

GIO60

**Elektroherd und Elektroherd
mit Elektrobackofen**

**Cuisinière électrique et avec
Four électrique**



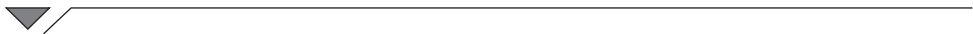
131722
131734



131764

DEUTSCH: Installations-, Benutzungs- und Wartungshandbuch
FRANCAIS : Manuel d'Installation, d'Utilisation et d'Entretien





Inhaltsverzeichnis

1. INSTALLATION	5
1.1 Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise.....	5
1.2 Aufstellung	9
1.3 Elektrischer Anschluss	10
1.4 Sicherheitshinweise zur Installation	11
2. ALLGEMEINE GEBRAUCHSANLEITUNG	12
2.1. Inbetriebnahme.....	12
2.2. Einstellung	12
3. ANWENDUNG DES ELEKTROOFENS	13
3.1. Erste Zündung des Ofens	13
3.2. Kochvorgang	13
3.3. Steuerknopf des Wahlschalters und des Thermostats	14
3.4. Sicherheitsthermostat	14
3.5. Kontrollleuchte	14
3.6. Symbolik Knopf der Wahlschalters Ofen	15
3.7. Empfehlungen für den Kochgang	15
4. WARTUNG UND REINIGUNG	17
4.1. Innere Reinigung	17
4.3. Austausch der Ofenleuchte	17
4.4. Kit Kalte Tür	18
4.5. Reinigung der Ofentür	18
4.6. Knöpfe	18
4.7. Reparaturarbeiten an elektrischen Komponenten	18
5. PROBLEME UND LÖSUNGEN	19
6. ENTSORGUNG DES GERÄTS	20

Sehr geehrte Kunden,

wir möchten uns für das Vertrauen bedanken, das durch den Kauf eines unserer Produkte in uns gesetzt wurde.

Dieser Ofen ist Teil einer Elektrogeräteserie, die für die Gastronomie entwickelt wurde. Diese Öfen haben ein angenehmes modernes Design, sind leicht zu bedienen, ergonomisch und verfügen über eine Kontrolle der Backzeit.

Es besteht für die Backöfen eine Garantie von 12 Monaten mit Beginn des Rechnungsdatums für eventuelle Fabrikationsfehler. Die Garantie umfasst die normale Funktion des Ofens. Ausgeschlossen von ihr sind Verschleißmaterial (Glühbirnen, Dichtungen etc.) und Schäden, die verursacht wurden während Installation, Wartung, Reparatur und Entkalkung sowie durch falsche Reinigung, unsachgemäßem Gebrauch und Manipulation.



1. INSTALLATION

1.1 Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die vorliegende Anleitung vor der Installation und Inbetriebnahme der Geräte sorgfältig durch, da die beigefügte Dokumentation wichtige Informationen zur Sicherheit während der Installation, Nutzung und Wartung derselben enthält.
- Bewahren Sie das Dokument an einem leicht zugänglichen Ort auf, damit sich jeder Bediener schnell und einfach informieren kann.
- Sollte das Gerät den Ort wechseln, muss das Handbuch immer mitgeführt werden. Falls nötig, kann eine neue Kopie beim autorisierten derverkaufsunternehmen oder direkt bei der Herstellerfirma angefordert werden.
- Versichern Sie sich nach Entfernen der Verpackung, dass das Gerät unversehrt ist und keine Transportschäden aufweist. Ein beschädigtes Gerät darf unter keinen Umständen installiert oder in Betrieb genommen werden. Im Zweifel kontaktieren Sie sofort den technischen Kundendienst oder den Händler Ihres Vertrauens.
- Das Verpackungsmaterial muss ,da es potentiell gefährlich ist, von Kindern oder Tieren ferngehalten und korrekt gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgt werden.
- Prüfen Sie vor der Installation des Geräts, dass die Anlagen mit den geltenden Vorschriften des Landes, in dem sie verwendet werden und den Angaben des Typenschildes übereinstimmen.
- Eine Installation oder Wartung, diesichvonderim Handbuch angegebenen unterscheidet, kann Schäden, Verletzungen oder tödliche Unfälle verursachen.
- Die Installation, außerordentliche Wartung und Reparaturarbeiten

des Geräts dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, das die Anweisungen der Herstellerfirma befolgt.

- Während der Montage des Geräts ist in der Nähe des Arbeitsbereichs der Durchgang oder der Aufenthalt von Personal, das nicht für die Installation zuständig ist, nicht erlaubt.
- Das Gerät wurde für das Zubereiten von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich dafür verwendet werden: Jeder andere Gebrauch ist somit unsachgemäß und gefährlich und muss daher vermieden werden.
- Das Gerät darf nur von Personal verwendet werden, das entsprechend für seinen Gebrauch geschult wurde. Um die Unfallgefahr oder Gefahr von Schäden am Gerät zu vermeiden, ist es außerdem wichtig, dass das Personal

regelmäßig präzise Anweisungen zu den Sicherheitsvorkehrungen erhält.

- Das Gerät darf nicht von Personen mit beeinträchtigten körperlichen und geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung, oder mit unzureichender Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, außer der Bedingung ihrer Beaufsichtigung oder Anleitung hinsichtlich der sicheren Handhabung des Geräts.
- Das Gerät muss in einen entsprechend belüfteten Raum gestellt werden, damit eine übermäßige Ansammlung von gesundheitsschädlichen Substanzen in der Luft vermieden wird.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherstellen zu können, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder es in Betrieb nehmen.
- Während des Betriebs muss auf die heißen Zonen

der Oberfläche des Geräts geachtet werden, deren Temperatur auf über 60 °C steigen kann.

- Es ist der Gebrauch von Gehörschutz von Seiten des Benutzers nicht notwendig, da der Schalldruckpegel des Ofens unter 70 dB(A) liegt.
- Bei Störungen oder schlechter Funktionsweise, muss das Gerät ausgeschaltet werden. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an von der Herstellerfirma autorisierte Kundendienstzentren und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Trennen Sie vor jeglichem Eingriff der Installation oder Wartung das Gerät von der Stromversorgung ab.
- **E i n g r i f f e** , Beeinträchtigungen oder Änderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt wurden und die das Angeführte des vorliegenden Handbuchs nicht beachten, haben den Verfall der Garantie zur Folge.
- Platzieren Sie keine anderen Wärmequellen wie z.B. Frittiergeräte oder Kochplatten in der Nähe des Ofens.
- Es dürfen keine entzündlichen Substanzen in der Nähe des Geräts gelagert oder verwendet werden.
- Bei längerem Nichtverwenden des Geräts muss die Stromversorgung unterbrochen werden.
- Kontrollieren Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob alle Verpackungsteile entfernt wurden und diese entsprechend der geltenden Vorschriften entsorgt wurden.
- Jede notwendige Änderung an der Installation der Apparatur muss von autorisiertem Fachpersonal genehmigt und durchgeführt werden.
- Jede elektrische Reparatur ist durch hoch

-
- qualifiziertes Personal durchzuführen.
- Achtung! Im Falle einer Beschädigung der Stromkabel, ist es nicht möglich, das Gerät zu verwenden.
 - Das Gerät ist nur für einen professionellen Einsatz bestimmt.
 - Änderungen an der Verkabelung der Apparatur sind dabei nicht zugelassen.
 - Bei Missachtung der v o r h e r g e h e n d e n Warnhinweise kann die Sicherheit des Geräts als auch Ihre beeinträchtigt werden.
 - Wenn die Garkammer heiß ist, beim Öffnen der Tür vorsichtig sein. **VERBRENNUNGSGEFAHR !!**
 - Das Herausnehmen der Backformen oder der Gitter aus dem heißen Ofen muss mit geeigneten hitzebeständigen Handschuhen zum Schutz der Hände vorgenommen werden.
 - Verwenden Sie während den Vorgängen der Reinigung der Garkammer geeignete Schutzbrillen und Handschuhe.
 - **ACHTUNG:** Der Boden in der Nähe des Geräts könnte rutschig sein.
 - Das Typenschild liefert wichtige technische Informationen: Sie sind unerlässlich im Falle von Anfrage auf Eingriff für eine Wartung oder eine Reparatur der Apparatur; man empfiehlt daher, es nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu ändern.
 - Die Apparatur entspricht den grundlegenden Anforderungen der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG.
 - Das Gerät entspricht den grundlegenden Vorgaben der Richtlinie zur Elektromagnetischen Verträglichkeit 2014/30/EG.
 - Das Gerät entspricht der grundlegenden Vorgabe der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG.

1.2 Aufstellung

Die Geräte wurden für den Betrieb in geschlossenen Räumen entwickelt, können nicht im Freien benutzt und dürfen den Witterungsverhältnissen nicht ausgesetzt werden.

Der für die Installation des Ofens bestimmte Raum muss einen festen, ebene und waagrechten Boden haben, der geeignet ist, sicher die Summe aus Gewicht des Ofens, seiner Unterlage und das Ladegewicht bei maximaler Beladung zu tragen.

Das Gerät muss bis zum Installationsort verpackt und auf der eigenen Holzpalette transportiert werden.

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und können somit gefahrlos aufbewahrt oder gemäß der geltenden Gesetzgebung entsorgt werden.

Das Gerät aus der Verpackung entfernen und seine Unversehrtheit überprüfen. Anschließend ist es an seinem Verwendungsort anzubringen.

Es ist mit der Nivellierung sowie der Höheneinstellung fortzufahren, indem auf die Nivellierfüße, wie in **Abb. 1** eingewirkt wird.

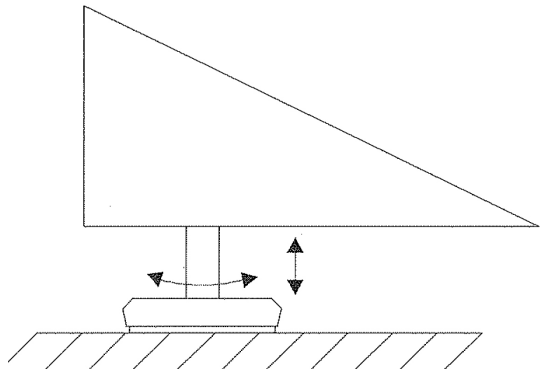


Abb. 1

Höhenunterschiede oder ein gewisses Gefälle können die Funktionsweise des Geräts negativ beeinflussen.

Falls das Gerät an einer Wand positioniert wird, muss letztere widerstandsfähig gegen Temperaturwerte von 80°C sein und, falls sie entflammbar ist, ist die Anwendung eines Wärmeisolators unerlässlich.

Von den Außenwänden des Geräts die Schutzfolie vorsichtig und langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben.

Kontrollieren Sie, dass die Öffnungen und Schlitze des Abzugs oder der Wärmeentsorgung auf keine Weise verstopft sind.

Die Öffnungen und Schlitze des Abzugs oder der Wärmeentsorgung dürfen nicht verstopft sein und das Gerät unter eine Abzugshaube positionieren, deren Anlage den Normen entspricht.

Es ist angemessen, jährlich gemäß den spezifischen Vorschriften, eine regelmäßige Wartung der Öfen von Seiten eines zugelassenen Technikers ausführen zu lassen; bei dieser Gelegenheit werden alle Kontrollen bezüglich der Funktionsweise der elektrischen Komponenten (Schütze, Elektronik, Magnetventile, Heizelemente, Motoren, Kühlventilatoren, usw.) und die mechanischen Kontrollen bezüglich der Funktionalität der Türen, der Scharniere, der Schließmechanismen, der Dichtungen) durchgeführt.

1.3 Elektrischer Anschluss

Die elektrische Anlage muss, wie von der geltenden Gesetzgebung vorgeschrieben, mit einer entsprechend leistungsfähigen Erdung ausgestattet sein. Die Sicherheit des elektrischen Systems kann nur gewährleistet werden, wenn die elektrische Anlage den Normen entspricht.

Vor der Installation ist sicherzustellen, dass die Spannung und die Frequenz der vorhandenen Versorgungsanlage kompatibel sind.

Die Einstellungsbedingungen dieses Geräts sind auf dem Typenschild (Abb. 2), das direkt auf der Rückseite oder auf dem Garantie-Zertifikat angebracht ist, angegeben. Die Installations- und Einstellungsvorgänge müssen mit extremer Vorsicht und von nach geltenden Normen qualifiziertem Personal durchgeführt werden.

MOD		NR	000000/00/00
POWER SUPPLY		xN xxx V AC xx HZ	
OVEN POWER kW		BOILER POWER kW	
TOT. POWER kW		CE	IP

Abb. 2

Bevor der elektrische Anschluss vorgenommen wird, ist es erforderlich, aufmerksam zu prüfen, dass:

- das Begrenzungsventil und die Anlage so dimensioniert sind, dass sie die Last des Geräts, das vom Typenschild abzulesen ist, aushalten;
- die Versorgungsanlage mit einer effizienten Erdungsverbindung ausgestattet ist; andernfalls ist dieser nach geltenden Normen teilweise herzustellen;
- der Anschluss oder der allpolige Anschlussschalter leicht mit dem installierten Gerät zu erreichen sind.

Den Hauptschalter, an den der Stecker des Versorgungskabels angeschlossen wird, auf die Position 0 (Null) stellen. Von Fachpersonal überprüfen lassen, dass der Querschnitt der Kabel der aufgenommenen Leistung des Geräts entspricht.

Für den Anschluss ist es demnach ausreichend, einen standardmäßigen Stecker an das Versorgungskabel anzubringen, der sich für die absorbierte Last eignet und ihn an eine geeignete Steckdose anschließen, wobei sich zuvor vergewissert werden muss, dass diese über einen effizienten Erdungskontakt verfügt.

Für einen direkten Anschluss an das Versorgungsnetz ist es erforderlich, zwischen das Gerät und das Netz einen allpoligen, für die Last dimensionierten Schalter zu positionieren, dessen Kontakte einen minimalen Öffnungsabstand von 3mm haben.

Die Versorgungsspannung darf bei eingeschalteter Maschine nicht mehr als $\pm 10\%$ von der Nennspannung abweichen.

Das Gerät muss Teil einer äquipotentialen Anlage sein, deren Leistungsfähigkeit entsprechend der geltenden Vorschriften überprüft werden muss.

Für den Anschluss gibt es eine Klemme, die am Rahmen befestigt und mit dem Symbol in Abb. 3 gekennzeichnet ist.



Abb. 3

Elektrische Eigenschaften

Modell	Spannung V	Frequenz Hz	Anzahl der Platten	Max. Leistung Platten kW	Max. Nennleistung kW
LPE674E	400 3N	50/60	4	2	10.2
LPE4721	230 1N		2	2	4
LPE6741	230 1N		4	2	8
LPE6743	400 3N		4	2	8

Tab. 1

1.4 Sicherheitshinweise zur Installation

Wenn sich das Gerät in der Nähe anderer elektrischer Haushaltsgeräte befindet, ist aufzupassen, dass die elektrischen Kabel und die Rohre weit genug von den heißen Bestandteilen des Geräts entfernt sind.

Es ist sicherzustellen, dass es um das Gerät herum eine ausreichende Luftzirkulation gibt.

Die Installation des Produkts in der Nähe brennbarer Materialien ist zu vermeiden.

2. ALLGEMEINE GEBRAUCHSANLEITUNG

2.1. Inbetriebnahme

Das Gerät ist nur für den Gebrauch bestimmt, für den es ausdrücklich hergestellt worden ist. Jeder anderweitige Gebrauch gilt als unangemessen.

Bevor das Gerät zum ersten Mal in Betrieb genommen wird, ist es erforderlich, das gesamte Verpackungsmaterial zu entfernen und eine gründliche Säuberung der Gitter von industriellen Fetten wie folgt vorzunehmen:

- Es ist zu kontrollieren, dass kein Objekt um das Gerät herum ein Hindernis für die zur Verbrennung notwendige Luftzufuhr darstellt und dass die Räumlichkeit ausreichend belüftet ist.
- Die Effizienz der Abzugsvorrichtungen der Kochdämpfe ist zu kontrollieren

2.2. Einstellung

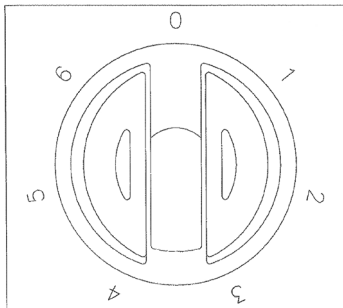


Abb. 4

Einschalten

Den Hauptschalter einfügen, anschließend den Knopf drehen und ihn auf den gewünschten Temperaturwert stellen.

Die orangene Kontrollleuchte bleibt während des Betriebs der Wärmeelemente eingeschaltet.

Ausschalten

Den Knopf auf Position "0" bringen.

Falls das Gerät nicht verwendet wird, ist der allpolige Schalter zu entfernen.

Die Position Nr. **1** entspricht der niedrigsten Leistung, während die Position Nr. 6 der maximalen Leistung (**Abb. 4**) entspricht.

3. ANWENDUNG DES ELEKTROOFENS

3.1. Erste Zündung des Ofens

Die erste Zündung muss bei leerem Ofen erfolgen. Das Thermostat auf den maximalen Wert einstellen, indem der Wahlschalter auf das Symbol des belüfteten Multiplatten-Kochens gestellt wird.

Für circa 60 Minuten beheizen; während dieses Vorgangs ist die Umgebung zu belüften.

In den ersten Betriebsminuten könnte der Ofen unangenehme Dämpfe und Gerüche abgeben.

Dies liegt an der thermischen Erhitzung und den während der Bearbeitung verwendeten Fetten.

Nach Abschluss dieses Zyklus ist das Innere abkühlen zu lassen und mit warmem Wasser und sanftem Reiniger gründlich zu reinigen.

Während der Anwendung wird das Gerät sehr heiß. Es ist darauf zu achten, nicht die Heizelemente im Inneren des Ofens zu berühren.

3.2. Kochvorgang

Sämtliche Kochvorgänge sind bei geschlossener Tür auszuführen. Um die Gerichte aus dem Ofen zu nehmen, sind Schutzhandschuhe zu verwenden. Die Behälter müssen imstande sein, Temperaturen von mehr als 250°C standzuhalten.

Beim Dressing mit Öl oder Fetten ist vorsichtig zu sein, insbesondere, wenn sie sich auf dem Ofenboden ablagern, da sie sich bei erhöhten Temperaturen entzünden können.

Die seitlichen Rinnen im Inneren des Ofens **Abb. 5** bieten die Möglichkeit, die Höhe des Gitters einzustellen, wodurch eine erhöhte Temperatur auf der Ober- und Unterseite der Lebensmittel, je nach

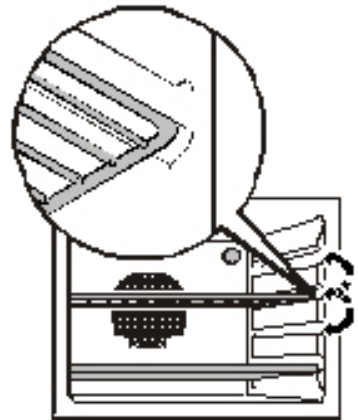


Abb. 5

gewählter Position, möglich ist.

3.3. Steuerknopf des Wahlschalters und des Thermostats

Um den elektrischen Ofen zu verwenden, ist es erforderlich, den Knopf des Wahlschalters Nr. 6 zu betätigen, der es ermöglicht, die geeignetste Art der Beheizung des Ofens für die Kochanforderungen auszuwählen. Der Knopf des Thermostats Nr. 4 muss auf die gewünschte Position eingestellt werden.

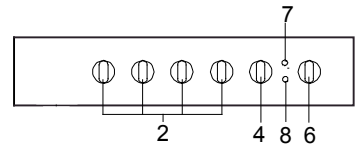


Abb. 6

Die unterschiedlichen Arten der Ofenbeheizung werden durch eine Symbolik angegeben, die im Folgenden aufgezeigt wird; sobald die voreingestellte Temperatur erreicht worden ist, sorgt das Thermostat dafür, dass diese während des Kochgangs konstant bleibt.

3.4. Sicherheitsthermostat

Um gefährliche Überhitzungen aufgrund von unsachgemäßem Gebrauch des Geräts oder eines Defekts der Komponenten zu vermeiden, ist der Ofen mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet, das im Fall eines unnormalen Betriebs die Stromversorgung trennt.

Die Rücksetzung des Thermostats erfolgt, je nach Senkung der Ofentemperatur, automatisch. Daher ist es im Falle eines Eingriffs des Thermostats durch unsachgemäßen Gebrauch des Ofens ausreichend, die Abkühlung des Ofens abzuwarten und die Ursache zu beseitigen, um das Thermostat erneut verwenden zu können; falls der Eingriff jedoch durch einen Komponentendefekt hervorgerufen wird, ist es notwendig, den technischen Service zu konsultieren.

3.5. Kontrollleuchte

Bezug nehmen auf die **Abb. 6** derselben Seite.

Die Herde sind mit 2 Kontrollleuchten ausgestattet. Die erste, identifiziert durch Nr. **7**, Abb. 6, weist auf den Spannungsanschluss einer Komponente hin, während die zweite, identifiziert durch Nr. **8**, mit dem Thermostat verbunden ist und mit Unterbrechungen funktioniert und den Eingriff des Thermostats zur Bewahrung einer konstanten Temperatur im Inneren des Ofens signalisiert.

3.6. Symbolik Knopf der Wahlschalters Ofen

	<p>Traditioneller Kochgang Erfolgt durch den gleichzeitigen Betrieb mit höherem und niedrigerem Widerstand. Ermöglicht es, jede Art von Gericht zuzubereiten. Ideal für aufgegangene Torten, Pizzen, Braten und Aufläufe. Falls für den Kochgang von oben oder unten mehr Hitze erforderlich ist, ist die Höhe des Gitters einzustellen.</p>		<p>Endkochgang/Anrösten Der Betrieb des unteren Widerstands verleiht dem Kochgang eine abschließende Note und ist äußerst nützlich, um Gerichte aufzuwärmen. Empfiehlt sich für die Zubereitung von Keksen, Mürbeteigkuchen und Torten.</p>
	<p>Anrösten Abrufbar durch den Betrieb des oberen Widerstands und ermöglicht es, die Oberflächen der Lebensmittel im Ofen gold anzubraten. Bei der Zubereitung von Lasagne, Pasta-Aufläufen oder Gemüse werden optimale Ergebnisse erzielt.</p>		<p>Traditionaler Grill Durch den Betrieb des oberen zentralen Widerstands werden bei der Zubereitung von Fleisch mit mittlerer/geringer Dicke optimale Ergebnisse erzielt. Sehr nützlich zum Toasten von Brot.</p>
	<p>Intensiver Kochgang Der Betrieb des Lüfterrads in Verbindung mit der traditionellen Küche sorgt für schnelles und gleichmäßiges Garen auch von empfindlichen Speisen wie Kekse und Gebäck.</p>		<p>Belüfteter Grill Die kombinierte Betätigung des Grills und des Lüfterrads sorgt für eine gut verteilte Gärung. Auch sehr dickes Fleisch und äußerst umfangreiche Lebensmittel lassen sich perfekt grillen.</p>

Tab. 2

3.7. Empfehlungen für den Kochgang

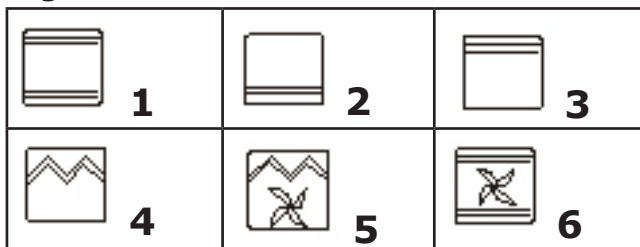
Im Folgenden liefern wir einige Hinweise zu den Modi sowie den Kochzeiten einiger Lebensmittel; es ist dennoch erforderlich, dass sich die Angaben auf einen Kochgang beziehen, der mit einem Ofen in optimalem Zustand ausgeführt wird.

Da optimale Zustände von Geräten, die bei Privatpersonen installiert sind, nicht sehr oft anzutreffen sind (beispielsweise aufgrund von Variationen der Versorgungsspannung) und da Kochzeiten je nach Natur, Menge und Einheitlichkeit der Lebensmittel variieren, liegt es in der Verantwortung des Benutzers, die gelieferten Informationen je nach tatsächlichen Umständen in der Küche anzupassen, wobei auf die ersten Kochgänge zu achten ist, bis das erforderliche Ergebnis erreicht wird, um das Gerät bestmöglich zu nutzen.

Es ist dennoch wichtig, die Ofentür während des Kochgangs so wenig wie möglich zu öffnen. Falls am Ende des Kochgangs gewünscht wird, die Oberseite des Gerichts noch mehr zu kochen, ist der Wahlschalter auf das Anröst-Symbol zu stellen und für die Unterseite des Gerichts auf das Symbol des Endkochgangs/Anwärmens zu stellen. Beide Symbole werden in Abschnitt 3.6 angezeigt.

ART DES LEBENSMITTELS	WAHLSCHALTER	TEMPERATUR °C	ZEIT MINUTEN	
Lasagne	1	200	50-60	
Pizza	1	240	15-20	
Fleisch (Kochzeit pro cm der Dicke)	5	Braten		
		Langes Kochen	175	12-15
		Schnelles Kochen	200	10-12
		Hackbraten	200	30-40
Geflügel	1	Ente 1.5/2Kg	200	120-180
		Gans 3Kg	200	150-210
		Hühnerbraten	200	60-90
		Truthahn 5Kg	175	240 c.a.
Wild	1	Hase	200	60-90
		Rehkeule	200	90-150
		Hirschkeule	175	90-180
Fisch	Meeräsche	5	200	40-45
Gemüse	Auflauf	5	200	40-50
Grill	4	Kotelett	200	15-20
		Wurst	200	20-25
		Gegrilltes Huhn	200	60
Belüfteter Grill	Überbacken von Fleisch mit dicker Konsistenz und umfangreiche Gerichte	6	180	20
Süßwaren mit Prägung und geschlagenem Teig	1	Panettone und Kuchen	175	55-65
		Echte Focaccia	175	60-70
		Hohe Torte	175	60-70
Süßwaren ohne Prägung	1	Tortenboden	175	30-40
		" mit Obstbelag	175	50-60
		" mit trockenem Belag	175	40-50
Süßwaren mit Prägung Mürbeteig	5	Tortenboden	200	8-10
		" mit Ricotta	200	25-35
		"mit Obst	200	25-35
Süßwaren mit Prägung und aufgegangenem Teig	Weißbrot 1kg mit Mehl	1	200	25-35
Kleine Süßwaren	1	Buttergebäck	200	10-15
		Mürbeteig	200	30-45
		Keksteig	200	15-20

Legende Wahlschalter



Tab. 3

4. WARTUNG UND REINIGUNG

Trennen Sie vor jeglichem Eingriff der Reinigung oder Wartung die Apparatur von der Stromversorgung ab.

Am Ende eines Arbeitstages muss das Gerät gereinigt werden, sowohl aus hygienischen Gründen als auch um Funktionsstörungen zu vermeiden.

Das Gerät darf niemals mit einem Wasserstrahl oder Hochdruck gereinigt werden. Außerdem dürfen für die Reinigung des Apparats weder mit Stahlwolle, Stahlbürsten oder Stahlspachtel verwendet werden. Eventuell ist die Möglichkeit gegeben rostfreie Stahlwolle zu Hilfe zu nehmen.

Warten, bis die Garkammer abgekühlt ist.

Die Speisereste von Hand entfernen und die herausnehmbaren Teile in die Geschirrspülmaschine legen.

Für die Reinigung der Garrkammer darf nur lauwarmes Seifenwasser verwendet werden. Danach müssen alle betroffenen Oberflächen gut mit Wasser abgespült werden, wobei sorgfältig darauf geachtet werden muss, dass keine Seifenrückstände mehr vorhanden sind.

Die äußeren Teile des Ofens dürfen nur mit feuchten Lappen und ohne ätzende Reinigungsmittel gereinigt werden.

4.1. Innere Reinigung

Die emaillierten Teile mit lauwarmem Wasser und einem Reiniger unter Zuhilfenahme eines weichen Schwamms abwaschen. Keine Stahlwolle oder scheuernde Mittel verwenden, um die Beschichtung nicht zu ruinieren. Gut abspülen und mit einem weichen Tuch abtrocknen.

Falls nach dem Kochgang Lebensmittelrückstände vorhanden sind, empfiehlt es sich, den Ofen zu reinigen, um zu vermeiden, dass sie beim nächsten Kochgang verbrennen und die Reinigung erschweren.

4.3. Austausch der Ofenleuchte

Es ist sicherzustellen, dass das Gerät ausgeschaltet ist und dass der Stecker herausgezogen ist, bevor die Leuchte ausgetauscht wird, um elektrische Schläge zu verhindern.

Den Glasschutz abschrauben **Abb. 8**.

Die Leuchte entfernen, indem sie abgeschraubt und mit einer Leuchte mit ähnlichen Eigenschaften ersetzt wird. Den Schutz wieder anschrauben.

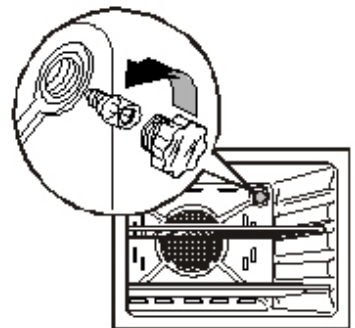


Abb. 8

Eigenschaften der Leuchte

Versorgung	230V
Nenn	15W
Anschluss Art	E 14
Resistent gegen Temperaturen	300°C

4.4. Kit Kalte Tür

Es ist eine zusätzliche Schutzvorrichtung erhältlich, um die Temperatur der Ofentür zu senken. Diese Vorrichtung ist bei Anwesenheit kleiner Kinder anzubringen.

Die Anbringung der Vorrichtung ist durch qualifiziertes Personal durchzuführen. Bei der Bestellung ist der Artikel und die Seriennummer des Geräts anzugeben, die im Garantie-Zertifikat angegeben ist, und es ist beim nächsten Service-Center anzufordern.

4.5. Reinigung der Ofentür

Für eine gründliche Reinigung der Innenseite der Glasür empfiehlt es sich, die Innenscheibe abzumontieren **Abb. 9**;

Die Tür ist komplett zu öffnen und die zwei Schrauben, die die Glasscheibe befestigen, sind abzuschrauben. Die Scheiben sind nur mit warmem Wasser und einem weichen Tuch zu reinigen.

Nach der Reinigung sind sie wieder anzubringen.

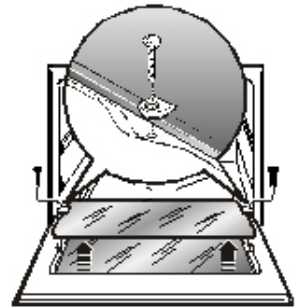


Abb. 9

4.6. Knöpfe

Die Knöpfe der Kochebene werden nur in wirklich erforderlichen Fällen und nicht zur bloßen Reinigung entfernt; in jedem Fall ist dieser Vorgang mit extremer Vorsicht durchzuführen. Dabei ist zu beachten, die Knöpfe wieder korrekt in ihre Halterungen einzufügen, um eventuelle Betriebsstörungen zu vermeiden.

4.7. Reparaturarbeiten an elektrischen Komponenten

Bevor der technische Kundendienst angerufen wird, ist zu kontrollieren, dass:

- der Stecker richtig in die Steckdose eingefügt ist.
- Der Hauptschalter des Zimmers eingefügt ist.

Nach Abschluss dieser Kontrollen sind gegebenenfalls die Reparaturarbeiten durch qualifiziertes Personal durchzuführen. Hierfür ist die Liste der technischen Service-Centern einzusehen.

Achtung! Im Falle einer Beschädigung der Stromkabel, ist es nicht möglich, das Gerät zu verwenden.

Vor einer Demontearbeit ist der Stecker aus der Steckdose zu ziehen.

ERSATZ DES VERSORGUNGSKABELS

Das Versorgungskabel muss H05RR-F sein, einen Querschnitt von $3 \times 1\text{mm}^2$ haben (siehe Typenschild); es ist auf folgende Weise zu ersetzen:

- die Klemmleiste öffnen **Abb. 10**;
- die Leiter in die entsprechenden Klemmen einfügen: N - L - Erde;
- Das Kabel mit der vorgesehenen Kabelklemme befestigen;
- Die Klemmleiste wieder schließen, indem ein Druck auf den Deckel ausgeübt wird, bis dieser einrastet, oder die Klemmleiste, je nach Modell, mit der Schraube schließen.

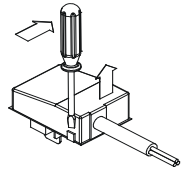


Abb. 10

5. PROBLEME UND LÖSUNGEN

Die Kontrollleuchten schalten sich nicht ein	Der korrekte Anschluss des Geräts an das Stromnetz ist zu prüfen. Die korrekte Einstellung der Kochknöpfe ist zu kontrollieren. Den Sicherungsschalter der elektrischen Anlage prüfen. Falls der Defekt weiterhin besteht, ist ein Service-Center zu kontaktieren.
Die Kontrollleuchte des Thermostats schaltet sich nicht ein	Den Knopf des Wahlschalters drehen und ihn auf eine Funktion einstellen. Den Knopf des Thermostats drehen und ihn auf eine Temperatur einstellen. Falls der Defekt weiterhin besteht, ist ein Service-Center zu kontaktieren.
Die Innenleuchte des Ofens funktioniert nicht	Kontrollieren, dass das elektrische Versorgungskabel an das Netz angeschlossen ist. Die Ofenleuchte mit einer Leuchte mit ähnlichen Eigenschaften austauschen und dabei die Angaben des Abschnitts "Wartung und Reinigung" befolgen. Falls der Defekt weiterhin besteht, ist ein Service-Center zu kontaktieren.
Feuchtigkeit im Inneren des Ofens	Es ist zu vermeiden, Lebensmittel nach dem Kochen im Ofen zu lassen.
Feuchtigkeit im Inneren des Ofens während des Kochgangs	Die Temperatur ist während des Kochgangs um $15/20^{\circ}\text{C}$ zu erhöhen.
Rauch, der aus dem Ofen austritt	Es ist zu kontrollieren, dass die Wände und der Boden des Ofens gereinigt sind. Eventuelle Lebensmittlrückstände erzeugen Rauch und Gerüche. Die Reinigung ist nach jedem Kochgang durchzuführen. Falls der Defekt weiterhin besteht, ist ein Service-Center zu kontaktieren.
Zu lange Kochzeiten	Es ist zu prüfen, dass die eingestellte Temperatur den Eigenschaften des zu kochenden Produkts entspricht. Falls der Defekt weiterhin besteht, ist ein Service-Center zu kontaktieren.

6. ENTSORGUNG DES GERÄTS

Das Gerät muss am Ende seiner Betriebslebensdauer verpflichtend gemäß den gesetzlichen Vorschriften entsorgt werden.

Das Symbol von **Abb. 11** gibt an, dass am Ende seiner Betriebslebensdauer das Gerät gemäß den Anweisungen der Richtlinie des europäischen Parlaments 2012/19/EU des 04/06/2012 entsorgt werden.



Abb. 11

Informationen über die Entsorgung in Ländern der europäischen Gemeinschaft

Die gemeinschaftliche Richtlinie über Geräte VDI wurde in jedem Land unterschiedlich interpretiert; wir empfehlen daher, wenn man dieses Gerät zu entsorgen wünscht, mit den örtlichen Behörden oder dem Händler Kontakt aufzunehmen, um die korrekte Methode der Entsorgung zu erfahren.