

CL6040-1 / CL6080-1 / CL6080-2 / CL6080-3



117910 - 117911 - 117912 - 117913

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Deutschland

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: **2.0**

Erstelldatum: 2023-04-04

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	2
1.1	Signalworterklärung	2
1.2	Sicherheitshinweise	3
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	7
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung	7
2	Allgemeines	8
2.1	Haftung und Gewährleistung	8
2.2	Urheberschutz	8
2.3	Konformitätserklärung	8
3	Transport, Verpackung und Lagerung	9
3.1	Transportinspektion	9
3.2	Verpackung	9
3.3	Lagerung	9
4	Technische Daten	10
4.1	Technische Angaben	10
4.2	Funktion des Gerätes	16
4.3	Baugruppenübersicht	17
5	Installationsanweisungen	18
5.1	Auspacken und Aufstellen	18
5.2	Elektrischer Anschluss	21
5.3	Wasseranschluss	23
6	Gebrauchsanweisungen	26
6.1	Bedienung	30
7	Reinigung und Wartung	65
7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	65
7.2	Reinigung	65
7.3	Wartung	67
8	Entsorgung	68



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

1 Sicherheit

DE

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



WARNUNG!

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



VORSICHT!

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Brennbare Materialien

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät täglich, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Alufolie oder Tüchern.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

Heiße Oberflächen

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

Warnschilder auf dem Gerät



GEFÄHRLICHE SPANNUNG

Gefährliche Spannung im Inneren. Kontakt führt zu elektrischem Schlag oder Verbrennungen. Schalten Sie das System aus und sperren Sie es, bevor Sie Wartungs- oder Reinigungsarbeiten durchführen.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren gesundheitlichen Schäden führen.



VERBRENNUNGSGEFAHR!

Dieses Symbol weist auf Situationen hin, in denen Personen darauf achten müssen, dass sie während des Ofenbetriebs keine heißen Oberflächen berühren.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren gesundheitlichen Schäden führen.



VERBRENNUNGSGEFAHR - heißes Wasser und Dampf!

Dieses Symbol weist auf Situationen hin, in denen Personen darauf achten müssen, nicht mit heißem Wasser auf Oberflächen und Dampf in Berührung zu kommen, die während des Backofenbetriebs entstehen können.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren gesundheitlichen Schäden führen.



VERBRENNUNGSGEFAHR - heißer Dampf!

Dieses Symbol weist auf Situationen hin, in denen Personen darauf achten müssen, nicht mit Dampf in Berührung zu kommen, der während des Backofenbetriebs entweichen kann.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren gesundheitlichen Schäden führen.



VERBRENNUNGSGEFAHR - Handhabung von heißen Blechen mit Produkten!

Dieses Symbol weist auf Situationen hin, in denen Personen beim Umgang mit heißen Blechen mit heißen Produkten und Flüssigkeiten, die während des Beladens oder Entladens auf die Person fallen oder verschüttet werden können, vorsichtig sein müssen. Der Aufkleber ist in dem Lieferumfang des Gerätes enthalten und muss in einer Höhe von 1,6 m über von der Aufstellfläche angebracht werden.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu schweren gesundheitlichen Schäden führen.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Jede über die folgende bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Backen von Brot, Brötchen
- Backen von Gebäck

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

Folgende Verwendungen sind bestimmungswidrig:

- Verarbeiten von nicht geeigneten Lebensmitteln
- Heizen von Räumen
- Trocknen von Kleidung
- Aufbewahren von brennbaren Gegenständen
- Aufwärmen und Erhitzen entzündlicher, gesundheitsschädlicher, sich leicht verflüchtigender oder ähnlicher Flüssigkeiten bzw. Stoffe.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstands sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen, u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Bedienungseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

DE

2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Ausführung / Eigenschaften

- Serie: CL
- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Heiz-Art: Ober-/Unterhitze
- Ober-/Unterhitze getrennt regelbar
- Dampfgenerator: Externe Steam-Box
- Beschwadung:
 - im Programm eingestellt
 - manuell
- Parameter pro Backphase:
 - Vorheizen
 - Backzeit
 - Ober- und Unterhitze
 - Beschwadungsintensität
 - Position Wrasenabzug
- Manuelle Backzeitverlängerung
- Automatisches Einschalten über Timer
- Automatisches Vorheizen
- USB-Anschluss
- Innenbeleuchtung: LED
- Steuerung: Touch
- Display-Anzeige:
 - LCD, 7 Zoll
 - Programm
 - Timer-Einstellungen
 - Datum und Uhrzeit
- Eigenschaften:
 - Programme mit allen Parametern innerhalb des Menüs kopierbar
 - Programme anderer Geräte importierbar

Technische Daten

• Wichtiger Hinweis:

- für den Geräte-Einzelbetrieb wird das Installationskit LBO100 benötigt (für den kombinierten Geräteaufbau muss das entsprechende Installationskit gewählt werden)
- die Vorschaltung eines Wasserenthärterers ist immer erforderlich
- ab einem Wasserdruck von 3,5 bar ist ein Druckminderer erforderlich.

Technische Änderungen vorbehalten!

Bezeichnung:	Etagenbackofen CL6040-1
Art.-Nr.:	117910
Material:	Edelstahl
Material Backkammer:	Edelstahl
Anzahl Backkammern:	1
Aufnahmefähigkeit in mm:	1 x 600 x 400
Maße Backkammer (B x T x H) in mm:	680 x 420 x 160
Einschubhöhe in mm:	140
Temperaturbereich bis in °C:	300
Temperaturregelung in °C-Schritten:	1
Heizleistung in kW:	2,4
Leistung Steam-Box in kW:	1,5
Anzahl Programme vorinstalliert / programmierbar / manuell einstellbar:	15 / 84 / 1
Anzahl Backphasen:	6
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	1 - 99
Wasseranschluss:	R 3/4"
Wasserzulauftemperatur von – bis in °C:	10 - 40
Anschlusswert:	4,8 kW 400 V 50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	980 x 900 x 400
Gewicht in kg:	98,0

Bezeichnung:	Etagenbackofen CL6080-1
Art.-Nr.:	117911
Material:	Edelstahl
Material Backkammer:	Edelstahl
Anzahl Backkammern:	1
Aufnahmefähigkeit in mm:	1 x 600 x 800 / 2 x 600 x 400
Maße Backkammer (B x T x H) in mm:	680 x 840 x 160
Einschubhöhe in mm:	140
Temperaturbereich bis in °C:	300
Temperaturregelung in °C-Schritten:	1
Heizleistung in kW:	4,8
Leistung Steam-Box in kW:	1,5
Anzahl Programme vorinstalliert / programmierbar / manuell einstellbar:	15 / 84 / 1
Anzahl Backphasen:	6
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	1 - 99
Wasseranschluss:	R 3/4"
Wasserzulauftemperatur von – bis in °C:	10 - 40
Anschlusswert:	6,5 kW 400 V 50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	980 x 1330 x 400
Gewicht in kg:	131,0

Bezeichnung:	Etagenbackofen CL6080-2
Art.-Nr.:	117912
Material:	Edelstahl
Material Backkammer:	Edelstahl
Anzahl Backkammern:	2
Aufnahmefähigkeit in mm:	2 x 600 x 800 / 4 x 600 x 400
Maße Backkammer (B x T x H) in mm:	680 x 840 x 160
Einschubhöhe in mm:	140
Temperaturbereich bis in °C:	300
Temperaturregelung in °C-Schritten:	1
Heizleistung in kW:	9,6
Leistung Steam-Box in kW:	3
Anzahl Programme vorinstalliert / programmierbar / manuell einstellbar:	15 / 84 / 1
Anzahl Backphasen:	6
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	1 - 99
Wasseranschluss:	R 3/4"
Wasserzulauftemperatur von – bis in °C:	10 - 40
Anschlusswert:	13,8 kW 400 V 50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	980 x 1330 x 700
Gewicht in kg:	233,0

Bezeichnung:	Etagenbackofen CL6080-3
Art.-Nr.:	117913
Material:	Edelstahl
Material Backkammer:	Edelstahl
Anzahl Backkammern:	3
Aufnahmefähigkeit in mm:	3 x 600 x 800 / 6 x 600 x 400
Maße Backkammer (B x T x H) in mm:	680 x 840 x 160
Einschubhöhe in mm:	140
Temperaturbereich bis in °C:	300
Temperaturregelung in °C-Schritten:	1
Heizleistung in kW:	14,4
Leistung Steam-Box in kW:	4,5
Anzahl Programme vorinstalliert / programmierbar / manuell einstellbar:	15 / 84 / 1
Anzahl Backphasen:	6
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	1 - 99
Wasseranschluss:	R 3/4“
Wasserzulauftemperatur von – bis in °C:	10 - 40
Anschlusswert:	20,6 kW 400 V 50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	980 x 1330 x 995
Gewicht in kg:	329,0

Beschreibung der Geräteetiquetten

Am Backofen befinden sich Etiketten mit wichtigen Informationen über den Backofen und gefährliche Bereiche, wie in der folgenden Abbildung dargestellt.

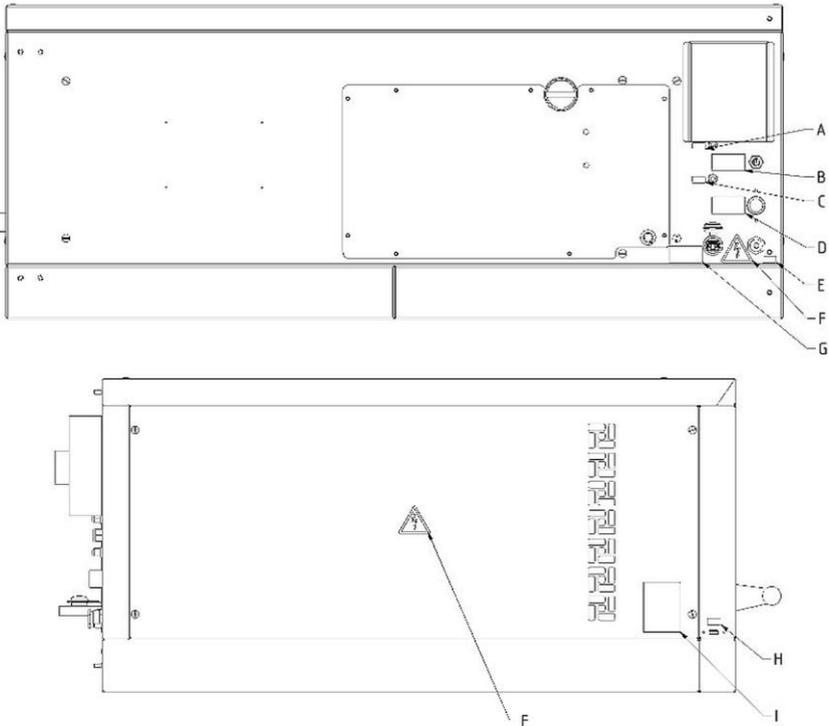
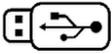


Abb. 1

A	T. FUSE chamber	Sicherung Backkammer	B		Anschluss Haube
C	T. FUSE St. generator	Sicherung Dampfgenerator	D		Wasseranschluss
E		Erdungsanschluss	F		Hochspannung
G		Internetanschluss	H		USB-Anschluss
I	Typenschild				

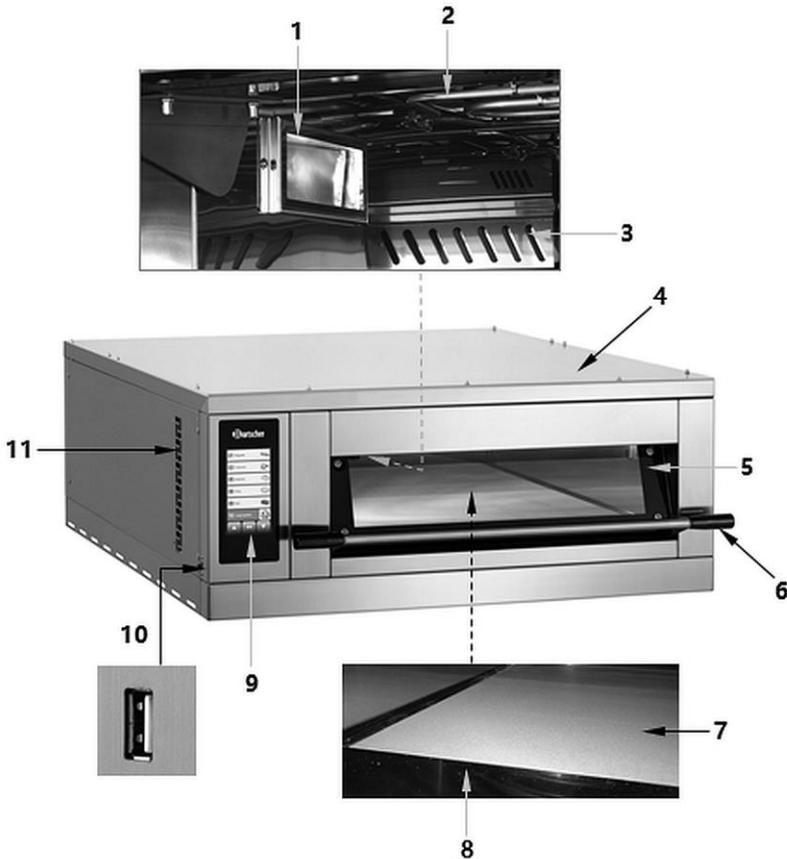
4.2 Funktion des Gerätes

Die Backwaren im Etagenbackofen werden auf einem traditionellen Backstein aus Schamotte mit getrennt regelbarer Ober- / Unterhitze gebacken.

Der Etagenbackofen überzeugt auch bei Beschwadung mit einem geringen Temperaturverlust. Die externe Schwadengenerierung durch die Steam-Box und der Schamottstein sorgen für eine nahezu konstante Temperatur in der Backkammer.

99 Programme, 6 Backphasen sowie 6 Parameter gewährleisten einen zeitsparenden und unkomplizierten Arbeitsablauf.

4.3 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 2

- | | |
|--------------------------------|----------------------|
| 1. LED-Innenbeleuchtung | 2. Heizelement oben |
| 3. Belüftungsöffnungen Garraum | 4. Gehäuse |
| 5. Gerätetür | 6. Gerätetürgriff |
| 7. Backstein aus Schamotte | 8. Heizelement unten |
| 9. Bedienblende | 10. USB-Anschluss |
| 11. Belüftungsöffnungen | |

5 Installationsanweisungen



VORSICHT!

Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

HINWEIS!

Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die auf Nichtbeachtung der Vorschriften oder unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.

5.1 Auspacken und Aufstellen

DE

Aufstellort

- Das Gerät wurde für den Betrieb in geschlossenen Räumen entwickelt und darf nicht im Freien benutzt oder schlechten Witterungsverhältnissen ausgesetzt werden.
- Das Gerät muss in einem entsprechend belüfteten Raum aufgestellt werden, damit eine übermäßige Ansammlung von gesundheitsschädlichen Substanzen in der Luft vermieden wird.
- Zur Ableitung der heißen, aus dem Garraum austretenden Dämpfe und Gerüche, muss über dem Gerät eine industrielle Lüftungshaube (oder ein anderes System, das eine ausreichende Absaugung des Dampfes gewährleistet) installiert werden.
- Um die Brandsicherheit zu gewährleisten, muss ein Feuerlöscher in der Nähe des Gerätes angebracht werden.
- Wir empfehlen, einen Feuermelder in der Nähe des Ofens zu installieren.
- Die Aufstellfläche muss für das Gewicht des Gerätes bei maximaler Beladung geeignet sein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene, trockene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche.
- Die Aufstellfläche muss gut zugänglich und ausreichend groß sein, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können.

- Der Raum, in dem das Gerät installiert wird, muss gemäß den Anweisungen des Herstellers vorbereitet werden. Der Endkunde muss Folgendes sicherstellen:
 - einen Standort mit einem sicheren Mindestabstand zu den Wänden und der Decke
 - elektrischen Anschluss mit entsprechenden Sicherungen und nahe gelegendem Hauptschalter
 - Anschluss an den Potentialausgleich - separater Erdungsleiter
 - Anschluss an die Kaltwasserversorgung mit einer Enthärtungsanlage mit Ventil und Leitungsdruck von 2,5 - 3,5 bar
 - Kondenswasser-Abfluss in den Abfluss mit einem Siphon
 - Belüftungssystem und Dampfabsaugung (Kondensationshaube) über dem Gerät.
- Das Gerät muss bis zum Installationsort verpackt und auf der eigenen Holzpalette transportiert werden.
- Der Transport muss mit Paletten-Hubwagen oder Gabelstapler erfolgen, indem alle Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Umkippen des Gerätes zu vermeiden. Auch nach Ablauf der Lebensdauer muss das Gerät auf Palette transportiert und mit maximaler Sorgfalt bewegt werden, um Gefahren des Umkippens zu vermeiden.
- Entfernen Sie die äußere Verpackung (Holzkasten und / oder Karton) und entsorgen Sie diese gemäß der geltenden Gesetzgebung des Installationslandes.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporsteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Prüfen Sie das Gerät auf seine Unversehrtheit.
- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Gerätes die Abmessungen und die genaue Position der Strom-, Wasser- und Dunstabzugsanschlüsse.
- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Entfernen Sie aus dem Inneren des Gerätes das Zubehör, alle Informationsmaterialien und Plastiktüten.

- Kontrollieren Sie, dass die Belüftungsöffnungen, Wrasenabzug auf keine Weise verstopft sind.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt an Mauern, Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln oder Beschichtungen aus brennbaren Materialien. Halten Sie die geltenden Brandvorschriften genau ein.
- Die Wände und Gegenstände in der Nähe des Gerätes müssen entweder aus nicht brennbarem Material bestehen (z. B. Keramikfliesen, Stahlplatten) oder mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial ausgekleidet sein.
- Sollte die Einhaltung des angegebenen Mindestabstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur (bis 60 °C) gewährleistet wird.
- Das Gerät muss waagrecht aufgestellt werden, dazu wird die Höhe der regulierbaren Füße mit Hilfe einer Wasserwaage eingestellt.

ACHTUNG!

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

- Halten Sie zu brennbaren Wänden und Gegenständen die Mindestabstände wie in der folgenden Abbildung aufgeführt.

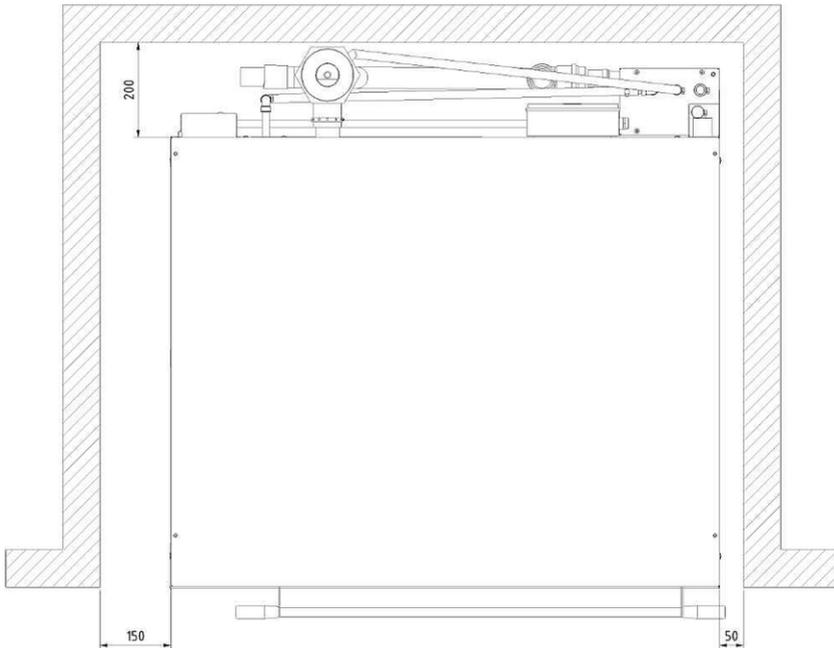


Abb. 3

DE

5.2 Elektrischer Anschluss

- Prüfen Sie, ob die technischen Angaben des Geräts (siehe Typenschild) zu den Daten der örtlichen Stromversorgung passen.
- Verlegen Sie das Anschlusskabel so, dass niemand darauf treten oder darüber stolpern kann.

WARNUNG!

Der elektrische Anschluss des Gerätes darf nur von autorisiertem Personal durchgeführt werden! Bei den Installationsarbeiten sind die Sicherheitsvorschriften für den Umgang mit derartigen Geräten sowie die landesspezifischen Vorschriften zu beachten.

HINWEIS!

Detaillierte Informationen finden Sie im beiliegenden Schaltplan.

- Ein 5-poliger Schaltstecker muss in der Nähe des Aufstellortes des Backofens an der Wand angebracht werden und sollte leicht zugänglich sein.

Der Abstand zwischen den Kontakten in geöffneter Stellung muss laut Vorschrift mindestens 3 mm betragen. Für den ordnungsgemäßen Anschluss des Gerätes an den 5-poligen Stecker muss ein genormtes Anschlusskabel mit Gummi-Isolierung verwendet werden, das bereits mit dem Backofen geliefert wird. Wird das Gerät in Ländern mit einer anderen Stromversorgung installiert, vergrößert sich der Kabelquerschnitt entsprechend, und das Kabel muss ausgetauscht werden.

- Das Gerät muss gemäß den Sicherheitsvorschriften für elektrische Geräte geerdet werden.
- Der Potentialausgleich erfolgt an der mit einem Symbol  gekennzeichneten Schraube, die sich unterhalb der Kabelverschraubung für den elektrischen Anschluss auf der Rückseite des Gerätes befindet.
- Für das Gerät muss ein separates 5-adriges Kabel von der 5-poligen Steckdose an der Wand bis zum Schaltschrank der Einrichtung vorgesehen werden, dessen Querschnitt der maximalen elektrischen Leistung des Gerätes mit entsprechender Absicherung durch einen Sicherungsautomaten entspricht.

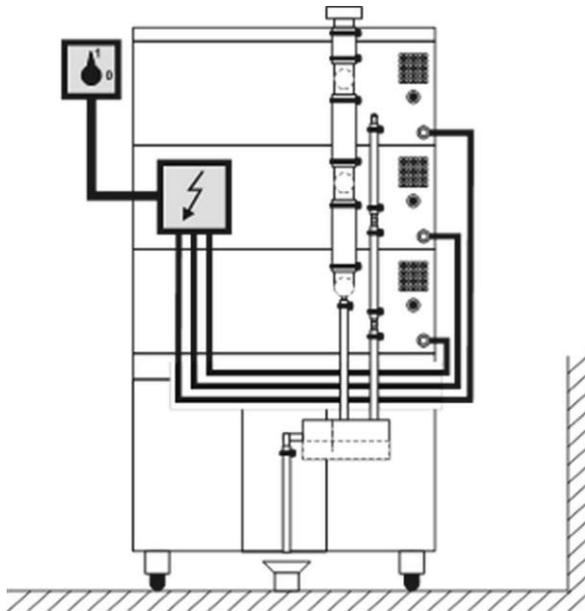


Abb. 4

5.3 Wasseranschluss

1. Sorgen Sie dafür, dass ein Trinkwasseranschluss in der Nähe des Gerätes ist.
2. Lassen Sie vor dem Anschluss des Gerätes ausreichende Wassermenge abfließen, um etwaige Reststoffe, die sich in der Rohrleitung befinden, zu entfernen, damit diese nicht in die Magnetventile gelangen.
3. Beachten Sie die folgenden Anweisungen für den Wasseranschluss:
 - Der Anschluss für den Wasserzulauf befindet sich an der hinteren linken Seite des Gerätes. Der Anschluss an das Ventil des Verteilernetzes kann mit einem mitgelieferten flexiblen Rohr oder mit einem Gewinderohr mit $\frac{3}{4}$ " erfolgen. Der Anschluss muss so ausgeführt werden, dass er im Falle einer Drucküberlastung nicht entfernt werden kann. Die bildliche Darstellung des Wasseranschlusses und des Wasserabflusses ist in der folgenden Abb. 5 dargestellt.
 - Vor dem Anschluss des Wasserzulaufs an den Backofen muss ein Druckminderer installiert und auf 2,5 - 3,5 bar (50 kPa – 200 kPa) eingestellt werden. Bevor das Wasser in den Ofen eingelassen wird, muss ein Filter installiert werden.
 - Der bauseitige Wasserzulauf muss mit einem Absperrventil ausgestattet sein, mit dem die Wasserzufuhr zum Gerät geschlossen werden kann.
 - Prüfen Sie die Wasserhärte am Aufstellort des Gerätes oder erfragen Sie diese bei Ihrem örtlichen Wasserversorgungswerk.

ACHTUNG!

Für eine einwandfreie Funktion sollte das Gerät zur Vermeidung von Kalkablagerungen in den Einspritzleitungen, dem Garraum und im Dampfgenerator mit Trinkwasser versorgt werden.

Die Vorschaltung einer Wasserenthärtungsanlage ist immer erforderlich!

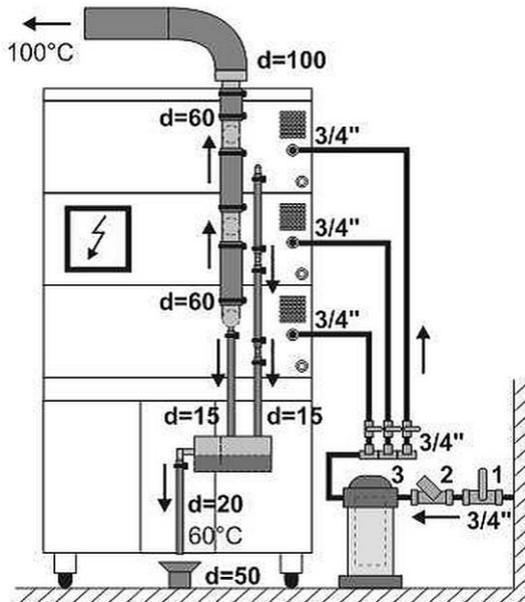


Abb. 5

Kondenswasser-Ableitung

VORSICHT!

Die Temperatur des Dampfes ist sehr hoch und kann bei Kontakt mit der Haut und den Augen Verbrennungsschäden verursachen.

Seien Sie besonders vorsichtig in den Bereichen des Wrasenabzugs und Dampfgenerator!

Während des Backvorgangs wird eine ausreichende Menge Wasser und Dampf aus der Backkammer abgegeben.

Das Ablassen der kondensierten Flüssigkeit aus der Kondensationshaube erfordert die Installation eines zusätzlichen Gummischlauches mit einem Durchmesser von Fi-20 mm, der ebenfalls an den Behälter angeschlossen werden muss.

Das Ablassen des überschüssigen Kondenswassers aus dem Dampf-Generator erfolgt über zusätzliche Rohre, die an den Behälter angeschlossen werden.

Das Kondenswasser aus dem Behälter wird über den Abflussschlauch des Gerätes, der mit einem hitzebeständigen Schlauch (Fi 50 mm) oder die Ablaufrinne auf dem Boden des Gebäudes angeschlossen ist.

Beide müssen mit einem entsprechenden Siphon ausgestattet sein.

Anschluss Kondensationshaube

WARNUNG!

Der elektrische Anschluss der Kondensationshaube darf nur von einem autorisierten Fachmann vorgenommen werden!

Bitte beachten Sie bei der Installation der Kondensationshaube am Gerät alle Sicherheitsvorschriften für die Handhabung und den Betrieb von elektrischen Geräten!

- Der Anschluss der Kondensationshaube erfolgt durch Anschluss des Anschlusskabels der Haube (4 x 0,75 mm²) an die Kabelverschraubung auf der Rückseite des Gerätes. Der Anschluss des Anschlusskabels erfolgt an den gekennzeichneten Klemmen im elektrischen Teil des Gerätes. Das Anschlusskabel wird mit der Kondensationshaube geliefert.
- Das Anschlusskabel darf nicht mit den heißen Oberflächen des Ofens in Berührung kommen.

HINWEIS!

Die Kondensationshaube ist nicht im Lieferumfang des Backofens enthalten.

6 Gebrauchsanweisungen

Sicherheitshinweise für den Bediener

VORSICHT!

Alle Personen, die das Gerät bedienen, müssen ordnungsgemäß ausgebildet und von autorisiertem Personal geschult sein und die Sicherheitsvorschriften sowie Anweisungen der Anleitung verstehen, respektieren und befolgen.

Die folgenden Sicherheitsvorschriften und Vorsichtsmaßnahmen müssen beim Betrieb des Gerätes beachtet werden:

- Die Backöfen sind nur für die Verarbeitung von Lebensmitteln bestimmt, d.h. für Brot, Gebäck und andere Produkte, die den geltenden Lebensmittelvorschriften entsprechen.
- Verwenden Sie den Backofen niemals für andere Produkte oder Materialien, es sei denn, dies wurde vom Hersteller schriftlich genehmigt.
- Verwenden Sie den Backofen niemals für die Verarbeitung von flüchtigen oder brennbaren Materialien und Flüssigkeiten (Alkohol, Verdüner usw.), da dies zu Bränden oder Explosionen führen kann!
- Unbefugte Personen dürfen den Backofen nicht bedienen.
- Benutzen Sie immer Schutzhandschuhe, wenn Sie die Produkte in den Backofen einbringen oder aus dem Backofen nehmen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Betrieb und Inbetriebnahme des Backofens, dass:
 - alle Sicherheitselemente des Backofens vorhanden sind;
 - kein Teil des Backofens beschädigt ist;
 - alle Gegenstände, welche nicht im oder auf dem Backofen sein sollen, entfernt sind;
 - die Wasserleitung offen ist;
 - das Wasserventil geöffnet ist;
 - der Wasseraustritt im Garraum vorhanden ist.
- Der Backofen darf erst dann in Betrieb genommen werden, nachdem sein technischer Zustand überprüft wurde und die Sicherheits- und Gesundheitsvorschriften eingehalten wurden. Alle Defekte oder Störungen, die die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen können, müssen sofort von autorisiertem Personal oder dem Kundendienst behoben werden!
- Beim Beladen und Entladen des Backofens ist stets Vorsicht geboten. Heiße Produkte können aus den Behältern fallen und den Bediener verbrennen.

Niemals flüssige Produkte auf höher gelegene Bleche stellen, da sie verschüttet werden können. Bleche mit flüssigen Produkten dürfen nicht höher als der Brustkorb des Bedieners platziert werden.

- Nach jedem Backvorgang:
 - alle Produkte aus dem Gerät entnehmen,
 - das Innere und Äußere des Gerätes reinigen,
 - das Wasserventil schließen.
- Schalten Sie am Ende des Arbeitstages die Stromzufuhr ab und schließen Sie den Wasserhahn.
- Trennen Sie den Backofen von der Stromversorgung, bevor Sie Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten am Backofen durchführen.
- Wartungs-, Instandhaltungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Personal unter Beachtung der Sicherheitsvorschriften durchgeführt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung des Backofens niemals Wasserschläuche, Hochdruckreiniger, Dampfreiniger oder ähnliche Geräte.
- Nach der Wartung oder Instandhaltung des Backofens ist es notwendig, alle oberen Anweisungen zu beachten und erneut zu überprüfen.



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Gehäuse und Gerätetür werden während des Betriebes sehr heiß und bleiben einige Zeit nach dem Ausschalten heiß.

Berühren Sie das Gerät nicht während des Betriebes oder direkt nach dem Ausschalten. Öffnen und schließen Sie den Backofen nur mit Hilfe des Türgriffes.

Verwenden Sie zur Bedienung die vorgesehenen Griffe und Bedienelemente.

Bleche werden während des Betriebes sehr heiß.

Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder Topflappen, um die Bleche mit Gebäck oder Behälter mit Speisen zu entnehmen.

Allgemeine Beschreibung der Geräte

Die Etagenbacköfen müssen immer auf einen Untergestell aufgestellt werden. Die vom Hersteller angebotenen Untergestelle müssen separat bestellt werden.

Es sind 4 Etagenbacköfen verfügbar:

Etagenbackofen CL6040-1 mit 1 Backkammer

Etagenbackofen CL6080-1 mit 1 Backkammer

Etagenbackofen CL6080-2 mit 2 Backkammern

Etagenbackofen CL6080-3 mit 3 Backkammern

Manuelles Backen

Für gute Backergebnisse müssen bestimmte Bedingungen erfüllt sein: Temperatur, Feuchtigkeit und Zeit.

Der manuelle Backmodus ist für ein schnelles Backen in einer einzigen Phase vorgesehen. Dieser Backmodus kann zum einfachen Backen oder zum manuellen Testen des Rezepts für die spätere Programmierung verwendet werden.

Programmiertes Backen

Der Programmbackmodus ist für das Backen in mehreren Backphasen vorgesehen. Im Programmmodus können bis zu 99 Programme eingestellt werden.

In jedem Programm können folgende Einstellungen vorgenommen werden: Programmname, Ton, Bild.

In jeder Backphase können Sie die Zeit, Temperatur, Beschwädung, Position der Klappe des Wrasenabzugs oder den Sparbetrieb (ECO) einstellen.

Funktionen und Backeigenschaften

Heizung

Die Luft wird durch elektrische Infrarot-Rohrheizkörper im Boden und an der Decke des Backofens erwärmt. Die Heizung wird automatisch von der Elektronik und dem Temperatursensor im Backofen gesteuert.

Die Temperatur kann vom Benutzer beliebig im Bereich 0 °C - 300 °C eingestellt werden, da verschiedene Produkte unterschiedliche Temperaturen erfordern.

Dampf

Der Dampf wird durch einen Dampf-Generator (externe Steam-Box), der sich außerhalb der Backkammer an der Rückseite des Backofens befindet, erzeugt.

Der Dampf-Generator verfügt über eigene Heizelemente und einen Wasserzulauf. Wenn der Backvorgang beginnt, drückt der Generator den Dampf in die Backkammer und befeuchtet die darin befindlichen Lebensmittel gleichmäßig, ohne Energie aus der Backkammer zu entziehen.

Die Dampfindensität kann vom Benutzer nach Wunsch eingestellt werden. Es ist wichtig, dass die richtige Menge an Feuchtigkeit für die Produkte bereitgestellt wird, damit sie gleichmäßig befeuchtet werden, da dies die Qualität der Produkte beeinflusst.

Ableitung von Dampf

Während der Beschwadung wird im Inneren des Backofens ein Überdruck erzeugt, und der überschüssige Dampf wird über den Wrasenabzug des Gerätes abgeleitet. Es ist auch möglich, den Backofen während des Backvorgangs jederzeit zu lüften.

Backzeit

Ein Countdown-Timer zeigt die verbleibende Zeit des Backvorgangs an. Die Zeit kann nach Wunsch des Benutzers für die jeweiligen Produkte eingestellt werden.

Automatische Timer-Vorbereitung

Zur eingestellten Uhrzeit beginnt der Backofen mit der Vorbereitung des Backvorgangs auf die eingestellten Temperaturwerte. Diese Funktion bereitet den Backofen für den sofortigen Gebrauch vor. Die automatische Nachtvorbereitung startet mit der in den Einstellungen festgelegten Zeit und Temperatur.

Innenbeleuchtung

Auf der linken Seite des Backofens ist eine LED-Beleuchtung installiert, mit der die Backkammer beleuchtet wird.

Sparmodus (ECO)

Die Aktivierung des Sparmodus hilft beim Stromsparen durch Aktivierung und Deaktivierung der Dampfheizung und der Backkammerheizung.

6.1 Bedienung

Bedienblende



Abb. 6

Gerät vorbereiten

1. Reinigen Sie das Gerät und Zubehör vor der Inbetriebnahme von innen und außen nach Anweisungen im Abschnitt **„Reinigung“**.
2. Schließen Sie das Gerät an die Stromversorgung an.
3. Schalten Sie den Backofen ein, indem Sie den Ein-/Ausschalter  auf der Bedienblende einige Sekunden lang gedrückt halten.

In der Digital-Anzeige erscheinen die Betriebsstunden und die verbleibenden Stunden bis zur erforderlichen regelmäßigen Wartung an.

Gebrauchsanweisungen

Nach einigen Sekunden schaltet der Bildschirm auf das Hauptmenü um. Der Backofen ist nun betriebsbereit.



Abb. 7

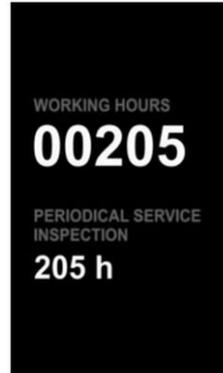


Abb. 8

Hauptmenü-Bildschirm / Funktionstasten und Anzeigen

Der Hauptmenü-Bildschirm bietet acht Funktions- und Statussymbole, die auf dem Touchscreen angezeigt werden.

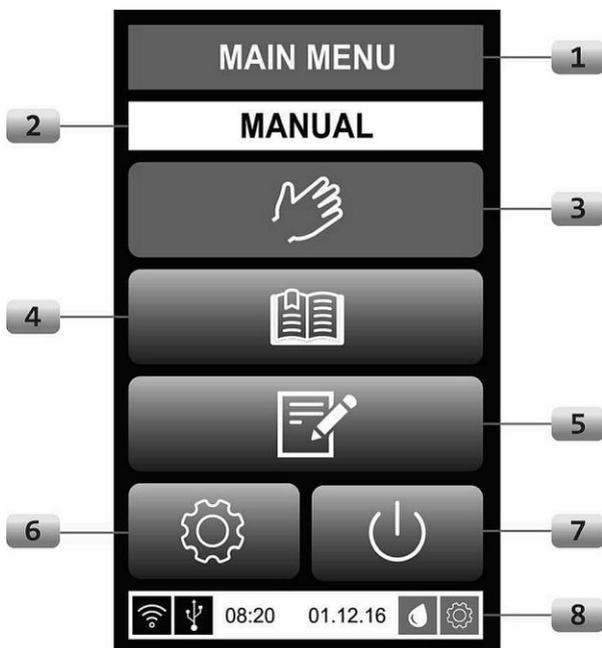


Abb. 9

1. NAME DES AKTUELLEN BILDSCHIRMS

2. INFORMATIONSLEISTE

In der Informationsleiste wird der Name der aktuell gewählten Funktion angezeigt. Im Falle eines Fehlers wird die Fehlermeldung auch in der Informationsleiste angezeigt.

3. MANUELLER BACKMODUS

Der manuelle Backmodus ist für das schnelle Backen in einer einzigen Phase gedacht.

4. PROGRAMMBACKMODUS

Der Programmbackmodus ermöglicht das Backen durch Auswahl eines der voreingestellten Backprogramme aus der Liste.

5. MENÜ BACKPROGRAMME BEARBEITEN

Dieses Menü ermöglicht es dem Benutzer, die voreingestellten Programme zu aktivieren oder zu deaktivieren, neue Programme zu erstellen oder die Parameter der bestehenden Programme zu bearbeiten.

6. MENÜ EINSTELLUNGEN

Das Menü Einstellungen ermöglicht den Zugriff auf mehrere Ebenen von Parametern und Informationen.

7. AUS-TASTE

Durch Drücken und Halten der Taste für einige Sekunden schaltet der Benutzer den Backofen aus.

8. STATUSLEISTE

Die Statusleiste zeigt Informationen an Uhrzeit, Internet-Verbindung, USB-Status, Datum, Status der regelmäßigen Inspektion und Wasserfilterstatus.

Navigation und Farbanzeigen

Die Navigation und die Auswahl der Symbole können durch direktes Berühren der Symbole auf dem Bildschirm erfolgen.

Die **orange** Farbe wird als Indikator für die aktuelle Position auf dem Bildschirm verwendet.

Die Funktionssymbole und Modi haben die folgenden Besonderheiten:

Unterschiedliche Farben der Symbole auf dem Hauptmenü-Bildschirm informieren den Benutzer über den Status der jeweiligen Funktion. Ein Beispiel für die verschiedenen Zustände eines Symbols ist in Abb. 10 dargestellt.



verfügbare Funktion



gewählte Funktion



blockierte Funktion

Abb. 10

Die **graue** Farbe des Symbols zeigt an, dass die Funktion aktiviert werden kann.

Die **orange** Farbe des Symbols zeigt an, dass die Funktion jetzt ausgewählt wurde.

Die **dunkelgraue** Farbe des Symbols zeigt an, dass die Funktion blockiert ist und daher nicht ausgewählt werden kann und für das Produkt nicht verfügbar ist.

Statusleiste

Die Statusleiste zeigt folgende Informationen an:

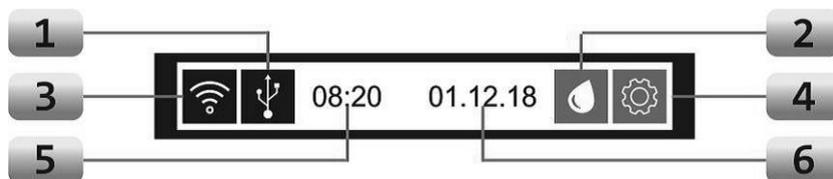


Abb. 11

- | | |
|-----------------------|------------------------|
| 1. USB Anschluss | 2. Wasserfilter |
| 3. Internetverbindung | 4. Regelmäßige Wartung |
| 5. Aktuelle Uhrzeit | 6. Aktuelles Datum |

USB-Statusanzeigen

Informationen zu den farbigen USB-Anzeigesymbolen:



Schwarze USB-Anzeige

Die schwarze Farbe des Symbols zeigt an, dass keine USB-Kommunikation stattfindet.



Rote USB-Anzeige

Die rote Farbe des Symbols zeigt an, dass die USB-Kommunikation aktiviert ist, aber aufgrund eines Fehlers nicht funktioniert.



Grüne USB-Anzeige

Die grüne Farbe der Symbole zeigt an, dass die USB-Kommunikation aktiviert ist und funktioniert.

Internet-Statusanzeigen

Informationen zu den farbigen Internet-Anzeigesymbolen.



Schwarze Internet-Anzeige

Die schwarze Farbe des Symbols zeigt an, dass keine Internet-Kommunikation stattfindet.



Grüne Internet-Anzeige

Die grüne Farbe des Symbols zeigt an, dass die Internet-Kommunikation aktiviert ist und funktioniert.



Rote Internet-Anzeige

Die rote Farbe der Symbole zeigt an, dass die Internet-Kommunikation aktiviert ist, aber aufgrund eines Fehlers nicht funktioniert.

Wasserfilter-Statusanzeige

Informationen zu den Symbolen der Farbanzeige des Wasserfilters.



Grüne Wasserfilter-Anzeige

Die grüne Farbe zeigt an, dass der Wasserfilter nicht gewartet/ausgetauscht werden muss.



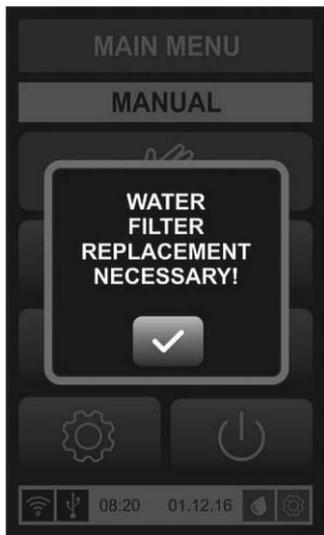
Orange Wasserfilter-Anzeige

Die orange Farbe des Filtersymbols zeigt an, dass der Filter bald ausgetauscht werden sollte und dass der Kundendienst informiert werden muss, um den Austausch rechtzeitig zu planen.



Rote Wasserfilter-Anzeige

Die rote Farbe des Filtersymbols zeigt an, dass der Wasserfilter nicht rechtzeitig ausgetauscht wurde und dass er sofort ersetzt werden muss.



HINWEIS!

Da die Backöfen in verschiedenen Kombinationen installiert werden können, muss der Wasserfilter vom Benutzer manuell überprüft werden, da er für die Wasserversorgung des gesamten Gerätes verwendet wird. Das Filtersymbol ist kein Indikator für den Status des Wasserfilters für das gesamte Gerät. Nur die Kombination aus den Informationen des Filtersymbols und der manuellen Überprüfung des Wasserfilters gewährleistet zuverlässige Informationen über den Zustand des Wasserfilters.

Abb. 12: Austausch des Wasserfilters erforderlich

DE

Statusanzeigen für die regelmäßige Inspektion / Wartung

Informationen über SERVICE-Farbanzeigen.



Grüne Service-Anzeige

Die grüne Farbe des Symbols zeigt an, dass keine dass keine Wartung erforderlich ist.



Orange Service-Anzeige

Die orange Farbe des Service-Symbols zeigt an, dass die jährliche Service-Inspektion bald erforderlich ist und dass der Service-Anbieter informiert werden muss, um die Wartung rechtzeitig zu planen.



Rote Service-Anzeige

Die rote Farbe des Service-Symbols zeigt an, dass die jährliche Inspektion noch nicht durchgeführt wurde und dass sie sofort durchgeführt werden muss!

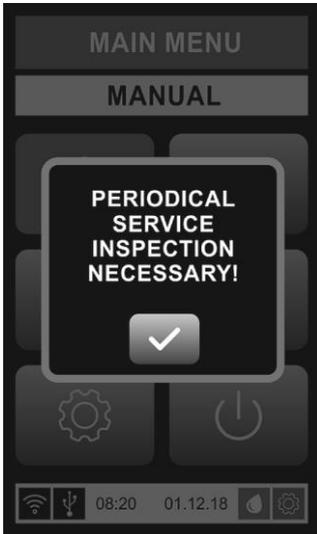


Abb. 13: Regelmäßige Inspektion erforderlich

HINWEIS!

Sobald die Symbole orange leuchten, wird automatisch eine zusätzliche Vorsichtsmaßnahme aktiviert. Nach dem Einschalten des Backofens erscheint auf dem Hauptmenübildschirm die Warnung „Regelmäßige Inspektion“ oder „Wasserfilterwechsel erforderlich“.

Das Warnzeichen wird angezeigt und muss durch Drücken der Bestätigungstaste bestätigt werden. Danach kann der Backofen benutzt werden. In einigen Fällen bleibt das Warnzeichen aus Sicherheitsgründen die ganze Zeit aktiv, bis die Inspektion abgeschlossen ist. In der Zwischenzeit kann der Backofen nicht benutzt werden.

HINWEIS!

Das Service-Symbol ist nur ein Hinweis auf die regelmäßige Inspektion. Das Service-Symbol ist kein automatisches Fehlererkennungssystem und informiert den Benutzer nicht über auftretende Fehler, da ein anderes System für die Fehlererkennung, Fehlerwarnung und Fehlerbehebung zuständig ist.

Manueller Backmodus

Der manuelle Backmodus wird durch Drücken der Schaltfläche „Manueller Modus“ (Abb. 14) auf dem Hauptmenü-Bildschirm aktiviert.



Abb. 14

Nach der Aktivierung zeigt der Bildschirm HAND (Abb. 15) die Funktionen und Backparameter an. Der Handbetrieb wird immer mit den Parametern eingestellt, die beim letzten Backen verwendet wurden. Sie können bei jeder Aktivierung des manuellen Betriebs geändert werden.

Die Anzeige HAND besteht aus den folgenden Symbolen: INFORMATION und FUNKTION (Abb. 15).



Abb. 15

- | | |
|--|--|
| <p>1. Name des aktuellen Bildschirms</p> | <p>2. Informationsleiste
Informationen über die eingestellte Temperatur beim Vorheizen.</p> |
| <p>3. Voreingestellte Backtemperatur Oberhitze
Anzeige der voreingestellten Backtemperatur für Oberhitze.</p> | <p>4. Tatsächliche Backtemperatur Oberhitze
Anzeige der tatsächlichen Backtemperatur für Oberhitze.</p> |
| <p>5. Voreingestellte Backtemperatur Unterhitze
Anzeige der voreingestellten Backtemperatur für Unterhitze.</p> | <p>6. Tatsächliche Backtemperatur Unterhitze
Anzeige der tatsächlichen Backtemperatur für Unterhitze.</p> |
| <p>7. Eingestellte Backzeit
Zeigt Informationen über die eingestellte Zeit.</p> | <p>8. Verbleibende Backzeit
Zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende des Backvorgangs an.</p> |

DE

9. Taste Wrasenabzug-Klappe

Kann zum Öffnen oder Schließen der Wrasenabzug-Klappe verwendet werden.

11. Taste manuelle Beschwadung

Ermöglicht das manuelle Hinzufügen von Dampf.

13. STOPP-Taste

Kann verwendet werden, um den Vorheiz- und Backvorgang zu stoppen (Symbol für direkte Aktivierung).

10. Taste Beschwadung durch Dampfgenerator

Die Intensität der Beschwadung wird in Intervallen zwischen 1 und 20 eingestellt. Diese kann nur vor dem Backen eingestellt werden.

Es ist nicht möglich, beide Beschwadungssysteme gleichzeitig zu verwenden, daher ist das Symbol für das nicht ausgewählte Beschwadungssystem blockiert und dunkelgrau gefärbt.

12. Rückstelltaste

Mit dieser Taste kann der Benutzer zur vorherigen Anzeige und zum Hauptmenü zurückkehren.

14. Taste ECONOMIC

Durch Drücken dieser Taste wird der Sparmodus aktiviert.

Parameter-Einstellung für den manuellen Backvorgang

Um einen einphasigen Schnellbackvorgang zu starten, müssen folgende Parameter eingestellt werden (Abb. 15):

- Backtemperatur **210** 
- Backzeit **05:00**
- Position der Wrasenabzugs-Klappe 
- Sparmodus 
- Beschwadung durch Dampfgenerator 

Die Parameter können nacheinander eingestellt werden. Sie können durch Drücken des Symbols auf der Bedienblende und Einstellen des Wertes bearbeitet werden.

Backtemperatur

1. Drücken Sie auf das angezeigte Symbol für Temperatur **210** .

Das Symbol leuchtet orange auf.

2. Wählen Sie durch Drücken des Symbols im Pop-up-Menü, das im Display erscheint, die gewünschte Backtemperatur.

Die Temperatur kann bis zu bis 300°C eingestellt werden.

3. Drücken Sie das gewählte Symbol, um die eingestellte Temperatur zu bestätigen.

Die eingestellte Backtemperatur wird auf der rechten Seite des Temperaturbalkens angezeigt. Die linke Seite zeigt die aktuelle Temperatur im Backofen an.

Das Vorheizen des Backofens wird durch das farbige Symbol **200**   angezeigt.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, wechselt das Symbol **200**   von farbig zu grau.

Backzeit

1. Drücken Sie auf das Symbol für die aktuelle Backzeit **05:00**.

Das Symbol leuchtet orange.

2. Stellen Sie die gewünschte Backzeit durch Drücken des Symbols und Verwendung der Tastatur auf der erscheinenden Anzeige zur Werteinstellung.

3. Drücken Sie das Symbol ✓ auf dem Display, um die gewählte Backzeit zu bestätigen.

Die gewählte Backzeit wird auf der rechten Seite der Zeitleiste angezeigt.

4. Um die Backzeit zu verlängern, wählen Sie während oder nach dem Ende des Backvorgangs das Symbol „Zeit hinzufügen“ .

Das Ende des Backvorgangs wird mit einem Signalton angekündigt und in der Informationsleiste wird „Backen beendet“ angezeigt.



Abb. 16: Backvorgang beendet

Beschwadung

Aufgrund der Standardeinstellungen ist das Symbol für die manuelle Beschwadung

 dunkelgrau und das Symbol für den Dampfgenerator  grau.

Es ist nicht möglich, beide Beschwadungssysteme gleichzeitig zu verwenden.

Daher ist das Symbol für das nicht ausgewählte Beschwadungssystem gesperrt

und dunkelgrau hinterlegt . Wenn der Backvorgang mit der Generatorbeschwadung beginnt, kann die manuelle Beschwadungsfunktion nach Beendigung der Generatorbeschwadung manuell genutzt werden.

Unabhängig von der Farbe der Beschwadungssymbole kann nur die Beschwadung durch Dampfgenerator gewählt werden.

1. Zum Einstellen der gewünschten Anzahl von Dampfintervallen drücken Sie kurz auf das Symbol für den Dampfgenerator .
2. Geben Sie die gewünschte Anzahl der Dämpfintervalle im Pop-up-Menü über die Tastatur auf dem Display ein.
3. Drücken Sie das Bestätigungssymbol  auf dem Display, um die Anzahl der Intervalle zu bestätigen.

Wenn der Dampfgenerator warm genug ist, wechselt das Symbol von rot  zu weiß , was anzeigt, dass der Dampfgenerator bereit ist.

4. Um zusätzliche Dampfintervalle während des Backvorgangs hinzuzufügen, wählen Sie das Symbol für manuelle Beschwadung .

Informationen über das Dampferzeugungssystem (Steam-Box)

- Die Beschwadung durch den Dampfgenerator ist ein indirektes Dämpfsystem. Der Dampf wird im externen Dampfgenerator (Steam-Box) erzeugt und in die Backkammer geleitet, wenn diese bereits heiß ist.
- Der Hauptvorteil des Dampfgenerators besteht darin, dass es die Temperatur in der Backkammer nicht absenkt. Daher sind die Backergebnisse und die Effizienz des Backofens besser.
- Standardmäßig ist die Beschwadung auf 0 Intervalle eingestellt. Um den Prozess zu aktivieren, muss er manuell eingestellt werden. Es können bis zu 20 Intervalle eingestellt werden.

Informationen über das Generator-Dampfsystem

- Die Anzahl der Intervalle kann zwischen 1 und 20 eingestellt werden.

- Die Information über die Anzahl der Beschwadungsintervalle sinkt während des Backvorgangs allmählich ab und zeigt die verbleibende Anzahl der Beschwadungsintervalle an.
- Während des Backvorgangs können zusätzliche Beschwadungsintervalle nur durch manuelle Beschwadung hinzugefügt werden, indem man das Symbol „Dampf hinzufügen“  drückt.

Beschwadungs-Intervalle

- Die Intervalle können manuell ausgewählt werden, indem das Standard-Dampfsystem geändert wird.
- Die Anzahl der Intervalle kann zwischen 1 und 20 eingestellt werden.
- Die Information über die Anzahl der gewählten lintervalle wird in dem Dampf-Symbol  angezeigt.
- In der Display-Anzeige erscheint während des Backvorgangs die Anzahl der verbleibenden Beschwadungsintervalle.
- Während des Backvorgangs können zusätzliche Beschwadungsintervalle hinzugefügt werden, indem das Symbol der manuellen Beschwadung  gedrückt wird.
- Die Farbe des Symbols des Dampferzeugers zeigt verschiedene Zustände des Systems an: dunkelgraue Farbe des Symbol bedeutet, dass die Funktion gesperrt ist. Graue Farbe des Symbols mit roter Dampfwolke bedeutet, dass der Dampfgenerator gerade vorheizt. Die graue Farbe des Symbols mit weißer Dampfwolke zeigt an, dass der Dampfgenerator einsatzbereit ist.

Hinzufügen von zusätzlichem Dampf während eines Backvorgangs

Wenn nach dem Start des Backvorgangs und Beenden der programmierten Dampf-Intervalle ein zusätzliches Intervall benötigt wird, kann dieses durch Betätigung des

Symbols für manuelle Beschwadung  hinzugefügt werden.

Durch einmaliges kurzes Drücken auf dieses Symbol wird ein zusätzliches

Beschwadungsintervall aktiviert. Wird das Symbol  gedrückt gehalten, werden weitere Intervalle aktiviert, solange das Symbol gedrückt wird.

HINWEIS!

Dampf kann erst hinzugefügt werden, wenn die programmierten Dampf-Intervalle beendet sind und der Dampferzeuger wieder aufgeheizt ist.

Die Farbe des Symbols für Dampfgenerator  zeigt den Status der Funktion an:

- die dunkelgraue Farbe des Symbols zeigt an, dass diese Funktion blockiert ist,
- die graue Farbe des Symbols zeigt an, dass die Funktion verfügbar ist.
- die rote Farbe des Symbols zeigt an, dass die Funktion aktiviert ist.

Sparmodus (Economic Modus)

1. Drücken Sie das Symbol für den Sparmodus  .

Das Symbol leuchtet orange und der Sparmodus wird aktiviert.

Der Backofen im Sparmodus schaltet die Heizungen ein und aus, um den geringstmöglichen Energieverbrauch zu erreichen.

Klappe des Wrasenabzugs

Das Symbol für die Wrasenabzug-Klappe  dient zum Öffnen und Schließen der Klappe im Wrasenabzug, um bei Bedarf den überschüssigen Dampf aus der Backkammer abzulassen.

1. Drücken Sie auf das Symbol, um die Position der Klappe zu wählen.

Die Farbe des Symbols zeigt an die Position der Wrasenabzug-Klappe an:

- Die **graue** Farbe des Symbols  mit dem Bild der horizontalen Klappe zeigt an, dass die Wrasenabzug-Klappe geschlossen ist.
- Die **orange** Farbe des Symbols  mit dem Bild der vertikalen Klappe zeigt an, dass die Wrasenabzug-Klappe geöffnet ist.

Starten des Vorheizvorgangs

Der Backvorgang kann gestartet werden, wenn die Tür geschlossen ist, keine Fehler vorliegen und die Statusleiste „BEREIT“ anzeigt.

1. Drücken Sie die START-Taste, um die Vorheizphase zu starten.

In der Informationsleiste wird der Text „VORHEIZEN“ angezeigt.

Wenn der Backofen kalt ist, dauert die erste Vorwärmphase etwa 30 Minuten.

Wenn der Backofen bereits in Betrieb ist, dauert das Vorheizen für einen neuen Backvorgang bis zu 10 Minuten.

Wenn das Dampfgeneratorsystem gewählt wurde, umfasst die Vorheizphase auch das Vorheizen des Dampf-Generators mit ein.

Das Ende der Vorheizphase wird durch ein Tonsignal angekündigt und der Status in der Informationsleiste wechselt zu „PRODUKT EINLEGEN“.

Beginn des Backvorgangs

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Heiße Luft und Dampf können beim Öffnen der Gerätetür austreten.

Öffnen Sie die Gerätetür immer vorsichtig mit dem Türgriff.

Verwenden Sie immer Schutzhandschuhe bei der Bedienung des Gerätes.

Greifen Sie niemals ohne Schutzhandschuhe in das Innere des Gerätes.

Schieben Sie Backbleche niemals ohne Schutzhandschuhe in den Backofen.

Das Gehäuse des Gerätes und die Gerätetür werden während des Betriebes sehr heiß und bleiben nach dem Ausschalten des Gerätes noch einige Zeit heiß.

Fassen Sie die Innen- und Außenseite der Gerätetür sowie das Gehäuse niemals ohne Schutzhandschuhe an.

Backbleche werden während des Betriebes sehr heiß.

Fassen Sie die Backbleche niemals ohne Schutzhandschuhe an.

- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig. Beim Öffnen der Gerätetür so weit wie möglich vom Backofen weggehen, da heiße Luft und Dampf austreten können.
- Legen Sie die Bleche mit den Produkten vorsichtig auf die Backfläche und schieben Sie die Bleche ganz nach hinten in die Backkammer. Dies ist wichtig, damit das Innenglas nicht beschädigt wird!
- Jedes Produkt auf dem Blech muss genügend Platz haben, damit die heiße Luft und die Feuchtigkeit ungehindert um jedes Produkt herum zirkulieren können.
- Bleche sollten immer auf den Backstein gestellt werden.
- Verwenden Sie immer Bleche, die in den Backofen passen und den vom Hersteller festgelegten Normen entsprechen.
- Die Bleche sollten immer erst nach dem Vorheizen in den Backofen geschoben werden.
- Schließen Sie die Gerätetür.
- Drücken Sie das Symbol  und der Backvorgang beginnt. In der Informationsleiste wird der Text „BACKEN“ angezeigt.

Mögliche Aktionen und das Ende des manuellen Backvorgangs

- Die eingestellte Temperatur und Backzeit kann jederzeit geändert werden.
- Bei Änderung der Backzeit passt sich die Restbackzeit automatisch an.
- Die Gerätetür kann zu jeder Zeit geöffnet werden. Der Hersteller rät davon ab, die Gerätetür während des Backvorgangs zu öffnen, da dies zu einem Verlust an Energie, Feuchtigkeit und Backqualität führt.
- Das Öffnen der Gerätetür unterbricht den Backvorgang und die Backzeit wird bei geöffneter Tür weiter heruntergezählt.
- Das Ende des Backvorgangs wird durch ein Signalton und den Text in der Informationsleiste „BACKEN BEENDET“ signalisiert.
- Der Signalton kann durch Berühren einer beliebigen Stelle des Bildschirms unterbrochen werden.
- Entleeren Sie den Backofen schnell, aber vorsichtig, und schließen Sie die Gerätetür so schnell wie möglich, damit der Backofen vor dem nächsten Backvorgang nicht zu sehr abkühlt.
- Um den manuellen Backmodus zu verlassen, drücken Sie auf das Symbol  und der Hauptmenü-Bildschirm wird auf dem Bedienfeld angezeigt. Das Symbol  ist während des Backvorgangs gesperrt.

Führen Sie diese Schritte immer am Ende eines Arbeitstages durch:

- Schalten Sie den Backofen mit dem Hauptschalter aus. Trennen Sie nicht die Hauptstromversorgung ab.
- Reinigen und trocknen Sie die Backkammer und die Gerätetür, da sie nach dem Gebrauch völlig trocken sein müssen.
- Reinigen Sie die Dichtung der Gerätetür nur mit einem feuchten Tuch (verwenden Sie **kein Reinigungsmittel**).

Programmierter Backmodus

Der Programmbackmodus wird aktiviert, indem das Symbol „Programmbackmodus“ auf dem Bildschirm „Hauptmenü“ (Abb. 9) angeklickt wird. Dadurch wird die Liste der aktivierten Programme geöffnet.

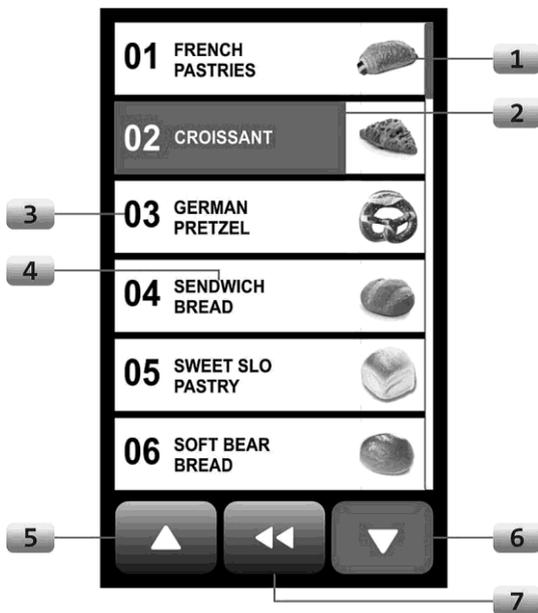


Abb. 17: Programmmodus

1. Bild
2. Ausgewähltes Programm
3. Programm-Nummer
4. Programm-Name
5. Aufwärts bewegen
6. Abwärts bewegen
7. Rückstelltaste

Der Bildschirm zeigt 6 Programme pro Seite an (Abb. 17). Mit dem Aufwärts- und dem Abwärts-Symbol können Sie in der Liste der verfügbaren Programme blättern.



Abb. 18: Backprogramm

- | | |
|-------------------------------------|------------------------|
| 1. Programm-Nummer | 2. Programm-Name |
| 3. Funktionstaste Bildschirmwechsel | 4. Informationsleiste |
| 5. Programmzeit | 6. Ober-/Unterhitze |
| 7. Dampfeinstellung | 8. Backzeit hinzufügen |
| 9. Position Wrasenabzug-Kappe | 10. Rückstelltaste |
| 11. Start-Taste | 12. Sparmodus-Taste |

Backprogramm bearbeiten

Die Liste „Programm bearbeiten“ (Abb. 19) kann durch Drücken des Symbols „Programm bearbeiten“ auf dem Bildschirm „Hauptmenü“ (Abb. 9) aufgerufen werden. Die Backöfen erlauben die Programmierung und Aktivierung von bis zu 99 Backprogrammen. Jedes Programm kann aus bis zu 6 Phasen des Backprozesses bestehen. Jedes Programm hat eine Nummer, einen Namen, ein Piktogramm und ein Aktivierungskästchen.

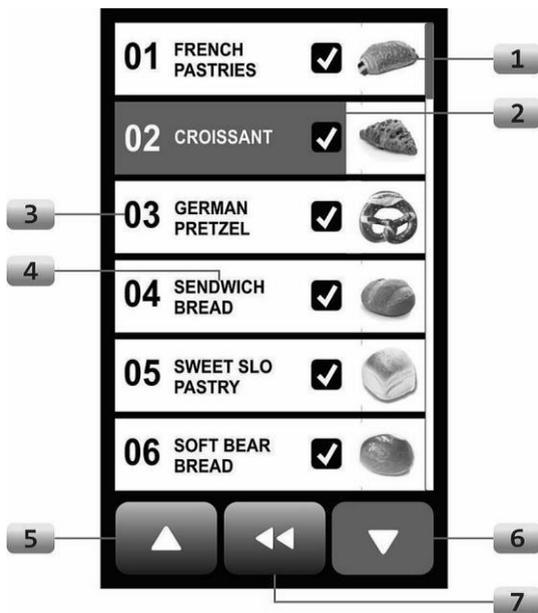


Abb. 19

1. Bild
2. Ausgewähltes Programm
3. Programm-Nummer
4. Programm-Name
5. Aufwärts bewegen
6. Abwärts bewegen
7. Rückstelltaste

Das Kontrollkästchen zeigt an, ob ein Programm aktiviert und in der Liste des Programm-Modus verfügbar ist oder nicht. Wenn das Programm nicht ausgewählt ist, erscheint es nicht in der Liste der aktiven Programme im Programm-Modus.

Programm-Parameter ändern

Die Parameter für die erste Phase unterscheiden sich geringfügig von den Parametern für die anderen Phasen. Das Menü enthält die Vorwärmtemperatur in der ersten Zeile unter den Zahlensymbolen. In den anderen Phasen wird in der ersten Zeile die Gesamtbackzeit angezeigt.



Abb. 20

1. Programm-Nummer

Informationsleiste zeigt Nummer, Name und Bild des Programms an.

2. Programm-Name

Name des Programms wird angezeigt.

3. Programm-Phasen

Jedes Programm kann aus bis zu 6 Phasen bestehen. Die Symbole sind von 1 bis 6 nummeriert und zeigen die Anzahl der verfügbaren Phasen an. Die weiße Farbe zeigt die aktive Phase an, die abgedunkelte Farbe zeigt an, dass die Phase des gewählten Programms nicht vorhanden ist, die orange Farbe zeigt an, dass das Display gerade die Parameter dieser Liste anzeigt.

5. Funktion Vorbereitung

In der ersten Phase wird die Vorheizzeit angezeigt, während in den anderen Phasen die Gesamtbackzeit angezeigt wird. Wenn die Vorbereitung aktiviert ist (ON), bereitet sich der Ofen selbst auf die eingestellten Werte des Backprogramms vor.

7. Temperatur Oberhitze

Zeigt die eingestellte Temperatur für Oberhitze an. Um den Parameter zu ändern, wählen Sie den Parameter aus, indem Sie auf ihn drücken. Die Tastatur erscheint. Geben Sie den gewünschten Wert über die Tastatur ein und bestätigen Sie die gewählte Temperatur durch Drücken auf das Symbol ✓.

4. Piktogramm

Um das Piktogramm zu ändern, drücken Sie auf das Piktogramm-Symbol in der oberen rechten Ecke des Bildschirms. Ein neuer Bildschirm mit einer Liste von Piktogrammen wird angezeigt. Wählen Sie das gewünschte Piktogramm aus. Nachdem das gewünschte Piktogramm ausgewählt wurde, kehrt das Display automatisch zur Anzeige „Programm bearbeiten“ des ausgewählten Programms zurück und zeigt bereits das neue Piktogramm an.

6. Backzeit

Zeigt die Zeit der ausgewählten Backphase an.

8. Backtemperatur

Zeigt die eingestellte Temperatur für Unterhitze an. Um den Parameter zu ändern, wählen Sie den Parameter aus, indem Sie auf ihn drücken. Die Tastatur erscheint. Geben Sie den gewünschten Wert über die Tastatur ein und bestätigen Sie die gewählte Temperatur durch Drücken auf das Symbol ✓.

9. Beschwadung durch Dampfgenerator

Zeigt die eingestellte Dampfintensität an. Die Dampfintensität kann in Intervallen zwischen 1 und 20 eingestellt werden.

11. Funktion SPARMODUS (ECONOMIC)

Zeigt die voreingestellten Einstellungen des Sparmodus während der Backphase an. Diese kann mit ON oder OFF aktiviert oder deaktiviert werden.

13. Zuletzt bearbeitete Backphase löschen

Die zuletzt aktive Backphase im Programm kann durch Auswahl des Symbols "Zuletzt bearbeitete Phase löschen" gelöscht werden. Die Aktion muss durch Drücken

des Symbols  im Pop-up-Menü, das auf dem Display erscheint, bestätigt werden.

10. Position Wrasenabzug-Klappe

Zeigt die voreingestellte Position der Klappe während der Backphase. Die Position kann auf ON/OPEN oder OFF/CLOSE eingestellt werden.

12. Rückstelltaste

Symbol für die Rückkehr zum Menü „Programm bearbeiten“.

14. Hinzufügen einer neuen Backphase

Das Hinzufügen einer neuen Backphase zum Programm erfolgt durch Drücken des Symbols "Neue Phase hinzufügen". Bestätigen Sie die Aktion durch Drücken des

Symbols  im Pop-up-Menü, das auf dem Display erscheint.

Hinzufügen von Zeitalarmen

Es können fünf verschiedene zusätzliche Zeitalarme für unterschiedliche Warnungen während des Backvorgangs eingestellt werden. Die Zeitalarme können unabhängig von dem Hauptalarm eingestellt werden, der das Ende des Backprogramms ankündigt. Wählen Sie ein beliebiges Phasensymbol mit Ausnahme des Symbols für die erste Phase, da die erste Phase immer die Vorwärmtemperatur und nicht die Gesamtzeit anzeigt.

Nach Auswahl des Phasensymbols erscheint der Bildschirm mit der Information über die Gesamtzeit.

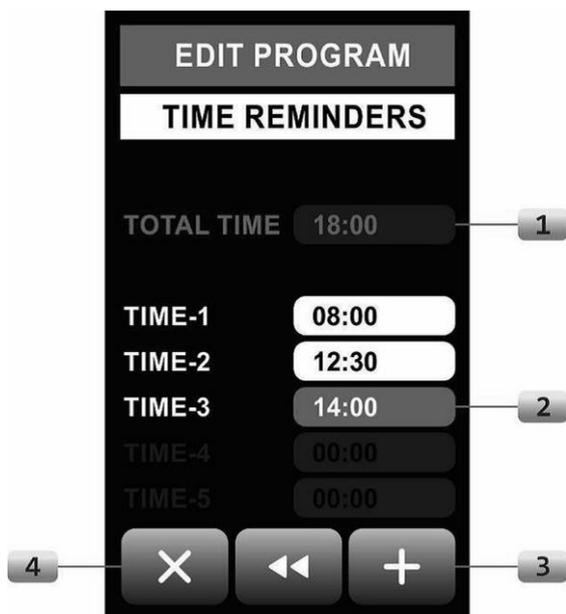


Abb. 21

1. Gesamtzeit

Zeigt die Gesamtbackzeit des Backzyklus an.

2. Zeitalarm

Um den Zeitalarm einzustellen, wählen Sie das Symbol Zeit und es erscheint ein neuer Bildschirm, auf dem Sie den gewünschten Wert über die Tastatur eingeben und bestätigen können.

3. Zeitalarm hinzufügen

Das Hinzufügen eines neuen Alarms zum Programm erfolgt durch Auswahl des Symbols „Zeitalarm hinzufügen“. Sie müssen die Aktion bestätigen, indem Sie auf das Bestätigungssymbol im Pop-up-Menü drücken, das auf dem Display erscheint.

4. Löschen von Zeitalarmen

Das Löschen des letzten Alarms, der dem Programm hinzugefügt wurde, erfolgt durch Drücken des Symbols „Letzten Zeitalarm löschen“. Sie müssen die Aktion durch Drücken des Bestätigungssymbols im Pop-up-Menü, das auf dem Display erscheint, bestätigen.

Menü Einstellungen

Das Einstellungsmenü kann durch Drücken des Symbols „Einstellungen“ auf dem Hauptmenü-Bildschirm aktiviert werden (Abb. 22). Der Einstellungsmodus umfasst 10 Optionen (Abb. 23).



Abb. 22

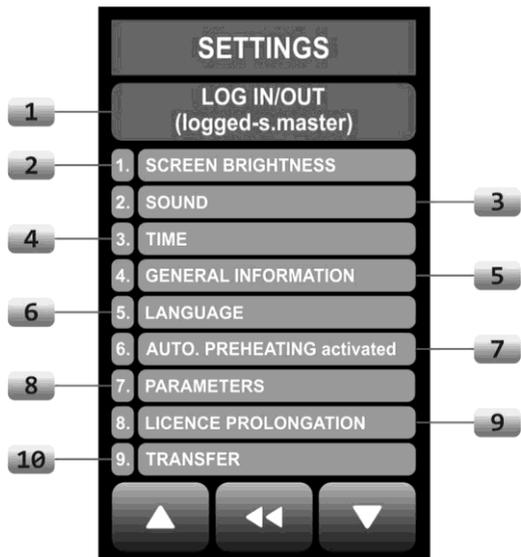


Abb. 23

1. LOG IN/OUT

Diese Option ist für qualifiziertes Personal gedacht, das berechtigt ist, auf gesperrte Optionen zuzugreifen.

2. BILDSCHIRMHELLIGKEIT

Drücken Sie das Symbol für die Bildschirmhelligkeit, um die Bildschirmhelligkeit einzustellen.

3. TON

Drücken Sie das Symbol „Ton“, um mit den Symbolen den gewünschten Signalton einzustellen.

5. ALLGEMEINE INFORMATIONEN

Zeigt die grundlegenden Informationen über den Backofen an, wie z. B. den Backofentyp, die Seriennummer, die Fabriknummer, den Hersteller, das Produktionsjahr, das Installationsdatum, usw...

7. AUTOMATISCHES VORHEIZEN

Mit dieser Option können Sie einen automatischen Zubereitungsprozess zu einem bestimmten Zeitpunkt (z. B. morgens vor Beginn des Arbeitstages) einstellen. Bitte lesen Sie das folgende Kapitel nur über die Zubereitungsoption.

9. LIZENZVERLÄNGERUNG

Ist eine Option, die nur dem Wartungs- und Servicepersonal zur Verfügung steht.

4. ZEIT

Hier können Sie das Datum (Tag, Monat und Jahr), die Uhrzeit (Stunden, Minuten und Sekunden) und den Wochentag (DOW) einstellen.

6. SPRACHE

Es ist möglich, zwischen verschiedenen Sprachen zu wählen. Wählen Sie einfach die gewünschte Sprache aus und kehren Sie mit der

Rückstelltaste  zum Menü zurück. Das Menü wird in der neu eingestellten Sprache angezeigt.

8. PARAMETER

Auf die Parameter kann nur das Fachpersonal zugreifen und sie neu einstellen. Der Zugriff erfolgt über die Option An-/Abmelden (LOG IN/OUT).

10. ÜBERTRAGUNG

Der Zugriff erfolgt über die Option Anmelden/Abmelden. Sie ermöglicht die Übertragung von Daten auf oder von einem USB-Stick.

Parameter-Einstellungen

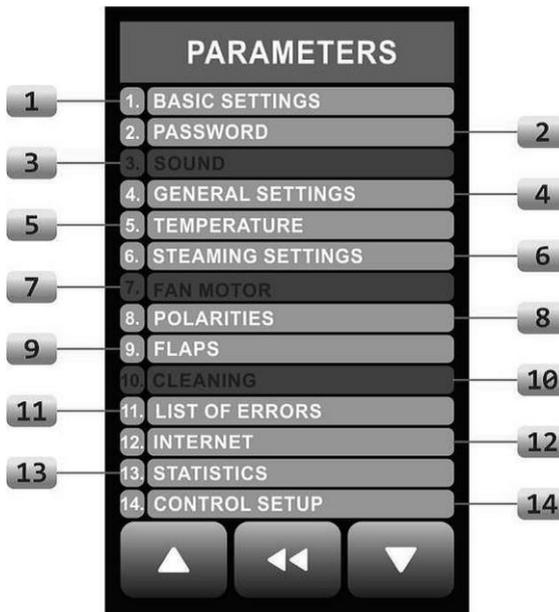


Abb. 24

1. GRUNDEINSTELLUNGEN

Einstellungen für Temperatureinheiten, Showmodus, Sperrprogramme und manuell usw.

3. SIGNALTON

Einstellungen des Summers (Ein, Aus)

5. TEMPERATUR

Einstellung der Maximal- und Minimaltemperaturen für Dampfgenerator und Backkammer usw.

2. PASSWORT

Passwörter für den Kundendienstgebrauch.

4. ALLGEMEINE EINSTELLUNGEN

Einstellungen für Kondensationshaube, Türverriegelung, Wrasenabzug-Klappe, Dämpfeinstellungen.

6. DAMPFEINSTELLUNGEN

Einstellung der Dampfintervallzeit, Pause zwischen den Dampfintervallen usw.

7. LÜFTERMOTOR

Option ist für dieses Modell nicht verfügbar.

9. WRASENABZUG-KLAPPE

Einstellung der Zeit für das Öffnen und Schließen der Klappe des Wrasenabzugs.

11. LISTE DER FEHLER

Sammlung aller Fehler und deren Bedeutung.

13. STATISTIK

Gesammelte Daten über Arbeitsstunden, Tage bis zum Service.

8. POLARITÄTEN

Einstellungen für die Standardposition des Wrasenabzugs.

10. REINIGUNG

Option ist für dieses Modell nicht verfügbar.

12. INTERNET

Internet-Einstellungen von Server-Adressen, DCHP, Internet-Kommunikation usw.

14. STEUERUNG SETUP

Enthält I/O-Menüs, die für den Service bestimmt sind.

Timer für automatisches Vorheizen aktivieren

DE

Das Vorheizen des Backofens ist eine Funktion, mit der das Gerät vor dem Backen vorgeheizt wird. Diese Funktion verkürzt die Gesamtzeit für den Betrieb. Der Dampferzeuger benötigt nämlich ca. 30 Minuten (vom kalten Zustand an gerechnet), bis er betriebsbereit ist. Die Einstellungen für das automatische Vorheizen finden Sie in der Abb. unten.

HINWEIS!

Die Vorheizfunktion des Ofens kann nur für einen Tag im Voraus eingestellt werden. Die Einstellungen müssen für jeden folgenden Tag im Voraus wiederholt werden.

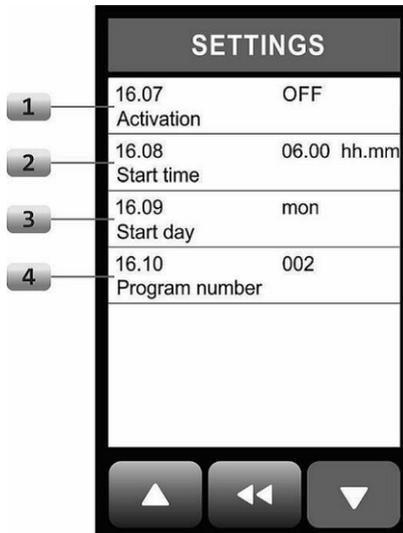


Abb. 25

1. AKTIVIERUNG

Mit dem Parameter 16.07 kann das Vorheizen ein- oder ausgeschaltet werden. Falls der Ofen bereits vorgeheizt wurde, wird der Parameter automatisch auf OFF gesetzt.

3. STARTTAG

Der Parameter 16.09 zeigt den Tag der Aktivierung des Vorheizens an.

2. STARTZEIT

Mit dem Parameter 16.08 kann die Zeit eingestellt werden, zu der das Gerät betriebsbereit sein soll.

4. PROGRAMM-NUMMER

Mit dem Parameter 16.10 kann die Anzahl der Backprogramme ausgewählt werden. (nur aktive Programme können ausgewählt werden)

Pop-up-Menü vor dem Ausschalten des Ofens:



Abb. 26

1. AUSWAHL DES TAGES

Anzeige des Tages, an dem die automatische Vorwärmung aktiviert wird.

3. PROGRAMM-NUMMER

Zeigt die Nummer des gewählten Programms an.

5. BESTÄTIGUNG

2. ZEIT

Zeigt die Uhrzeit an, zu der das Gerät betriebsbereit ist.

4. EINSTELLUNGEN

Abkürzung zu den Parametereinstellungen des automatischen Vorheizens.

6. ABBRECHEN

Datenübertragung

Die Dateiübertragung erfolgt über den USB-Anschluss.

Für die Übertragung einer Datei wird ein USB Flash-Laufwerk benötigt. Das Volumen kann bis zu 32 GB betragen.

HINWEIS!

Vergewissern Sie sich vor dem Kopieren von Programmen auf den USB-Stick, dass dieser leer ist.

Die Übertragung von Programmen kann nur von autorisiertem Personal mit dem Chef-Passwort durchgeführt werden. Um das Passwort zu erhalten, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler vor Ort.

USB-Übertragung

1. Gehen Sie für die Programmübertragung ins Hauptmenü.
2. Stecken Sie den USB-Stick in den USB-Anschluss an der linken Seite des Gerätes.

Im Hauptmenü muss das USB-Symbol in der Statusleiste grün sein .

3. Nachdem das Symbol  grün ist, gehen Sie zu den Einstellungen, wählen Sie die Option „Anmelden“ und verwenden Sie das Passwort des Kochs.

Dadurch wird die **Option 9** (Übertragung) in den Einstellungen aktiviert.

4. Wählen Sie die Option  „Übertragen“.

Ein neues Fenster wird geöffnet (Abb. 27).

5. Um die Programme auf den USB-Stick zu übertragen, wählen Sie zunächst die

Option  „Programme“ (Abb. 28) und drücken Sie  zum Herunterladen auf USB. Nachdem der Vorgang abgeschlossen ist, erscheint ein Pop-up-Menü „Übertragung beendet“.

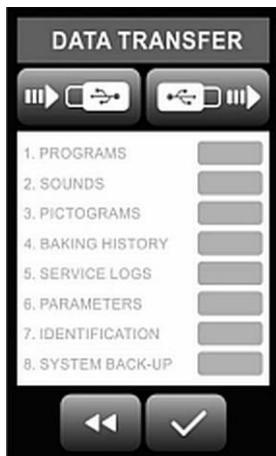


Abb. 27:
Datenübertragung

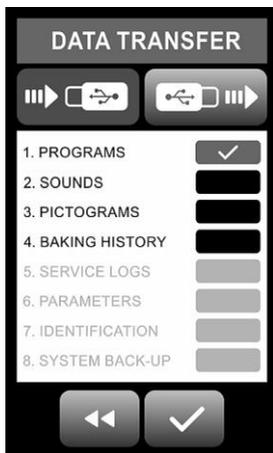


Abb. 28: Auswahl von
Programm



Abb. 29: Übertragung
beendet

Das Programm wird nun auf einen USB-Stick übertragen.

6. Wenn auch Piktogramme und Töne auf einen anderen Backofen übertragen werden sollen, wählen Sie vor der Übertragung auch „TON“ und „BILDER“. Die Optionen „LOGS“ oder „PARAMETER“ können nicht durch ein Chef-Passwort ausgewählt werden, da diese Optionen nur für den Service sind!
7. Um Programme von einem USB-Stick zu importieren, wiederholen Sie den Vorgang, aber wählen Sie stattdessen  und fahren Sie mit der USB-Übertragung fort.

Fehlererkennung



Abb. 30: Manueller Modus mit Fehleranzeige



Abb. 31: Hauptmenü mit Fehleranzeige

Tritt während des manuellen Backvorgangs ein Fehler auf, wird die Fehlermeldung in der Informationsleiste angezeigt. Die Informationsleiste zeigt den Namen und die Nummer des aufgetretenen Fehlers an (Abb. 30).

Die erste Phase sollte darin bestehen, das Programm zurückzusetzen.

1. Drücken Sie das Stopp-Symbol , um das Backprogramm zu beenden.
2. Kehren Sie zum Hauptmenü zurück, indem Sie das Symbol  betätigen.
3. Drücken Sie im Hauptmenü auf das Symbol  (Abb. 31) in der rechten Ecke der Informationsleiste, neben der Anzeige des Fehlers.
4. Wenn das Zurücksetzen den Fehler nicht behebt, wenden Sie sich an den Kundendienst.

Die folgende Tabelle enthält eine Beschreibung der möglichen Fehlermeldungen:

Fehler	Name	Fehlerbeschreibung	Behebung
ERR01	TF1	Thermische Sicherung Backkammer	Gerät ausschalten, Kundendienst kontaktieren.
ERR02	TF2	Thermische Sicherung Dampf-Generator	
ERR05	BIM1	Lüftermotor Nr.1 Vorwärmung	
ERR06	BIM2	Lüftermotor Nr.2 Vorwärmung	
ERR07	TP1 OVR	Übertemperatur Backkammer	
ERR08	TP1 UNDR	Untertemperatur Backkammer	
ERR11	TP3 OVR	Übertemperaturfühler	
ERR12	TP3 UNDR	Untertemperaturfühler	
ERR27	UnderV. L1	Unterspannung L1	
ERR28	UnderV. L2	Unterspannung L2	
ERR29	UnderV. L3	Unterspannung L3	
ERR46	TP1 OVRHEAT	Übertemperatur Backkammer	
ERR46	TP1 OVRHEAT	Übertemperatur Dampf-Generator	

7 Reinigung und Wartung

7.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

7.2 Reinigung

Tägliche Reinigung

VORSICHT!

Nach dem täglichen Gebrauch des Backofens ist es notwendig, den Backofen auf Raumtemperatur (ca. 25°C) abzukühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

Folgende Teile des Gerätes müssen täglich gereinigt werden:

- Backkammer
- Backstein aus Schamotte
- Dichtung der Gerätetür
- Gerätetür
- Bedienblende
- LED-Lampen der Innenbeleuchtung
- verwendete Backbleche

Backkammer

1. Reinigen Sie die Backkammer des Gerätes regelmäßig am Ende des Arbeitstages, bei Bedarf auch zwischendurch. Bei regelmäßiger Reinigung kann ein Einbrennen von Back- oder Bratrückständen vermieden werden.

2. Reinigen Sie die Backkammer mit einem weichen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller dieser Reinigungsmittel.

Backstein aus Schamotte

1. Nehmen Sie den vollständig abgekühlten Backstein aus der Backkammer.
2. Entfernen Sie angebrannte Speisenreste, Mehl, Krümel, etc. vorsichtig mit einem Glaskeramikschraber.
3. Wischen Sie die abgekratzten Speisereste und verbranntes Mehl mit einem feuchten Tuch und klarem Wasser vom Backstein ab.

ACHTUNG!

Backstein aus Schamotte niemals in der Spülmaschine reinigen!

Kein Spülmittel oder chemische Reiniger verwenden!

Keinen Hochdruckreiniger benutzen!

Keine Drahtbürste Benutzen!

Gerätetür / Gerätetürdichtung

1. Reinigen Sie die Gerätetürdichtung am Ende eines jeden Arbeitstages mit einem weichen, feuchten Tuch.

ACHTUNG!

Verwenden Sie zum Reinigen der Dichtung keine Reinigungsmittel, da diese das Dichtungsmaterial schmelzen könnten.

2. Reinigen Sie die Gerätetür von innen und außen mit einem weichen, feuchten Tuch und einem milden Reinigungsmittel.

Bedienblende

Die regelmäßige Reinigung der Bedienblende ist für eine gute Leistung und eine klare Sicht auf den Bildschirm erforderlich.

1. Reinigen Sie die Bedienblende nur mit einem weichen, leicht angefeuchteten Tuch.

ACHTUNG!

Verwenden Sie keine Reinigungsmittel zur Reinigung der Bedienblende!

LED-Lampen der Inndenbeleuchtung

ACHTUNG!

Die LED-Lampen der Innenbeleuchtung müssen regelmäßig gereinigt werden.

Schauen Sie nicht direkt in die eingeschalteten LED-Lampen.

Die Reinigung der LED-Lampen ist nur zulässig, wenn der Backofen ausgeschaltet ist und die Innenbeleuchtung nicht in Betrieb ist.

Die Reinigung ist nur zulässig, wenn die LED-Lampen vollständig abgekühlt sind.

1. Reinigen Sie die LED-Lampen nur mit einem weichen, feuchten Tuch ohne Reinigungsmittel.

Backbleche

1. Nehmen Sie die genutzten Bleche aus dem Gerät heraus.
2. Reinigen Sie die Bleche nach Anweisungen der Hersteller.

7.3 Wartung

ACHTUNG!

Folgende Wartungs- und Reinigungsarbeiten dürfen nur durch qualifiziertes Fachpersonal durchgeführt werden und niemals vom Benutzer des Gerätes!

Reinigung der elektrischen Teile des Backofens von Mehl und anderen Verunreinigungen

Alle 3 - 6 Monate muss eine vorbeugende Inspektion des Backofens und eine Innenreinigung der elektrischen Teile des Backofens (Schaltschrank) durchgeführt werden. Diese Inspektionen und Reinigungen müssen vor allem dann durchgeführt werden, wenn die Vorschriften über die korrekte und sichere Positionierung des Ofens und die Sicherheitsmaßnahmen zur Gewährleistung einer sicheren Arbeitsumgebung nicht erfüllt und eingehalten werden.

Das Innere des elektrischen Teils des Backofens kann kleine Mengen von trockenem Mehl und anderen Verunreinigungen oder in extremen Fällen auch Fett enthalten, die die elektrischen Elemente erheblich und dauerhaft beschädigen können.

Die Inspektion, der Ausbau und die Reinigung des elektrischen Teils des Backofens dürfen nur von einem professionellen Elektriker durchgeführt werden, wobei die folgenden Phasen zu beachten sind:

- den Backofen auf Raumtemperatur abkühlen lassen;
- den Backofen von der Hauptstromversorgung trennen;
- zwei Schrauben an der linken Seitenabdeckung des Backofens abschrauben;
- die seitliche Metallverkleidung des Backofens vorsichtig entfernen und **unter keinen Umständen die elektrischen Elemente berühren**;
- das Innere des elektrischen Teils visuell untersuchen und nach Mehl, anderen Verunreinigungen, Fett oder Feuchtigkeit suchen;
- zur Reinigung von Mehl und anderen Verunreinigungen einen Staubsauger verwenden und den gesamten Bereich sorgfältig absaugen. **Es ist zwingend erforderlich, einen Staubsauger mit einem Kunststoffadapter an den Schlauchenden zu verwenden. Das elektrische Teil darf nicht berührt werden (weder mit den Händen noch mit einem Staubsauger)**;
- nach der Inspektion oder Reinigung die Seitenabdeckung sofort und vorsichtig wieder in ihre ursprüngliche Position anbringen und mit den Schrauben befestigen.

DE

8 Entsorgung

Elektrogeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.