

Installations-, Bedienungs- und Wartungshandbuch

Heissluft Elektroöfen für Gastronomie
mit elektronischer Steuerung

Bedienungsanleitung MORGAN



Inhalt



1. Installation	3
1.1. Allgemeine Sicherheitshinweise	3
1.2. Gerätestandort	4
1.3. Wasseranschluß	5
1.4. Stromanschluß	6
1.5. Inbetriebnahme vom Ofen	7
1.6. Abnahmeprüfung	7
2. Bedienungsanweisung	8
2.1. Allgemeine Informationen	8
2.2. Einstellung vom Temperaturzyklus	9
2.3. Einstellung vom Garzyklus mit Temperatursonde	12
2.4. Einstellung vom Garzyklus mit Temperaturunterschied (delta-T)	13
2.5. Weitere Einstellungen	14
2.6. Zusatzfunktionen	16
2.7. Ausschalten	18
2.8. Reinigung	18
3. Wartung	19
3.1. Reinigung der Scheibe	19
4. Sicherheitsvorrichtungen	19
4.1. Elektroventil	19
4.2. Mikroschalter Tür	19
4.3. Sicherheitsthermostat Garraum	19



5. Abhilfe bei Problemen	20
5.1. Häufigste Funktionsstörungen	20
5.2. Kontrollen, die nur von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden dürfen	20
5.3. Ersatzteile	20
6. Spezifikationen	22
6.1. Technische Daten	22
7. Installationspläne	23
7.1. Mod. EG423P (4 GN 2/3)	23

Anhang

Schaltpläne

Beschreibung Bedienblende

Beschreibung Alarme > 23

Sehr geehrter Kunde,

vielen Dank, dass Sie sich für eines unserer Produkte entschieden haben.

Dieser Ofen gehört zu einer Geräteserie, die für kleine Gastronomiebetriebe entwickelt worden ist und Gasöfen sowie Elektroöfen mit verschiedenen Leistungen und speziellen Modellen für die Gastronomie umfasst. Die Öfen sind sehr anwenderfreundlich und garantieren für eine schnelle und effiziente Produktion.

Auf den Ofen wird eine Garantie von 12 Monaten auf eventuelle Herstellungsfehler gegeben. Die Garantie läuft ab Rechnungsdatum. Die Garantie erstreckt sich auf die normale Ofennutzung. Verbrauchsmaterial (Glühbirnen, Dichtungen, usw.) sowie Defekte, die durch Fehler bei Installation, Verschleiß, Wartung, Reparatur, Entkalkung oder Reinigung und durch unzulässige Eingriffe am Gerät oder unsachgemäßen Gebrauch entstanden sind, sind von der Garantie ausgeschlossen.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit Änderungen am Produkt durchzuführen, die nach seinem Dafürhalten notwendig oder nützlich sind.

1. Installation



1.1. Allgemeine Sicherheitshinweise

- Vor der Installation und Inbetriebnahme des Ofens muss das vorliegende Handbuch aufmerksam gelesen werden, da es wichtige Hinweise für die Sicherheit bei der Installation, dem Gebrauch und der Wartung des Geräts enthält.
- Das Handbuch an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahren, damit jederzeit darin nachgeschlagen werden kann.
- Bei Standortwechsel des Ofens das Handbuch stets beilegen. Ggf. kann ein neues Exemplar beim Vertragshändler oder direkt beim Hersteller angefordert werden.
- Nach Entfernen der Verpackung sicherstellen, dass der Ofen intakt ist und keine Transportschäden aufweist. Bei Beschädigungen darf das Gerät auf keinen Fall installiert und in Betrieb genommen werden. Im Zweifelsfall mit dem technischen Kundendienst oder dem Vertragshändler Rücksprache halten.
- Die Installation, die außerordentliche Wartung und die Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal und unter Beachtung der Anweisungen des Herstellers durchgeführt werden.
- Das Gerät wurde für das Kochen von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich zu diesem Zweck genutzt werden. Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß und gefährlich und daher streng verboten.
- Der Ofen darf nur von Personal benützt werden, das eine angemessene Einweisung erhalten hat. Zur Vorbeugung von Unfällen oder Schäden am Gerät ist es außerdem von entscheidender Bedeutung, dass das Personal regelmäßig genaue Sicherheitsanweisungen erhält.
- Der Ofen darf nicht von hilfsbedürftigen Personen oder von Personen benützt werden, denen die notwendige Erfahrung oder Kenntnisse fehlen, außer in den Fällen, in denen sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person überwacht oder in den Gebrauch des Geräts eingewiesen werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen und das Gerät nicht benützen.
- Bei eingeschaltetem Gerät muss auf die heißen Bereiche an der Außenseite vom Gerät geachtet werden, die bei Gerätebetrieb auch 60° C überschreiten können.
- Bei Defekt oder Funktionsstörungen muss das Gerät abgeschaltet werden. Reparaturen dürfen ausschließlich von einem vertraglichen Kundendienstzentrum des Herstellers und unter Verwendung von Originalersatzteilen durchgeführt werden.
- In der Nähe vom Ofen dürfen keine anderen Wärmequellen, wie Fritteusen oder Grillplatten, aufgestellt werden.
- Keine brennbaren Substanzen in der Nähe vom Gerät aufbewahren oder verwenden.
- Bei längerer Außerbetriebnahme vom Ofen müssen das Wasser und der Strom abgeschaltet werden.
- Vor Inbetriebnahme vom Gerät kontrollieren, ob alle Verpackungsteile entfernt wurden. Die Verpackung muss nach Vorgabe der vor Ort geltenden Vorschriften entsorgt werden.
- Eventuell erforderliche Änderungen bei der Installation vom Ofen müssen von dazu berechtigtem Fachpersonal genehmigt und durchgeführt werden.
- Zur Vermeidung von Gefahren für die Gesundheit des Benutzers durch das versehentliche Zuschalten vom Schutzschalter darf dieser nicht über einen externen Schalter, wie ein Timer, gespeist oder an einen Schaltkreis angeschlossen werden, der regelmäßig automatisch ein- und ausgeschaltet wird.
- Die Nichtbeachtung der oben genannten Sicherheitshinweise kann die Sicherheit der anwesenden Personen in Gefahr bringen und zu Schäden am Gerät führen.

Das Gerät entspricht den wesentlichen Anforderungen der Niederspannungsrichtlinien 2006/95/EWG. Das Gerät erfüllt die Vorschriften folgender Normen zur Sicherheit elektrischer Geräte:

- EN 60335-1 + spätere Änderungen;
- EN 60335-2-42 + spätere Änderungen;
- EN 60335-2-42 + spätere Änderungen;
- EN 60335-2-36 + spätere Änderungen;
- EN 55104 / EN 55014 + spätere Änderungen;
- EN 61000 + spätere Änderungen.

Das Gerät entspricht den wesentlichen Anforderungen der Richtlinie zur elektromagnetischen Verträglichkeit EMV 2004/108/EWG.

1. Installation



1.2. Gerätestandort

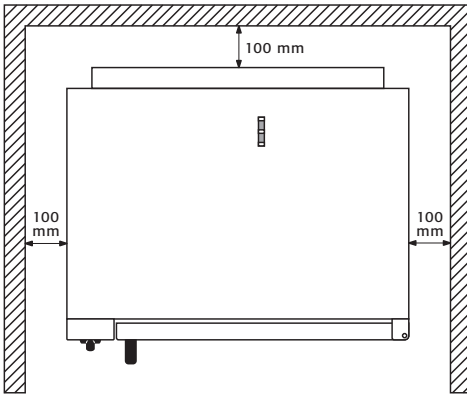


Abb. 1

Die Geräte wurden für das Aufstellen in geschlossenen Räumen entwickelt und eignen sich nicht für das Aufstellen im Freien oder an Orten, an denen sie den Witterungseinflüssen ausgesetzt sind.

Der Boden am Gerätestandort muss steif, flach und waagrecht sein und muss in der Lage sein, das Gewicht vom Gerät, der Halterung sowie dem maximalen Fassungsvermögen des Geräts zu tragen.

Der Ofen darf nur auf einer stabilen Halterung installiert werden.

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, sicherstellen, dass es keine Transportschäden aufweist, und dann am Gerätestandort aufstellen. Dabei darauf achten, das Gerät nicht auf oder an Mauern, Wände, Trennwände, Küchenmöbel oder Verkleidungen aus brennbarem Material aufzustellen.

Die vor Ort geltenden Brandschutzbestimmungen müssen strikt beachtet werden.

Aud allen Seiten muss ein **Mindestabstand von 100 mm** zwischen dem Ofen und den Wänden oder anderen Geräte eingehalten werde (**Abb. 1**).

Das Gerät muss an einem Ort aufgestellt werden, der mit einer angemessenen Belüftung ausgestattet ist.

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und können gefahrlos aufbewahrt oder in einer Müllverbrennungsanlage verbrannt werden.

Der Ofen muss waagrecht ausgerichtet werden. Zur Regulierung an den Stellfüßen drehen und eine Wasserwaage zur Kontrolle verwenden (**Abb. 2**).

Unebenheiten oder Neigungen können sich nachteilig auf den Gerätebetrieb auswirken.

Die Schutzfolie langsam von der externen Verkleidung des Geräts abziehen und dabei darauf achten, dass kleine Klebstoffreste zurückbleiben.

Sicherstellen, dass die Öffnungen und Schlitze der Luftansaugung und Wärmeableitung nicht verdeckt oder verstopft sind.

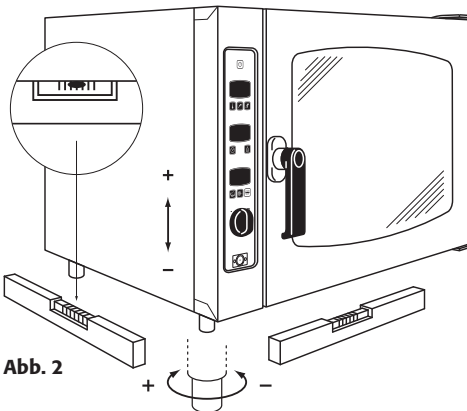
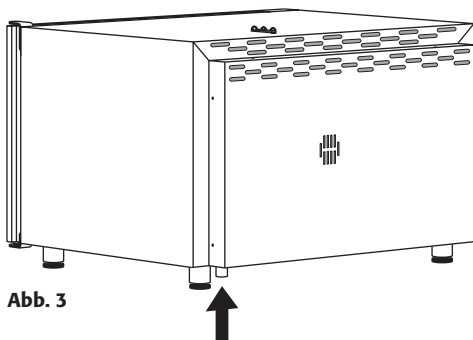


Abb. 2

1. Installation



1.3. Wasseranschluß



Der Wasserdruck darf 2,5 bar (250 kPa) nicht übersteigen. Wenn der Druck in der Wasserleitung höher ist, muss vorgeschaltet vor den Ofen ein Druckminderventil installiert werden.

Für einen ordnungsmäßigen Betrieb vom Ofen muss der Mindestdruck vom Wasser größer als 0,5 Bar sein.

Die Öfen haben einen einzigen Anschluß für Leitungswasser (**Abb. 3**). Es wird dazu geraten, auf jeden Fall einen Wasserenthärter zu installieren, um dafür zu garantieren, daß das Wasser am Geräteeingang einen Härtegrad von 8° bis 10° F aufweist.

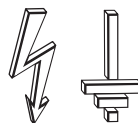
Vor dem Anschluß das Wasser durch die Leitung laufen lassen, um eventuelle Eisenrückstände auszuspülen. Sicherstellen, dass der Filter vom Elektroventil sauber ist (siehe Kap. 5.2).

Den Wassertschlauch an die Kaltwasserleitung anschließen und vorgeschaltet vor den Ofen einen Wasserhahn installieren.

Sicherstellen, dass sich der Wasserhahn in einer Position befindet, in der er jederzeit problemlos für die Bedienperson erreichbar ist.

Achtung! Bei Defekt an der Wasserzuleitung muss diese umgehend ersetzt werden. Die alte und defekte Wasserleitung nicht mehr verwenden.

1. Installation



1.4. Stromansluß

MOD	EG423P	NR	000000/01/09		
POWER SUPPLY		230V 50 HZ			
OVEN POWER kW	2,6	BOILER POWER kW			
TOT. POWER kW	2,6	CE	G _K	IP	

Abb. 4

Modell	EG423P	
Spannung	230V	
Frequenz	(Hz)	50
Aufgenommene Leistung	(kW)	2,6
Aufgenommener Strom	(A)	11,3
Querschnitt Stromkabel	(mm ²)	3 x 1,5

Tabelle 1

Die elektrische Angabe muss unter Beachtung der maßgeblichen Gesetzgebung geerdet werden. Für die elektrische Sicherheit vom Gerät kann nur dann garantiert werden, wenn eine vorschriftsmäßige Erdung vorhanden ist.

Vor Durchführung vom Stromanschluss müssen die Spannung und Frequenz vom Netzstrom geprüft werden. Die Werte müssen mit den für das Gerät erforderlichen Werten übereinstimmen, die auf dem Typenschild angegeben sind (**Abb. 4**).

Für den Anschluss an das Stromnetz ist die Installation eines entsprechend ausgelegten Sicherungsautomaten vorgeschaltet vor das Gerät erforderlich, welcher das Abschalten garantiert. Die Kontakte der Sicherung müssen eine Mindestöffnung aufweisen, die ein vollständiges Abschalten bei Überspannung nach Vorgabe von Kategorie III garantiert, nach Vorgabe der Installationsvorschriften. Der Sicherungsautomat muss ebenso wie der Wasserhahn in einer Position installiert werden, in der er jederzeit problemlos für die Bedienperson erreichbar ist.

Den Hauptschalter, an den der Stecker vom Stromkabel angeschlossen wird, auf 0 stellen. Von einem qualifizierten Elektriker prüfen lassen, ob der Querschnitt der Kabel der Steckdose für die vom Gerät abgenommene Leistung geeignet ist (siehe **Tabelle 1**).

Die Installation oder das Auswechseln vom Stromkabel dürfen nur vom Hersteller, vom Kundendienst des Herstellers oder von einem qualifizierten Elektriker durchgeführt werden, um Gefahren vorzubeugen.

Die Speisespannung darf bei eingeschaltetem Gerät nicht mehr als $\pm 10\%$ von der Nennspannung abweichen.

Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem (Erdung) angeschlossen werden, dessen Effizienz nach Vorgabe der geltenden Gesetzgebung geprüft werden muss. Für den Anschluß gibt es eine Erdungsklemme am Rahmen, die mit dem Symbol der **Abbildung 5** gekennzeichnet ist. An diese Klemme muss ein Kabel mit einem Schnitt von mindestens 10 mm² angeschlossen werden.



Abb. 5

1. Installation

1.5. Inbetriebnahme vom Ofen

Vor Inbetriebnahme vom Ofen müssen alle Kontrollen durchgeführt werden, die für die Sicherstellung der Konformität der Anlagen und der Installation des Geräts nach gesetzlicher Vorgabe und unter Beachtung der im vorliegenden Handbuch enthaltenen Anweisungen erforderlich sind.

Außerdem müssen folgende Voraussetzungen gegeben sein:

- Die Temperatur am Gerätestandort muss über +4° C liegen.
- Der Garraum muss leer sein.
- Alle Verpackungsteile müssen komplett entfernt werden, einschließlich der Schutzfolie auf den Ofenwänden.
- Die Lüftungsöffnungen und Schlitze dürfen nicht verdeckt oder verstopft sein.
- Eventuell zur Installation abmontierte Ofenteile müssen wieder montiert werden.
- Der Hauptschalter muss eingeschaltet und der Wasserhahn vor dem Gerät aufgedreht sein.

An diesem Punkt der Ofen wird elektrisch angetrieben und im Display **D1** erscheint die Meldung "OFF"; mit dem Gerät in diesem Zustand, und drücken Sie die Taste 3 Sekunden lang Feuchtigkeit **T3**, können Sie die Version und Revision der Kontrollfirmware Steuerelement geladen sehen der Logikkarte des Geräts.

1.6. Abnahmeprüfung

Zur Abnahmeprüfung vom Ofen muss ein Probegarzyklus durchgeführt werden, der eine Kontrolle vom korrekten Gerätebetrieb ohne Funktionsstörungen oder Probleme erlaubt.

Den Backofen durch Drücken der Taste **T0** für 1 Sekunde der Hauptschalter einschalten.

Einen Garzyklus mit einer Temperatur von 150°C, einer Dauer von 10 Minuten und einer Feuchtigkeit von 5%/min einstellen.

Folgende Kontrollen sorgfältig durchführen:

- Das Licht im Garraum muss sich einschalten.
- Der Ofen muss sich abschalten, wenn die Ofentür geöffnet wird, und wieder einschalten, wenn die Tür geschlossen wird.
- Der Thermostat der Temperaturregulierung im Garraum muss bei Erreichen der eingestellten Temperatur zuschalten und die Heizschlangen müssen vorübergehend abgeschaltet werden. Das Zuschalten vom Thermostat ist am ständige Beleuchtung der Leuchtanzeige **S1 °C** (Grades Celsius) an der Bedienblende erkennbar.
- Der Motor vom Gebläse muss automatisch die Laufrichtung umkehren. Die Umkehrung der Laufrichtung erfolgt alle 2 Minuten, zwischen denen der Motor 20 Sekunden abgeschaltet bleibt.
- Die Heizschlangen im Garraum werden während der 20 Sekunden Motorstillstand vorübergehend abgeschaltet. Das Abschalten der Heizschlangen ist daran, durch die vorübergehende Übergang von del Macht Leuchtanzeige **S1 °C** im Display **D1** der Bedienblende vom Ofen nicht mitgeteilt.
- Muss nach Betätigen vom entsprechenden Knebel das Austreten von Wasser in Richtung Gebläse aus dem Dampfschlauch im Garraum kontrolliert werden.
- Am Ende vom Garzyklus schaltet sich der Summer vom Ofen ca. 15 Sekunden lang ein.

2. Bedienungsanweisung

2.1. Allgemeine Informationen

Das Gerät wurde für das Kochen von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich zu diesem Zweck genutzt werden. Jeder andere Gebrauch ist unsachgemäß und gefährlich und daher streng verboten.

Das Gerät muss beaufsichtigt werden, so lange es eingeschaltet ist.

Vor dem Garen wird dazu geraten, den Ofen auf eine Temperatur vorzuheizen, die ca. +30°/+40° C über der erforderlichen Gartemperatur liegt.

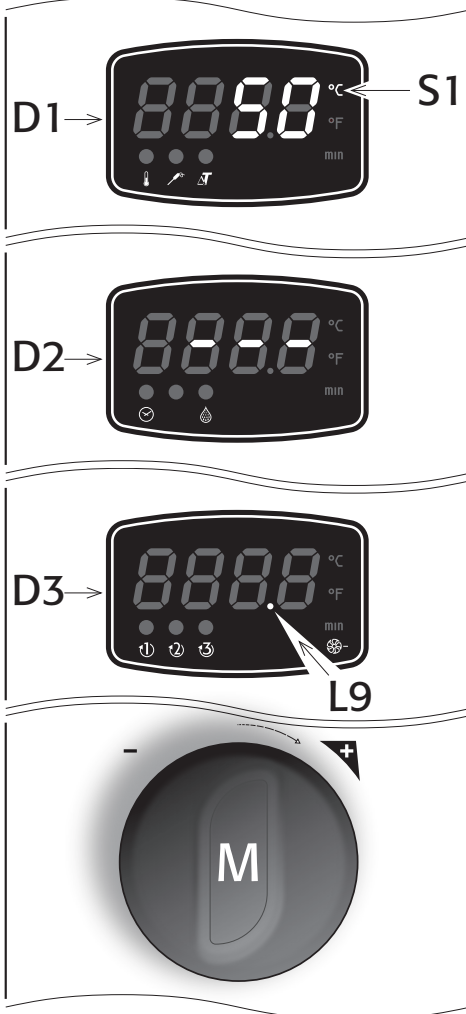


Abb. 6

Nachdem der Backofen eingeschaltet worden ist, es ist im Status "Stop" (Standby). Der Status wird vom Leuchtanzeige S1 "°C" (Abb. 6) angezeigt. Wenn S1 blinkt, ist das Gerät in "Start" und die Heizelemente sind vorhanden. Wenn S1 auf, und das Gerät eingeschaltet wird, ist in "Start", werden die Heizelemente vorübergehend deaktiviert, weil Sie die eingestellte Temperatur im Garraum erreicht haben. Im Status "Start" der Punktquelle LED-Anzeige L9 (Abb. 6) im Display D3 (Abb. 6) leuchtet.

Der Backofen ist mit 3 Displays ausgerüstet, an denen die Werte der Garzyklus/Garprogramme eingestellt, angezeigt und überwacht werden können. Von oben nach unten werden auf den Displays Temperatur, Zeit/Feuchtigkeit und Garprogramme/Laufgeschwindigkeit des Gebläse angezeigt.

Jedes Display funktioniert in verschiedenen Betriebsarten, je nachdem, in welchem Status sich der Backofen befindet, und zwar Einstellung der Parameter, Anzeige der eingestellten Parameter oder Überwachung der realen Werte.

Beim Einschalten führt der Backofen, der Temperatur-Display D1 (Abb. 6) die Temperatur in den Garraum angezeigt, der Garzeit-Display D2 (Abb. 6) die Meldung "----" (Garzeit unendlich) angezeigt, während der Garprogramme-Display D3 ausgeschaltet ist. Das Licht im Garraum bleibt konstant leuchtet.

Der Bedienblende vom Ofen ist mit einem Knebel M (Abb. 6) ausgestattet, mit dem die Betriebsparameter vom Gerät eingegeben oder geändert werden können. Durch Drücken vom Knebel kann eine Funktion ausgewählt oder ein bestimmter Parameter bestätigt werden. Der Knebel wirkt auf einen digitalen Encoder ein und kann daher beliebig gedreht werden, da es keinen Endanschlag gibt. Der Wert der Parameter, die vom Encoder eingestellt werden, nimmt bei Drehen vom Knebel im Uhrzeigersinn zu.

2. Bedienungsanweisung

2.2. Einstellung vom Temperaturzyklus

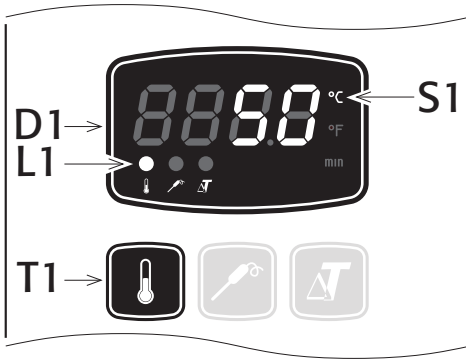


Abb. 7



Abb. 8

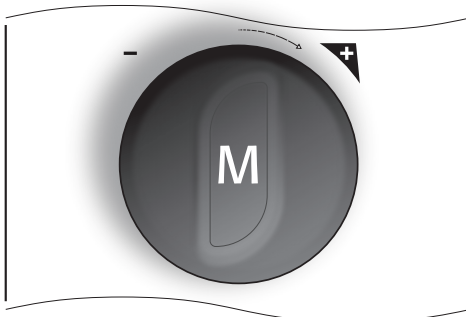


Abb. 9

Einstellung der Temperatur

Wenn der Backofen auf Standby steht ("Stop"), den Modus zum Einstellen der Temperatur aufrufen und dazu die Taste **T1** (Abb. 7) drücken, sollte der Modus noch nicht aktiv sein. Das LED **L1** (Abb. 7) blinkt und auf dem Display **D1** (Abb. 7) der Parameter Temperatur angezeigt. Den eingestellten Temperaturwert entweder durch Drücken vom Knebel **M** (Abb. 9) des Encoders, sodass der Backofen im Eingabmodus bleibt und auf den nächsten Parameter (Zeit) schaltet.

Wenn der Backofen in Betrieb ist ("Start"), den Modus zum Einstellen der Temperatur durch Drücken eindringlich der Taste **T1** bis das LED **L1** beginnt zu blinken. Zur Bestätigung vom neu eingegebenen Wert die Taste **T1** nochmals drücken. Der Wert wird gespeichert und bleibt auch dann erhalten, wenn der Backofen wieder auf Standby ("Stop") schaltet. Auf dem Display **D1** wird jetzt der reelle Temperaturwert im Garraum angezeigt.

Die gewünschte Temperatur vom Garraum einstellen und dazu den Knebel **M** vom Encoder im Uhrzeigersinn drehen, um den Temperaturwert zu erhöhen.

Der Backofen kann eine Temperatur von +50° C bis +280° C erreichen und halten.

Das Blinken und Einschalten vom Leuchtanzeige **S1** "° C" (Abb. 7) zeigt das Ein- und Ausschalten des Heizelements an, die vom Thermostat gesteuert werden.

S1 blinkt = Heizung auf;

S1 auf = Heizung vorübergehend stillgelegt, weil Sie die eingestellte Temperatur im Garraum erreicht haben.

Sie können auch beginnen, einen Garzyklus mit dem einzigen Temperatureinstellung (also mit unendlich Garzeit und/oder ohne Beschwader) einfach durch Drücken der Taste **T8** "Start" (Abb. 8) einmal eingestellte Temperatur.

Bei Auftreten eines Alarms wird die Alarmmeldung auf dem Temperatur-Display **D1** angezeigt.

2. Bedienungsanweisung

2.2. Einstellung vom Temperaturzyklus

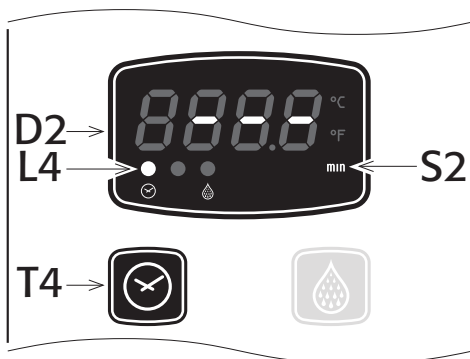


Abb. 10



Abb. 11

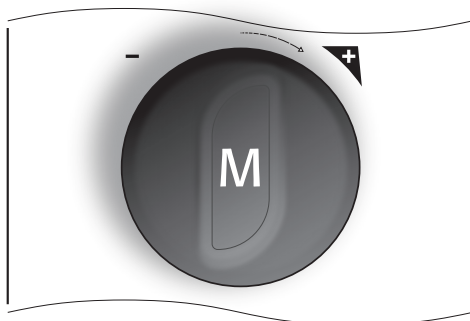


Abb. 12

Einstellung der Garzeit

Wenn der Backofen auf Standby steht ("Stop"), den Modus zum Einstellen der Garzeit aufrufen und dazu die Taste **T4** (Abb. 10) drücken, sollte der Modus noch nicht aktiv sein. Das LED **L4** (Abb. 10) blinkt und auf dem Display **D2** (Abb. 10) der Parameter Garzeit angezeigt. Den eingestellten Garzeitwert entweder durch Drücken vom Knebel **M** (Abb. 12) des Encoders, sodass der Backofen im Eingabmodus bleibt und auf den nächsten Parameter (Feuchtigkeit) schaltet.

Wenn der Backofen in Betrieb ist ("Start"), den Modus zum Einstellen der Temperatur durch Drücken der Taste **T4** bis das LED **L4** beginnt zu blinken. Zur Bestätigung vom neu eingegebenen Wert die Taste **T4** nochmals drücken. Auf dem Display **D2** wird jetzt die Restzeit vom Garzyklus angezeigt und das LED **L4** bleibt an.

Die gewünschte Garzeit einstellen und dazu den Knebel **M** vom Encoder im Uhrzeigersinn drehen, um den Wert zu erhöhen.

Am Backofen können Garzyklen mit einer Dauer von 1' bis 999' eingestellt werden. Wenn das Display **D2** zeigt den Wert aufgrund von Zeit, leuchtet der Leuchtanzeige **S2** "min" (Abb. 10).

Die Garzeit wird ab Drücken der Taste **T8** "Start" (Abb. 11) berechnet und bei Öffnen der Backofentür vorübergehend unterbrochen.

Bei Ablauf der eingestellten Garzeit schaltet sich der Backofen automatisch ab und auf Standby ("Stop"). Es ertönt ein Piepton, der ca. 15 Sekunden dauert.

Der Garzyklus kann auch ohne vorgegebene Garzeit durchgeführt werden. Um einen manuellen Garzyklus einzustellen (ohne Garzeit), die eingestellte Garzeit am Knebel **M** vom Encoder auf einen Wert unter 1 Minute herunterdrehen, sodass auf dem Display **D2** "--" angezeigt wird.

Bei Auftreten eines Alarms wird die Alarmmeldung (Temperatur der Steuerung zu hoch) auf dem Garzeit-Display **D2** angezeigt.

2. Bedienungsanweisung

2.2. Einstellung vom Temperaturzyklus

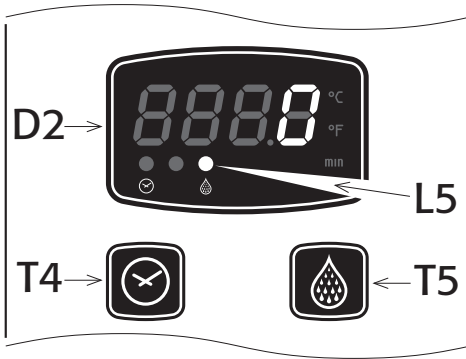


Abb. 13



Abb. 14

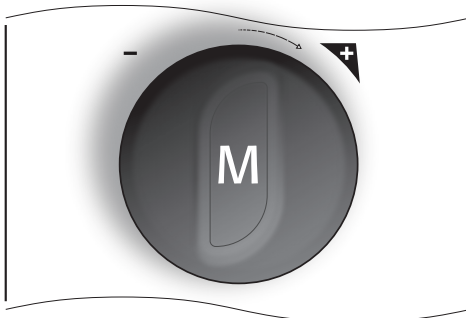


Abb. 15

Einstellung der Feuchtigkeit

Wenn der Backofen auf Standby steht ("Stop"), den Modus zum Einstellen der Garzeit aufrufen und dazu die Taste **T5** (Abb. 13) drücken, sollte der Modus noch nicht aktiv sein. Das LED **L5** (Abb. 13) blinkt und auf dem Display **D2** (Abb. 13) der Parameter Feuchtigkeit angezeigt. Den eingestellten Feuchtigkeitwert entweder durch Drücken vom Knebel **M** (Abb. 15) des Encoder.

Wenn der Backofen in Betrieb ist ("Start"), kann es zwei Situationen. Wenn es nicht schon ein Wert für die Befeuchtung gesetzt, Pressen Taste **T5** bestimmt die Freisetzung von Wasser in den Garraum und die gleichzeitige Aufleuchten der LED **L5** für die Dauer der Druck auf die gleiche, umgekehrt, die bereits Befeuchtung gesetzt, Pressen Taste **T5** geben Sie den Einstellmodus Feuchtigkeit. Zur Bestätigung vom neu eingegebenen Wert die Taste **T5** nochmals drücken.

Die Feuchtigkeit im Garraum kann durch Drehen vom Knebel **M** des Encoders im Uhrzeigersinn erhöht werden.

Die Beschwadung leitet Wasser kontrolliert über eine entsprechende Leitung in den Garraum ein, die den Wasserstrahl auf das/die Gebläse zur Heißluftverteilung lenkt. Die Beschwadung kann auf einen Wert von 0 (ausgeschaltet) bis 10 (maximale) eingestellt werden. Jede Einheit entspricht 3 Sekunden Aktivierung pro Minute.

Achtung:



- Die Beschwadung nicht für längere Zeit auf den Höchstwert stellen.
- Die Beschwadung hat nicht den Zweck, Dampf zu erzeugen.
- In Konditoreien ist die Beschwadung ausschließlich für das Brotbacken gedacht.

2. Bedienungsanweisung

2.3. Einstellung vom Garzyklus mit Temperatursonde (Optional)

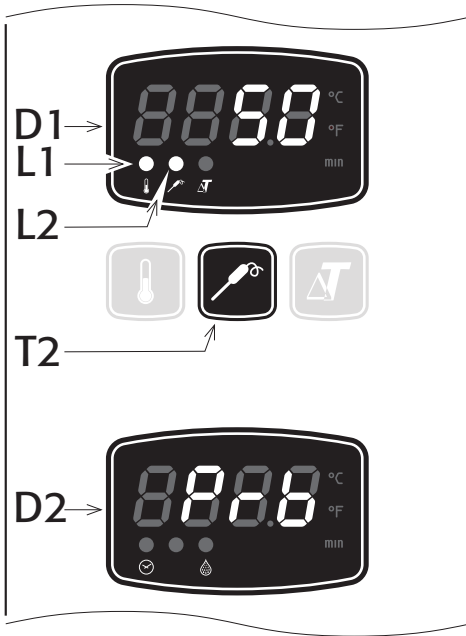


Abb. 16

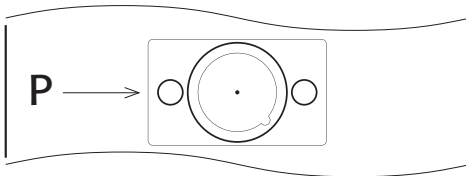


Abb. 17

Beim Garzyklus mit Temperatursonde ist der Timer ausgeschlossen.

Den Beschwader wie im Abschnitt oben beschrieben einstellen.

Zum Starten vom Garzyklus die Taste **T8** "Start" (Abb. 14) drücken.

Der Garzyklus mit Temperatursonde kann auch ohne Beschwader eingeschaltet werden. Dazu die Taste **T8** drücken, nachdem die Temperatur eingestellt worden ist.

Bei Erreichen der für die Temperatursonde eingestellten Temperatur schaltet sich der Ofen automatisch ab und auf "Stop". Der Pieper wird für ca. 15 Sekunden eingeschaltet und weist auf das Ende vom Garzyklus hin.

Durch Drücken der Taste **T4** (Abb. 13) wird das Garen mit Temperatursonde deaktiviert.

Das Garen mit der Temperatursonde ermöglichte eine konstante Kontrolle der Temperatur im Inneren der Speisen. Den Stecker der Temperatursonde in die Buchse **P** (Abb. 17) an der Bedienblende stecken.

Die Temperatursonde so in die Speise stecken, die gegart werden soll, dass sich die Sondenspitze in der Mitte der Speise befindet.

Mit dem Ofen auf "Stop" kann die Temperatur der Temperatursonde durch Drücken der Taste **T2** (Abb. 16) eingestellt werden, sollte diese Funktion noch nicht aktiviert worden sein. Wenn die Temperatur für den Garraum noch nicht eingestellt worden ist, blinkt das LED **L1** (Abb. 16), auf dem Display **D2** (Abb. 16) wird die Meldung "Prb" angezeigt und auf dem Display **D1** (Abb. 16) der Parameter Temperatur Garraum. Zur Bestätigung vom eingestellten Parameter den Knebel **M** (Abb. 15) vom Encoder drücken. Dadurch bleibt der Einstellungsmodus aktiviert und gleichzeitig wird auf den Parameter Temperatur Temperatursonde umgeschaltet. Wenn bereits eine Temperatur für den Garraum eingestellt worden ist, blinkt das LED **L2** (Abb. 16) und auf dem Display **D1** wird der Parameter Temperatur Temperatursonde angezeigt. Zur Bestätigung vom eingestellten Parameter den Knebel **M** vom Encoder drücken.

Um mit dem Ofen auf "Start" bei laufendem Garzyklus mit Temperatursonde die Einstellung der Temperatur der Temperatursonde aufzurufen, die Taste **T2** 1 Sekunde lang drücken. Das LED **L2** blinkt. Zur Bestätigung vom eingestellten Parameter die Taste **T2** erneut drücken. Um die Temperatur abzulesen, die für die Temperatursonde eingestellt worden ist, die Taste **T2** kurz drücken. Das LED **L2** schaltet sich 5 Sekunden lang ein und auf dem Display **D1** wird die für den Parameter eingestellte Temperatur angezeigt. Anschließend schaltet das Display **D1** wieder auf die Anzeige der tatsächlichen Temperatur, die im Inneren der Speise gemessen wird.

Zum Einstellen der Temperaturparameter den Knebel **M** vom Encoder im Uhrzeigersinn drehen.

Für die Temperatursonde kann eine Temperatur von +30° C bis +90° C eingestellt werden.

2. Bedienungsanweisung

2.4. Einstellung vom Garzyklus mit Temperaturunterschied (delta-T) (Optional)

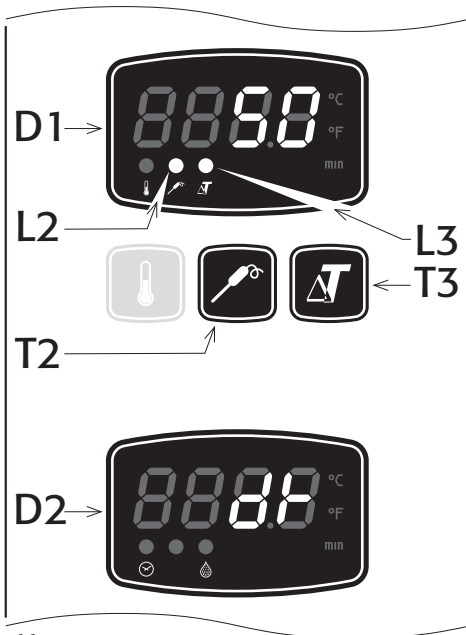


Abb. 18

Um mit dem Ofen auf "Start" bei laufendem Garzyklus mit Temperaturunterschied die Einstellung der Temperatur der Temperatursonde aufzurufen, die Taste **T2** (Abb. 18) 1 Sekunde lang drücken. Das LED **L2** blinkt und auf dem Display wird der Parameter Temperatur Temperatursonde angezeigt. Zur Bestätigung vom eingestellten Parameter die Taste **T2** erneut drücken. Um die tatsächliche, von der Temperatursonde gemessene Temperatur abzulesen, die Taste **T2** kurz drücken. Das LED **L2** schaltet sich 5 Sekunden lang ein und auf dem Display **D1** wird die von der Sonde gemessene Temperatur angezeigt. Die Taste **T3** 1 Sekunde lang drücken, um den Parameter Temperaturunterschied einzustellen. Das LED **L3** blinkt und auf dem Display **D1** wird der Parameter Temperaturunterschied angezeigt. Zur Bestätigung vom eingestellten Parameter die Taste **T3** nochmals drücken. Um den für den Temperaturunterschied eingestellten Wert anzuzeigen, die Taste **T3** kurz drücken. Das LED **L3** schaltet sich 5 Sekunden lang ein und auf dem Display **D1** wird der für den Parameter eingestellte Wert angezeigt. Dann schaltet das Display **D1** wieder auf den im Garraum gemessenen Wert um.

Zum Einstellen der Temperaturparameter den Knebel **M** vom Encoder im Uhrzeigersinn drehen.

Für die Temperatursonde kann eine Temperatur von +30° C bis +90° C eingestellt werden, für den Temperaturunterschied ein Wert zwischen 0° und +30° C.

Beim Garzyklus mit Temperaturunterschied ist der Timer ausgeschlossen.

Den Beschwader wie im Abschnitt 2.2 beschrieben einstellen.

Zum Starten vom Garzyklus die Taste **T8** "Start" (Abb. 14) drücken.

Der Garzyklus mit Temperaturunterschied kann auch ohne Beschwader eingeschaltet werden. Dazu die Taste **T8** drücken, nachdem die Temperatur eingestellt worden ist.

Bei Erreichen der für die Temperatursonde eingestellten Temperatur schaltet sich der Ofen automatisch ab und auf "Stop". Der Pieper wird für ca. 15 Sekunden eingeschaltet und weist auf das Ende vom Garzyklus hin.

Durch Drücken der Taste **T4** (Abb. 13) und vom Knebel **M** vom Encoder wird das Garen mit Temperatursonde deaktiviert.

Der Garzyklus mit Temperaturunterschied eignet sich für das sehr langsame Garen von Fleisch. Die Temperatur im Garraum wird erhöht und konstant kontrollieren, damit der Temperaturunterschied erhalten bleibt, der zwischen der Speisemitte und dem Garraum eingestellt worden ist, bis die für die Temperatursonde eingestellte Temperatur erreicht ist.

Den Stecker der Temperatursonde in die Buchse **P** (Abb. 17) an der Bedienblende stecken.

Die Temperatursonde so in die Speise stecken, die gegart werden soll, dass sich die Sondenspitze in der Mitte der Speise befindet.

Mit dem Ofen auf "Stop" kann der Parameter vom Temperaturunterschied durch Drücken der Taste **T3** (Abb. 18) eingestellt werden, sollte diese Funktion noch nicht aktiviert worden sein. Das LED **L2** (Abb. 18) blinkt, auf dem Display **D2** (Abb. 18) wird die Meldung "dt" angezeigt und auf dem Display **D1** (Abb. 18) der Parameter Temperatur Fleischspieß. Zur Bestätigung vom eingestellten Parameter den Knebel **M** (Abb. 15) vom Encoder drücken. Dadurch bleibt der Einstellungsmodus aktiviert und gleichzeitig wird auf den Parameter Temperaturunterschied umgeschaltet. Das LED **L3** (Abb. 18) blinkt und auf dem Display **D1** wird der Parameter Temperaturunterschied angezeigt. Zur Bestätigung vom eingestellten Parameter den Knebel **M** vom Encoder drücken.

2. Bedienungsanweisung

2.5. Weitere Einstellungen

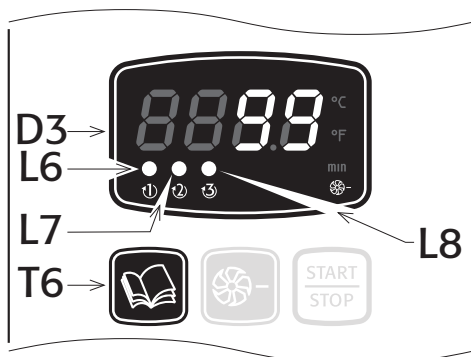


Abb. 19

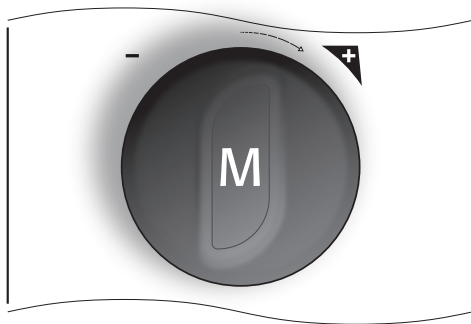


Abb. 20

Durch Drücken der Taste **T6** beginnt zu blinken die LED **L6** und Sie können die Parameter der ersten Phase des Brandführung define (Temperatur, Zeit etc.) wie kann die manuelle Bedienung des Ofens. Drücken Sie die Taste **T6**, um die erste Phase zu speichern und für die zweite Phase zu bewegen. Die LED **L7** beginnt zu blinken und Sie können die Parameter der zweiten Phase festgelegt. Durch Drücken der Taste **T6** einmal, sobald Sie die zweite Phase zu speichern und den Übergang zur dritten Phase. Die LED **L8** blinkt und legen Sie die Parameter für die dritte und letzte Phase.

Durch Drücken der Taste **T6** bewirkt, dass die Lagerung des gesamten Programm gesetzt ist; zeigt das Display **D3** den Text "MEM" für 5 Sekunden.

Halten Sie die Taste **T6** mit Beharrlichkeit (sie wird das Wort "MEM" auf dem Display **D3** zu sehen) auf das Ende des ersten oder zweiten Phase, können Sie auch Programme zu speichern, die nur aus ein oder zwei Phase.

Das Verfahren zur Festsetzung des Programms ein Zeitlimit von 30 Sekunden hat, nach denen in Ermangelung der Bestätigung (Taste **T6**) durch den Betreiber, werden alle Änderungen verworfen.

Um eine Phase von einem Programm zu löschen, müssen Sie in die letzte Phase auswählen und dann müssen Sie die Taste **T4** (**Abb. 13**) 3 Sekunden lang drücken; es schaltet die LED auf der Phase ab und blinkt die LED auf dem vorherigen Phase. Wenn Sie dieses Verfahren für jede Phase wiederholen, können Sie ein Programm löschen. Halten Sie die Taste **T6** 3 Sekunden lang, zeigt das Display **D3** den Text "MEM" für 5 Sekunden und das gesamte Programm gespeichert ist.

Programmierbare Garzyklen

Das Gerät ist für die Lagerung 99 Programme auf verschiedene voreingestellte Garzyklen Zusammenhang kann. Jedes Programm kann aus maximal 3 Phasen.

Mit dem Ofen auf "Stop" können Sie zwischen den Positionen der Speicher-Programme navigieren Sie durch Drücken der Taste **T6** (**Abb. 19**) -und Ausschalten dem Knebel **M** (**Abb. 20**); freien Speicherplätze sind durch ihre Nummer im Display **D3** (**Abb. 19**) blinkt vertreten, während die Arbeitnehmer ein Programm, durch ihre Zahl vertreten in der gleichen Anzeige festgelegt.

Festhalten an einer Reihe von Programm bereits im Voraus gespeichert werden (so dass der Speicher belegt ist), sind das Display **D1** und **D2** zeigt die Parameter von der Temperatur und Uhrzeit sowie die drei LED **L6**, **L7** und **L8** (**Abb. 19**) eingeschaltet ist, bzw. ob die Phase, in dem sie verbunden sind, gespeichert ist.

Einrichten eine neue Programm

So legen Sie ein neues Programm müssen Sie einen freie Speicherplatz im Programm-speicher (Ziffer blinkt) zu wählen und Sie den Knebel **M** vom Encoder drücken. Die Zahl der gewählten Programm jetzt beleuchtet wird.

2. Bedienungsanweisung

2.5. Weitere Einstellungen



Abb. 21

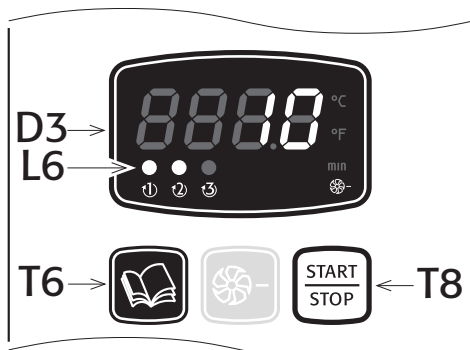


Abb. 22

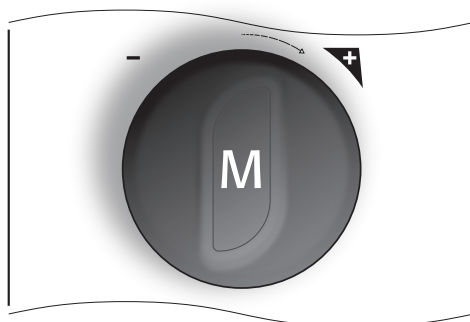


Abb. 23

Programmiert Vorwärm

Die Funktion der Vorwärmung kann die erste Phase jedes Programms zu besetzen.

Um diese Funktion zu setzen, programmieren einfach die gewünschte Vorwärmtemperatur in der ersten Phase des Programms ausgewählt mit der Garzeit zu "∞" (unendlich) und starten Sie dann die Küche selbst aus Phase 2.

Bei Verwendung einer Schleife auf diese Weise programmiert, das Display **D2** (Abb. 21) wird die Meldung "PrE" angezeigt und der Ofen, wenn sie die eingestellte Temperatur erreicht, es ist ein akustisches Signal aussendet und wartet auf die Tür für die Einfügung des Produkts, mittlerweile erhalten die Temperatur konstant. Das Tonsignal endet mit dem Öffnen der Tür und mit seiner Schließung, beginnt er die zweite Phase des Programms.

Ändern eines vorhandenen Programms

Mit dem Ofen auf "Stop", um ein bestehendes Programm müssen Sie die Taste **T6** (Abb. 22) drücken, drehen Sie den Regler, um es in den Knebel **M** (Abb. 23) des Encoders wählen Sie F-Programme ändern (feste Nummer auf dem Display) und bestätigen Sie die Auswahl des Programms durch den Knebel **M** drücken.

Durch Drücken der Taste **T6** beginnt zu blinken die LED **L6** (Abb. 22) und Sie können die Parameter der ersten Phase des Garzyklus (Temperatur, Zeit etc.), Ähnlich wie der Ofen im manuellen Modus. Drücken Sie die Taste **T6** erneut geht von Phase zu Phase wie in der vorherigen Seite beschrieben.

Kochen mit der Nutzung des Programms

Mit dem Ofen auf "Stop" Sie die Taste **T6** drücken, drehen Sie den Knebel **M** auf das gewünschte Programm auf dem Display **D3** auswählen und die Brandführung starten, indem Sie auf Taste **T8** "Start" (Abb. 22).

Jegliche Änderungen an den Parametern während eines programmierbare Garzyklen (so mit dem Ofen in der "start") haben sich um einen temporären Effekt nur für diese Garzyklen zu schießen und nicht gespeichert.

Um wieder zur manuellen Einstellung des Ofens, Sie eine Taste (**T1** oder **T4**) drücken, während der Ofen ist in "Stop".

2. Bedienungsanweisung

2.6. Zusatzfunktionen

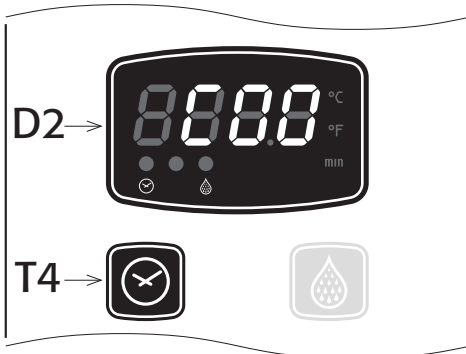


Abb. 24

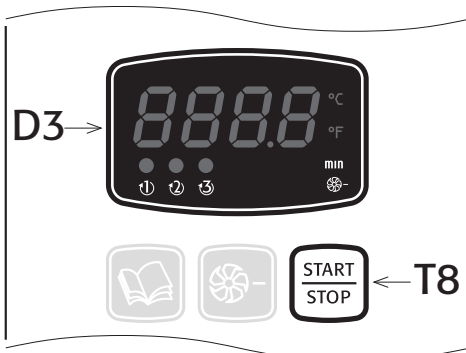


Abb. 25

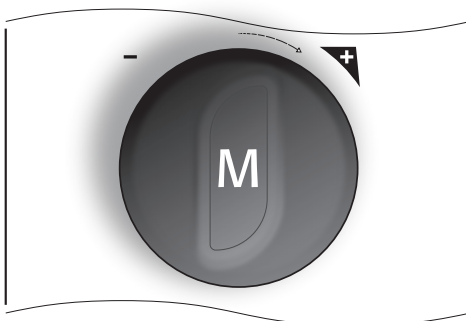


Abb. 26

Abkühlen vom Garraum

Mit dieser Funktion kann die Temperatur im Garraum rasch gesenkt werden.

Um einen Abkühlzyklus vom Garraum durchzuführen, in Standby ("Stop") den Modus und zur manuellen Einstellung, zur Einstellung der Temperatur aufrufen und dazu die Taste **T1** drücken. Dann einen Temperaturwert eingeben sie den Knebel **M** (Abb. 26) des Encoders, der mindestens 20° C unter dem aktuellen Temperaturwert vom Garraum liegt. An dieser Stelle, mit der Tür zu öffnen, die Taste **T8** "Start" (Abb. 25) drücken und der Zyklus beginnt.

Beim Abkühlen bleibt das Dampfablassventil geöffnet auf dem Display **D1** wird die tatsächliche Temperatur im Garraum angezeigt und auf dem Display **D2** werden der Buchstabe "C" in zweiter Position von links und "O" "O" durchlaufend in dritter und vierter Position von links angezeigt. Bei Erreichen der eingestellten Temperatur der Lüfter wird ausgeschaltet, und der Ofen gibt ein akustisches Signal. Sie können die Kühlfunktion jederzeit stoppen, indem Der Taste **T8** "Stop" drücken.

Start/Stop

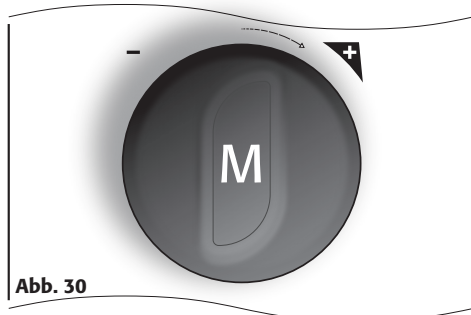
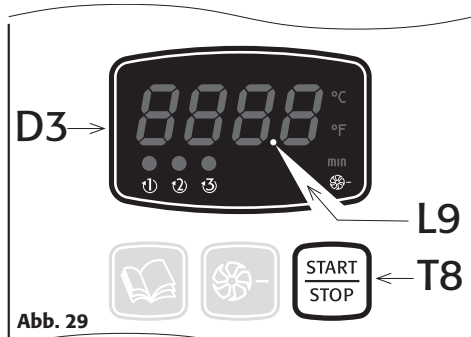
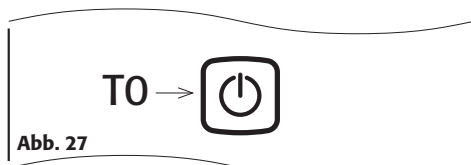
Mit der Taste **T8** "Start/Stop" kann ein Garzyklus gestartet bzw. ein laufender Garzyklus abgebrochen werden. Wenn die Taste **T8** als "Start" fungiert, sowie die Brandführung einzuleiten, führt es auch die Funktion Speichern von Parametern, zu rationalisieren und die Nutzung des Ofens Betreiber zu erleichtern.

Nim Falle der Unterbrechung eines Garzyklus vor der Zeit, mit der Taste **T8** "Start/Stop", es kommt kein Ton.

Nach dem Drücken der Taste **T8** "Start/Stop", bleiben die Parameter für eine jede neue Garzyklus zur Verfügung.

2. Bedienungsanweisung

2.6. Zusatzfunktionen



Beleuchtung Garraum

Die Beleuchtung der Garraum tritt in Funktion, wenn der Ofen wird durch Drücken der Taste **T0** (Abb. 27) für 1 Sekunde und Ausschalten durch das Abschalten der Backofen eingeschaltet.

Start verzögert die Garzyklus

Es ist möglich den Ofen ein Garzyklus durchlaufen verzögert wird mit manuellen oder dieses Programm. Nach der Einstellung der Parameter für das Kochen oder wählen Sie das gewünschte Programm, statt Drücken der Taste **T8** "Start" (Abb. 29), müssen Sie die Taste **T4** (Abb. 28) für 3 Sekunden, bis das Display **D2** (Abb. 28) drücken zeigt den Wert "000". Drehen den Knebel **M** (Abb. 30) des Encoders Sie die Delay-Zeit der Einleitung des Garzyklus, von 0 bis 999 Minuten, und sie werden den gewünschten Wert durch Drücken der Knebel **M** für 3 Sekunden zu bestätigen. An dieser Stelle alle leuchtet schalten sind, außer dem Display **D2**, dass die verbleibende Zeit bis zur verzögerten Start angezeigt wird, und blinkt der Punktquelle LED **L9** (Abb. 29) auf dem Display **D3** (Abb. 29).

Im Falle von Mängeln der Spannung bei der Auszählung, wenn die Spannung gibt, nimmt diese den Start.

Ausschalten des Tonsignals

Das Tonsignal kann durch Drücken einer beliebigen Taste zum Schweigen gebracht werden, mit Ausnahme **T8** "Start/Stop", die den aktuellen Garyklus zu stoppen.

2. Bedienungsanweisung

2.7. Ausschalten

Der Backofen wird durch Drücken der Taste **T0 (Abb. 27)** ausgeschaltet.

Der Sperrhahn von Wasser, die vor dem Gerät installiert sind, muss zuge dreht werden.

Beim Abschalten kann das Gebläse hinter der Gerätesteuerung nachlaufen, um den Backofen abzukühlen.

2.8. Reinigung

Am Ende von jedem Arbeitstag muss das Gerät aus hygienischen Gründen und zur Vorbeugung von Funktionsstörungen gereinigt werden.

Den Ofen auf keinen Fall mit direktem Wasserstrahl oder Hochdruckreiniger reinigen. Keine Metallspachtel, Drahtbürsten oder Stahlschaber zum Reinigen verwenden. Eventuell Stahlwolle verwenden und mit dieser in Richtung der Mattierung der Bleche reiben.

Abwarten, bis sich der Garraum abgekühlt hat.

Die Backblechhalterungen entfernen.

Leicht entfernbar e Rückstände von Hand entfernen und die herausnehmbaren Teile in der Spülmaschine sauber machen.

Den Garraum mit lauwarmem Seifenwasser auswaschen. Anschließend gründlich abspülen und dabei darauf achten, dass keine Reinigungsmittelrückstände zurückbleiben.

Den Ofen von außen mit einem feuchten Lappen und etwas mildem Reinigungsmittel sauber machen.

3. Wartung

3.1. Reinigung der Scheibe

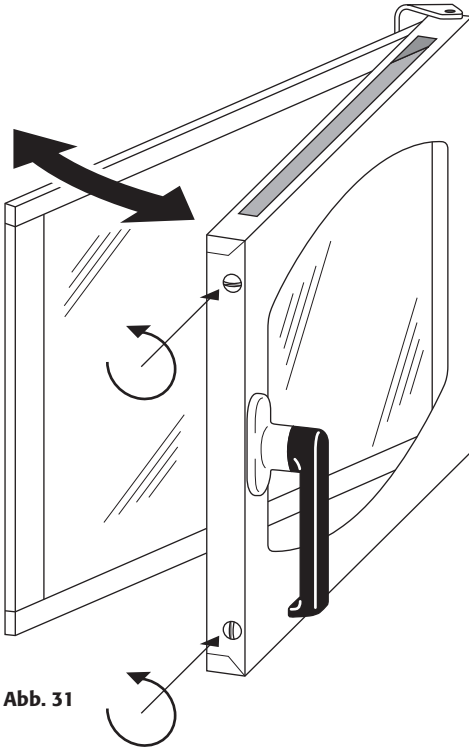


Abb. 31

Die Scheibe der Ofentür kann von außen und von innen sauber gemacht werden. Dazu die Befestigungsschrauben lösen und die Scheibe öffnen. Zum Reinigen ein geeignetes Reinigungsmittel verwenden. Auf keinen Fall Scheuermittel verwenden.

Anschließend die Scheibe wieder korrekt mit den beiden Schrauben verschließen.

4. Sicherheitsvorrichtungen

4.1. Elektroventil

Das Elektroventil hat die Aufgabe, das Wasser wie vorgegeben auszugeben.

4.2. Mikroschalter Tür

Der Mikroschalter an der Tür schaltet den Ofen ab, wenn die Ofentür geöffnet wird.

Beim Schließen der Tür nimmt der Ofen seinen normalen Betrieb wieder auf.

Den Mikroschalter bei offener Tür nicht von Hand betätigen!

4.3. Sicherheitsthermostat Garraum

Wenn die Temperatur im Garraum 350° C erreicht, schaltet der Sicherheitsthermostat die Heizschlangen aus.

Diese Sicherheitsvorrichtung kann nur von einem Techniker vom Kundendienst rückgestellt werden, da ihr Zuschalten weitere Kontrollen erforderlich macht.

5. Abhilfe bei Problemen

5.1. Häufigste Funktionsstörungen

Wenn eine Funktionsstörung auftreten sollte, muss das Gerät umgehend am Sicherungsautomaten abgeschaltet werden. Das Wasser am vorgeschalteten Wasserhahn abdrehen.



Funktionsstörung	Abhilfe
Der Ofen Schaltet sich nicht ein	Sicherstellen, dass der Hauptschalter eingeschaltet ist und das Stromnetz unter Spannung steht.
	Sicherstellen, dass die Backofentür gut geschlossen ist.
	Sicherstellen, dass die Parameter vom Garzyklus korrekt eingestellt sind.
	Sicherstellen, dass kein Fehler am Backofen aufgetreten ist.
Wenn sich der Ofen trotzdem nicht einschaltet, den Kundendienst kontaktieren.	
Das Gebläse Schaltet sich bei eingeschaltetem Ofen ab	Der Motor vom Gebläse führt alle 2 Minuten eine automatische Umkehr der Drehrichtung durch und bleibt dazwischen für ein Intervall von 20 Sekunden abgeschaltet. Wenn mehrere Garzyklen hintereinander durchgeführt werden, kann es vorkommen, dass der letzte Garzyklus zeitgleich mit der Motorpause geendet hat. Beim nächsten Einschalten vom Ofen bleibt der Motor deshalb kurz abgeschaltet. Sicherstellen, dass das Abschalten vom Gebläse nicht auf die vorübergehende Pause (20 Sekunden) vom Motor zurückzuführen ist.
	Wenn die Störung weiterhin auftritt, den Kundendienst kontaktieren.
Wenn die Störung weiterhin auftritt, den Kundendienst kontaktieren.	
Das Licht im Garraum funktioniert nicht	Hitzebeständige Birnen verwenden.
	Die Birne austauschen und dazu wie folgt vorgehen: <ul style="list-style-type: none">■ Sicherstellen, dass der vorgeschaltete Sicherungsautomat vom Ofen offen und der Ofen abgekühlt ist.■ Die Schrauben lösen, mit denen das Schutzglas der Garraumbeleuchtung befestigt ist.■ Die Schutzgläser der Birnen abziehen.■ Die Birne austauschen.
Wenn die Störung weiterhin auftritt, den Kundendienst kontaktieren.	
Aus den Schläuchen der Dampffunktion tritt kein Wasser aus	Sicherstellen, dass der Wasserhahn offen ist.
	Sicherstellen, dass die Beschädigung durch Eingabe des entsprechenden Parameters aktiviert worden ist.
Wenn die Störung weiterhin auftritt, den Kundendienst kontaktieren.	

5. Abhilfe bei Problemen

5.2. Kontrollen, die nur von einem autorisierten Techniker durchgeführt werden dürfen

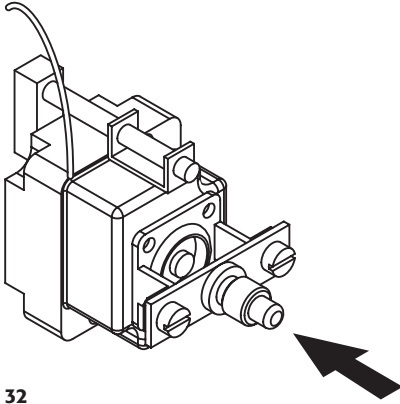


Abb. 32

Vor Einstellungen und Eingriffen gleich welcher Art muss der Strom am Gerät abgeschaltet werden!



Rückstellung vom Sicherheitsthermostat

Die Verkleidung an der Ofenrückseite abnehmen.

Kontrollieren, wo sich der Thermostat befindet, und den roten Knopf drücken, bis sich die Kontakte mit einem deutlich hörbaren Klicken schließen (Abb. 32).

Einwiederholtes Zuschalten vom Sicherheitsthermostat weist auf eine Funktionsstörung vom Gerät hin!

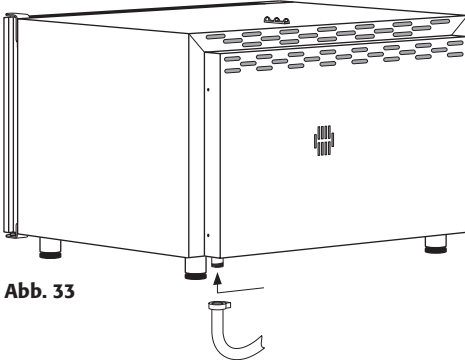


Abb. 33

Wasserfilter

Wenn kein Wasser mehr in den Ofen geleitet wird, muss der Filter am Eingang vom Elektroventil geprüft werden, das sich hinten am Ofen befindet. Dazu wie folgt vorgehen:

- Den Wasserhahn schließen, der dem Gerät vorgeschaltet ist.
- Den Wasserschlauch abnehmen.
- Den Filter mit einer Zange aus dem Elektroventil nehmen.
- Den Filter sauber machen und wieder in das Elektroventil einsetzen.
- Den Wasserschlauch wieder anschließen.

5.3. Ersatzteile

Das Auswechseln von Teilen darf ausschließlich vom Personal der vertraglichen Kundendienstzentren durchgeführt werden.

Für die Bestellnummern der Ersatzteile mit dem Kundendienst Rücksprache halten.

Nachdem alle erforderlichen Ersatzteile ermittelt sind, schickt der Kundendienst eine schriftliche Bestellung an den Hersteller, in dem klar und deutlich das Modell vom Gerät, die Seriennummer, die Spannung und Frequenz der Stromversorgung sowie die Bestellnummern und Beschreibung der gewünschten Teile enthalten sein müssen.

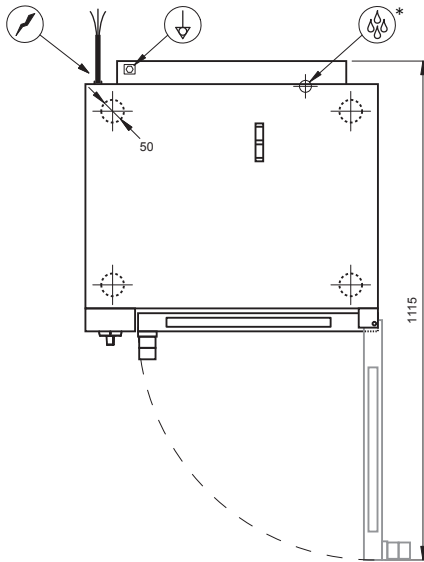
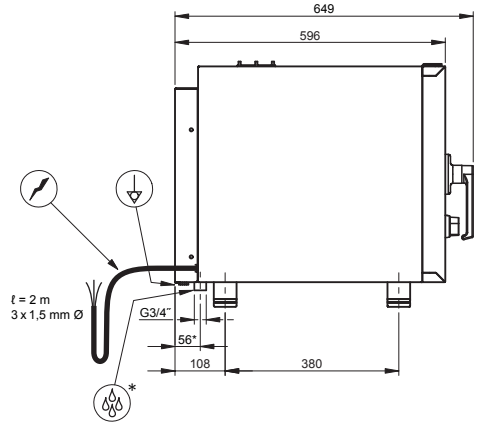
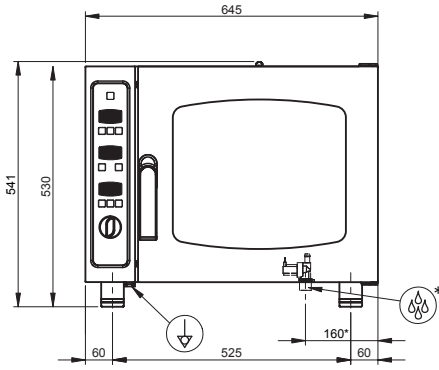
6. Spezifikationen




6.1. Technische Daten

Artikel	YEG0411P
Modell	EG423P
Faßungsvermögen Abstand Backbleche	4 GN 2/3 H 70 mm
Speisung	Elektrisch
Leistung Garraum (kW)	2,5
Gesamtleistung (kW)	2,6
Stromstärke / Spannung	230V 50 Hz
Abmessungen Garraum L x B x H (mm)	397 x 380 x 350
Außenabmessungen L x B x H (mm)	645 x 596 x 530

7. Installationspläne (rev. 01/2009)

7.1. Mod. EG423P (4 GN 2/3)



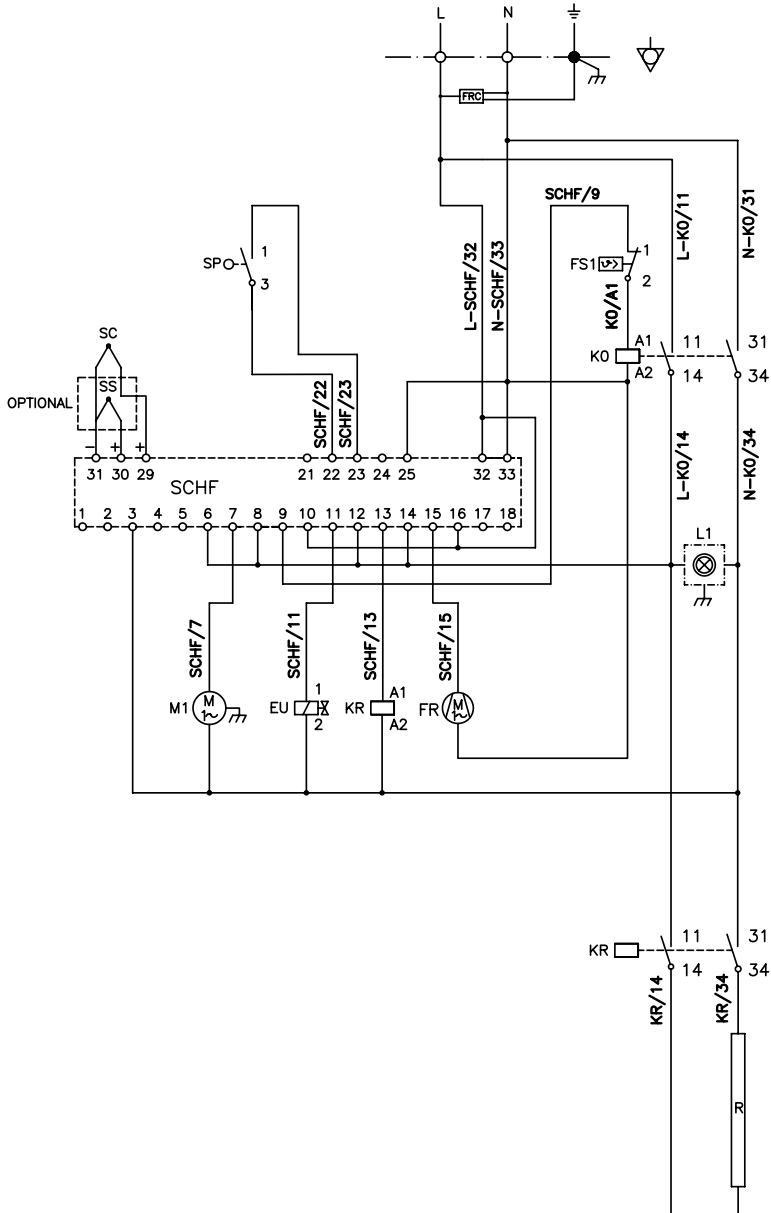
-  Elektroanschluß
-  Potentialausgleichsklemme
-  Eingang enthärtetes wasser G 3/4"

Schaltpläne

Mod. EG423P (4 GN 2/3)

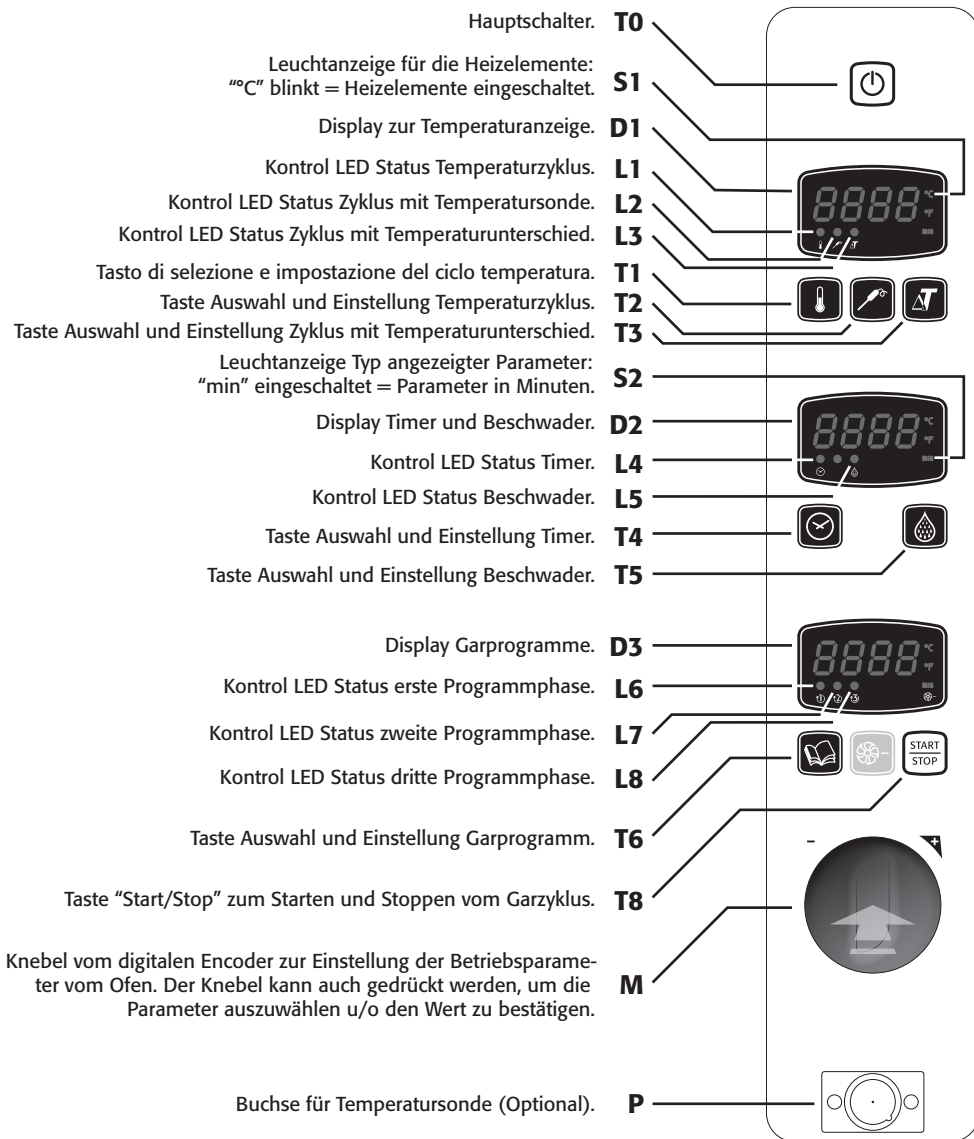
LEGENDE	
C1	Kondensator Motor
EU	Magnetventil Garraum Befeuchter
F1	Thermostat Garraum
FRC	Filter E.M.C.
FS1	Sicherheitsthermostat Garraum
H1, H2	Signallampe
INV	Lüfterrad Inverter
K0	Schütz
KR	Schütz für Heitzwiderstände
L1	Beleuchtung Garraum
M1	Motor
R	Heizwiderstand
P	Hauptschalter/Timer
SC	Garraumsonde
SS	Temperatursonde (Optional)
SCHB	Elektronische Steuerung Buzzer
SP	Mikroschalter Tür
X./..	Elektroanschl. Stecker

1N230V AC 50Hz



Beschreibung Bedienblende

Mod. EG423P (4 GN 2/3)



Bedienblende
Heißluftofen.

Beschreibung Alarme

Im Falle eines Alarms auf dem Zeit-Display und Temperatur-Display Anzeige zeigt den Namen Kennung des Alarms im Gange.

Die folgenden Alarme verwaltet werden

Name	Display	Ursache	Wirkung
Er1	Temperatur (D1)	Ausfall Garraumsonde.	Beenden des Garzyklus.
ALL	Temperatur (D1)	Shutzschalte vom Motor.	Stop Kochen mit manueller Rückstellung. (Taste T0 der Hauptschalte)
H-t	Zeit (D2)	Übermäßige Temperatur der Karte.	Stop Kochen mit manueller Rückstellung. (Taste T0 der Hauptschalte)

Der Alarm "H-t" tritt auf, wenn die Temperatur der technischen Bereich zu hoch ist. Während der Alarm, die Display **D2** gibt den String "H-t", während die Display **D1** überwacht die tatsächliche Temperatur der Probe Card erkannt.

DER HERSTELLER ÜBERNIMMT KEINE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN, DIE DURCH EINE FALSCH E INSTALLATION, UNERLAUBTE EINGRIFFE AM GERÄT, UNSACHGEMÄSSEN GEBRAUCH, UNZUREICHENDE WARTUNG, NICHTBEACHTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN SOWIE NACHLÄSSIGKEIT ENTSTANDEN SIND.

DER HERSTELLER BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, JEDERZEIT UND OHNE VORANKÜNDIGUNG ÄNDERUNGEN AN DEN TECHNISCHEN EIGENSCHAFTEN DER GERÄTE DURCHFÜHREN, DIE IM VORLIEGENDEN HANDBUCH GENANNT SIND.