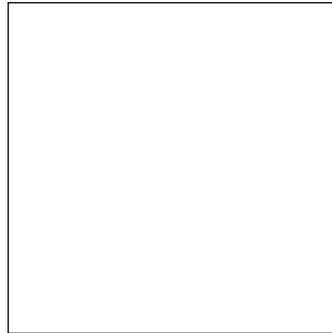




BEDIENUNGSANLEITUNG
KOMBIGERÄT MIT DIREKTEM DAMPF
ELEKTRISCH (EV) - GAS (GV)
VERSION M/X
DE

Technischer Kundendienst



INHALTSVERZEICHNIS

	SEITE
1 • ALLGEMEINE HINWEISE	3
2 • BESONDERE ANWEISUNGEN	4
3 • BESCHREIBUNG DER TASTEN	5
4 • GARBEGINN	6
5 • BETRIEB DES BACKOFENS	7
6 • GAREN MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER (NUR VERSION X)	8
7 • EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH DES KERNTEMPÉRATURFÜHLERS (NUR VERSION X)	9
8 • PRAKTISCHE HINWEISE	10
9 • TÄGLICHE REINIGUNG	11
10 • ORDENTLICHE WARTUNG	12
11 • AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	12
12 • WAS TUN BEI...	13

ELEKTROMODELLE	GASMODELLE
6 x GN 1/1	6 x GN 1/1
10 x GN 1/1	10 x GN 1/1
10 x GN 2/1	10 x GN 2/1

VERSION
M Elektromechanisch, Standardausführung mit manuellen Bedienelementen und Befeuchter.
X Elektromechanisch, Standardausführung mit manuellen Bedienelementen, Befeuchter und Kerntemperaturfühler.

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Ungenauigkeiten dieser Bedienungsanleitung infolge Druck- oder Abschriftsfehlern. Er behält sich das Recht vor, ohne Veränderung der wesentlichen Produktmerkmale die als notwendig oder nützlich erachteten Änderungen an seinen Produkten durchzuführen.

Vervielfältigung oder Fotokopieren, auch teilweise, von Textstellen oder Abbildungen dieser Bedienungsanleitung ohne vorherige Genehmigung des Herstellers ist untersagt.

donadini & c. advertising © - 016.38.122 - 16.02.2000

1 • ALLGEMEINE HINWEISE

Die Eingriffe, die im Laufe der Zeit notwendig werden und die außerordentliche Wartung des Gerätes dürfen nur durch vom Hersteller autorisiertes Personal oder durch den autorisierten Kundendienst durchgeführt werden.

- 1.1 • Die in dieser Bedienungsanleitung enthaltenen Hinweise aufmerksam lesen, da sie wichtige Informationen zur Betriebssicherheit und Gerätewartung enthalten.
Heben Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf!
- 1.2 • Dieses Gerät darf **nur für den Zweck eingesetzt werden, für den es eigens geplant und gebaut worden ist:** das Garen von Speisen. Jeder andere Gebrauch wird als bestimmungsfremd und somit als gefährlich angesehen.
- 1.3 • Nur das speziell geschulte Küchenpersonal darf das Gerät benutzen.
- 1.4 • Der Backofenbetrieb muss überwacht werden.
- 1.5 • Während des Betriebs sind die Oberflächen des Backofens heiß. Vorsicht!
- 1.6 • Den Installateur bezüglich der korrekten Handhabung des Wasserenthärters befragen, da eine nicht richtig oder unzureichend ausgeführte Harzregeneration die Wasserbehandlung beeinträchtigt und zu Schäden am Backofen führen kann.
- 1.7 • Alle für den Kundendienst wichtigen Informationen sind auf dem Typenschild enthalten.

L®					
TYP. VE 106 "X"				2000	
NR xxxxxxxxxxxx					
3N	AC	400	V	50 Hz	
		8	kW	kPa 150 - 500	
IPX 5  - 98					

L[®]		
LX TYP. VG 110 "P"		TYP.
2000	NR xxxxxxxxxxxx	
AC 230 V	50 Hz	1.00 kW
		kPa
	Σ Qn 20 kW	50 - 500
A1 ☐	B11 ☒	B21 ☐
IT	Cat. II 2H3+ II 1a2H	P mbar 20; 28-30/37 8; 20
IPX 5		CE 0085

- 1.8 • Ist ein Eingriff des Kundendienstes erforderlich, **sind in der Anfrage detaillierte Angaben zur Störung zu liefern**, damit sich der Kundendienst vorab ein Bild über Ursache und Art der Störung machen kann.
- 1.9 • **Der Raum** , in dem der Backofen installiert wird, **muss gut belüftet sein!**
- 1.10 • Bei Defekten oder Betriebsstörungen **den Backofen unverzüglich ausschalten!**

2 • BESONDERE ANWEISUNGEN

- 2.1 • Vor dem ersten Garvorgang den Garraum gründlich reinigen (siehe Kapitel *“Tägliche Reinigung”*).
- 2.2 • Am Ende des Arbeitstages den Garraum und das gesamte Gerät gründlich reinigen, um einen einwandfreien Betrieb und eine lange Lebensdauer zu gewährleisten.
- 2.3 • **Für die Reinigung des Gerätes keinen Druckwasserstrahl verwenden!**
- 2.4 • Für die tägliche Reinigung **ausschließlich nicht aggressive** (alkalische) Spezialreiniger verwenden. Keine Scheuerprodukte verwenden, da sie die Oberflächen angreifen.
- 2.5 • Am Ende der Arbeitsschicht stets alle Zuleitungen (Wasser, ggf. Gas) schließen und die Stromzufuhr unterbrechen.
- 2.6 • **Ablagerungen von Küchensalz** auf den Stahloberflächen des Backofens müssen unbedingt **vermieden** werden; eventuelle Ablagerungen müssen sofort gründlich gespült werden.
- 2.7 • Nach einem Dampfgarzyklus **die Backofentür vorsichtig öffnen**, da heißer Restdampf aus dem Garraum ausströmt. Die Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann eine Gefahr für den Bediener darstellen.
- 2.8 • Für einen sicheren Betrieb des Backofens **dürfen die Dampfauslassöffnungen und sonstige Öffnungen des Backofens nicht verdeckt werden!**

- 2.9 • **Um einen ordnungsgemäßen Betrieb des Backofens auch auf lange Sicht zu gewährleisten, muss er einmal jährlich einem außerordentlichen Wartungsvorgang unterzogen werden. Es empfiehlt sich daher, mit dem Kundendienst einen Wartungsvertrag abzuschließen.**

Die Missachtung der grundlegenden Sicherheitsinformationen kann den korrekten Betrieb des Backofens beeinträchtigen und eine Gefahr für den Bediener darstellen!

Der Hersteller lehnt jede Haftung ab, wenn die Originalfunktion des Backofens durch Veränderungen am Gerät oder durch Missachtung der Anweisungen der Bedienungsanleitungen verfälscht wird.

3 • BESCHREIBUNG DER TASTEN

VORBEMERKUNG

Auf dieser Seite werden die Tasten für Sofortfunktionen (die Aktivierung dieser Funktionen kann bei eingeschaltetem

Gerät zu jedem beliebigen Zeitpunkt erfolgen) vorgestellt und beschrieben.

3.1 • SOFORT VERFÜGBARE FUNKTIONEN

Taste Feuchtigkeitzufuhr.

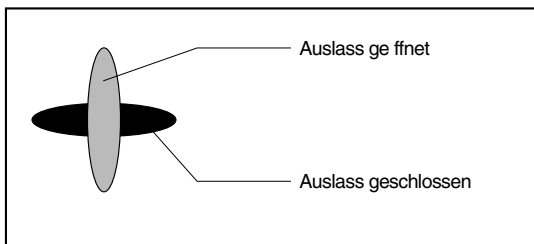
Beim Drücken der Taste **38** wird über eine Sprühhvorrichtung Wasser in den Garraum abgegeben und der Feuchtigkeitsgehalt somit erhöht. Die Feuchtigkeitzufuhr dauert an, solange die Taste gedrückt wird. Sie eignet sich für alle Speisen, denen während des Garens zusätzliche Feuchtigkeit zugeführt werden muss.

Taste für Beleuchtung des Garraums.

Beim Drücken der Taste **29** schaltet sich die Beleuchtung des Garraums ein, wodurch der Bediener den Garvorgang beobachten kann.

Klappe zur Öffnung des Dampfauslasses.

Durch Drehen der Klappe **39** öffnet bzw. schließt sich der Dampfauslass. Diese Funktion eignet sich für Speisen, die während des Garvorgangs viel Feuchtigkeit freisetzen. Sie sollte nicht während des Dampfgarens verwendet werden.



4 • GARBEGINN

ARBEITSGÄNGE

4.1 • WÄHLEN

Den Bedienknopf **41** zum Einstellen des Garbetriebs drehen und die Betriebsart Konvektionsgaren **42**, Dampfgaren **43** oder kombiniertes Garen **44** wählen .

4.2 • EINSTELLEN

Die Gartemperatur am Bedienknopf **18** einstellen.

4.3 • EINSTELLEN - START

Die Garzeit am Bedienknopf **21** einstellen.
An dieser Stelle beginnt der Garvorgang.

Oder

die durch den Kerntemperaturfühler regulierte Gartemperatur kann wie folgt eingestellt werden:

- die Taste **46** drücken, um die Funktion zu aktivieren;
 - die Tasten **23** drücken, um die gewünschte Temperatur einzustellen, die dann auf dem Display angezeigt wird.
- An dieser Stelle beginnt der Garvorgang.
-

4.4 • GARZEITENDE

Falls bei der Zeiteinstellung Unendlich [∞] gewählt wurde, den Backofen manuell über den Bedienknopf **41** zum Einstellen des Garbetriebs ausschalten.

Wurde hingegen die Garzeit oder eine Temperatur für den Kerntemperaturfühler eingestellt, meldet nach Ablauf der Garzeit bzw. nach Erreichen der für den Fühler eingestellten Temperatur ein Signalton, dass der Garvorgang beendet und der Backofen ausgeschaltet ist. Zum Unterbrechen des Signals die Backofentür öffnen.

Das fertige Gericht aus dem Garraum entnehmen, s. Anweisungen in Abschnitt 2.7 des Kapitels "*Besondere Anweisungen*".

NUR BEI GASMODELLEN

Das Aufleuchten der Taste **40** weist auf die Störabschaltung der Brenner hin. Für die erneute Zündung die Taste drücken.

5.1 • HAUPTSCHALTER UND WAHLSCHALTER FÜR DIE BETRIEBSART UND AUSKÜHLEN BEI OFFENER TÜR

Zum Einschalten des Backofens den Bedienknopf **41** auf die gewünschte Betriebsart stellen:

42 Konvektionsgaren

43 Dampfgaren

44 Kombiniertes Garen

Die Kontrollampe über dem Bedienknopf **41** leuchtet auf, sobald der Backofen mit Strom versorgt wird.

Zum schnellen Abkühlen des Garraums die Tür öffnen und den Bedienknopf auf das Symbol **45** drehen. Die Lüftung wird eingeschaltet, die das rasche Absinken der Temperatur im Garraum bewirkt. Diese Funktion ist vor allem dann nützlich, wenn einem Garvorgang ein anderer mit erheblich niedrigerer Temperatur folgen soll.

5.2 • TEMPERATURWAHLKNOPF

Über den Bedienknopf **18** die Vorheiztemperatur bei leerem Garraum oder die gewünschte Gartemperatur einstellen.

Bei Erreichen der eingestellten Temperatur erlischt die Kontrollampe neben dem Bedienknopf. Die Garraumtemperatur wird auf dem Thermometer über dem Wahlknopf für die Betriebsart angezeigt.

An der Kontrollampe kann man die Temperaturregelung ablesen:

Leuchtet die Kontrollampe, sind die Heizelemente (beim Elektrogerät) bzw. die Brenner (beim Gasgerät) in Betrieb;

Leuchtet die Kontrollampe nicht, so sind die Heizelemente/Brenner ausgeschaltet.

5.3 • BEDIENKNOPF FÜR DIE EINSTELLUNG DER GARZEIT

Über den Bedienknopf **21** die gewünschte Garzeit einstellen. Soll keine Garzeit eingestellt werden, den Bedienknopf auf Unendlich [∞] drehen.

Erst nach dieser Einstellung setzt der Backofenbetrieb ein.

Wird der Backofen durch die Einstellung der Garzeit in Betrieb gesetzt, so schaltet sich der Backofen nach Ablauf der eingestellten Zeit aus und es ertönt ein akustisches Signal; Der Signalton ertönt bis zum Öffnen der Tür oder Ausschalten des Backofens. Wurde hingegen bei der Zeiteinstellung Unendlich [∞] gewählt, muss das Gerät von Hand ausgeschaltet werden, indem der Bedienknopf in die Ausgangsposition gedreht wird.

Das Leuchten der Kontrollampe zeigt den Backofenbetrieb an.

NUR BEI GASMODELLEN

Das Aufleuchten der Taste **40** weist auf die Störabschaltung der Brenner hin. Für die erneute Zündung die Taste drücken.

Achtung

Bei Betrieb mit Kerntemperaturfühler können keine Garzeiten eingegeben werden!

Den Stecker des Fühlers mit dem entsprechenden Anschluss **(36)** verbinden. Den Einstechfühler in die Speise einführen (siehe auch Hinweise weiter unten im Text).

- 1 • Die gewünschte Betriebsart wählen, wie zuvor beschrieben;
- 2 • Die gewünschte Garraumtemperatur einstellen;
- 3 • Die Taste **46** drücken, um die Funktion zu aktivieren;
- 4 • Die Temperatur im Produktkern über die Tasten **23** einstellen; Auf dem Display wird die eingestellte Temperatur einige Sekunden lang angezeigt. Anschließend wird die Ist-Kerntemperatur auf dem Display angezeigt.
- 5 • Sobald die eingestellte Kerntemperatur im Produkt erreicht wird, schaltet sich der Backofen aus und es ertönt ein Signalton, der durch das Öffnen der Ofentür oder das Abschalten des Gerätes abgestellt wird.

Änderung des Eingabewerts während der laufenden Garphase

Zur Änderung (Erhöhung oder Verminderung) des zu Garbeginn eingegebenen Wertes wie folgt vorgehen:

- 8 • Zur Erhöhung des Wertes die Taste **[+] 23** mindestens 2 Sekunden gedrückt halten, oder die Taste **[-] 23**, um den Wert zu vermindern;
- 9 • Taste loslassen, sobald die gewünschte Temperatur auf dem Display angezeigt wird;
- 10 • Nach einigen Sekunden erscheint automatisch wieder die im Produkt gemessene Ist-Kerntemperatur.

Bei der Verwendung des Kerntemperaturfühlers prüfen, ob dieser korrekt an die Bedienblende angeschlossen ist.

Wird der Kerntemperaturfühler nicht benutzt, ihn in der mitgelieferten Schutzbox aufbewahren und kontrollieren, ob die Sicherheitskappe korrekt sitzt.

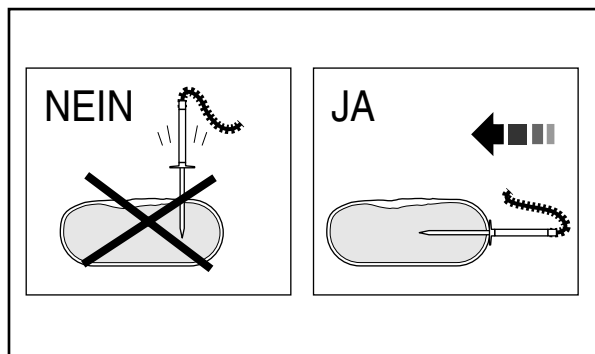
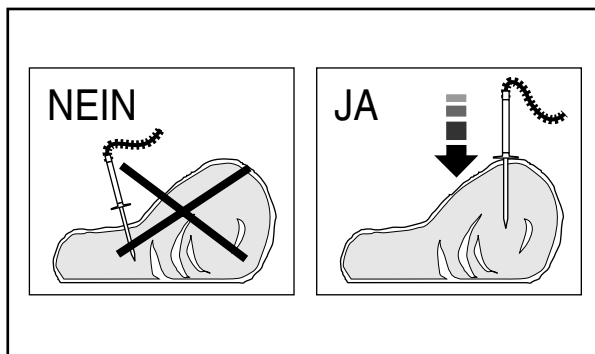
Anzeige der eingestellten Temperatur während des Garvorgangs

Möchte man während des Garvorgangs die eingestellte Kerntemperatur überprüfen, wie folgt vorgehen:

- 6 • Eine der Tasten **23** einmal kurz drücken;
- 7 • Auf dem Display wird ca. 3 Sekunden lang der eingestellte Temperaturwert angezeigt. Nach Ablauf dieser Zeit erscheint erneut automatisch die im Produktkern gemessene Isttemperatur.

7 • EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GEBRAUCH DES KERNTEMPÉRATURFÜHLERS (nur Version X)

Beim Garen mit dem Kerntemperaturfühler ist die korrekte Positionierung des Fühlers von großer Bedeutung. Der Fühler muss von oben nach unten in den Schwerpunkt der Speise eingeführt werden und vollständig eingesetzt sein. Bei kleinen Fleischstücken, deren geringe Dicke nicht das vollständige Einsetzen des Einstechfühlers erlaubt, muss dieser waagrecht zur Auflagefläche eingeführt werden, so dass sich die Spitze des Fühlers auf jeden Fall in der Mitte der Speise befindet (siehe Abbildungen). Es wird außerdem empfohlen, den Einstechfühler in das in der Mitte des Garraums eingelegte Fleischstück einzuführen.



Option: es besteht die Möglichkeit, ohne Durchführung von technischen Veränderungen den Kerntemperaturfühler mit Einstechnadel für die Temperaturkontrolle bei vakuumverpackten Produkten an die Bedienblende anzuschließen.

Vorteile

- Verbesserte Garkontrolle, kein Risiko von Produktverlusten und -verschwendung;
- präzises Garen, unabhängig von der Produktqualität oder -masse;
- Zeitersparnis durch die automatische Garkontrolle;
- höchste Hygiene, da durch genaue Kenntnis der Kerntemperatur eine falsche Behandlung der Speise vermieden wird.

Garen mit Kerntemperaturfühler ist geeignet für:

- Große Fleischstücke, die ein präzises Garen im Produktkern erfordern (Roastbeef, Lachs usw.);
- Garen von Vakuumpackungen (hierzu den Kerntemperaturfühler mit Einstechnadel verwenden, Sonderzubehör).

8.1 • VORHEIZEN DES GARRAUMS

Das Vorheizen des Garraums ist unbedingt erforderlich, um ein gelungenes Garergebnis zu erzielen.

Generell sollte der Garraum stets ohne Inhalt vorgeheizt werden, die Temperatureinstellung sollte etwa um 20 % über der gewünschten Temperatur des folgenden Garvorgangs liegen.

Beim Dampfgaren den Garraum ohne Inhalt gut in der Betriebsart Konvektionsgaren vorheizen, da dies die Einstellung von Temperaturen über 100 °C erlaubt.

8.2 • BELADUNG DES BACKOFENS

Der Behälter muss abhängig vom Gericht ausgewählt werden und ausreichend tief sein.

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erzielen, sollte die Speise in mehrere flache Behälter verteilt werden, anstatt einen einzigen sehr tiefen Behälter zu füllen.

Die in der folgenden Tabelle enthaltenen Gewichtswerte beachten:

Modell	Anz. Behälter	Beladung pro Behälter	max. Beladung Backofen
6 x GN 1/1	6 x GN 1/1	4 kg	24 kg
10 x GN 1/1	10 x GN 1/1	4 kg	40 kg
10 x GN 2/1	10 x GN 2/1	8 kg	80 kg

Anm.: Bei der Beladung des Backofens nicht nur das Produktgewicht, sondern auch die Stückgröße, Konsistenz und Dicke berücksichtigen.

8.3 • TIEFKÜHLPRODUKTE / EINGEFRORENE WARE

Vorheizen und Beladung des Backofens müssen unter Berücksichtigung der Produktqualität und -eigenschaften erfolgen. Zum Beispiel darf eingefrorener Spinat keinen zu hohen Temperaturen ausgesetzt werden, da er außen austrocknen könnte und somit das Endergebnis beeinträchtigt würde.

8.4 • WAHL DER BEHÄLTER

Zur Erzielung einwandfreier Garergebnisse sind je nach zuzubereitendem Gericht die geeigneten Behälter zu verwenden: Behälter aus Aluminium oder Aluminiumblech für Brot- und Backwaren, Behälter mit gelochtem Siebboden zum Dampfgaren oder mit Netzeinsatz für vorfrittierte Pommes Frites.

8.5 • ABSTAND ZWISCHEN DEN BEHÄLTERN

Beim Einschieben der zu garenden Speisen in den Garraum muss ein ausreichender Abstand zwischen den einzelnen Behältern eingehalten werden. Auf diese Weise wird eine gleichmäßige Wärme- und Luftverteilung und somit ein optimales Endergebnis erzielt, was bei engem Kontakt übereinander liegender Behälter nicht der Fall wäre.

8.6 • VERRINGERUNG DER ZUTATEN

Bei Gebrauch dieses Backofenmodells können Zutaten wie Öl, Butter, Fett und Aromen auf ein Mindestmaß reduziert werden. Durch die Einschränkung dieser Zutaten wird der Eigengeschmack der Speisen hervorgehoben und die Nährwerte der Speisen werden im Sinne einer gesünderen Kost unverändert beibehalten.

9 • TÄGLICHE REINIGUNG

9.1 • EINE GRÜNDLICHE REINIGUNG ...

... ist die Voraussetzung für perfekte Garergebnisse und erhöhte Leistung:

- der Eigengeschmack der Produkte wird unverändert beibehalten;
- während des Betriebs kommt es zu keiner Rauchentwicklung durch das Verbrennen von Speiseresten;
- Energieersparnis;
- weniger Wartungseingriffe und eine längere Nutzungsdauer;
- die einfache Vorgehensweise ermöglicht eine gründliche Reinigung ohne großen Zeitaufwand für das Personal:
 - 5' etwa Wirkzeit des Sprays
 - 10' Dampfzyklus
 - Spülen
 - Trocknen

9.2 • ACHTUNG

Keinen direkten Wasser- oder Druckwasserstrahl für die Reinigung der Außenteile des Backofens verwenden.

Keinesfalls aggressive und/oder scheuernde Produkte verwenden bzw. Eisenschwämmchen oder -bürsten, da sie zu einer irreparablen Beschädigung der Stahloberflächen führen. Des weiteren können **zu scharfe Reiniger** und nicht alkalische Mittel mit einem hohen Gehalt an Natrium und Ammoniak **in kurzer Zeit die Dichtungen beschädigen und somit die Dichtigkeit des Backofens beeinträchtigen**.

Die Außenflächen mit einem Schwamm und Warmwasser unter Zusatz eines handelsüblichen Produkts reinigen.

9.3 • FÜR DIE REINIGUNG DES GARRAUMS ...

... am Ende des Arbeitstages wie folgt vorgehen:

- 1 • den Betriebsart-Wahlschalter in die Position für Abkühlen bei offener Tür **(45)** drehen und warten, bis die Temperatur im Garraum auf ca. 60 °C gesunken ist; bei kaltem Backofen den Garraum bei Dampfbetrieb auf 60 °C vorheizen;
- 2 • mit einem Spatel, der keine Kratzer auf dem Stahl verursacht, übergelaufene Reste entfernen;
- 3 • mit einem handelsüblichen Backofenspray sprühen. Es empfiehlt sich der Gebrauch eines alkalischen, nicht aggressiven Produkts;
- 4 • Die Tür schließen und das Produkt gemäß den Herstellerangaben, in der Regel 5 bis 10 Minuten, wirken lassen;
- 5 • Den Backofen in der Betriebsart Dampfgaren 4 bis 10 Minuten einschalten. Das Gerät danach ausschalten und die Backofentür langsam öffnen;
- 6 • Den Garraum mit reichlich sauberem Wasser spülen und auch die Türdichtungen mit einem Schwamm abwischen (es empfiehlt sich der Gebrauch einer Handbrause - nicht im Lieferumfang enthalten);
- 7 • Das Gerät etwa 5 Minuten im Konvektionszyklus einschalten;
- 8 • Den Betrieb unterbrechen und sämtliche Versorgungsleitungen schließen (Strom, Wasser, ggf. Gas). Während der Betriebspause die Tür halbgeöffnet lassen.

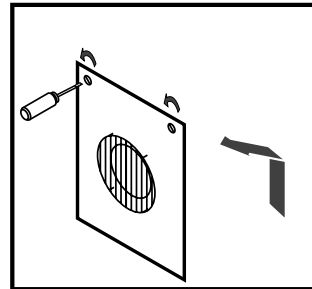
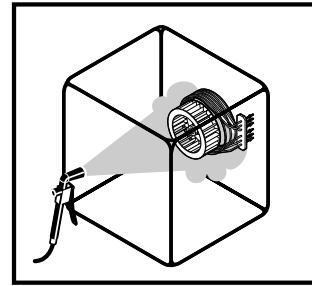
10 • ORDENTLICHE WARTUNG

10.1 • REGELMÄSSIG ...

... das Umlenkblech und die Auflageschienen reinigen.

Hierzu folgendermaßen vorgehen:

- alle Zuleitungen schließen (Wasser, ggf. Gas) und die Stromversorgung abschalten;
- die Auflageschienen herausziehen;
- mit einem passenden Schraubenzieher die Schrauben des Umlenkblechs lösen;
- das Umlenkblech herausnehmen und unter fließendem Wasser oder im Geschirrspüler gründlich reinigen;
- für eine gründlichere Reinigung und Spülung des Garraums wird der Gebrauch der Handbrause empfohlen (Sonderzubehör);
- mit einem sauberen Tuch abtrocknen;
- das Umlenkblech wieder einbauen und mit den beiden Schrauben befestigen.



10.2 • LÄNGERE BETRIEBSPAUSE

Bleibt der Backofen während eines längeren Zeitraums (Ferien, Saisonarbeit) außer Betrieb, muss er gründlich und ohne Rückstände zu hinterlassen gereinigt werden. Die Tür halbgeöffnet lassen, damit die Luft im Innern des Garraums zirkulieren kann. Unbedingt sämtliche Zuleitungen (Wasser, ggf. Gas) schließen und die Stromversorgung abschalten. Für eine umfassende Pflege können die Außenflächen mit einem handelsüblichen Produkt geschützt werden.

11 • AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

11.1 • Für einen korrekten und sicheren Betrieb muss der Backofen mindestens einmal jährlich vom technischen Kundendienst gewartet werden.

11.2 • Es empfiehlt sich, mit dem technischen Kundendienst einen Wartungsvertrag abzuschließen, damit die Durchführung des Eingriffs immer gewährleistet ist.

Dieser Abschnitt enthält eine Übersicht möglicher Betriebsstörungen, die der Benutzer selbst beheben kann oder anomaler Zustände, die jedoch keine Gefahr für die Betriebssicherheit darstellen.

12.1 • ... die Netzlampe leuchtet nicht auf
obwohl der Wahlschalter auf Garbetrieb gedreht wurde. **Prüfen**, ob der Hauptschalter vor dem Gerät eingeschaltet wurde bzw. ob der Gassperrhahn geöffnet ist (bei Gasmodellen).

12.2 • ... keine Dampfentwicklung im Garraum
obwohl Dampfgarbetrieb gewählt wurde. **Prüfen**, ob der Wassersperrhahn und bei den Gasmodellen auch der Gassperrhahn geöffnet ist.

12.3 • ... die Garraumlüftung funktioniert nicht und der Backofen heizt nicht
obwohl er eingeschaltet und eingestellt ist. **Prüfen**, ob die Tür richtig geschlossen ist.

HINWEISE FÜR GASMODELLE

Die Gasgeräte beinhalten eine Zündvorrichtung mit manueller Rückstellung. Bei einer Blockierung des Brenners steigt die Temperatur im Garraum nicht an und die Taste **(40)** leuchtet auf. Die Taste drücken. Diese einfache Maßnahme bewirkt die erneute Zündung. Falls die Störung nochmals auftreten sollte, muss der technische Kundendienst angefordert werden.

12.4 • STÖRUNGSANZEIGE DES KERNTEMPÉRATURFÜHLERS

Wird bei Gebrauch des Kerntemperaturfühlers die Meldung [**err**] auf dem Display **(25)** angezeigt, ist zu prüfen, ob der Stecker richtig an die Buchse auf der Bedienblende angeschlossen ist. Dauert die Störung an, muss der technische Kundendienst angefordert werden.

Es können weiterhin Garvorgänge ausgeführt werden, die nicht den Einsatz des Kerntemperaturfühlers erfordern.

Wenn nach sorgfältiger Ausführung der o.g. Kontrollen das Gerät weiterhin nicht korrekt funktioniert, muss der autorisierte Kundendienst beauftragt werden.

***Anmerkung:** Bei der Anforderung des technischen Kundendienstes detaillierte Angaben über die Art der Störung liefern und alle auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Daten mitteilen (siehe Seite 3).*

ANMERKUNGEN

This image shows a full page of blank, lined paper. It features approximately 28 horizontal grey lines spaced evenly apart, typical of standard notebook paper. The lines extend across the entire width of the page, leaving small margins at the top and bottom. There are no vertical lines, text, or other markings present.

ANMERKUNGEN

[illegible]

ANMERKUNGEN

[illegible]

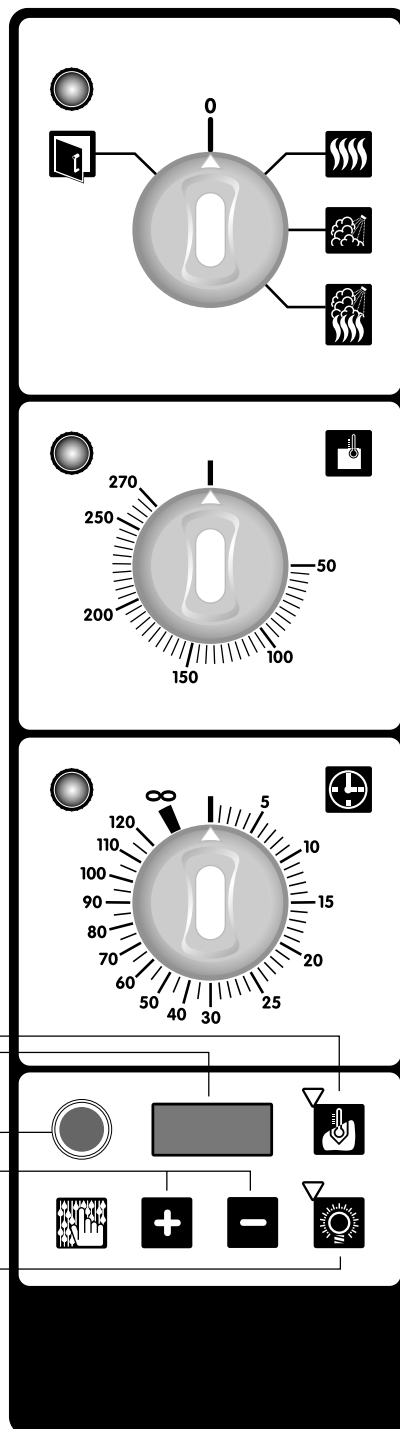
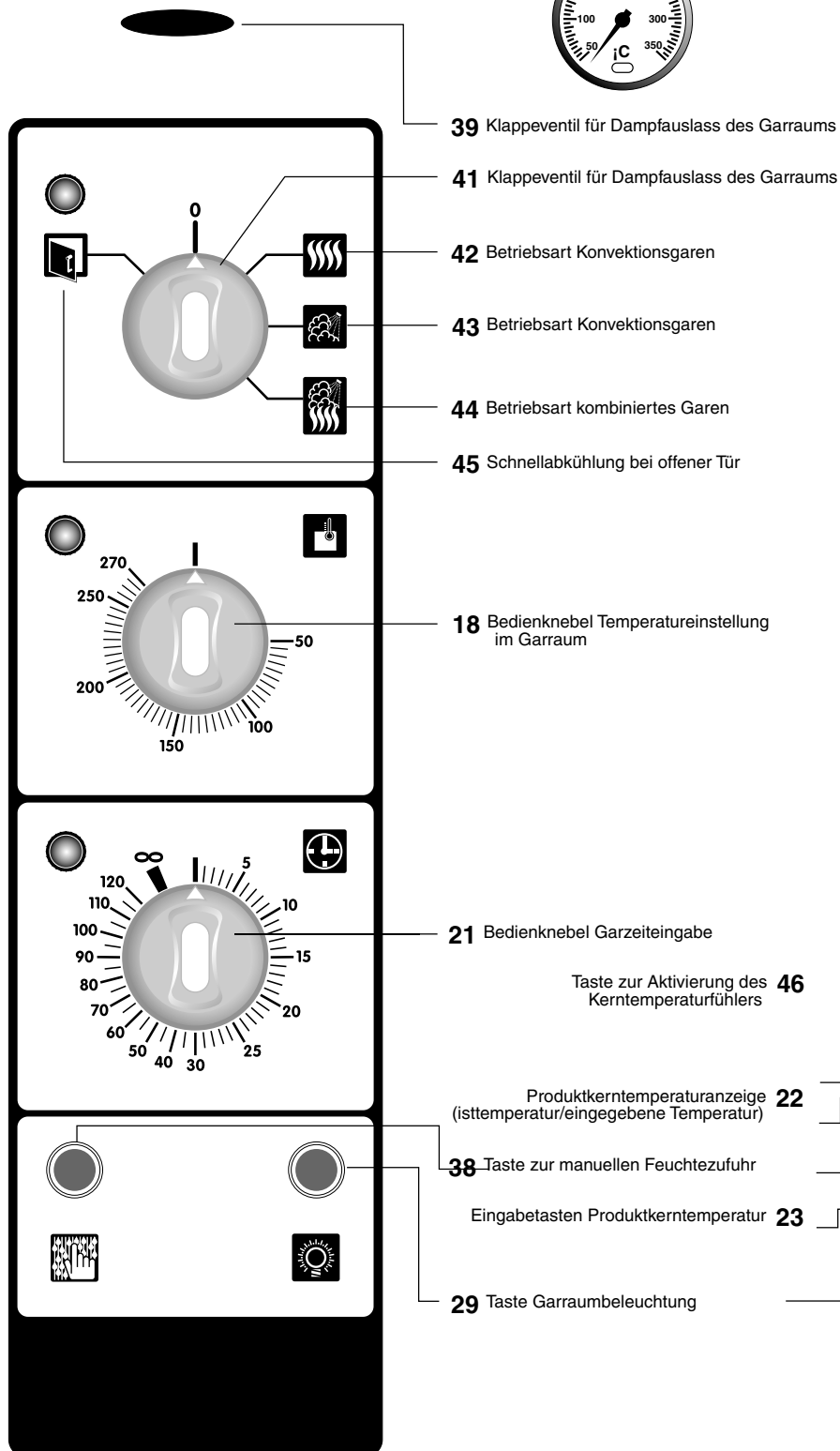
BESCHREIBUNG DISPLAY UND BEDIENELEMENTE

AUSFÜHRUNG M

DISPLAY, BEDIENKNÖPFE UND TASTEN

AUSFÜHRUNG X

Thermometer
Garraumtemperatur



Taste zur Aktivierung des
Kerntemperaturfühlers 46

Produktkerntemperaturanzeige (Isttemperatur/ingegebene Temperatur) 22

38 Taste zur manuellen Feuchtezufuhr

Eingabetasten Produktkerntemperatur 23

29 Taste Garraumbeleuchtung

Anschluß des Kerntemperaturfühlers 36

40 Nur für Heißluftdämpfer - Gasausführungen: Druckknopf für Wiederzündung der Brenner

Kerntemperaturfühler

