

**MC6040-5 / MC6040-8 / MC6040-10 /  
HC6040-5 / HC6040-8 / HC6040-10**



**117900 - 117901 - 117902  
117905 - 117906 - 117907**

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](http://www.bartscher.com)



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2022-09-05

---

## Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit .....	2
1.1	Signalworterklärung .....	2
1.2	Sicherheitshinweise .....	4
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	Baugruppenübersicht .....	20
4.3	Funktion des Gerätes .....	23
5	Installationsanweisungen .....	23
5.1	Auspacken und Aufstellen .....	24
5.2	Elektrischer Anschluss .....	27
5.3	Wasseranschluss .....	28
5.4	Anschluss Kondensationshaube .....	30
6	Gebrauchsanweisungen .....	32
6.1	Bedienung .....	34
6.2	Einstellungen .....	67
7	Reinigung und Wartung .....	78
7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung .....	78
7.2	Reinigung .....	79
7.3	Wartung .....	84
8	Entsorgung .....	86



**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

## 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.

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.

## Sicherheit

---

- 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.

DE

## 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 betriebssicherem 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.



### 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

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

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Backen von Brot
- Backen von Gebäck
- Zubereitung von geeigneten Lebensmitteln.

### 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 verflüchtiger 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

#### Allgemeine Beschreibung der Geräte

Die Backöfen sind für die Verarbeitung von Lebensmitteln durch die gleichmäßige Zirkulation der heißen Luft in der Backkammer bestimmt, mit der Möglichkeit des Dämpfens. Die Speisen müssen immer auf Standardbleche oder Roste EN 60/40 gelegt werden, die dann auf die Auflageschienen gestellt werden.

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

Es sind drei Standardgrößen von Konvektionsbacköfen verfügbar:

Konvektionsbacköfen HC6040-5 / MC6040-5 mit 5 Blechen EN 60/40

Konvektionsbacköfen HC6040-8 / MC6040-8 mit 8 Blechen EN 60/40

Konvektionsbacköfen HC6040-10 / MC6040-10 mit 10 Blechen EN 60/40

#### Garantierte Spitzenqualität und gleichmäßiges Backen

- Die extrem schnelle Änderung der Drehrichtung des Lüfters gewährleistet die gleiche Qualität auf allen Ebenen und auf jedem Blech;
- Integrierte elektronische Lüfterbremse (sofortiges Abschalten des Lüfters in 1 Sekunde) verhindert den Verlust von Wärmeenergie bei plötzlichem Öffnen der Gerätetür und damit ein Absinken der Temperatur in der Backkammer;
- Die Möglichkeit, zwischen verschiedenen Lüftergeschwindigkeits-Drehzahlen zu wählen, schafft optimale Bedingungen für die Zubereitung der empfindlichsten und anspruchsvollsten Backwaren.

#### Intuitive Steuerung

Die Konvektionsbacköfen sind einfach zu bedienen und bieten dennoch eine große Auswahl an Einstellungen. Die Steuerung ist einfach und benutzerfreundlich. Die extrem reaktionsschnelle Steuereinheit sorgt für ein optimales Benutzererlebnis.

#### HINWEIS:

**Folgende Abschnitte in diesem Kapitel gelten nur für Konvektionsbacköfen der Serie HC (1179005, 117906, 117907)**

#### Steuerung über Multifunktionsknopf für mehr Zuverlässigkeit

Die Steuerung des Backofens ist neben der Verwendung des Touchscreens auch über einen Multifunktionsknopf mit mehrfarbiger LED-Beleuchtung möglich. Der Touchscreen und der Multifunktionsknopf ermöglichen eine intuitive Bedienung mit zusätzlich optischem Signal.

Der Multifunktionsknopf ist eine zusätzliche Option für die schnelle Änderung der Backparameter und für die schnelle Auswahl zwischen den Optionen.

### **Innovatives Dampfsystem – „ECO S-Dampf“**

- Höchste Aufbereitung des Dampfes für die anspruchsvollsten Backprofis;
- Sorgt für ein höheres Volumen der Backwaren;
- Deutlich verlängerte Frische und reduzierte Krümeligkeit der Backwaren;
- Optimales System zum Backen von Tiefkühlbackwaren;
- Perfekte Qualität und glänzendes Aussehen der Backwaren;
- Durch das Dämpfen wird die Temperatur in der Backkammer nicht gesenkt;
- Deutlich geringerer Energieverbrauch;
- Unglaublich schnelle Regenerierung des Dampfsystems.

Der unabhängig beheizte Dampferzeuger (Steam-Box) ermöglicht die Zubereitung des hochwirksamen Dampfes außerhalb der Backkammer und ohne Entnahme der zum Backen notwendigen Wärmeenergie.

Da der Backkammer während des Dämpfens Wärmeenergie zugeführt wird, verursacht das Dämpfen selbst keinen Temperaturabfall in der Backkammer. Das macht dieses Beschwadungssystem weltweit einzigartig.

Wenn das Dampfsystem aktiviert ist, bleibt der Dampf so lange in der Backkammer, wie er benötigt wird, um jedes einzelne Backprodukt gleichmäßig zu befeuchten.

Die Wirkung des im Dampferzeuger (Steam-Box) aufbereiteten Dampfes aus der Backkammer ist im Vergleich zu klassischen Dampfsystemen deutlich höher, da dieses innovative System für die gleiche Dampfmenge deutlich weniger Wasser und Energie benötigt.

### **Belüftungssystem „AirFresh“**

- Belüftung der Backkammer während des Backvorgangs;
- automatisches Trocknen der Kammer am Ende des Backvorgangs und kein Dampfaustritt beim Öffnen der Tür;
- schnelle Trocknung der Backkammer.

### **Automatische Reinigung der Backkammer**

Das System ermöglicht die automatische Reinigung der Backkammer einschließlich der Blechhalterungen, des Türglases und anderer Elemente, die sich unter der Lüfterabdeckung befinden. Die einfache und effektive Hochdruckreinigung sorgt für perfekte Sauberkeit in nur 40 Minuten. Dank des perfekten Designs des Reinigungsaggregats, der leisen Hochdruckpumpe und des geeigneten Reinigungsmittels ist das Ergebnis eine glänzende Backkammer. Das Programm ist

energiesparend, da je nach Größe des Backofens nur 20 - 30 Liter Wasser für die Reinigung verbraucht werden.

### Ausführung / Eigenschaften

- Serie:
  - MC - 117900, 117901, 117902
  - HC - 117905, 117906, 117907
- Geräte-Anschluss: 3 NAC
- Heiz-Art: Heißluft
- Art der Einschübe: Quer
- Parameter pro Backphase:
  - Vorheizen
  - Lüftergeschwindigkeit
  - Backzeit
  - Backtemperatur
  - Beschwadungsintensität
  - Position Wrasenabzug
- Beschwadung:
  - im Programm eingestellt
  - manuell
  - manuelle Auswahl des Beschwadungssystems (nur in Geräten 117905, 117906, 117907)
- Dampfgeneratoren:
  - Direkteinspritzung
  - Steam-Box (nur in Geräten 117905, 117906, 117907)
- AirFresh-Box (nur in Geräten 117905, 117906, 117907)
- Zeiteinstellung:
  - 1 bis 99 Minuten
  - Dauerbetrieb
  - Manuelle Backzeitverlängerung
- Automatisches Einschalten über Timer
- Automatisches Vorheizen
- Automatisches Abkühlen
- Mit Reinigungssystem
- Reversierender Motorlauf

## Technische Daten

---

- USB-Anschluss
- Innenbeleuchtung:
  - LED
  - In der Tür
- Steuerung:
  - Touch
  - Multiselektiver Knebel mit LED-Beleuchtung (nur in Geräten 117905, 117906, 117907)
- Display-Anzeige:
  - LCD, 7 Zoll
  - Programm
  - Reinigung
  - Timer-Einstellungen
  - Datum und Uhrzeit
- Eigenschaften:
  - Lüfterstop nach Beschwadungsprozess
  - schneller Richtungswechsel des Lüfters
  - Programme mit allen Parametern innerhalb des Menüs kopierbar
  - Programme anderer Geräte importierbar
  - Auflageschienen und Rückwand herausnehmbar
  - Doppeltürverglasung
  - Gleichmäßige Ergebnisse bei gefüllter Backkammer

### Wichtige Hinweise:

- für den Geräte-Einzelbetrieb wird das Installationskit LBO010 bzw. LBO020 benötigt (für den kombinierten Geräteaufbau muss das entsprechende Installationskit gewählt werden)
- die Vorschaltung eines Wasserenthärter ist immer erforderlich
- ab einem Wasserdruck von 35 mbar ist ein Druckminderer erforderlich

**Technische Änderungen vorbehalten!**

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Konvektionsbackofen MC6040-5</b>
Art.-Nr.:	<b>117900</b>
Material:	Edelstahl
Material Backkammer:	Edelstahl
Anzahl Einschübe:	5
Format Einschübe in mm:	600 x 400
Abstand zwischen Einschüben in mm:	90
Temperaturbereich bis in °C:	250
Temperaturregelung in °C-Schritten:	1
Heizleistung in kW:	11
Anzahl Programme vorinstalliert / programmierbar / manuell einstellbar:	15 / 84 / 1
Anzahl Backphasen:	6
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	1 - 99
Anzahl Lüfter:	1
Lüftergeschwindigkeitsstufen:	10
Wasseranschluss:	R 3/4"
Anschlusswert:	11,9 kW   400 V   50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	980 x 840 x 750
Gewicht in kg:	126,0



<b>Bezeichnung:</b>	<b>Konvektionsbackofen MC6040-8</b>
Art.-Nr.:	<b>117901</b>
Material:	Edelstahl
Material Backkammer:	Edelstahl
Anzahl Einschübe:	8
Format Einschübe in mm:	600 x 400
Abstand zwischen Einschüben in mm:	90
Temperaturbereich bis in °C:	250
Temperaturregelung in °C-Schritten:	1
Heizleistung in kW:	15
Anzahl Programme vorinstalliert / programmierbar / manuell einstellbar:	15 / 84 / 1
Anzahl Backphasen:	6
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	1 - 99
Anzahl Lüfter:	1
Lüftergeschwindigkeitsstufen:	10
Wasseranschluss:	R 3/4"
Anschlusswert:	15,9 kW   400 V   50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	980 x 840 x 1020
Gewicht in kg:	157,0

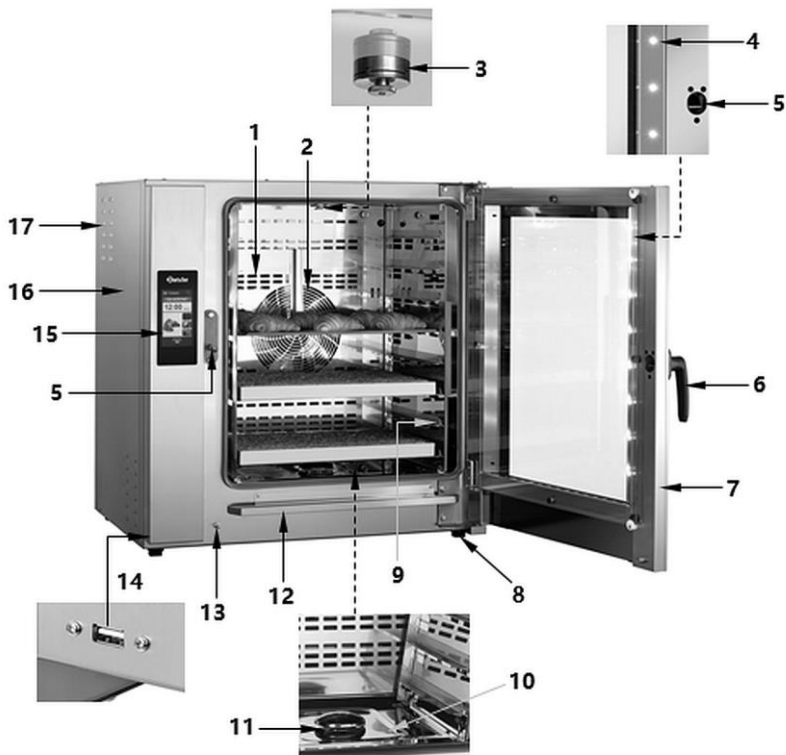
<b>Bezeichnung:</b>	<b>Konvektionsbackofen MC6040-10</b>
Art.-Nr.:	<b>117902</b>
Material:	Edelstahl
Material Backkammer:	Edelstahl
Anzahl Einschübe:	10
Format Einschübe in mm:	600 x 400
Abstand zwischen Einschüben in mm:	85
Temperaturbereich bis in °C:	250
Temperaturregelung in °C-Schritten:	1
Heizleistung in kW:	2 x 9,55
Anzahl Programme vorinstalliert / programmierbar / manuell einstellbar:	15 / 84 / 1
Anzahl Backphasen:	6
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	1 - 99
Anzahl Lüfter:	1
Lüftergeschwindigkeitsstufen:	10
Wasseranschluss:	R 3/4"
Anschlusswert:	20,5 kW   400 V   50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	980 x 840 x 1150
Gewicht in kg:	187,0

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Konvektionsbackofen HC6040-5</b>
Art.-Nr.:	<b>117905</b>
Material:	Edelstahl
Material Backkammer:	Edelstahl
Anzahl Einschübe:	5
Format Einschübe in mm:	600 x 400
Abstand zwischen Einschüben in mm:	90
Temperaturbereich bis in °C:	250
Temperaturregelung in °C-Schritten:	1
Heizleistung in kW:	11
Anzahl Programme vorinstalliert / programmierbar / manuell einstellbar:	15 / 84 / 1
Anzahl Backphasen:	6
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	1 - 99
Anzahl Lüfter:	1
Lüftergeschwindigkeitsstufen:	10
Wasseranschluss:	R 3/4"
Anschlusswert:	12,1 kW   400 V   50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	980 x 840 x 750
Gewicht in kg:	156,0

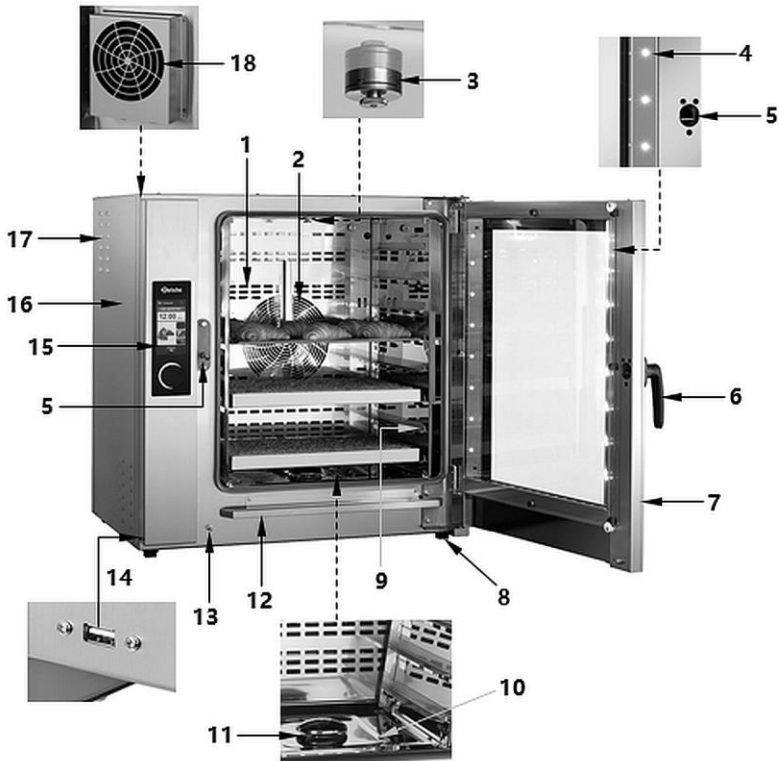
<b>Bezeichnung:</b>	<b>Konvektionsbackofen HC6040-8</b>
Art.-Nr.:	<b>117906</b>
Material:	Edelstahl
Material Backkammer:	Edelstahl
Anzahl Einschübe:	8
Format Einschübe in mm:	600 x 400
Abstand zwischen Einschüben in mm:	90
Temperaturbereich bis in °C:	250
Temperaturregelung in °C-Schritten:	1
Heizleistung in kW:	15
Anzahl Programme vorinstalliert / programmierbar / manuell einstellbar:	15 / 84 / 1
Anzahl Backphasen:	6
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	1 - 99
Anzahl Lüfter:	1
Lüftergeschwindigkeitsstufen:	10
Wasseranschluss:	R 3/4"
Anschlusswert:	19,1 kW   400 V   50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	980 x 840 x 1020
Gewicht in kg:	193,0

<b>Bezeichnung:</b>	<b>Konvektionsbackofen HC6040-10</b>
Art.-Nr.:	<b>117907</b>
Material:	Edelstahl
Material Backkammer:	Edelstahl
Anzahl Einschübe:	10
Format Einschübe in mm:	600 x 400
Abstand zwischen Einschüben in mm:	85
Temperaturbereich bis in °C:	250
Temperaturregelung in °C-Schritten:	1
Heizleistung in kW:	2 x 9,55
Anzahl Programme vorinstalliert / programmierbar / manuell einstellbar:	15 / 84 / 1
Anzahl Backphasen:	6
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	1 - 99
Anzahl Lüfter:	1
Lüftergeschwindigkeitsstufen:	10
Wasseranschluss:	R 3/4"
Anschlusswert:	20,3 kW   400 V   50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	980 x 840 x 1150
Gewicht in kg:	225,0

## 4.2 Baugruppenübersicht



- |                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1. Belüftungsöffnungen Garraum | 2. Lüfter (2x)                 |
| 3. Wassersprühdüse             | 4. LED-Beleuchtung             |
| 5. Gerätetürverschluss         | 6. Gerätetürgriff              |
| 7. Gerätetür                   | 8. Füße (4x), höhenverstellbar |
| 9. Auflageschienen             | 10. Garraumboden               |
| 11. Wasserablass Garraum       | 12. Tropfrinne                 |
| 13. Kontaktschalter            | 14. USB-Anschluss              |
| 15. Bedienblende               | 16. Gehäuse                    |
| 17. Belüftungsöffnungen        |                                |



- |                                |                                |
|--------------------------------|--------------------------------|
| 1. Belüftungsöffnungen Garraum | 2. Lüfter                      |
| 3. Wassersprühdüse             | 4. LED-Beleuchtung             |
| 5. Gerätetürverschluss         | 6. Gerätetürgriff              |
| 7. Gerätetür                   | 8. Füße (4x), höhenverstellbar |
| 9. Auflageschienen             | 10. Garraumboden               |
| 11. Wasserablass Garraum       | 12. Tropfrinne                 |
| 13. USB-Anschluss              | 14. Kontaktschalter            |
| 15. Bedienblende               | 16. Gehäuse                    |
| 17. Belüftungsöffnungen        | 18. Steam-Box                  |

## Beschreibung der Geräteetiquetten

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

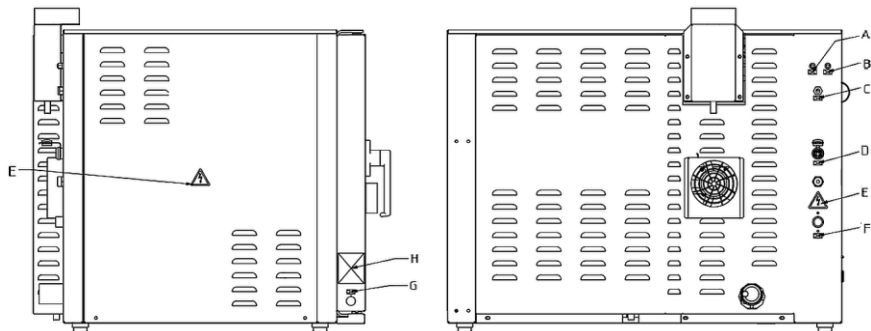
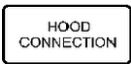






Abb. 1

DE

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



### 4.3 Funktion des Gerätes

Die knusprig-krossen, frischen Backwaren auf allen Ebenen und auf jedem Backblech gelingen im Konvektionsbackofen insbesondere auf Grund der gleichmäßigen Luftzirkulation, die durch den sehr schnellen Richtungswechsels des Lüfters in der Backkammer entsteht.

Die integrierte elektronische Gebläsebremse (sofortiger Stopp des Gebläses in 1 Sekunde) verhindert den Verlust von Wärmeenergie im Falle eines plötzlichen Öffnens der Tür und somit ein Absinken der Temperatur im Inneren der Backkammer. Die Möglichkeit, zwischen verschiedenen Gebläsegeschwindigkeiten zu wählen, schafft optimale Bedingungen für die Zubereitung der empfindlichsten und anspruchsvollsten Backwaren.

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

## 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

#### 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 gelegenen 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

## Installationsanweisungen

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!

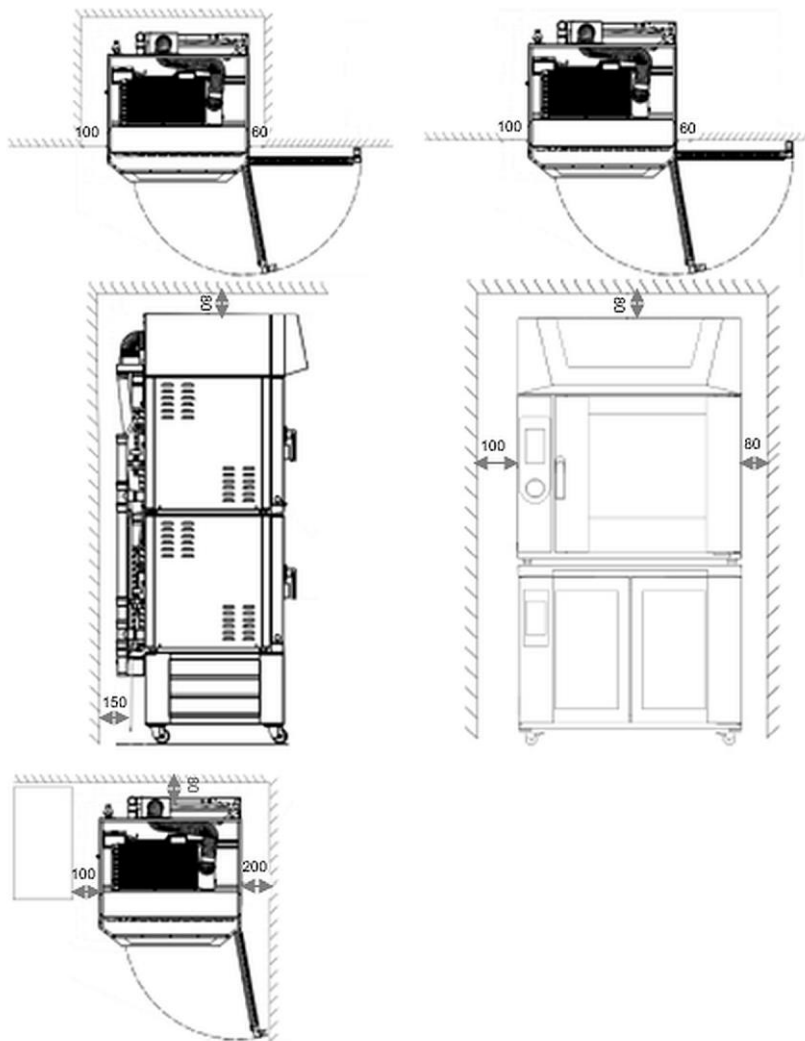
Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporsteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- 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.



DE

Abb. 2

### 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.

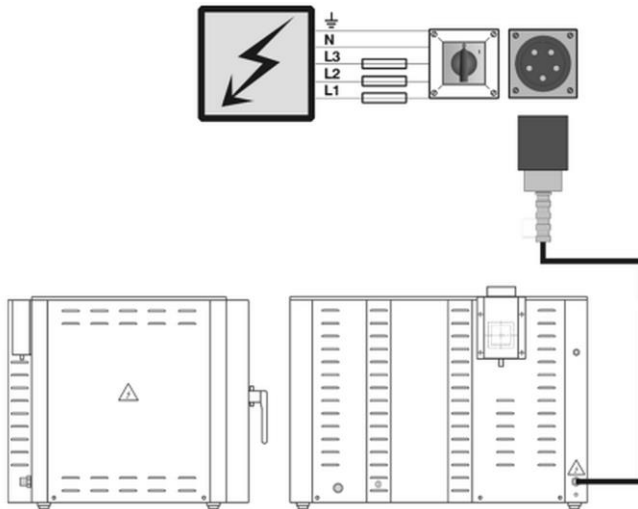


Abb. 3

#### **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.

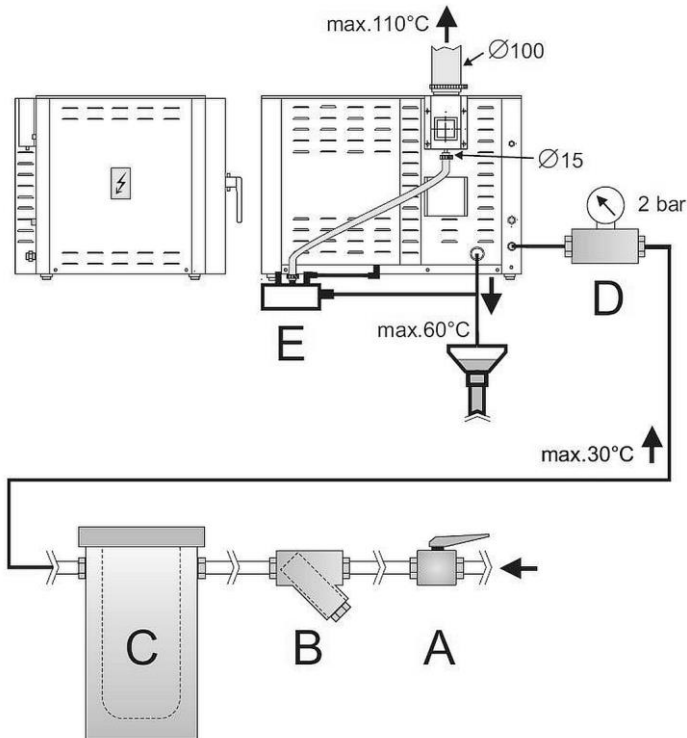
### 5.3 Wasseranschluss

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 (A, Abb. 4) 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.
  - 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 geeigneten Wasserenthärtungsanlage ist immer erforderlich!



DE

Abb. 4

## 5.4 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 elektronischen Geräten!**

- Der Anschluss der Kondensationshaube erfolgt durch Anschluss des Anschlusskabels der Haube (4 x 0,75 mm<sup>2</sup>) 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!**

**In diesem Kapitel wird der Anschluss der Kondensationshaube an den Backofen beschrieben, obwohl die Kondensationshaube nicht zum Lieferumfang des Backofens gehört.**



### Stromanschluss Kondensationshaube

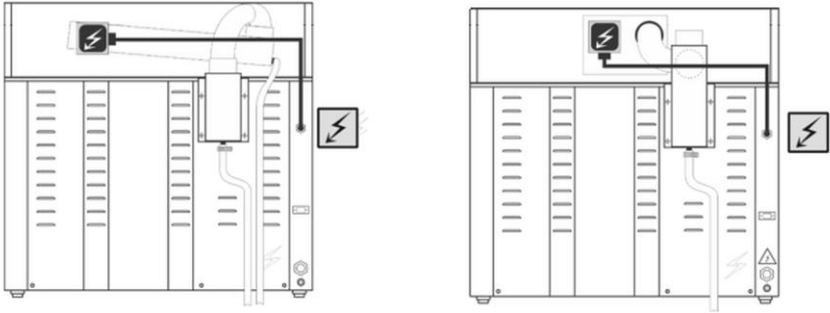


Abb. 5

### Wasseranschluss bei Montage einer Kondensationshaube

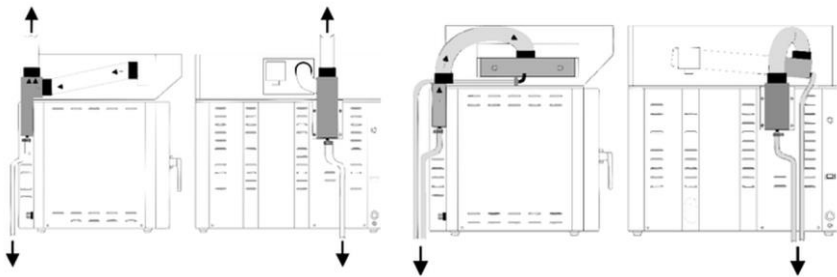


Abb. 6

## 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.

## 6.1 Bedienung

### Bedienblenden

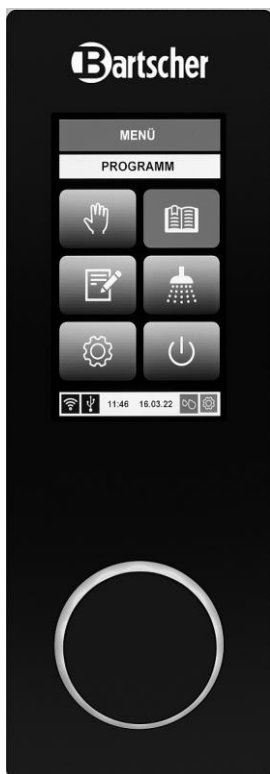



Abb. 7: Bedienblende  
Konvektionsbacköfen HC6040



Abb. 8: Bedienblende  
Konvektionsbacköfen MC6040

### 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.

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

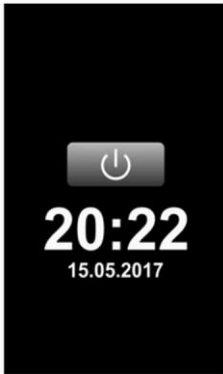


Abb. 9

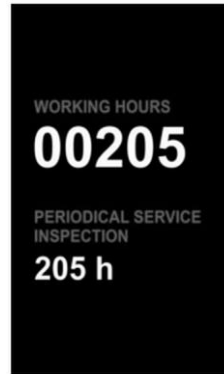


Abb. 10

## Hauptmenü-Bildschirm / Funktionstasten und Anzeigen



Abb. 11

### 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 REINIGUNG

In diesem Menü kann der Benutzer zwischen verschiedenen Reinigungsprogrammen wählen.

### 7. MENÜ EINSTELLUNGEN

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

### 8. AUS-TASTE

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

### 9. STATUSLEISTE

Die Statusleiste zeigt Informationen an über: 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. 12 dargestellt.



verfügbare Funktion



gewählte Funktion



blockierte Funktion

Abb. 12

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:

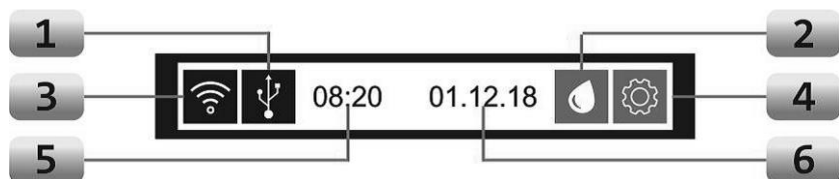


Abb. 13

- |                       |                        |
|-----------------------|------------------------|
| 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.



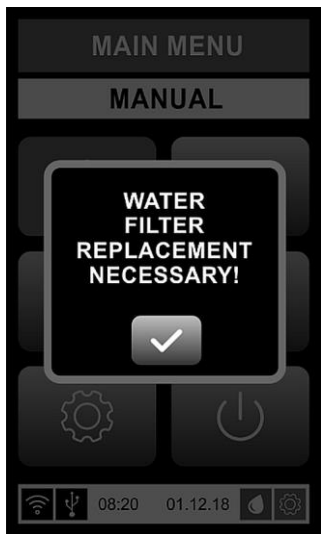
#### Orange Wasserfilter-Anzeige

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 Geräts 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. 14: 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 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 Symbols zeigt an, dass die jährliche Inspektion noch nicht durchgeführt wurde und dass sie sofort durchgeführt werden muss!

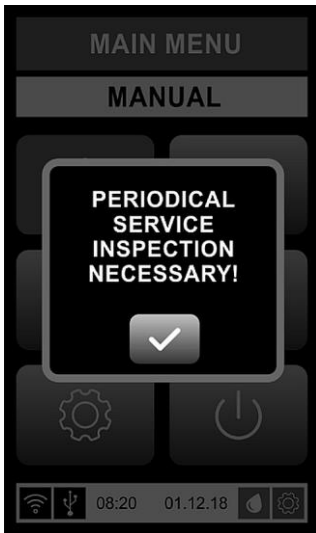



Abb. 15: Regelmäßige Inspektion erforderlich

### 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. 16) auf dem Hauptmenü-Bildschirm aktiviert.



Abb. 16

Nach der Aktivierung zeigt der Bildschirm HAND (Abb. 17) 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. 17).



Abb. 17

- |  |  |
|--|--|
| <p><b>1. Name des aktuellen Bildschirms</b></p>  | <p><b>2. Informationsleiste</b></p>  |
| <p><b>3. Eingestellte Backtemperatur</b><br/>Anzeige der eingestellten Backtemperatur.</p>               | <p><b>4. Vorheiztemperatur</b><br/>Anzeige der Vorwärmtemperatur.</p>  |
| <p><b>5. Backkammer Temperatur</b><br/>Anzeige der aktuellen Temperatur in der Backkammer.</p>           | <p><b>6. Backzeit</b><br/>Anzeige der eingestellten Backzeit vor dem Aktivieren des manuellen Backvorgangs.</p>  |
| <p><b>7. Verbleibende Backzeit</b><br/>Zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende des Backvorgangs an.</p> | <p><b>8. Taste Gebläsegeschwindigkeit</b><br/>Die Gebläsegeschwindigkeit kann zwischen niedriger (1) und höchster Geschwindigkeit (10) eingestellt werden. Die Gebläsedrehzahl kann zwischen den Backvorgängen eingestellt werden.</p> |

### 9. Taste Dampfgeneratoren

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.

### 11. Taste Wrasenabzug

Kann zum Öffnen oder Schließen der Rauchfangklappe verwendet werden.

### 13. Funktion Manuelle Beschwadung

Ermöglicht das manuelle Hinzufügen von Dämpfen.

### 15. STOPP-Taste

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

### 10. Taste Direkteinspritzung

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. Taste für Backzeitverlängerung

Die Backzeit kann zwischen den Backvorgängen oder nach Beendigung des Backvorgangs hinzugefügt werden. Bei jeder Aktivierung wird die Backzeit um 30 Sekunden verlängert.

### 14. START-Taste





Durch Drücken der START-Taste wird der Backvorgang gestartet. Durch Drücken und Halten der START-Taste für 3 Sek. wird die Vorheizfunktion aktiviert.

### 16. Rückstelltaste

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

### Einstellung Parameter für den manuellen Backvorgang

Um einen einphasigen Schnellbackvorgang zu starten, müssen folgende Parameter eingestellt werden (Abb. 17):

- Backtemperatur
- Zeit
- Lüftergeschwindigkeit 
- Wrasenklappe 
- Direkteinspritzung  oder Generatorenbeschwadung .

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 Temperatursymbol.  
Das Symbol leuchtet orange.
2. Wählen Sie die gewünschte Temperatur aus, indem Sie auf das Pop-up-Menü drücken, das auf dem Display erscheint.  
Die Höchsttemperatur kann bis zu 250°C eingestellt werden.

3. Drücken Sie das Bestätigungssymbol  auf dem Display, um die gewählte Temperatur zu bestätigen.

Die eingestellte Backtemperatur wird auf der rechten Seite des Temperaturbalkens angezeigt (Abb. 18).


Die linke Temperatur zeigt die aktuelle Temperatur im Backofen an.

In der Informationsleiste wird angezeigt, dass der Backofen vorgeheizt wird.

Wenn die eingestellte Temperatur erreicht ist, ertönt ein Signalton und in der Informationsleiste wird das eingelegte Produkt angezeigt.

### Backzeit

1. Drücken Sie auf das Symbol für die aktuelle Backzeit.  
Das Zeit-Symbol leuchtet orange.
2. Stellen Sie die gewünschte Zeit ein, indem Sie auf das Symbol drücken und die Tastatur auf der erscheinenden Anzeige zur Werteinstellung verwenden.

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

Die Gesamtbackzeit wird auf der rechten Seite der Zeitleiste angezeigt.

4. Um die Backzeit zu verlängern, wählen Sie das Symbol für Zeit hinzufügen



während oder nach Ende des

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




Abb. 18

### Lüftergeschwindigkeit


1. Drücken Sie das Symbol für Lüftergeschwindigkeit .

Es färbt sich orange und eine Tastatur erscheint.

2. Geben Sie den gewünschten Wert über die Tastatur ein und bestätigen Sie ihn mit dem Bestätigungssymbol  auf dem Display.

Die Lüftergeschwindigkeit kann auf niedrige Geschwindigkeit (Wert 1) oder hohe Geschwindigkeit (Wert 10) eingestellt werden.



3. Drücken Sie das Bestätigungssymbol  auf dem Display, um die angezeigte Lüftergeschwindigkeit zu bestätigen.

### Beschwadung

Es ist nicht möglich, beide Dämpfungssysteme gleichzeitig zu verwenden, daher ist das Symbol für das nicht ausgewählte Dämpfungssystem gesperrt und dunkelgrau gefärbt.



Unabhängig von der Farbe der Dämpfungssymbole kann jedes der Symbole gewählt werden.

1. Um eine der beiden Dämpfungsarten zu wählen, drücken Sie das gewünschte Symbol und halten Sie es 3 Sekunden lang gedrückt, oder drücken Sie den Multifunktionsknopf 3 Sekunden lang.

Das ausgewählte Dämpfsymbol wird orange und der Wert beginnt zu blinken. Das andere Dämpfungssymbol wird dunkelgrau.



2. Wählen Sie die gewünschte Anzahl von Dampfindervallen.

Die Dampfindervalle können mit dem Multifunktionsknopf ausgewählt werden, indem das Symbol zwei Sekunden lang gedrückt wird und der Multifunktionsknopf verwendet wird, oder indem das ausgewählte Symbol kurz gedrückt und die Tastatur auf dem Display verwendet wird.


1. Drücken Sie den Multifunktionsknopf oder drücken Sie das Bestätigungssymbol  auf dem Display, um die Anzahl der Intervalle zu bestätigen.
2. Um zusätzliche Beschwadungsintervalle während des Backvorgangs hinzuzufügen, aktivieren Sie das Symbol „Dampf hinzufügen“ .

### Informationen über das Einspritz-Dampfsystem

Das Dämpfen mit Wassereinspritzung am Ventilator ist ein Direktdampfsystem. Der Dampf wird durch Wasser erzeugt, das durch den Kontakt mit heißen Oberflächen in der Backkammer verdampft.

- Die Anzahl der Intervalle kann zwischen 1 und 20 eingestellt werden.
- Die Information über die Anzahl der Dampfindervalle wird in dem Dampf-Symbol  angezeigt.
- Die Anzahl der Beschwadungsintervalle nimmt während des Backvorgangs ab.
- Bei Bedarf kann der Benutzer zusätzliche Beschwadungsintervalle hinzufügen, indem er das Symbol „Dampf hinzufügen“  drückt.

### 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.


Die Farbe des Dampfsymbols zeigt verschiedene Zustände des Systems an (Abb. 19). Dunkelgraue Farbe des Symbols bedeutet, dass die Funktion blockiert ist. Die graue Farbe des Symbols mit roter Dampf Wolke zeigt an, dass der Dampferzeuger vorgeheizt wird. Die graue Farbe des Symbols mit weißer Dampf Wolke zeigt an, dass der Dampfgenerator betriebsbereit ist.

### Hinzufügen von zusätzlichem Dampf während eines Backvorgangs

Wenn nach dem Start des Backvorgangs und Beendigung des programmierten Beschwadens ein zusätzliches Beschwadungsintervall benötigt wird, kann dieses

durch Betätigung des Symbols  hinzugefügt werden.

Durch einmaliges kurzes Drücken 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 Dampfintervalle beendet sind und das 30-Sekunden-Intervall am Ende der eingestellten Dampffunktion abläuft.**

## Gebrauchsanweisungen

Die Farbe des Symbols "Dampf hinzufügen" zeigt den Status der Funktion an. Die dunkelgraue Farbe des Symbols zeigt an, dass die Funktion gesperrt ist. Die graue Farbe des Symbols zeigt an, dass die Funktion "Dampf hinzufügen" zur Verfügung steht. Die rote Farbe des Symbols zeigt an, dass die Funktion "Dampf hinzufügen" aktiviert ist.



Hinzufügen von Dampf gesperrt




Hinzufügen von Dampf verfügbar



Hinzufügen von Dampf aktiviert


Abb. 19: Status der Funktion Dampf hinzufügen


## Klappe des Wrasenabzugs

Das Symbol für die Klappe des Wrasenabzugs  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 Klappe zu öffnen.

Die Farbe des Symbols zeigt an, ob die Klappe des Wrasenabzugs geöffnet ist oder nicht.

Die graue Farbe des Symbols  mit dem Bild der horizontalen Klappe zeigt an, dass die Klappe des Wrasenabzugs geschlossen ist. Die orange Farbe des

Symbols  mit dem Bild der vertikalen Klappe zeigt an, dass die Klappe des Wrasenabzugs geöffnet ist.

## Hinzufügen von Backzeit zum Backvorgang

Um die Backzeit zu verlängern, verwenden Sie das Symbol „Backzeitverlängerung“



. Während der Vorheizphase ist das Symbol gesperrt. Sobald der Backvorgang beginnt, kann die Backzeit jederzeit verlängert werden. Dies kann nur durch Drücken des Symbols für die Backzeitverlängerung geschehen, wobei jede Berührung die Backzeit um 30 Sekunden (0,5 Min.) verlängert.

Die Farbe des Symbols „Backzeitverlängerung“ zeigt den Status der Funktion an. Dunkelgraue Farbe des Symbols zeigt an, dass das Symbol blockiert ist (während der Vorheizphase). Die graue Farbe des Symbols zeigt an, dass das Symbol für die Verwendung verfügbar ist. Die orange Farbe des Symbols zeigt an, dass es ausgewählt und aktiviert wurde. Die Ziffern in der linken Ecke des Symbols zeigen die zusätzliche Zeit an (jede 0,5-Einheit bedeutet 30 Sekunden).



Hinzufügen von Zeit  
gesperrt




Hinzufügen von Zeit  
verfügbar



Hinzufügen von Zeit  
aktiviert

Abb. 20: Status der Funktion Zeit hinzufügen

Wenn das Symbol „Backzeitverlängerung“ gedrückt wird, ohne dass einer der Backparameter eingestellt wurde, wird der Backvorgang für 30 Sekunden mit den Standardparametern gestartet. In diesem Fall kann die Zeit durch wiederholtes

Drücken auf das Symbol  bis zu 10 Minuten verlängert werden.

DE

### 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 „BACKEN“ angezeigt.
2. Drücken Sie die START-Taste und halten Sie sie 3 Sekunden lang gedrückt, um die Vorheizphase zu starten. In der Informationsleiste erscheint der Text „VORHEIZEN“.

Das Ende der Vorheizphase wird durch ein Signalton angekündigt und der Status 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 und Roste werden während des Betriebes sehr heiß.**

Fassen Sie niemals die Roste und Backbleche 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 Rosten stehen.
- 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. 17) angeklickt wird. Dadurch wird die Liste der aktivierten Programme geöffnet.

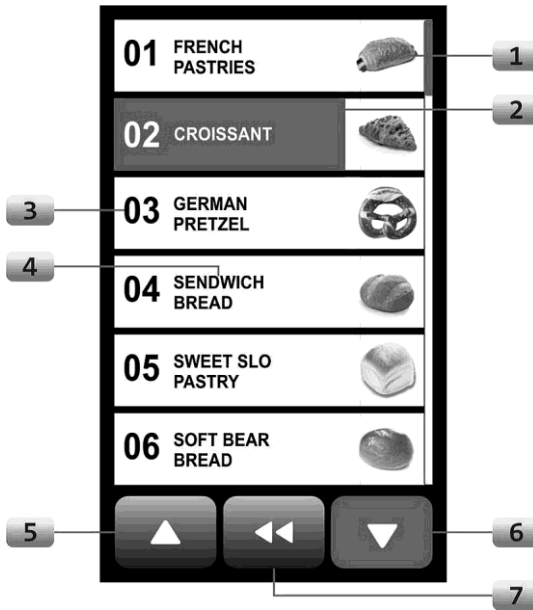


Abb. 21: Programmmodus

1. Bild
2. Ausgewähltes Programm
3. Programm-Nummer
4. Programm-Name
5. Aufwärts bewegen
6. Abwärts bewegen
7. Zurück zum vorherigen Menü

Der Bildschirm zeigt 6 Programme pro Seite an (Abb. 21). Mit dem Aufwärts- und dem Abwärts-Symbol können Sie in der Liste der verfügbaren Programme blättern.



Abb. 22: Backprogramm

- |                        |                              |
|------------------------|------------------------------|
| 1. Programm-Nummer     | 2. Programm-Name             |
| 3. Informationsleiste  | 4. Programmzeit              |
| 5. Dampf zufügen       | 6. Beladungs-Anteil Backofen |
| 7. Backzeit hinzufügen | 8. Starten                   |
| 9. Stopp-Taste         | 10. Rückstelltaste           |



### Backprogramm bearbeiten

Die Liste „Programm bearbeiten“ (Abb. 23) kann durch Drücken des Symbols „Programm bearbeiten“ auf dem Bildschirm „Hauptmenü“ (Abb. 17) aufgerufen werden. Die Konvektionsbacköfen 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.

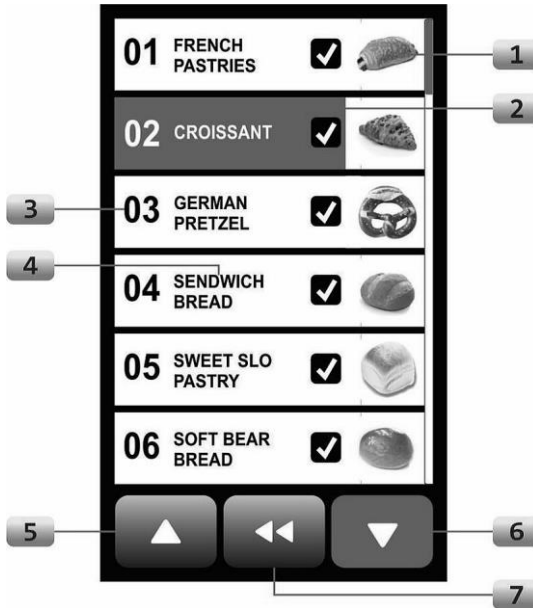


Abb. 23

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. 24

#### 1. Programm-Nummer

Informationsleiste zeigt Nummer, Name und Bild des Programms an.

#### 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

#### 2. Programm-Name

Name des Programms wird angezeigt.

#### 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

## Gebrauchsanweisungen

---

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. Backzeit

Zeigt die Zeit der ausgewählten Backphase an.

Display automatisch zur Anzeige „Programm bearbeiten“ des ausgewählten Programms zurück und zeigt bereits das neue Piktogramm an.

### 6. Lüftergeschwindigkeit

Die Lüftergeschwindigkeit wird angezeigt. Um den Parameter zu ändern, drücken Sie auf diesen Parameter. Die Tastatur erscheint. Geben Sie den gewünschten Wert über die Tastatur ein und bestätigen Sie durch Drücken des Bestätigungssymbols.

Die Lüftergeschwindigkeit kann von 0 - 2 eingestellt werden.

### 8. Backtemperatur

Zeigt die eingestellte Temperatur 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 mit dem Bestätigungssymbol.

Die Backtemperatur kann auf max. 250°C eingestellt werden.

### 9. Beschwadungsart

Zeigt die eingestellte Art der Beschwadung an. Durch Drücken des Symbols kann die gewählte Beschwadungsart geändert werden.

### 11. Pause nach Beschwadung

Zeigt die eingestellte Pause des Geräts 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. Bestätigen Sie durch Drücken auf das Bestätigungssymbol.

### 13. Symbol für Funktion AirFresh

Die Auffrischung der Luft im Garraum kann aktiviert werden. Sie kann auf ON und OFF gestellt werden.

### 15. Zuletzt bearbeitete Phase löschen

Die zuletzt aktive Phase im Programm kann durch Auswahl des Symbols "Zuletzt bearbeitete Phase löschen" gelöscht werden. Die Aktion muss durch Drücken des Bestätigungssymbols im Pop-up-Menü, das auf dem Display erscheint, bestätigt werden.

### 10. Dampfintensität

Zeigt die eingestellte Dämpfintensität an. Um den Parameter zu ändern, wählen Sie den Parameter durch Drücken darauf aus. Die Tastatur erscheint. Geben Sie den gewünschten Wert über die Tastatur ein und bestätigen Sie durch Drücken des Bestätigungssymbols.

Die Dampfintensität kann von 1 bis max. 20 Dampfintervallen eingestellt werden.

### 12. Klappeneinstellung Wrasenabzug

Es kann nur eine von zwei verschiedenen Klappenpositionen programmiert werden (ON/OPEN oder OFF/CLOSE).

### 14. Rückstelltaste

Symbol für die Rückkehr zum Menü „Programm bearbeiten“.

### 16. Hinzufügen einer neuen Backphase

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

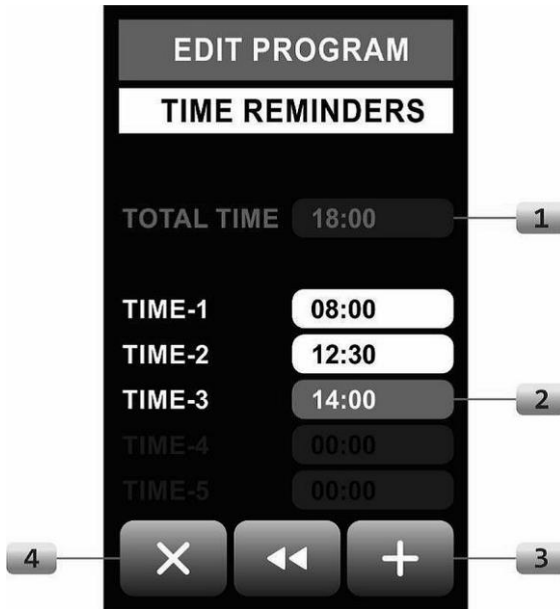


Abb. 25

#### 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.

### Programm Kopieren

Programme können kopiert werden. Ein Programm kann von einer Position zu einer anderen kopiert werden.

1. Halten Sie das Bild des zu kopierenden Programms gedrückt.
2. Wählen Sie dann die gewünschte Programm-Nummer und drücken Sie darauf.

Das Programm wird auf die gewählte Nummer kopiert.



Abb. 26



Abb. 27



Abb. 28

### Reinigungsprogramme

Die Konvektionsbacköfen verfügen über vier verschiedene Reinigungsprogramme. Die Reinigungsprogramme können durch Berühren des Bildschirms oder durch Drehen und Drücken des Multifunktionsknopfes im Reinigungsmenü ausgewählt werden.



Abb. 29

#### 1. Reinigung-I

Sie ist für die tägliche Reinigung vorgesehen. Sie dauert ca. 1 Std. und 20 Min.

#### 3. Spülmodus nur mit Wasser

Spülen ohne Reinigungsmittel

#### 2. Reinigung-II

Sie ist für eine intensive Reinigung vorgesehen. Sie dauert ca. 1 Std. und 20 Min.

#### 4. Manueller Reinigungsmodus

Wird für eine manuelle Reinigung verwendet

### Reinigung mit Reinigungsmittel

Um das Reinigungsprogramm zu starten, muss die Gerätetür geschlossen sein. Falls die Gerätetür nicht geschlossen ist, erscheint das Warnzeichen auf dem Display und die Informationsleiste zeigt „Tür offen“ an.

Wenn die Gerätetür geschlossen ist und keine anderen Alarme erkannt werden, ändert sich der Status in der Informationsleiste auf „Start drücken“. Das Symbol „Start“ wird grün angezeigt.

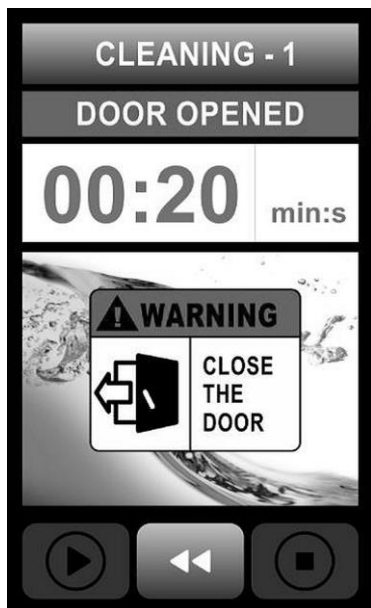


Abb. 30



Abb. 31

Durch Drücken des Symbols „Start“ wird die Vorreinigungsphase gestartet. In der Informationsleiste wird der Status auf „Vorbereitung“ geändert und die Zeitleiste zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende der Reinigungsphase an. Die Vorreinigungsphase dauert etwa 20 Minuten.

Das Ende der Vorreinigung wird durch ein blinkendes grünes Licht und ein akustisches Signal angezeigt. Es erscheint eine Anzeige, die darauf hinweist, dass das Reinigungsmittel eingefüllt werden muss, und die Warnung, Handschuhe zu tragen. Nachdem das Reinigungsmittel eingefüllt und die Türen geschlossen wurden, wird die Reinigung mit der zweiten Phase fortgesetzt.



### **WARNUNG! Verbrühungsgefahr!**

Während des Reinigungsvorgangs wird der Backofen mit heißem Wasser befüllt. Die Gerätetür muss geschlossen bleiben, bis der Reinigungsvorgang beendet ist. Das Ende des Reinigungsvorgangs wird durch einen akustischen Alarm und den Status „Fertig“ in der Informationsleiste angezeigt.

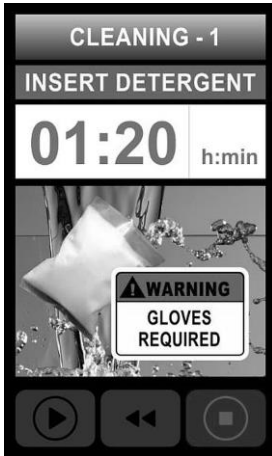


Abb. 32

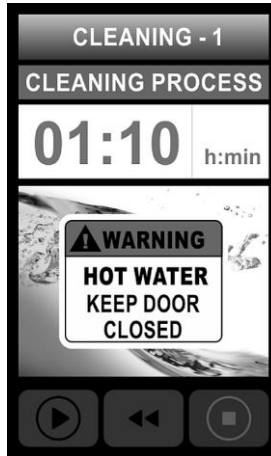


Abb. 33

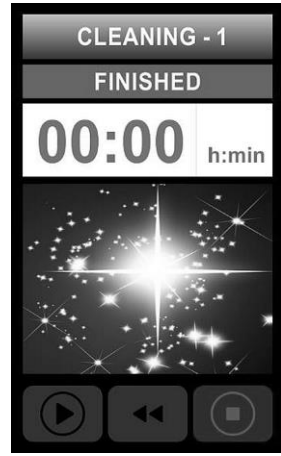


Abb. 34

DE

### **VORSICHT!**

**Benutzen Sie immer Schutzhandschuhe, wenn Sie ein Reinigungsmittel verwenden!**

**Lesen Sie sich die Anweisungen auf der Verpackung vom Reinigungsmittel sorgfältig durch!**

**Bewahren Sie das Reinigungsmittel an einem trockenen, dunklen und geschlossenen Ort außerhalb der Reichweite von Kindern auf.**

**Lagern Sie das Reinigungsmittel nicht in der Nähe von Getränken und Lebensmitteln und achten Sie darauf, dass es nicht mit Lebensmitteln und Getränken in Berührung kommt!**

**Verwenden Sie nur vom Hersteller zugelassene Reinigungsmittel!**

### Reinigungsmittel einfüllen

#### **HINWEIS!**

**Wir empfehlen für die Reinigung der Geräte den Bartscher Konvektionsbackofenreiniger LG 50, Art.-Nr. 173286.**

1. Öffnen Sie vorsichtig die Gerätetür.
2. Geben Sie 100 ml des Reinigers auf den Boden der Backkammer.
3. Schließen Sie die Gerätetür.

Wenn die Gerätetür nicht geschlossen ist, erscheint eine Anzeige, die darauf hinweist, die Tür zu schließen.

Nach dem Einfüllen des Reinigungsmittels erscheint eine neue Anzeige, die den laufenden Reinigungsprozess und die verbleibende Zeit bis zum Ende der Reinigung anzeigt (Abb. 32).

Nachdem das Reinigungsmittel eingefüllt wurde, ist es nicht mehr möglich, den Reinigungsvorgang zu stoppen, daher sind das Stopp-Symbol und das Rückstell-Symbol blockiert. Im Display wird auch die Warnung angezeigt, die Tür geschlossen zu halten (Abb. 33).

Nach Beendigung des Reinigungsvorgangs erscheint ein neuer Bildschirm mit der Informationsleiste, die „Fertig“ anzeigt (Abb. 34). Das Ende des Reinigungsvorgangs wird durch das blinkende grüne Licht und einen akustischen Signalton angezeigt.

Nach Abschluss der Reinigung schaltet sich der Backofen aus.

Das Reinigungsprogramm kann durch Öffnen der Tür, durch Auswahl des Stopp-Symbols oder automatisch 10 Sekunden nach Auslösen des akustischen Signaltons ausgeschaltet werden.

### Spülprogramm

Das Spülprogramm ist das Programm für die Grundreinigung des Backofens ohne Reinigungsmittel. Es dauert etwa 30 Minuten. Die Dauer kann je nach Ausgangstemperatur im Garraum unterschiedlich sein. Die Verwendung von Reinigungsmitteln ist nicht erforderlich. Die Wasserspülung dient zur Reinigung von Staub und Krümeln, die vom vorherigen Backvorgang stammen.

Wenn die Gerätetür geschlossen ist und keine anderen Alarme festgestellt werden, ändert sich der Status der Informationsleiste in „Start drücken“. Das Symbol „Start“ wird grün. Durch Drücken des Symbols „Start“ wird das Wasserspülprogramm eingeleitet.

Während des Wasserspülvorgangs muss die Gerätetür geschlossen bleiben.

Nach Beendigung des Spülprogramms erscheint ein neuer Bildschirm mit der Informationsleiste, die „Fertig“ anzeigt. Das Ende des Spülprogramms wird durch das blinkende grüne Licht und das akustische Signal angezeigt.

Nach Abschluss der Wasserspülung schaltet sich der Backofen aus.

Das Spülprogramm kann durch Öffnen der Tür, durch Auswahl des Symbols „Stopp“ oder automatisch 10 Sekunden nach Auslösen des akustischen Signals ausgeschaltet werden.

### Manuelle Reinigung

Das Programm für die manuelle Reinigung ist für die halbautomatische Reinigung von Verschmutzungen im Backofen gedacht, die durch die automatischen Reinigungsprogramme allein nicht beseitigt werden können.

Die manuelle Reinigung ist das leistungsstärkste aller Reinigungsprogramme und kombiniert automatische und manuelle Phasen. Sie dauert etwa 2 Stunden.

1. Um dieses Reinigungsprogramm zu starten, schließen Sie die Gerätetür.

Wenn die Gerätetür nicht geschlossen ist, wird der Bildschirm mit der Warnung „Tür schließen“ angezeigt.

Auf dem Bildschirm erscheinen die Anzeigen „Start drücken“, die Zeit der Vorreinigungsphase, das Symbol „Zurück“ und das Symbol „Start“.

2. Wählen Sie das Symbol „Start“, um die Vorbereitung des Backofens auf den Reinigungsvorgang (Vorreinigung) zu starten.

Nach Beendigung des Vorbereitungsprozesses erscheint ein neuer Bildschirm mit dem Text „Reinigungsmittel einfüllen“ und „Warnung, Handschuhe tragen“.

Das Ende des Vorbereitungsprozesses wird auch durch ein akustisches Signal angezeigt.

3. Öffnen Sie nun langsam und vorsichtig die Gerätetür.

4. Sprühen Sie das Reinigungsmittel (lesen Sie die Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittels sorgfältig durch) auf die Innenseite der Backkammer.

5. Reinigen Sie die Backkammer von Hand und verwenden Sie dabei Handschuhe.
6. Sobald die manuelle Reinigung abgeschlossen ist, schließen Sie die Gerätetür. Die Reinigung (Phase I) beginnt.

Nach etwa 20 Minuten ist die Reinigungsphase I beendet. Es erscheint ein neuer Bildschirm mit dem Text „Reinigungsmittel einfüllen“ und der Aufforderung, Handschuhe zu tragen.

Das Ende des Reinigungsvorgangs wird auch durch ein akustisches Signal angezeigt.

7. Öffnen Sie erneut langsam und vorsichtig die Gerätetür.
8. Sprühen Sie das Reinigungsmittel (lesen Sie die Gebrauchsanweisung des Reinigungsmittels sorgfältig durch) auf die Innenseite der Backkammer.
9. Reinigen Sie die Backkammer von Hand und tragen Sie dabei Handschuhe.
10. Sobald die zweite manuelle Reinigung abgeschlossen ist, schließen Sie die Gerätetür.

Die Reinigung (Phase II) wird fortgesetzt.

Nach Abschluss der Reinigung (Phase II) schaltet sich der Backofen aus.

### 6.2 Einstellungen

#### Menü Einstellungen

Das Einstellungsmenü kann durch Drücken des Symbols „Einstellungen“ auf dem Hauptmenü-Bildschirm aktiviert werden (Abb. 35). Der Einstellungsmodus umfasst 10 Optionen (Abb. 36).



Abb. 35

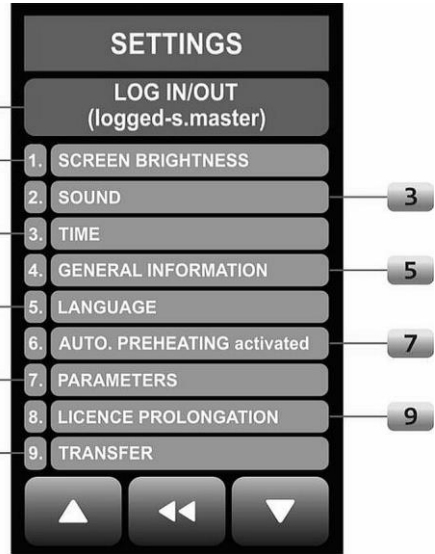


Abb. 36

#### 1. LOG IN/OUT

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

#### 3. TON

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

#### 2. BILDSCHIRMHELLIGKEIT

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

#### 4. ZEIT

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

### 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.

### 6. SPRACHE

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

### 10. ÜBERTRAGUNG

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

Parameter-Einstellungen

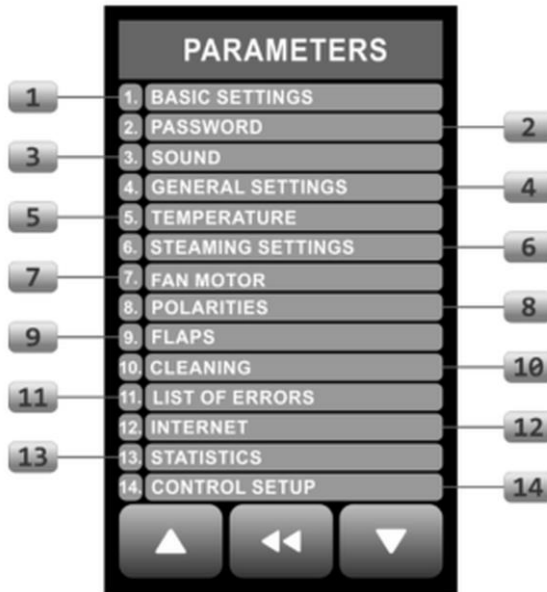


Abb. 37

**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. DAMPFESTELLUNGEN**

Einstellung der Dampfintervallzeit, Pause zwischen den Dampfintervallen usw.

### 7. LÜFTERMOTOR

Einstellung der Drehrichtung des Lüfters, Lüftergeschwindigkeit (min/max).

### 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

Einstellungen der Reinigungsparameter.

### 12. INTERNET

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

### 14. STEUERUNG SETUP

Enthält E/A-Menüs, die für den Service bestimmt sind.

DE

## Timer für automatisches Vorheizen aktivieren

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.**



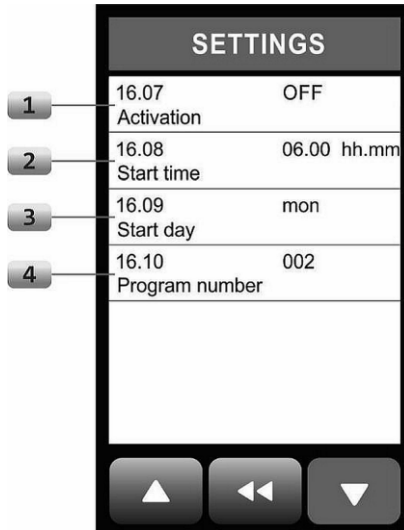


Abb. 38

### 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. 39

### 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. 40).

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



Option  „Programme“ (Abb. 41) und drücken Sie  zum Herunterladen auf USB. Nachdem der Vorgang abgeschlossen ist, erscheint ein Pop-up-Menü „Übertragung beendet“.



Abb. 40:  
Datenübertragung

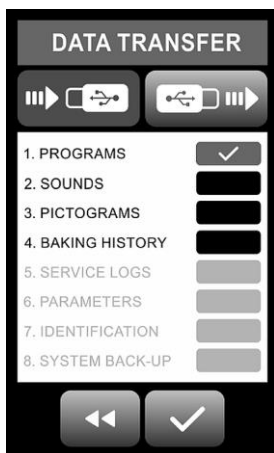



Abb. 41: Auswahl von  
Programm



Abb. 42: Übertragung  
beendet

DE

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. 43: Manueller Modus mit Fehleranzeige



Abb. 44: 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. 43).

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. 44) in der rechten Ecke der Informationsleiste, neben der Anzeige des Fehlers.
4. Wenn das Zurücksetzen den Fehler nicht behebt, rufen Sie bitte den Wartungs- und Serviceanbieter an.

Die folgende Tabelle enthält eine Beschreibung der möglichen Fehlermeldungen:

Fehlernummer	Fehlerbeschreibung	Grundeinstellung
ERR01	TF1 Thermische Sicherung Kammer	AN
ERR02	TF2 Thermische Sicherung Dampferzeuger	AN
ERR05	BIM1 Gebläsemotor Nr.1 Vorwärmung	AN
ERR06	BIM2 Gebläsemotor Nr.2 Vorwärmung	AN
ERR07	TP1 OVR Übertemperaturkammer	AN
ERR08	TP1 UNDR Untertemperaturkammer	AN
ERR11	TP3 OVR Übertemperaturfühler	AN
ERR12	TP3 UNDR Untertemperaturfühler	AN
ERR27	PHLOSS L1 Unterspannung L1	AN
ERR28	PHLOSS L2 Unterspannung L2	AN
ERR29	PHLOSS L2 Unterspannung L3	AN
ERR30	Wasserstand 1	AN
ERR31	Wasserstand 2	AN
ERR32	FQ1 Kommunikationsverlust	AN
ERR33	FQ1 Unterspannung	AN
ERR34	FQ1 Lüfter	AN
ERR35	FQ1 - HW Hardware	AN
ERR36	FQ1 - IOL Überlast Richtung Wechsel	AN
ERR37	FQ1 - EEP Parameter speichern	AN
ERR38	FQ1 - OLT Überlast	AN
ERR39	FQ1 - POT Ausfall der Phase	AN
ERR40	FQ1 - ETH Übertemperatur-Regler	AN
ERR41	FQ1 - OHT Übertemperatur	AN
ERR42	FQ1 - OVT Stromwert zu hoch	AN
ERR43	FQ1 - GFT Masse	AN
ERR44	FQ1 - In Phase verloren	AN
ERR45	FQ1 - OVT Hochspannung	AN
ERR46	TP1 OVERHEAT Übertemperatur Kammer	AN

## Gebrauchsanweisungen

ERR48	TP3 OVERHEAT Übertemperatur Dampfgenerator	AN
ERR49	TP4 OVRH	AN
ERR50	TP5 OVRH	AN
ERR51	TP6 OVRH	AN
ERR52	TP7 OVRH	AN
ERR53	TP8 OVRH	AN
ERR54	TP9 OVRH	AN
ERR55	TP10 OVRH	AN
ERR56	TRIAC1 28	AN
ERR57	TRIAC1 35	AN
ERR58	TRIAC1 36	AN
ERR59	TRIAC1 37	AN
ERR60	TRIAC1 T	AN
ERR61	IO OVRTMP	AN
ERR62	FQC2 C-LOSS	AN
ERR63	FQ-LVT	AN
ERR64	FQ2-FAN	AN
ERR65	FQ2-HW	AN
ERR66	FQ2-IOL	AN
ERR67	FQ2-EEP	AN
ERR68	FQ2-OLT	AN
ERR69	FQ2-POT	AN
ERR70	FQ2-ETH	AN
ERR71	FQ2-OHT	AN
ERR72	FQ2-OVT	AN
ERR73	FQ2-GFT	AN
ERR74	FQ2-COL	AN
ERR75	FQ2-OVT	AN
ERR76	TRIAC2 28	AN
ERR77	TRIAC2 35	AN
ERR78	TRIAC2 36	AN

ERR79	TRIAC2 37	AN
ERR80	TRIAC2 T	AN
ERR90	TOUCH	AN
ERR91	ENCODER	AN

Tab. 1

## 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.
- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven Reinigungsmittel, sondern nur vom Hersteller zugelassene Reinigungsmittel.
- Für die Innenreinigung des Backofens dürfen nur Reinigungsmittel verwendet werden, die für den Einsatz im Lebensmittelbereich zertifiziert und zugelassen sind. Lesen Sie die Anweisungen zu den Reinigungsmitteln sorgfältig durch, um sicherzustellen, dass sie für den Innenraum des Backofens verwendet werden können.
- Lesen Sie die Anweisungen auf den Reinigungsmitteln sorgfältig durch und befolgen Sie die Anweisungen, um eine sichere Verwendung der Reinigungsmittel zu gewährleisten.
- Benutzen Sie immer Schutzhandschuhe, wenn Sie mit Reinigungsmitteln arbeiten.
- Verwenden Sie keine Werkzeuge oder Reinigungsgeräte zur Reinigung des Gerätes.

#### **VORSICHT!**

**Vor der Reinigung muss das Gerät innen und außen auf Raumtemperatur (ca. 25°C) abgekühlt werden!**



### 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:

- Dichtung der Gerätetür
- Innenglas der Gerätetür, Innenseite der Gerätetür
- Backkammer
- Bedienblende
- LED-Lampen der Innenbeleuchtung
- Kondenswasser-Auffangbehälter
- verwendete Backbleche

DE

#### 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.**



Abb. 45

### Innenglas der Gerätetür

Wie empfohlen, das Innenglas der Gerätetür mindestens einmal im Monat wie folgt zu reinigen:

1. Öffnen Sie die Gerätetür weit.
2. Ziehen Sie die zwei teflonbeschichteten Verriegelungshalter, die sich am Innenglas der Gerätetür befinden, heraus (ohne sie zu entfernen) und drehen Sie sie um 180°.
3. Öffnen Sie vorsichtig das Innenglas.

**Achten Sie bei der Reinigung darauf, die LED-Beleuchtungsstreifen nicht zu beschädigen.**



Abb. 46

4. Reinigen Sie das Innenglas von beiden Seiten, sowie die Innenseite der Gerätetür mit einem weichen feuchten Tuch. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch nach und trocknen Sie die gereinigten Flächen ab.
5. Schließen Sie nach der Reinigung das Innenglas und befestigen Sie die beiden Verriegelungshalter.
6. Überprüfen Sie noch einmal, ob das Innenglas gut gesichert und befestigt ist, und schließen Sie dann erst die Gerätetür.

### 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.

#### **HINWEIS!**

**Reinigen Sie das Gerät manuell oder verwenden Sie eines der Reinigungsprogramme. Beachten Sie die Anweisungen im Abschnitt „Reinigungsprogramme“.**

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

### Kondenswasser-Auffangbehälter



Abb. 47

Der Kondenswasser-Auffangbehälter befindet sich unter der Gerätetür. Er fängt Wasser und Schmutz auf, die aus der Kammer und der Tür herausfallen. Wir empfehlen, den Behälter jeden Tag nach dem Reinigungsvorgang oder vor Beginn des Backtages zu reinigen.

Verwenden Sie zum Reinigen des Auffangbehälters ein feuchtes Tuch, um Schmutz, Staub und angesammeltes Wasser zu entfernen. Achten Sie darauf, dass die Öffnung für den Wasserablauf im Kondenswasser-Auffangbehälter sauber ist.

DE

### 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, Grillroste, Behälter mit Speisen aus dem Gerät heraus.
2. Reinigen Sie diese nach Anweisungen der Hersteller des jeweiligen Zubehörs.

### Monatliche Reinigung

#### Gehäuse

1. Reinigen Sie die Außenseite des Backofens mit einem feuchten, weichen Tuch oder mit einem milden Reinigungsmittel für die Entfettung von Metalloberflächen.
2. Reinigen Sie die Außenseite der Türverglasung mit einem feuchten, weichen Tuch oder mit einem milden Reinigungsmittel für Glas.

#### Backkammer



Abb. 48

Zur leichteren Reinigung der Backkammer können die Auflageschienen aus dem Gerät von Hand und ohne Werkzeuge herausgenommen werden.

1. Um die Seitenteile mit den Auflageschienen zu entfernen entriegeln Sie die zwei Stifte.
2. Heben Sie die Auflageschienen an und ziehen Sie sie aus der Backkammer heraus (Abb. 48).

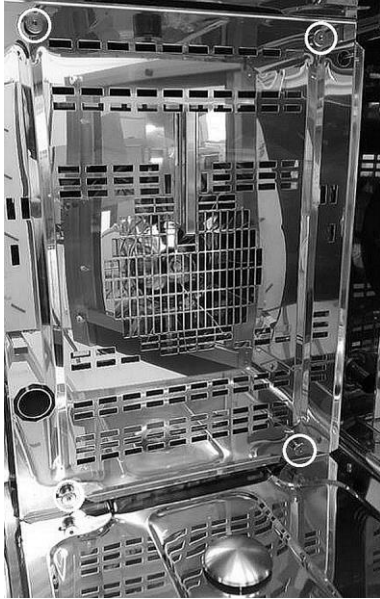


Abb. 49

Die Rückwand (Lüfterabdeckung) der Backkammer kann ebenfalls zur Reinigung herausgenommen werden.

3. Lösen Sie die vier großen Befestigungsschrauben an der Rückwand (Lüfterabdeckung) (Abb. 49) nur mit der Hand.
4. Nehmen Sie die Rückwand (Lüfterabdeckung) vorsichtig aus dem Gerät heraus und reinigen Sie sie.
5. Reinigen Sie den Bereich hinter der Rückwand (Lüfterabdeckung) vorsichtig mit dickeren Handschuhen, damit Sie sich nicht an den scharfen Teilen des Lüfters und des Backofens schneiden.

### **ACHTUNG!**

**Achten Sie beim Reinigen des Bereichs hinter der Rückwand (Lüfterabdeckung) darauf, dass Sie die Temperatursensoren auf der linken Seite oben sowie die Heizelemente nicht beschädigen.**

**Die Heizelemente und Temperaturfühler dürfen nicht gereinigt werden.**

DE

6. Wenn Sie mit der Reinigung fertig sind, setzen Sie die Rückwand (Lüfterabdeckung) wieder an ihrem Platz ein und befestigen Sie sie mit den vier Befestigungsschrauben (nur mit der Hand, ohne Werkzeug).
7. Überprüfen Sie abschließend, ob alle Elemente fest an ihrem Platz sitzen.

### **Wassersprühdüse**

Es ist notwendig, die Wassersprühdüse regelmäßig zu reinigen, denn während des Backvorgangs werden verschiedene Arten und Größen von Partikeln von den Produkten weggeblasen, welche die Wassersprühdüse verstopfen können.

Die Wassersprühdüse befindet sich an der Oberseite der Backkammer.

1. Schrauben Sie die Schraube der Wassersprühdüse zur Reinigung ab (Abb. 50).
2. Reinigen Sie die Wassersprühdüse nach der Demontage mit Wasser und einem milden Reinigungsmittel.
3. Spülen Sie die Einzelteile der Wassersprühdüse (Abb. 51) nach der Reinigung mit klarem Wasser ab.
4. Montieren Sie die Wassersprühdüse wieder im Gerät.

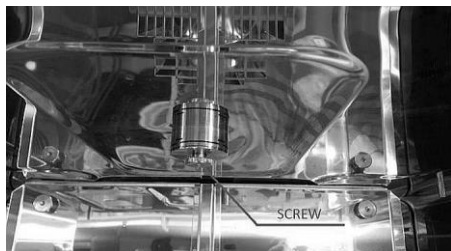


Abb. 50



Abb. 51

### 7.3 Wartung

#### **ACHTUNG!**

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

#### **Reinigung des Kondensat-Sammelraumes mit Siphon an der Rückseite des Backofens**

DE

Alle 3 - 6 Monate muss eine vorbeugende Inspektion und Reinigung der Auslassleitung, des Kondensat-Sammelraumes mit Siphon, die sich auf der Rückseite des Backofens befindet, durchgeführt wird.

Folgende Schritte sollten vom Techniker durchgeführt werden:

- den Backofen vor den Wartungsarbeiten auf Raumtemperatur abkühlen lassen;
- den Backofen von der Hauptstromversorgung trennen;
- den Kondenswasser-Auffangbehälter mit dem Siphon auf der Rückseite des Backofens zur Reinigung finden;
- den Deckel des Siphons abschrauben;
- den Kondenswasser-Auffangbehälter reinigen;
- die Enden aller Zuleitungen in den Deckel des Siphons reinigen;
- den Deckel wieder aufschrauben;
- anschließend prüfen, ob alle Leitungen wieder in ihre ursprüngliche Position gebracht wurden und alle Verbindungen fest angezogen wurden.

### 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.

### 8 Entsorgung

#### Elektrogeräte

	<p>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.</p>
---	---

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.