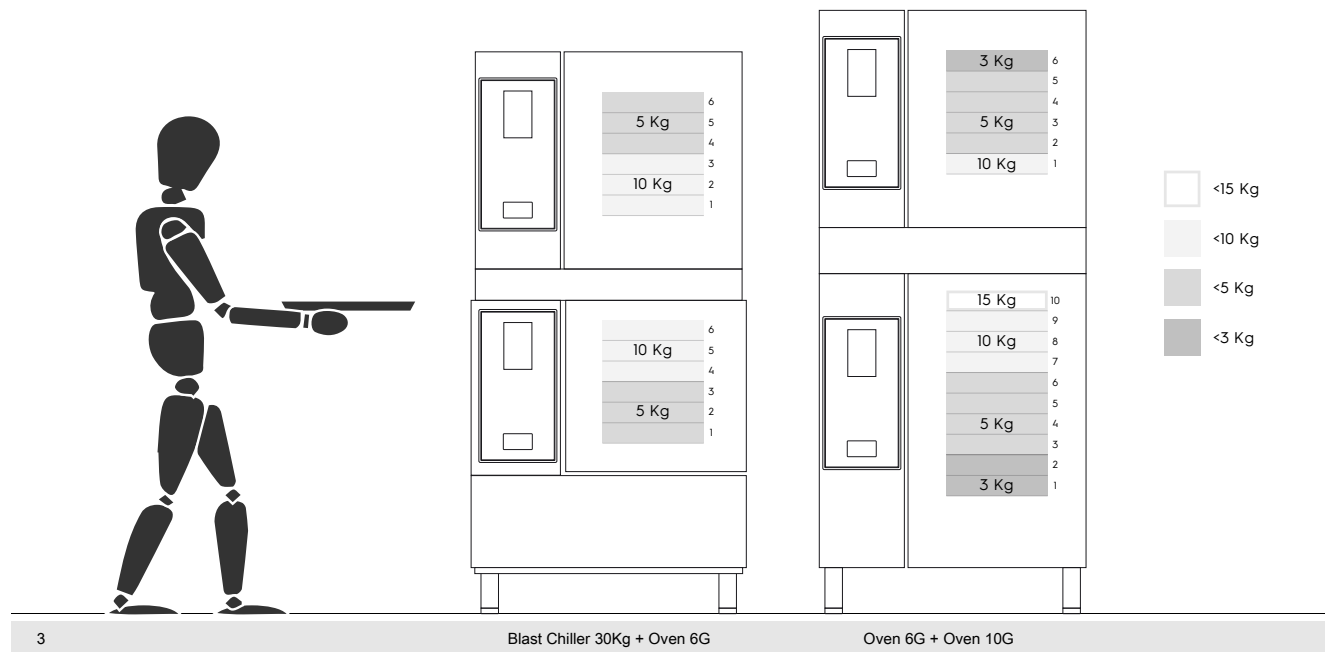
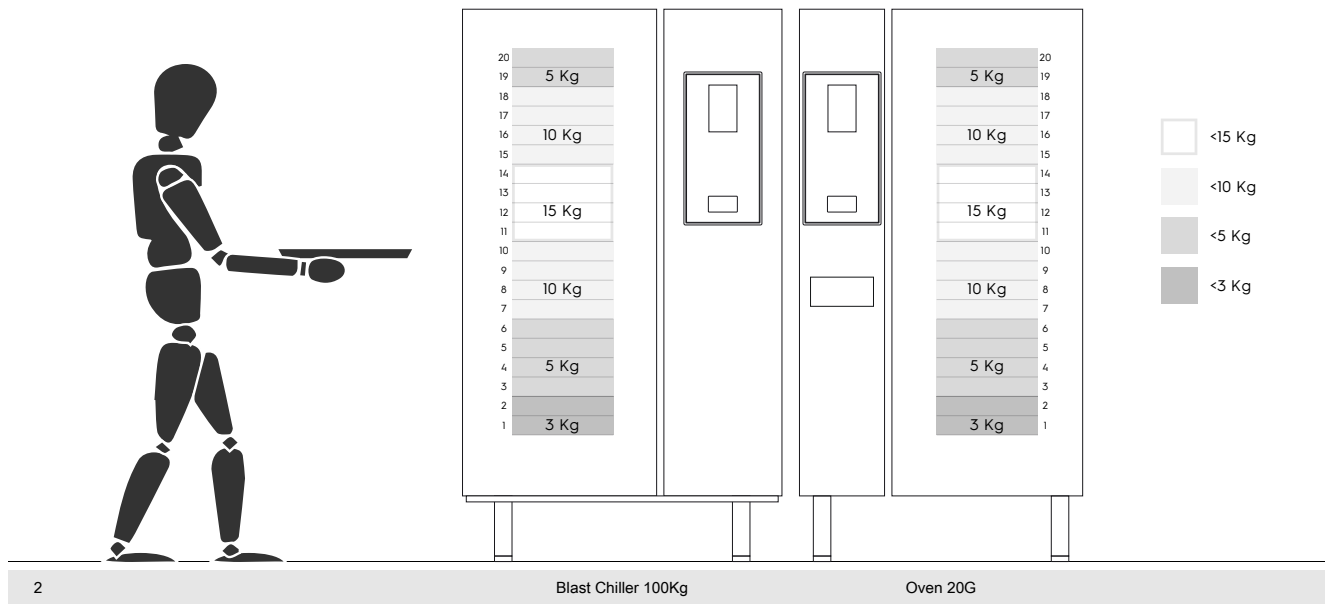
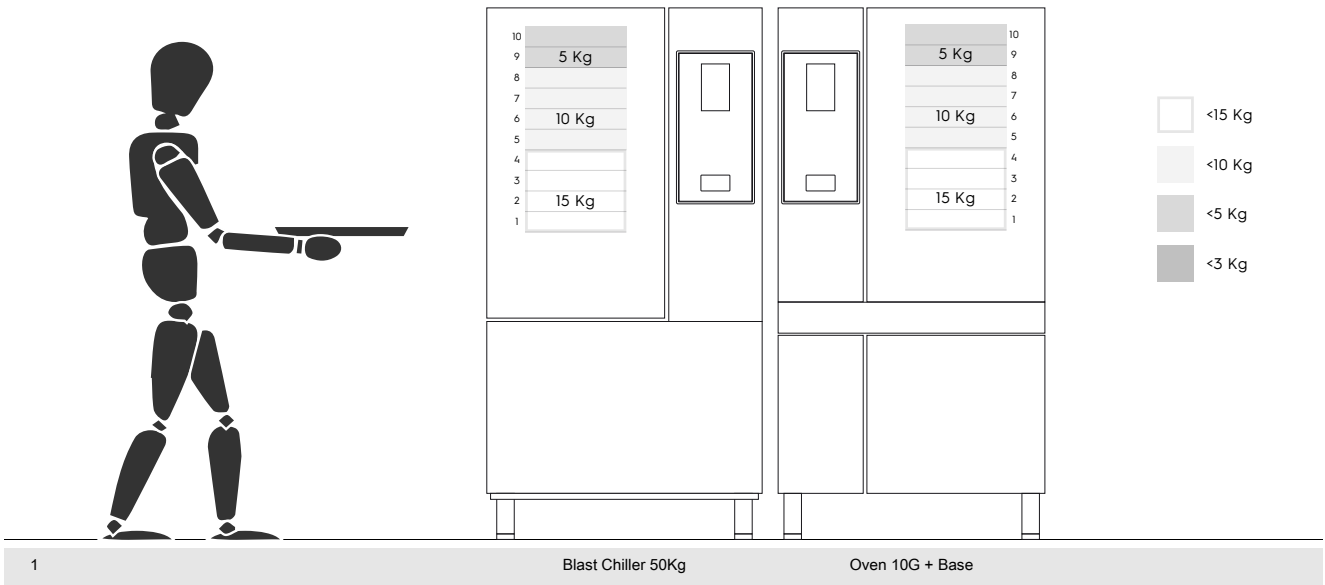
#### Empfohlene Handhabung von Trays entsprechend ihrem Gewicht

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



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

**Im Folgenden einige Beispiel für typische Aufstellungen und die empfohlenen Höchstgewichte für Trays**



#### **I.1.2.1 Empfehlungen für Zubehörteile**

- Für die Aufstellung des 180-kg-Schockkühlers wird die Einrichtung eines isolierten Fußbodens empfohlen, um eine zusätzliche Belastung des Bedienungspersonals zu vermeiden, das den mobilen GastroNorm Hordenwagen verwendet.
- Für die Wandaufstellung von Modell 10GN wird empfohlen, kein Untergestell mit mehr als 700 mm Höhe zu verwenden, um das Beladen nicht zu erschweren.
- Für die Doppelstockinstallation 6GN + 6GN wird empfohlen, die 230-290 mm Verstellfüße (Teilenummer 922745) zu verwenden und diese auf eine maximale Höhe von 290 mm einzustellen, um das Beladen zu erleichtern.
- Für die Konfiguration 6GN + 6GN auf einem Untergestell wird empfohlen, keine Trays mit mehr als 3 kg Gewicht in die oberen Einschübe einzusetzen.