

Inhaltsverzeichnis

1 Hinweise	70
1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise	70
1.2 Typenschild	73
1.3 Haftung des Herstellers	73
1.4 Zweck des Gerätes	73
1.5 Entsorgung	73
1.6 Dieses Bedienungshandbuch	74
1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss	74
2 Beschreibung	75
2.1 Allgemeine Beschreibung	75
2.2 Bedienblende	75
2.3 Weitere Teile	76
3 Gebrauch	77
3.1 Erster Gebrauch	77
3.2 Gebrauch des Backofens	77
3.3 Ratschläge zum Garen	78
4 Reinigung und Wartung	79
4.1 Reinigung des Gerätes	79
4.2 Reinigung der Backofentür	79
4.3 Reinigung des Backraums	82
4.4 Außergewöhnliche Wartung	83
4.5 Wenn das Gerät nicht funktioniert	85
5 Installation	86
5.1 Elektrischer Anschluss	86
5.2 Positionierung	88

DE

ÜBERSETZUNG DER ORIGINALBETRIEBSANLEITUNG

Wir empfehlen Ihnen, dieses Bedienungshandbuch sorgfältig durchzulesen. Hier finden Sie wichtige Hinweise, um die Ästhetik und Funktionalität Ihres Gerätes erhalten zu können.

Weitere Informationen zu den Produkten finden Sie auf der Internetseite www.smegfoodservice.com.



1 Hinweise

1.1 Allgemeine Sicherheitshinweise

Personenschäden

- Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich stark während des Gebrauchs.
- Die Heizelemente während des Betriebs nicht berühren.
- Kinder unter 8 Jahren dürfen sich nicht in der Nähe des Gerätes aufhalten, wenn sie nicht beaufsichtigt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Personen verwendet werden, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, sofern diese von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen oder beaufsichtigt werden.
- Niemals versuchen, eine Flamme oder einen Brand mit Wasser zu löschen. Das Gerät ausschalten und die Flamme mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Die Backofentür während des Garvorgangs geschlossen halten.
- Während des Verstellens von Speisen im Inneren des Backraums die Hände mit Wärmeschutzhandschuhen schützen.
- Die Heizwiderstände im Inneren des Backraums nicht berühren.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Während des Betriebs, Kinder vom Gerät fernhalten.
- Wenn Speisen bearbeitet werden müssen oder am Ende des Garvorgangs, die Tür 5 cm öffnen, den Dampf austreten lassen, dann die Tür komplett öffnen.
- Die Reinigung und Wartung dürfen nicht durch unbeaufsichtigte Kinder erfolgen.
- Keine Spray-Produkte in der Nähe des Backofens verwenden.
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Gerätes aufbewahren bzw. benutzen.
- Kein Geschirr oder Behälter aus Plastik zum Garen von Speisen verwenden.
- Keine geschlossenen Dosen oder Behälter in den Backraum einführen.



- Das Gerät während der Garvorgänge, die Fette oder Öle abgeben können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Bei der Verwendung des Backofens alle nicht verwendeten Backbleche und Roste aus dem Backraum entfernen.
- Keine spitzen Gegenstände aus Metall (Besteck oder Küchenhelfer) in die Öffnungen einführen.
- Das Gerät nach dem Gebrauch ausschalten.
- Keine Veränderungen an diesem Gerät vornehmen.
- Die Installation und die Wartungseingriffe müssen von qualifiziertem Fachpersonal und unter Berücksichtigung der geltenden Normen vorgenommen werden.
- Niemals versuchen, das Gerät ohne den Eingriff eines qualifizierten Technikers zu reparieren.
- Wenn das Stromkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden, um eventuelle Gefahren zu vermeiden.
- Behälter mit Flüssigkeiten oder Speisen, die während des Garvorgangs schmelzen können, nicht auf die oberen und nicht sichtbaren Schienen legen.
- Der Fußboden rund um das Gerät kann sehr rutschig sein. Besonders vorsichtig vorgehen.
- Die durch dieses Symbol  gekennzeichnete Klemme verbindet die Teile miteinander, die sich normalerweise am Erdungspotential befinden. Die Geräte mittels dieser Klemme entsprechend miteinander verbinden, um den Potentialausgleich dieser zu erzielen.
- Der Stromanschluss darf nur von zugelassenem technischem Personal ausgeführt werden.
- Der Erdungsanschluss ist obligatorisch und ist unter Einhaltung der Sicherheitsnormen für elektrische Anlagen vorzunehmen.
- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.
- Den Stecker niemals durch Ziehen am Kabel vom Stromnetz trennen.
- Das Stromanschlusskabel darf ausschließlich von qualifiziertem technischem Personal ausgetauscht werden.
- Nur Kabel des Typs H07RN-F verwenden, die gegen eine Temperatur von mindestens 75 °C beständig sind.
- Das Anziehmoment der Schrauben der Speiseleitungen der Klemmleiste muss 1,5-2 Nm entsprechen.



Schäden am Gerät

- Roste und Backbleche müssen in die seitlichen Schienen bis zum Anschlag eingesetzt werden. Die mechanischen Sicherheitssperren vermeiden ein ungewolltes Herausziehen des Rostes und müssen immer nach unten und zur Rückseite des Gerätes gerichtet sein.
- Eventuell Kochbesteck aus Holz oder Kunststoff verwenden.
- Es ist verboten, sich auf das Gerät zu setzen.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuermittel, Fleckentferner oder Metallschwämme).
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Öffnungen, Lüftungsschlitze und Wärmeauslässe nicht abdecken.
- Das Gerät während Garvorgängen, bei denen Fette oder Öle freigegeben werden können, nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Keine Gegenstände auf den Kochflächen zurücklassen.
- Dieses Gerät darf nicht als Raumheizer benutzt werden.
- Alle übergelaufenen Speisen oder Reste von vorherigen Garvorgängen entfernen.
- Den Backofenboden nicht mit Alufolie oder Stanniolpapier abdecken.
- Bei Verwendung von Backpapier darauf achten, dass dieses die Zirkulation der Heißluft im Inneren des Backraums nicht behindert.
- Keine Töpfe oder Backbleche direkt auf den Backofenboden stellen.
- Kein Wasser direkt auf die heißen Backbleche gießen.
- Das Gerät nicht mit einem Dampfstrahl reinigen.
- Bei der Reinigung von Stahlteilen oder Metallflächen (z.B. eloxierte, mit Nickel behandelte oder verchromte Flächen) keine chlor-, ammoniak- oder bleichmittelhaltigen Produkte verwenden.
- Keine scheuernden oder ätzenden Reinigungsmittel für die Reinigung der Teile aus Glas verwenden (z.B. Scheuermittel, Fleckentferner oder Metallschwämme).
- Keine rauen oder scheuernden Materialien bzw. scharfkantigen Metallschaber verwenden.
- Während der Reinigung und Wartung muss die Stromzufuhr unterbrochen werden.



Für dieses Gerät

- Es ist verboten, sich an die offene Tür anzulehnen oder sich darauf zu setzen.
- Sicherstellen, dass keine Gegenstände in der Tür stecken bleiben.
- Die sachgemäße Unversehrtheit der Komponenten regelmäßig durch den technischen Kundendienst überprüfen lassen.
- Der Schalldruckpegel A liegt unter 70 dB (A).

1.2 Typenschild

- Das Typenschild enthält technische Daten sowie die Seriennummer und das Prüfzeichen. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen.

1.3 Haftung des Herstellers

Der Hersteller haftet nicht für Personen- und Sachschäden, die auf die folgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- die zweckwidrige Verwendung des Gerätes;
- die Nichtbeachtung der Vorschriften dieses Bedienungshandbuches;
- unbefugte Änderungen auch nur einzelner Gerätekomponenten;
- die Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen.

1.4 Zweck des Gerätes

Das Gerät ist zum Garen von Speisen in Geschäftsbereichen bestimmt. Jeder andere Gebrauch wird als zweckwidrig angesehen.

Dieses Gerät darf von Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten (sowie Kindern) oder Personen, die keine Erfahrung im Umgang mit Elektrogeräten haben, nicht verwendet werden, es sei denn, sie werden von Erwachsenen, die für ihre Sicherheit verantwortlich sind, angewiesen und beaufsichtigt.

1.5 Entsorgung



Dieses Gerät muss getrennt von anderen Abfällen entsorgt werden (Richtlinien 2002/95/EG, 2002/96/EG, 2003/108/EG). Dieses Gerät enthält, gemäß der gültigen europäischen Richtlinien, keine nennenswerte Menge an gesundheits- und umweltschädlichen Stoffen.

Um das Gerät zu entsorgen:

- Das Netzkabel abschneiden und es zusammen mit dem Stecker entfernen.



Elektrische Spannung Stromschlaggefahr

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.
- Das Netzkabel von der elektrischen Anlage trennen.



Hinweise

- Das Gerät bei geeigneten Sammelstellen für elektrische und elektronische Abfälle abgeben, oder es beim Kauf eines gleichwertigen Gerätes im Verhältnis eins zu eins an den Händler zurückgeben.

Die Verpackung unserer Produkte ist aus recyclingfähigem und umweltfreundlichem Material gefertigt.

- Die Verpackungsmaterialien bei geeigneten Sammelstellen abgeben.



Verpackungen aus Plastik Erstickungsgefahr

- Die Verpackung oder Teile davon nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Vermeiden, dass Kinder mit den Plastikbeuteln der Verpackung spielen.

1.6 Dieses Bedienungshandbuch

Das vorliegende Bedienungshandbuch ist ein fester Bestandteil des Gerätes und ist deshalb für die ganze Lebensdauer des Gerätes sorgfältig und in Reichweite aufzubewahren.

Dieses Bedienungshandbuch vor der Benutzung des Gerätes sorgfältig durchlesen.

1.7 Wie man dieses Bedienungshandbuch lesen muss

In diesem Bedienungshandbuch werden die folgenden Konventionen verwendet:

Hinweise



Allgemeine Informationen über dieses Bedienungshandbuch, die Sicherheit und die Entsorgung.

Beschreibung



Beschreibung des Gerätes und der Zubehörteile.

Gebrauch



Informationen über den Gebrauch des Gerätes und der Zubehörteile, Ratschläge zum Garen.

Reinigung und Wartung



Anweisungen zur richtigen Reinigung und Wartung des Gerätes.

Installation



Informationen für den qualifizierten Techniker: Installation, Inbetriebsetzung und Abnahmeprüfung.



Sicherheitshinweise



Information



Empfehlung

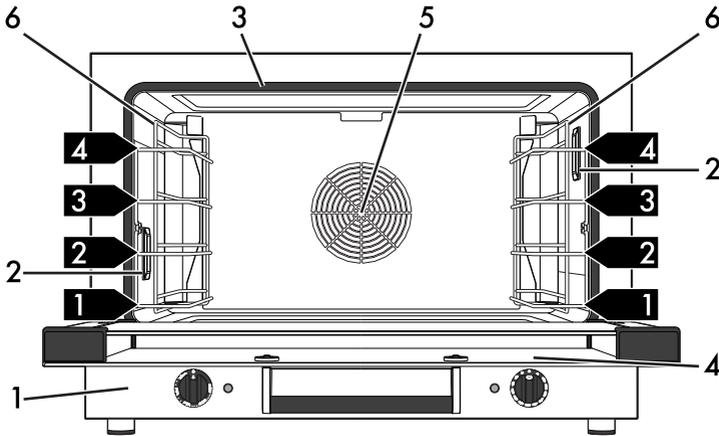
1. Reihenfolge von Bedienungsanweisungen.

- Einzelne Bedienungsanweisung.



2 Beschreibung

2.1 Allgemeine Beschreibung



1 Bedienblende

2 Lampe

3 Dichtung

4 Tür

5 Lüfter

6 Halterahmen für Backbleche

1,2,3 ▶ Schiene des Rahmens

2.2 Bedienblende



1 Temperaturknebel

Mit diesem Drehknebel kann die Gartemperatur ausgewählt werden. Den Drehknebel im Uhrzeigersinn auf den gewünschten Wert zwischen Minimum und Maximum drehen.

2 Thermostat-Kontrolllampe

Die ständig leuchtende Kontrolllampe zeigt an, dass der Backofen sich erwärmt, um die eingestellte Temperatur zu erreichen. Sobald die gewünschte Temperatur erreicht ist, zeigt das Aufleuchten und Erlöschen dieser Kontrolllampe an, dass die Temperatur konstant gehalten wird.

DE



Beschreibung

3 Kontrolllampe des Minutenzählers

Sobald sie erlischt, beginnt der zeitgesteuerte Garvorgang. Leuchtet sie wieder auf, ist der zeitgesteuerte Garvorgang zu Ende.

4 Drehknebel des Minutenzählers

Dieser Drehknebel ermöglicht die Auswahl des manuellen oder zeitgesteuerten Garvorgangs. Den Drehknebel auf das Symbol  drehen, um den manuellen Garvorgang einzustellen oder den Schalter auf die Zahlen drehen, um die Garminuten einzustellen. Nach Ablauf der eingestellten Minuten befindet sich der Drehknebel automatisch in „0“-Stellung, der Backofen schaltet sich aus und es ertönt ein akustisches Signal, um das Ende des Garvorgangs anzuzeigen.

2.3 Weitere Teile

Schienen zur Positionierung

Das Gerät verfügt über Schienen zur Positionierung von Backblechen und Rosten auf unterschiedlicher Höhe. Die Einsatzstufen sind von unten nach oben ausgerichtet (siehe 2.1 Allgemeine Beschreibung).

Innere Belüftung

Das interne Kühlgebläse (zusammen mit den anderen Heizelementen) wird bei Öffnen der Tür automatisch deaktiviert und setzt seinen Betrieb bei Schließen derselben fort.

Backofenbeleuchtung

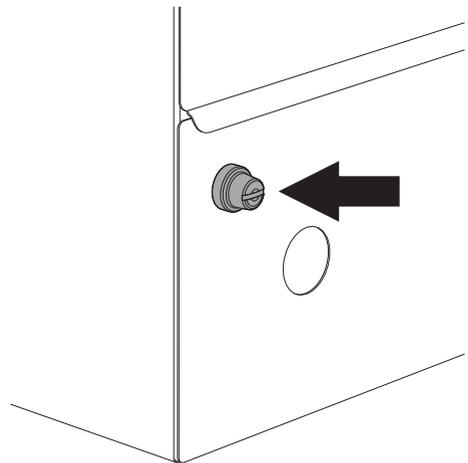
Die Innenbeleuchtung des Backraums schaltet sich ein, wenn das Gerät in Betrieb ist oder die Tür geöffnet wird.

Sicherheitsthermostat

Das Gerät ist mit einer Sicherheitsvorrichtung ausgestattet, die bei Funktionsstörungen ausgelöst wird.

Nur für den Installateur/Kundendienst:

1. Den Schutzdeckel des Thermostats mit einem geeignetem Werkzeug lösen.
2. Zum Rücksetzen des Sicherheitsthermostats die Taste auf der Rückseite verwenden.



Nach dem Eingriff des Sicherheitsthermostats muss unverzüglich der technische Kundendienst kontaktiert werden, der eine Prüfung eventueller Störungen ausführen wird.

Extra-Zubehör

Das originale Extra-Zubehör kann bei den zugelassenen Kundendienststellen bestellt werden. Nur Originalzubehör des Herstellers verwenden.



3 Gebrauch

3.1 Erster Gebrauch

1. Eventuelle Schutzfolien auf den Außenflächen oder im Inneren des Gerätes einschließlich des Zubehörs entfernen.
2. Eventuelle Etiketten (mit Ausnahme des Schildes mit den technischen Daten) von den Zubehörteilen oder im Backraum selbst entfernen.
3. Alle Zubehörteile des Gerätes (falls vorhanden) entfernen und waschen (siehe 4 Reinigung und Wartung).
4. Das noch leere Gerät auf die höchste Temperatur aufheizen, um eventuelle Rückstände des Herstellungsprozesses zu beseitigen.

3.2 Gebrauch des Backofens



Der Backraum ist für einen maximalen Inhalt von 9 kg bemessen.

Einschalten des Backofens

Um den Backofen einzuschalten:

1. Die Temperatur mit dem Temperaturknebel wählen.
2. Die Garzeit (bis 60') auswählen oder einen manuellen Garvorgang  mit dem Drehknebel des Minutenzählers einstellen.

Garprogramme



Auftaustufe

Durch die Bewegung der Luft bei Raumtemperatur werden die Speisen schnell aufgetaut. Dadurch können Tiefkühlprodukte schnell und ohne Geschmacksverlust oder Veränderung im Aussehen aufgetaut werden.

0°C



Normaler Garvorgang

Die Kombination aus dem Kühlgebläse und der Heißluftbeheizung (im hinteren Backraum eingebaut) ermöglicht das Garen von Speisen auf mehreren Stufen. Die Zirkulation der heißen Luft gewährleistet eine sofortige und gleichmäßige Verteilung der Hitze.

50-250
°C



3.3 Ratschläge zum Garen

Allgemeine Ratschläge

- Eine Umlufffunktion verwenden, um ein gleichmäßiges Garen auf allen Stufen zu erhalten.
- Die Garzeiten können nicht verkürzt werden, indem die Temperatur erhöht wird (die Speisen würden außen zu stark und innen zu wenig gegart werden).

Ratschläge zum Garen von Fleisch

- Die Garzeiten richten sich nach der Größe, der Qualität der Speisen und nach dem individuellen Geschmack des Verbrauchers.
- Bei der Zubereitung von Braten ein Fleischthermometer verwenden oder einfach mit einem Löffel auf den Braten drücken. Wenn er nachgibt und wieder zurückfedert, ist er fertig, andernfalls muss er noch einige Minuten gebraten werden.

Ratschläge zum Backen von Kuchen und Keksen

- Vorzugsweise dunkle Formen aus Metall verwenden, da sie zu einer besseren Wärmeaufnahme beitragen.
- Die Temperatur und die Gardauer hängen von der Qualität und der Beschaffenheit des Teigs ab.
- Überprüfen, ob das Gebäck innen ausreichend durchgebacken ist: Am Ende des Garvorgangs einen Zahnstocher in den höchsten Punkt des Gebäcks stecken. Wenn der Teig nicht am Zahnstocher kleben bleibt, ist das Gebäck fertig.

- Wenn das Gebäck zusammenfällt, sobald es aus dem Backofen genommen wird, muss beim nächsten Backen die eingestellte Temperatur um ungefähr 10°C gesenkt und eventuell eine längere Garzeit gewählt werden.

Ratschläge für das Auftauen

- Die tiefgefrorenen Speisen ohne ihre Verpackung in einem Behälter ohne Deckel auf die erste Schiene des Backraums stellen.
- Die Speisen nicht übereinander legen.
- Beim Auftauen von Fleisch wird empfohlen, die Speisen auf einen Rost auf die zweite Schiene und ein Backblech auf die erste Schiene zu schieben. Auf diese Weise kommen die Speisen nicht mit der Auftauflüssigkeit in Berührung.

So können Sie Energie sparen

- Den Garvorgang einige Minuten vor der normal dafür vorgesehenen Zeit abschalten. Das für die Speisen noch nötige restliche Garen ist aufgrund der im Ofeninneren angesammelten Hitze gesichert.
- Die Backofentür so wenig wie möglich öffnen, um Wärmeverluste zu vermeiden.
- Das Geräteinnere immer sauber halten.



4 Reinigung und Wartung

4.1 Reinigung des Gerätes



Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

Ratschläge zur Reinigung des Gerätes

Um die Oberflächen in bestem Zustand zu erhalten, sollten sie, nach Auskühlung, nach jedem Gebrauch regelmäßig gereinigt werden.

Tägliche Reinigung

Immer nur spezifische und nicht scheuernde Produkte verwenden, die keine säurehaltigen Substanzen auf Chlorbasis enthalten.

Das Produkt auf einen feuchten Lappen geben und auf die Flächen auftragen. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

Flecken oder Speiserückstände

Auf keinen Fall Putzschwämme aus Metall oder scharfe Schaber verwenden, da sie die Oberflächen beschädigen können.

Normale und nicht scheuernde Reinigungsprodukte und gegebenenfalls Materialien aus Holz oder Kunststoff verwenden. Sorgfältig abspülen und mit einem weichen Lappen oder einem Mikrofasertuch abtrocknen.

4.2 Reinigung der Backofentür

Es empfiehlt sich, die Türverglasung stets sauber zu halten. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem handelsüblichen Reiniger entfernt werden.



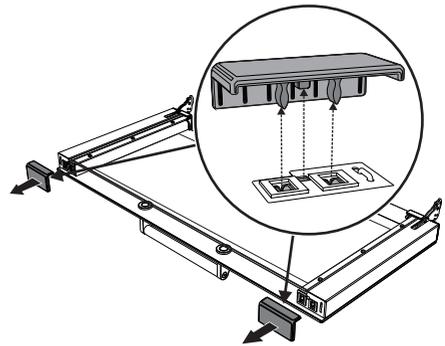
Für die Reinigung werden die vom Hersteller vertriebenen Produkte empfohlen.

Ausbau der Backofentür

Die Backofentür kann ausgebaut und auf ein Tuch gestellt werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Für den Ausbau der Tür wie folgt vorgehen:

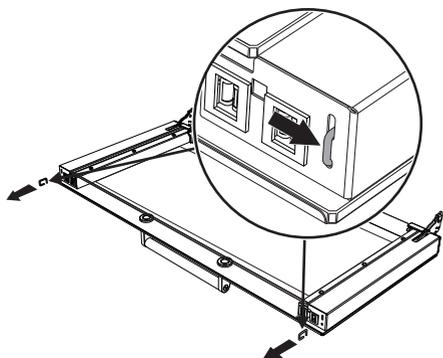
1. Die Tür öffnen.
2. Die oberen Stöpsel abziehen.



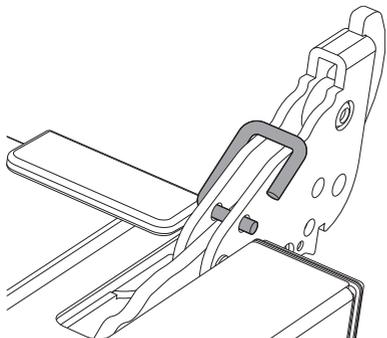
3. Die Sperrhaken herausziehen, die sich auf den Stützen der Tür, unterhalb der zuvor entfernten Stöpsel befinden.



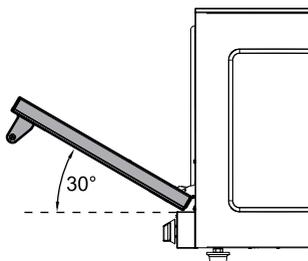
Reinigung und Wartung



4. Die Sperrhaken in die Löcher der Scharniere einfügen, um ein ungewolltes Schließen der Tür zu verhindern.

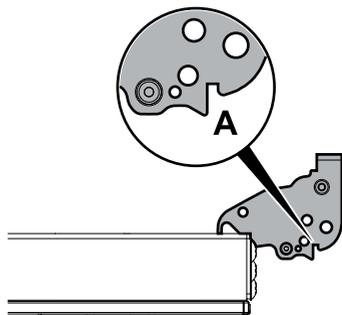


5. Die Tür an beiden Seiten und mit beiden Händen ergreifen, sie bei einem Winkel von etwa 30° anheben und herausziehen.

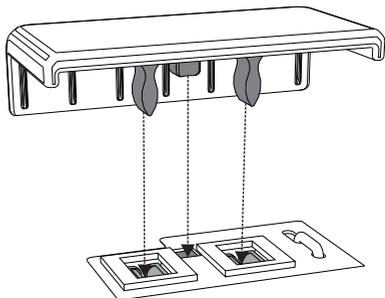


Für den erneuten Einbau der Tür wie folgt vorgehen:

6. Die Scharniere in die dafür vorgesehenen Schlitze am Ofen einfügen, wobei sichergestellt werden muss, dass die Aussparungen **A** fest auf den Schlitzen aufliegen.



7. Die Tür nach unten drücken.
8. Die Sperrhaken von den Scharnieren entfernen und in die Aufnahmen auf den Stützen der Tür einsetzen.
9. Die Stöpsel am oberen Teil der Tür anbringen.



10. Die Tür schließen.



Ausbau der Innenverglasung



Unsachgemäßer Gebrauch
Quetschgefahr

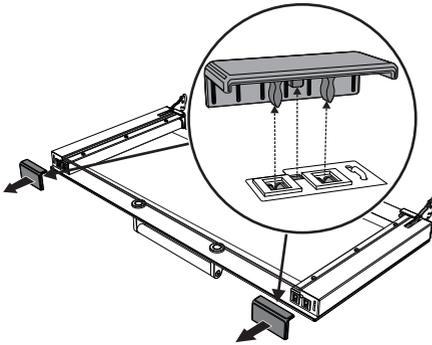
- Vor dem Ausbau der Scheiben sicherstellen, dass die Türscharniere blockiert sind.



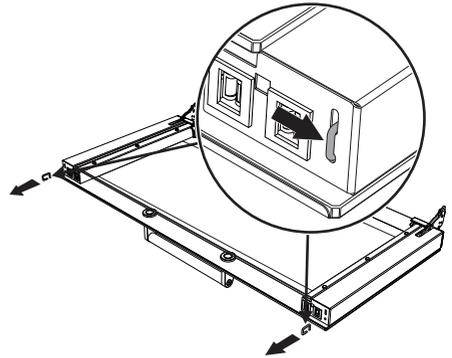
Die Tür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern.

Die Innenscheiben der Tür können gemäß den folgenden Anweisungen ausgebaut werden:

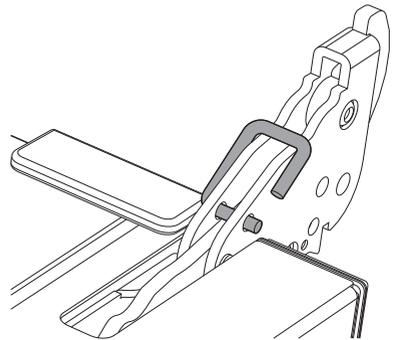
1. Die Tür öffnen.
2. Die oberen Stöpsel abziehen.



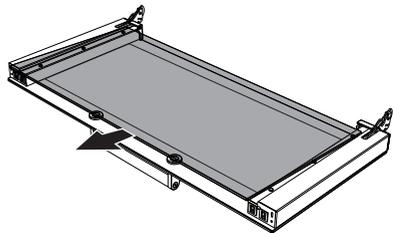
3. Die Sperrhaken herausziehen, die sich auf den Stützen der Tür, unterhalb der zuvor entfernten Stöpsel befinden.



4. Die Sperrhaken in die Löcher der Scharniere einfügen, um ein ungewolltes Schließen der Tür zu verhindern.



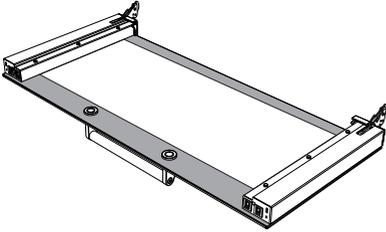
5. Die Innenverglasung vorsichtig nach oben hin herausziehen.



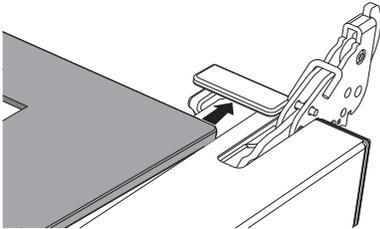


Reinigung und Wartung

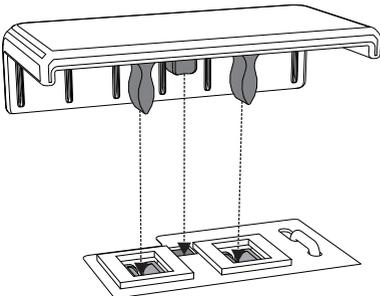
6. Die äußere Glasscheibe und die zuvor ausgebauten Glasscheiben reinigen. Saugfähiges Küchenpapier verwenden. Hartnäckiger Schmutz kann mit einem feuchten Schwamm und einem neutralen Reiniger entfernt werden.



7. Nach erfolgter Reinigung die Innenverglasung erneut einsetzen.



8. Die Sperrhaken von den Scharnieren entfernen und in die Aufnahmen auf den Stützen der Tür einsetzen.
9. Die Stöpsel am oberen Teil der Tür anbringen.



10. Die Tür schließen.

4.3 Reinigung des Backraums

Reinigung des Backraums

Der Backraum wird optimal erhalten, wenn er bei abgekühltem Gerät regelmäßig gereinigt wird.

Vermeiden, dass Speisereste im Inneren des Backraums antrocknen, da diese die Oberflächen beschädigen können.

Alle abnehmbaren Teile vor der Reinigung herausnehmen.

Zur Erleichterung der Reinigung sollten folgende Teile ausgebaut werden:

- die Tür;
- die Halterahmen für Backbleche;
- die Dichtung.



Es empfiehlt sich, das Gerät bei der Verwendung von Spezialprodukten ungefähr 15 bis 20 Minuten bei Höchsttemperatur in Betrieb zu lassen, um eventuelle Rückstände zu beseitigen.



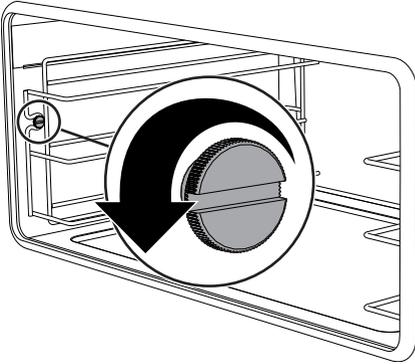
Die Backofentür kann ausgebaut werden, um die Reinigung zu erleichtern.



Ausbau der Halterahmen für Backbleche

Das Entfernen der Halterahmen für Backbleche erleichtert die Reinigung der Seitenflächen noch mehr.

1. Die Befestigungsnoten vollständig lösen.



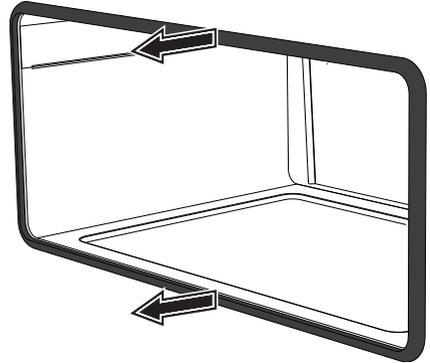
2. Die Halterahmen für Backbleche aus den Aufnahmen herausziehen und aus dem Backraum nehmen.
3. Nach erfolgter Reinigung die Halterahmen für Backbleche erneut im Inneren des Backraums anordnen und mit den Befestigungsnoten befestigen.

4.4 Außergewöhnliche Wartung

Entfernung der Dichtung

Zum Ausbau der Dichtung:

- Die Dichtung nach außen hin herausziehen.



Zum Einsetzen der Dichtung:

- Die Dichtung auf der Höhe des vorderen Schlitzes anordnen und leicht andrücken, bis sie an der Vorderseite des Gerätes anhaftet.

Ratschläge zur Wartung der Dichtung

Die Dichtung muss weich und elastisch sein.

- Zur Reinigung der Dichtung nicht scheuernde Schwämme und lauwarmes Wasser benutzen.



Reinigung und Wartung

Auswechseln der Backofenlampe



Teile unter elektrischer Spannung
Stromschlaggefahr

- Die Stromzufuhr des Gerätes unterbrechen.

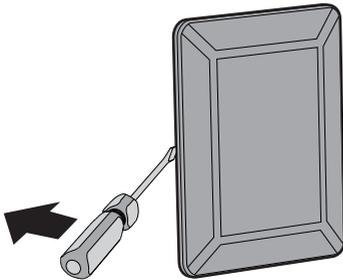


Der Backraum ist mit einer Lampe von 40W ausgestattet.

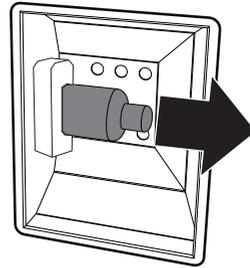
1. Alle Zubehöerteile im Inneren des Backraums ausbauen.
2. Die Halterahmen für Roste/Backbleche ausbauen.
3. Die Abdeckung der Lampe mit einem Werkzeug (z.B. mit einem Schraubenzieher) entfernen.



Es muss darauf geachtet werden, die Oberflächen des Backraums nicht zu verkratzen.

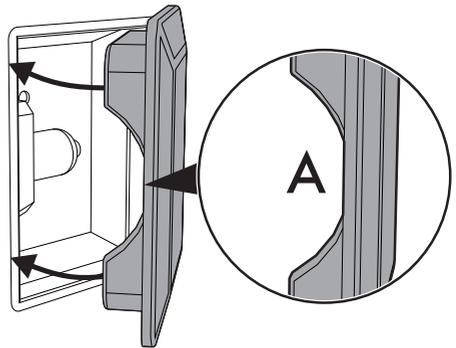


4. Die Lampe ausschrauben und entfernen.



Die Halogenlampe darf nicht direkt mit bloßen Fingern berührt werden, sondern nur mithilfe einer Isolierabdeckung.

5. Die neue Lampe einsetzen.
6. Die Abdeckung erneut aufsetzen. Die geformte Seite des Glaselements (A) zur Ofentür ausrichten.



7. Die Abdeckung fest andrücken, so dass sie fest an der Lampenfassung anhaftet.



4.5 Wenn das Gerät nicht funktioniert

Problem	Mögliche Lösung
Das Gerät funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> • Der Drehknebel des Minutenzählers steht auf 0. • Der Netzstecker ist nicht richtig in die Steckdose eingesteckt. • Bei der elektrischen Anlage liegt ein Fehler vor. • Es sind Sicherungen durchgebrannt oder Schalter ausgeschaltet.
Das Gerät benötigt zu viel Zeit zum Garen oder gart zu schnell	<ul style="list-style-type: none"> • Die Temperatur wurde nicht richtig eingestellt.
Es bildet sich Feuchtigkeit im Inneren des Backraums und über den Speisen	<ul style="list-style-type: none"> • Die Speisen bleiben nach Abschluss des Garvorgangs zu lange im Backraum. Die Speisen nach Abschluss des Garvorgangs nicht länger als 15 bis 20 Minuten im Backraum lassen.

DE

Dieses Gerät entspricht den geltenden Sicherheitsvorschriften für elektrische Geräte. Technische Kontrollen und Reparaturen dürfen nur von qualifiziertem Personal ausgeführt werden, um eine Gefährdung des Benutzers auszuschließen.

i Wenn das Gerät nicht funktioniert, sollte man, bevor man den technischen Kundendienst ruft, selbst kontrollieren, ob alle oben aufgeführten Vorgänge ausgeführt wurden.

Ordentliche Wartung

- Das Gerät muss regelmäßig (mindestens einmal im Jahr) einer vollständigen Kontrolle durch einen qualifizierten Techniker unterzogen werden.
- Jeder Wartungseingriff darf ausschließlich von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Vor der Ausführung eines beliebigen Wartungseingriffs muss die Stromversorgung unterbrochen und abgewartet werden, dass das Gerät abgekühlt ist.



5 Installation

5.1 Elektrischer Anschluss

i Die durch dieses Symbol  gekennzeichnete Klemme verbindet die Teile miteinander, die sich normalerweise am Erdungspotential befinden. Die Geräte mittels dieser Klemme entsprechend miteinander verbinden, um den Potentialausgleich dieser zu erzielen.

 Sinkt die Phasenspannung unter 190V~ könnte das Gerät einen Leistungsabfall aufweisen, der nicht durch das Produkt bedingt wird.

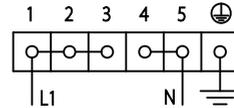
Allgemeine Informationen

Sicherstellen, dass sich die Eigenschaften des Stromnetzes für die Daten auf dem Typenschild eignen. Das Typenschild mit den technischen Daten, der Seriennummer und dem Prüfzeichen befindet sich gut sichtbar am Gerät. Das Typenschild auf keinen Fall entfernen. Für den Erdungsanschluss ein Kabel benutzen, das mindestens 20mm länger als die anderen Kabel ist.

Das Gerät ist mit einem fünfpoligen Kabel des Typs H07RN-F (5 x 1,5 mm², in Bezug auf den Querschnitt des Innenleiters) versehen.

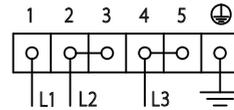
Anschlussweise

- 220-240 V 1N~



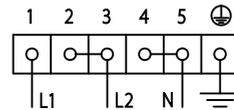
Dreipoliges Kabel 3 x 2,5 mm².

- 220-240 V 3~



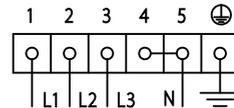
Vierpoliges Kabel 4 x 4 mm².

- 380-415 V 2N~



Vierpoliges Kabel 4 x 2,5 mm².

- 380-415 V 3N~



Fünfpoliges Kabel 5 x 1,5 mm².

i Die angeführten Werte beziehen sich auf den Querschnitt des Innenleiters.



Fixer Anschluss

An der Speiseleitung einen allpoligen Trennschalter gemäß der Installationsrichtlinien vorsehen.

Der Trennschalter muss sich an einer gut erreichbaren Stelle in Gerätenähe befinden.

Anschluss über Stecker und Steckdose

Für die Anschlüsse:

380-415 V 2N~

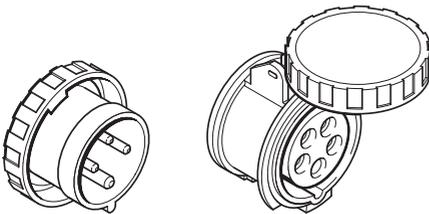
mit **vierpoligem** Kabel **4 x 2,5 mm²**

380-415 V 3N~

mit **fünfpoligem** Kabel **5 x 1,5 mm²**

Sicherstellen, dass der Stecker (nicht mitgeliefert) und die Steckdose der gleichen Ausführung sind und für die maximale Stromaufnahme des Gerätes angemessen sind.

Keine Reduzierstecker, Adapter oder Shunts verwenden, da diese zu Hitzeentwicklung oder Verbrennungen führen können.



(Beispiel eines Steckers und Steckdose mit 32A)

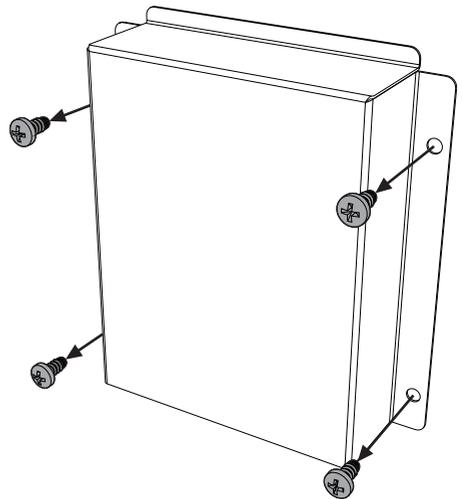
Austausch des Kabels



**Elektrische Spannung
Stromschlaggefahr**

- Die Hauptstromversorgung unterbrechen.
- **Das Stromanschlusskabel darf ausschließlich von qualifiziertem technischem Personal ausgetauscht werden.**

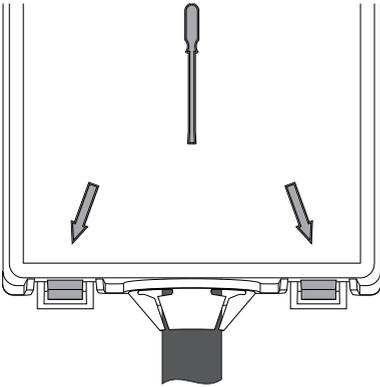
1. Um den Metalldeckel der Klemmleiste zu entfernen, die 4 Schrauben auf der Rückseite des Gerätes lösen.





Installation

2. Mithilfe eines Schlitzschraubendrehers den Deckel lösen und anheben, um auf die Klemmleiste zuzugreifen.



3. Das Netzkabel austauschen.
4. Sicherstellen, dass die Kabel so angeordnet sind, dass ein ungewollter Kontakt mit dem Gerät ausgeschlossen ist.

5.2 Positionierung



**Schweres Gerät
Gefahr von Verletzungen durch Quetschung**

- Das Gerät mithilfe von einer anderen Person einschieben.



**Druck auf die offene Backentür
Gefahr von Schäden am Gerät**

- Die offene Backentür beim Einschieben nicht als Hubvorrichtung verwenden.
- Keinen übermäßigen Druck auf die offene Backentür ausüben.



**Entwicklung von Wärme während des Gerätebetriebs
Brandgefahr**

- Furnierungen, Klebstoffe oder Kunststoffverkleidungen der angrenzenden Möbel müssen hitzebeständig sein (mindestens 90°C).



**Unsachgemäße Installation
Gefahr von Schäden an Personen**

- Die Ablagefläche des Gerätes darf eine Höhe von 1,60 m nicht überschreiten.

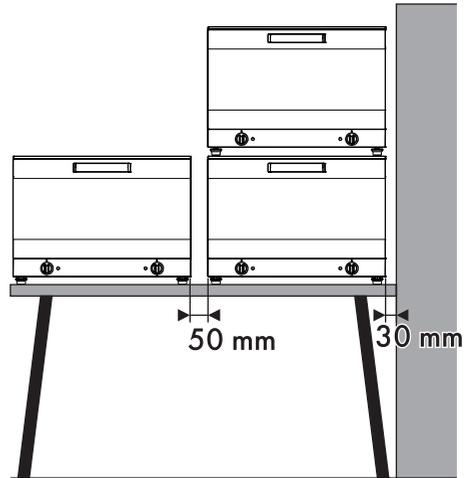
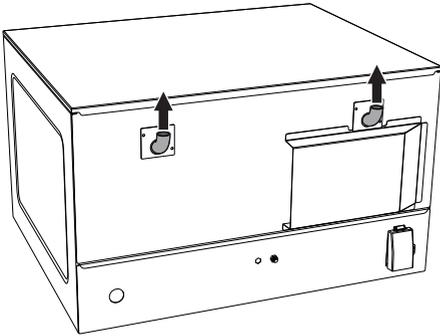
Nivellierung

Mittels der vier Stellfüße das Gerät auf dem Boden nivellieren. Die Auslenkung des Fußes beträgt ungefähr 10 mm.



Dampabflussleitung

Auf der Rückseite des Gerätes (je nach Modell) sind zwei Leitungen zum Auslassen des beim Garen entstehenden Dampfes vorhanden.



DE



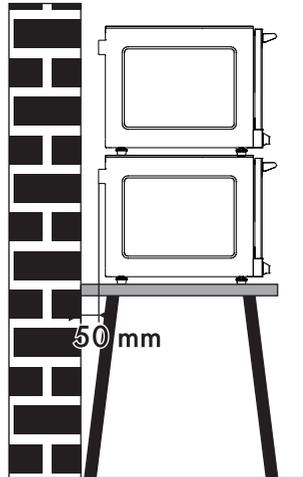
Diese müssen von jeglichen Behinderungen frei gehalten werden. Sie dürfen nicht gequetscht werden und nicht mit eventuellen Wänden in Berührung kommen.

Mehrfach-Installation



Gewicht: 55 kg

Das Gerät muss so positioniert werden, dass es mindestens 50 mm von einer eventuellen Rückwand und 30 mm von einer eventuellen Seitenwand entfernt ist. Bei Installation mehrerer Produkte nebeneinander muss ein Mindestabstand von 50 mm zwischen diesen eingehalten werden.



Das Gerät muss auf einem Arbeitstisch installiert werden.



Das Gerät nicht auf dem Fußboden aufstellen.



Installation



Hohe Temperatur der Speisen Verbrennungsgefahr

- Aus Sicherheitsgründen darf das letzte Backblech NICHT über einer Höhe von 160 cm positioniert werden.
- Im Bedarfsfall **MUSS** der mitgelieferte Aufkleber auf der in der unteren Abbildung angezeigten Höhe angebracht werden.

