

EUROMAT EM Metzger



Heißluftofen

- Original-**
- Bedienungsanleitung**
- Aufstellung
- Inbetriebnahme
- Bedienung
- Reinigung

Inhaltsverzeichnis

1	Zur Bedienungsanleitung	4
1.1	Sicherheitssymbole	4
	1.1.1 Bedeutung der Warnstufe	4
1.2	Allgemeine Symbole	5
1.3	Abkürzungen	5
1.4	Garantie	5
2	Sicherheitshinweise	5
2.1	Allgemein	5
	2.1.1 Verpflichtung des Betreibers	6
	2.1.2 Verpflichtung des Personals	6
2.2	Bestimmungsgemäße Verwendung	6
2.3	Haftung	7
2.4	Verletzungsgefahren / Restrisiko	8
	2.4.1 Quetsch- und Stoßgefahr	8
	2.4.2 Brandgefahr	8
	2.4.3 Gefahr durch elektrischer Kontakt	9
	2.4.4 Gefahr bei der Nahrungsaufnahme	9
	2.4.5 Wasserschäden	9
	2.4.6 Verbrennungsgefahr	10
3	Technische Beschreibung	11
3.1	Übersicht	12
3.2	Auslieferungszustand	14
3.3	Technische Daten	14
3.4	Typenschild	16
4	Transport, Aufbau und Anschluss	17
4.1	Auspacken des Heißluftofens	17
4.2	Transport des Heißluftofens	17
4.3	Standort	17
4.4	Elektrischer Anschluss	18
4.5	Wasser-Anschluss	18
4.6	Abluft-Anschluss	20
5	Inbetriebnahme	21
5.1	Kontrollarbeiten	22

Inhaltsverzeichnis

6	Bedienung	23
6.1	Ofentür öffnen	23
6.2	Waren in den Ofen einlegen	24
6.3	Ofentür schließen	24
6.4	Backparameter einstellen	24
6.4	Waren aus dem Ofen entnehmen	24
7	Reinigung	25
7.1	Allgemeine Reinigungsarbeiten	25
7.2	Backraum reinigen	25
	7.2.1 Reinigungsmittel	25
	7.2.2 Gehänge und Lüfterabdeckung ausbauen	26
	7.2.3 Backraum mit Reinigungsmittel reinigen	27
7.3	Entkalkung	28
	7.3.1 Kalklösemittel	28
	7.3.2 Befeuchtungsstutzen entkalken	29
8	Störungen, Ursache und Abhilfe	30
9	Wartung	32
9.1	Verschleißteile austauschen	32
	9.1.1 Backraumbeleuchtung austauschen	33
	9.1.2 Ofentürdichtung austauschen	34
	9.1.3 Steuerungsknöpfe austauschen	35
10	Entsorgung	35
11	Konformitätserklärung	36
12	Urheberrecht	37

1 Zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung führt Sie in die bestimmungsgemäße und sichere Bedienung des EUROMAT ein.

Die Bedienungsanleitung enthält wichtige Hinweise, den EUROMAT sicher, sachgerecht und wirtschaftlich zu betreiben. Die Bedienungsanleitung enthält wichtige Hinweise, den EUROMAT sicher, sachgerecht und wirtschaftlich zu betreiben.

Sie gilt für folgende Gerätetypen sowie deren Optionen:

101337 M8-EM

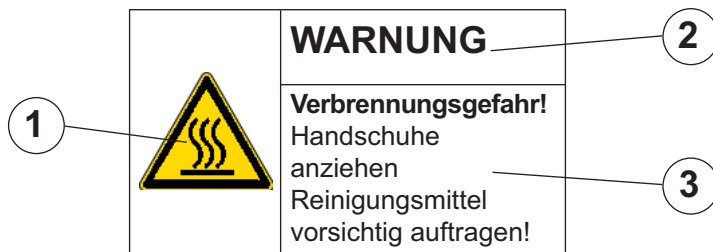
101338 M16-EM

Ihre Beachtung hilft:

- Gefahren zu vermeiden.
- Arbeitsabläufe zu optimieren und zu beschleunigen.
- Reparaturkosten und Ausfallzeiten zu vermindern.
- Die Zuverlässigkeit und die Lebensdauer des EUROMAT zu erhöhen.

1.1 Sicherheitssymbole

Die in der Bedienungsanleitung verwendeten Sicherheitssymbole sind nach ISO 3864-2 erstellt. Diese sind mit folgenden Kennzeichnungen versehen:



Position	Bezeichnung	Funktion
1	Sicherheitssymbol	Visuelle Darstellung der Gefahr mit Sicherheitssymbolen nach BGV A8
2	Warnstufe	Klassifizierung der Gefahr
3	Text	Gefahrenart und Folgen und / oder Maßnahmen

1.1.1 Bedeutung der Warnstufe

Die Warnstufe zeigt die Schwere und Wahrscheinlichkeit der Verletzung an und wird in vier Kategorien eingeteilt:

Gefahr

Weist auf eine äußerst gefährliche Situation hin, bei deren Nichtbeachtung Tod oder schwere Verletzungen (irreversibel) eintreten. Dieses Symbol ist auf Extremsituationen begrenzt.

Warnung

Weist auf eine wahrscheinlich gefährliche Situation hin, bei deren Nichtbeachtung Tod oder schwerwiegende Verletzungen (irreversibel) auftreten können.

Vorsicht

Weist auf eine gefährliche Situation hin, bei deren Nichtbeachtung weniger schwere Verletzungen (reversibel) auftreten können.

Vorsicht ohne Sicherheitszeichen

Warnt vor Sachschäden und unsachgemäßer Verwendung.

Sicherheitshinweise

1.2 Allgemeine Symbole

Folgende Symbole werden zusätzlich in der Bedienungsanleitung verwendet:



Information

Weist auf besondere Informationen und Tipps hin.



Trinkwasser

Trinkwasser verwenden (laut Trinkwasserverordnung).

1.3 Abkürzungen

Folgende Abkürzungen werden in der Bedienungsanleitung verwendet:

BA = Bedienungsanleitung

1.4 Garantie

Die Garantiebedingungen entnehmen Sie bitte den allgemeinen Geschäftsbedingungen. Um einen Garantiefall möglichst schnell bearbeiten zu können, gehen Sie bitte wie folgt vor:

1. Teilen Sie uns die genaue Ofenbezeichnung mit.
=> Sie finden die Ofenbezeichnung auf dem Typenschild (angebracht auf der linken oder rechten Seite).
2. Teilen Sie uns die Seriennummer des Ofens mit.
=> Sie finden die Seriennummer bei geöffneter Ofentür auf der Stirnfläche (links-oben oder rechts-unten) des Ofens.
3. Teilen Sie uns Ihre Beanstandung mit.
4. Reinigen Sie den Ofen, bevor der Garantiefall behoben wird.

2 Sicherheitshinweise

2.1 Allgemein

In diesem Kapitel sind wesentliche Sicherheitshinweise zusammengefasst.

Dieses Kapitel muss von allen Personen, die mit dem EUROMAT in Berührung kommen gelesen und verstanden werden.

Die nachfolgenden Sicherheitshinweise sind als Ergänzung zu den bereits geltenden nationalen Unfallverhütungsvorschriften und Gesetzen zu verstehen.

Bestehende Unfallverhütungsvorschriften und Gesetze müssen in jedem Fall eingehalten werden.

Grundsätzlich müssen alle Geräte unter Einhaltung der aktuellen, vor Ort gültigen Sicherheitsregeln aufgestellt werden.

2.1.1 Verpflichtung des Betreibers

Der Betreiber ist verpflichtet, nur Personen mit dem Heißluftofen arbeiten zu lassen, die mit den grundlegenden Vorschriften über Arbeitssicherheit und Unfallverhütung vertraut und in die Handhabung in dem Heißluftofen eingewiesen sind.

Die Personen müssen mindestens 16 Jahre alt sein.

Personen unter 18 Jahren dürfen nur unter Aufsicht am Heißluftofen arbeiten.


2.1.2 Verpflichtung des Personals

Alle Personen, die mit dem Heißluftofen arbeiten, verpflichten sich vor Arbeitsbeginn die Bedienungsanleitung vollständig gelesen und verstanden zu haben.

Die Personen bestätigen dies durch ihre Unterschrift.

2.2 Bestimmungsgemäße Verwendung


Der Heißluftofen EUROMAT M8 / M16 ist ausschließlich zum Backen und Braten handelsüblicher Back- bzw. Bratwaren als Lebensmittel geeignet. Eine andere darüber hinausgehende Benutzung gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus entstehende Schäden haftet die WIESHEU GmbH nicht.

	GEFAHR
	Brandgefahr! Keine alkoholischen oder feuergefährlichen Waren in den Ofen!

Erwärmen Sie niemals alkoholische oder feuergefährliche Waren in dem Heißluftofen!

	GEFAHR
	Explosionsgefahr! Keine explosionsgefährlichen Stoffe in den Ofen!

Erwärmen Sie niemals explosionsgefährliche Waren in dem Heißluftofen!

	GEFAHR
	Elektrischer Kontakt! Schützen Sie alle elektrischen Baugruppen vor Nässe und Staub!

Schützen Sie alle elektrische Baugruppen vor Nässe und Staub!

Benutzen Sie den Heißluftofen nicht in feuchter oder nasser Umgebung.

Setzen Sie den Heißluftofen nicht dem Regen aus.

	WARNUNG
	Brandgefahr! Keine Fremdteile in, auf oder in der Nähe des Ofens!

Lagern Sie keine Gegenstände oder Fremdteile in, auf oder in der Nähe des Heißluftofens.

Sicherheitshinweise



Benutzen Sie den Heißluftofen nur in technisch einwandfreiem Zustand. Überprüfen Sie vor allen Arbeiten (Reinigung, Service, Befüllen etc.) den Heißluftofen auf Beschädigungen.

Sämtliche Teile müssen richtig montiert sein und alle Bedingungen erfüllen, um einen einwandfreien Betrieb des Heißluftofens sicher zu stellen.

Sollten Beschädigungen zu erkennen sein, ziehen Sie den Netzstecker, kennzeichnen Sie die Beschädigung deutlich und stellen Sie ein Hinweisschild „Defekter Ofen nicht einschalten“ auf.

Lassen Sie die Beschädigung fachgerecht reparieren.

Wartungs- und Instandhaltungsarbeiten dürfen nur von WIESHEU GmbH beauftragten Sachkundigen unter Einhaltung aller Sicherheitsvorkehrungen ausgeführt werden.

Alle Schutzvorrichtungen müssen montiert sein und nach jeder Wartung und Instandhaltung wieder montiert werden. Sicherheitsendschalter dürfen nicht überbrückt werden.

Ohne Genehmigung des Herstellers dürfen keine Veränderungen, An- oder Umbauten, vorgenommen werden.

Der Heißluftofen muss einmal jährlich von einer befähigten Person auf Arbeitssicherheit überprüft werden. Die Prüfung muss der Betreiber veranlassen.



Um die Sicherheitsprüfungen regelmäßig durchführen zu können, empfehlen wir Ihnen einen Wartungsvertrag abzuschließen, der von WIESHEU GmbH Servicepartnern durchgeführt wird.

2.3 Haftung

Der Betreiber und das Bedienpersonal sind verpflichtet, die Hinweise in der Betriebsanleitung zu beachten.

Die allgemeinen und lokalen Unfallverhütungsvorschriften der zuständigen Berufsgenossenschaften müssen eingehalten werden.


Die WIESHEU GmbH haftet nicht für Schäden, die durch falsche oder nachlässige Bedienung, Backen oder Braten mit falschen Bedienparameter, Wartung oder Instandhaltung oder durch nicht bestimmungsgemäße Verwendung entstehen. Dies gilt auch für Veränderungen, An- und Umbauten am Heißluftofen. In diesen Fällen erlischt die Werksgewährleistung.

Benutzen Sie nur vom Hersteller zugelassene Ersatzteile. WIESHEU GmbH haftet nicht für Schäden, die aus nicht zugelassenen Ersatzteilen resultieren.

2.4 Verletzungsgefahren / Restrisiko


Dieser Heißluftbackofen wurde vom Hersteller nach den neuesten Erkenntnissen der Technik gefertigt. Alle Heißluftbacköfen die das Werk verlassen wurden eingehend geprüft.

Dennoch können bei unsachgemäßem Gebrauch Gefahren für Leib und Leben des Benutzers oder Dritte bzw. Beeinträchtigungen an dem Heißluftbackofen oder an anderen Sachwerten entstehen.

	WARNUNG
	Quetsch- und Stoßgefahr! Transportieren Sie den Ofen vorsichtig!

Heben Sie den Heißluftofen beim Transport vorsichtig an!

Der Heißluftofen muss auf einem waagrechten, sicheren und nicht kippenden Untergrund stehen, der dem Gewicht des Ofens standhält.


	WARNUNG
	Quetsch- und Stoßgefahr! Nicht unter schwebende Last treten!

Unter der angehobenen, schwebenden Last dürfen sich keine Personen aufhalten bzw. darunter greifen!


	VORSICHT
	Hitzestauungen! Abluft und Lüftungsschlitze dürfen nicht verdeckt werden!

Zur Verhinderung von Hitzestauungen stellen Sie den Heißluftofen mit mindestens 20 mm Abstand zur Wand auf.

Die Lüftungsschlitze an den Seitenwänden und an der Rückwand dürfen nicht verdeckt werden.

	WARNUNG
	Brandgefahr! Elektr. Überlastung. Die Absicherung der Steckdose muss gewährleistet sein!

Bei elektrischer Überlastung des Heißluftofens besteht Brandgefahr. Die elektrische Absicherung der Steckdose muss gewährleistet sein.


	WARNUNG
	Brandgefahr! Keine Folien, Papiere oder Klebeetiketten am Ofen anbringen!

Bringen Sie keine Folien, Papiere, Klebeetiketten etc. am Heißluftofen an.

Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme sämtliche Schutzfolien vom Ofen.

Sicherheitshinweise

2.4.3 Gefahr durch elektrischen Kontakt

	VORSICHT
	Elektrischer Kontakt! Lebensgefahr durch elektrischen Stromschlag!


Der elektrische Anschluss und alle Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung des Heißluftofens darf nur von einer produktgeschulten Elektrofachkraft gemäß den elektrotechnischen Regeln vorgenommen werden.

Schalten Sie vor allen Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung den Hauptschalter aus und ziehen Sie den Netzstecker. Nach dem Ziehen des Netzsteckers sind die elektrischen Bauteile nicht vollständig entladen.

Warten Sie beim Arbeiten und Wiedereinschalten mindestens 2 Minuten, bis sich alle Bauteile vollständig entladen haben.

Der Netzstecker muss auch nach der Installation des Heißluftofens frei zugänglich sein, um eine schnelle Netztrennung stets zu gewährleisten.

Sollte dies nicht möglich sein, muss vom Kunden eine Einrichtung (Hauptschalter) angebracht werden, die eine Netztrennung ermöglicht.

	GEFAHR
	Elektrischer Kontakt! Schützen Sie alle elektrischen Baugruppen vor Nässe und Staub!


Schützen sie alle elektrischen Baugruppen vor Nässe, Feuchtigkeit und Staub. Wichtige Funktionen, z. B. Sicherheitskreise, können ausfallen und Personen und Anlageteile zu Schaden kommen.

2.4.4 Gefahr bei der Nahrungsaufnahme




Die Wasserversorgung des Heißluftofens muss Trinkwasserqualität (laut Trinkwasserverordnung) und darf höchstens 50 °C haben.

Zur Verbesserung der Wasserqualität können verschiedene Filter und eine Wasseraufbereitungsanlage in den Kreislauf integriert werden.

	WARNUNG
	Hygiene! Reinigen und pflegen Sie den Ofen mit großer Sorgfalt!


Pflegen und reinigen Sie den Heißluftofen mit großer Sorgfalt. Nur mit sauberen Öfen werden hygienisch einwandfreie Produkte zubereitet.

2.4.5 Wasserschäden

	VORSICHT
	Wasserschaden! Wasserversorgung nach dem Betrieb schließen!

Der vom Kunden eingebaute Wasserhahn in Ofennähe darf nur geöffnet werden, wenn der Heißluftofen in Betrieb ist und muss danach wieder zugedreht werden. Der Fließdruck des Wassers darf nicht den auf dem Sicherheitsaufkleber angegebenen Druck übersteigen. Ggf. ist vom Kunden ein Druckminderer einzubauen.


2.4.6 Verbrennungsgefahr

	WARNUNG
	Verbrennungsgefahr! Vorsicht am heißen Ofen, es entsteht heißer Dampf!


An der Rückseite des Ofens tritt durch den Abluftstutzen heißer Dampf aus. Stellen Sie den Heißluftofen so auf, dass durch den austretenden Dampf keine Personen- und Sachschäden entstehen können.

Sperren Sie unverzüglich den bauseitigen Wasserzulauf ab, wenn das Magnetventil defekt oder das Beschwadungsventil dauerhaft durchgeschaltet ist. Ein weiterer Betrieb ist untersagt, es besteht Verbrennungsgefahr durch heißen Dampf.


Beheben Sie den Schaden nicht selbst, sondern setzen Sie sich mit einem WIESHEU GmbH Servicepartner in Verbindung.

	GEFAHR
	Verbrennungsgefahr! Keine Flüssigkeiten über Augenhöhe in den Ofen stellen!

Um Verbrühungen mit erwärmten Flüssigkeiten zu verhindern, schieben Sie keine Behälter mit Flüssigkeit oder mit Kochgut, das sich beim Erwärmen verflüssigt, über Augenhöhe in den Heißluftofen.

	WARNUNG
	Verbrennungsgefahr! Handschuhe anziehen Ofentür vorsichtig öffnen!

Trotz Sicherheitstechnik tritt beim Öffnen der Ofentür heißer Dampf und Hitze aus, der Rahmen und das Glas der Ofentür werden heiß. Ziehen Sie hitzebeständige Handschuhe an und öffnen Sie die Ofentür vorsichtig.

	WARNUNG
	Verbrennungsgefahr! Handschuhe anziehen Bleche vorsichtig entnehmen oder beschicken!

Im Backraum ist es heiß. An den heißen Oberflächen herrscht Verbrennungsgefahr! Benutzen Sie hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen beim Beschicken und bei der Entnahme des Backgutes. Gehen Sie bei diesen Arbeiten sehr vorsichtig vor und vermeiden Sie das Berühren der heißen Oberflächen. Schieben Sie beschickte Bleche nur ein, wenn die Gehänge ordnungsgemäß eingehängt sind.

Lassen Sie den Heißluftofen vor jeder Servicearbeit und Reinigung auskühlen.

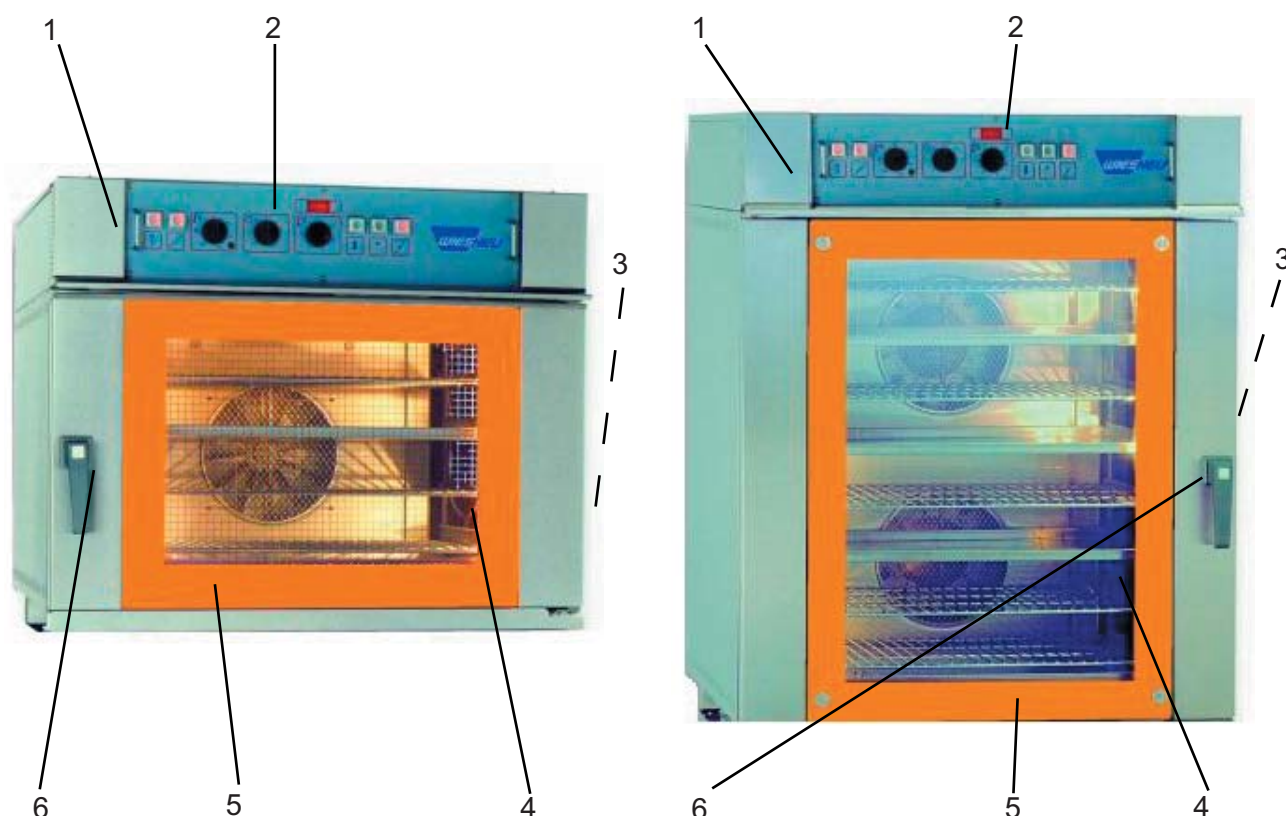
Technische Beschreibung

3 Technische Beschreibung

In diesem Kapitel finden Sie Beschreibung und Funktionsweise der Komponenten und Baugruppen des Heißluftofens. Beachten Sie, dass mögliche Zusatzeinrichtungen (Optionen) ebenfalls beschrieben sind.

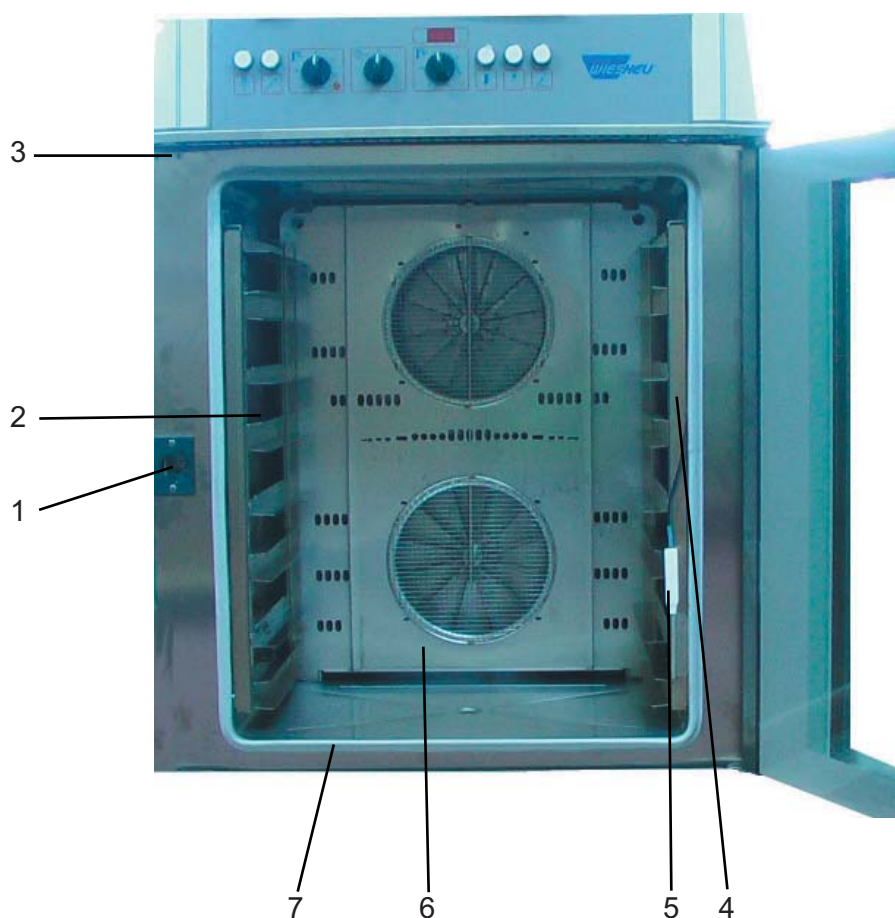
3.1 Übersicht

Nachfolgend finden Sie eine Übersicht der wichtigsten Komponenten des EUROMAT .



EUROMAT Vorder- und Rückansicht

Position	Bezeichnung
1	Heißluftofen
2	Bedienfeld (Beschrieben in einem separaten Bedienungshandbuch)
3	Typenschild (verdeckt an der Seitenwand)
4	Kernfühler im Backraum
5	Ofentür
6	Türgriff



Backraum bei geöffneter Ofentür

Position	Bezeichnung
1	Türverschluss
2	Gehänge links
3	Seriennummer (bei Ofentür Linksanschlag: rechts oben)
4	Gehänge rechts
5	Kernfühler
6	Lüfterabdeckung
7	Ofentürdichtung



Rückseite des Heißluftofens

Position	Bezeichnung
1	Wasseranschluss 3/4"
2	Abluftanschluss
3	Elektrischer Anschluss

3.2 Auslieferungszustand

Der EUROMAT wird komplett, verrohrt und anschlussfertig ausgeliefert.

3.3 Technische Daten EUROMAT EM Metzger

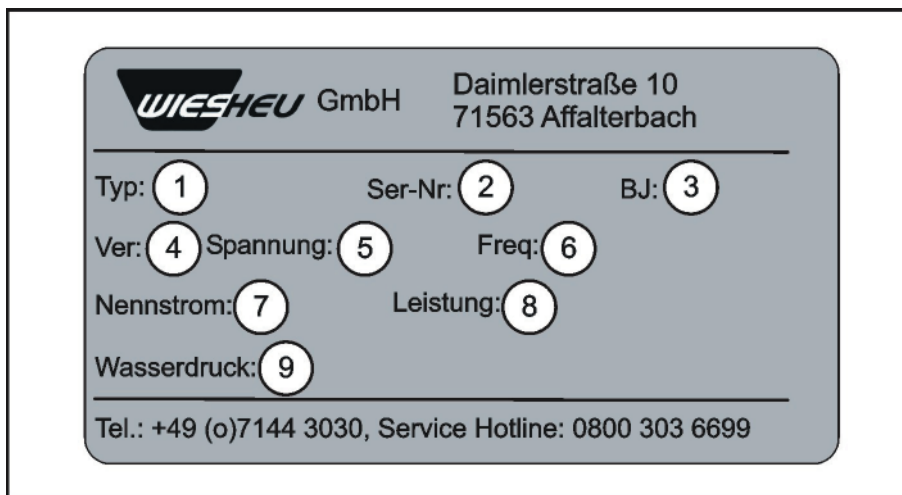
Gerätebenennung	EUROMAT-M8-EM	
Gerätematerial	Rostfreier Stahl	
Abmessungen B/T/H [mm]	930 x 825 x 815	
Gewicht [kg]	160	
Tür	Glastür, Doppelscheibe	
Anzahl Auflagen/ Blechgröße	6/ 1/1GN	4/ 600 x 400
Steuerung	MAN	
Abluft Ø [mm]	80	
Netzausführung FI-Schalter verwenden	400 V 3/N/PE 50 Hz / 60 Hz	
Absicherung [A]	3 x 16	
Stromaufnahme [A]	12,1	
Kabelquerschnitt [mm ²]	5 x 2,5	
Anschlussleistung [kW] *)	8,4	
Heizung [kW]	8	
Motor [kW]	0,2	
Wasseranschluss	3/4"	
Temperaturbereich [°C]	30 - 250	
Arbeitsplatzbezogener Schall-Emissionswert gemessen nach DIN 45635 direkt vor dem Gerät bei typischem Betrieb [dB (A)]	57	

3.3 Technische Daten EUROMAT EM Metzger

Gerätebenennung	EUROMAT-M16-EM
Gerätematerial	Rostfreier Stahl
Abmessungen B/T/H [mm]	930 x 825 x 1215
Gewicht [kg]	200
Tür	Glastür, Doppelscheibe
Anzahl Auflagen/ Blechgröße	10/ 8/ 1/1GN 600 x 400
Steuerung	MAN
Abluft Ø [mm]	80
Netzausführung FI-Schalter verwenden	400 V 3/N/PE 50 Hz / 60 Hz
Absicherung [A]	3 x 32
Stromaufnahme [A]	24,0
Kabelquerschnitt [mm ²]	5 x 4,0
Anschlussleistung [kW] *)	16,6
Heizung [kW]	16
Motor [kW]	0,4
Wasseranschluss	3/4"
Temperaturbereich [°C]	30 - 250
Arbeitsplatzbezogener Schall-Emissionswert gemessen nach DIN 45635 direkt vor dem Gerät bei typischem Betrieb [dB (A)]	57

3.5 Typenschild

Auf dem Typenschild finden Sie die wichtigsten Daten des EUROMAT .



Pos.	Bezeichnung
1	Typ
2	Seriennummer
3	Baujahr-Monat
4	Version
5	Spannung (V)
6	Frequenz (N/Hz)
7	Nennstrom (A)
8	Leistung (kW)
9	Wasserdruck (kPa)

Transport, Aufbau und Anschluss

4 Transport, Aufbau und Anschluss

In diesem Kapitel finden Sie Informationen, die für den sicheren Transport des Heißluftofens, die Montage und den Anschluss des Heißluftofens notwendig sind.

4.1 Auspacken des Heißluftbackofens

Der Heißluftofen wird im Werk auf einer Palette verpackt. Packen Sie den Heißluftofen aus und entsorgen Sie das Verpackungsmaterial umweltgerecht.

4.2 Transport des Heißluftofens


Der Heißluftofen hat keine Anhängpunkte.

Verwenden Sie zum Anheben des Heißluftofens einen Gabelstapler.

- Umhüllen Sie die Gabelspitzen mit einem weichen Material.
- Fahren Sie mit dem Gabelstapler von der Rückseite aus unter den EUROMAT

	WARNUNG
	Quetsch- und Stoßgefahr! Transportieren Sie den Ofen vorsichtig!

Heben Sie den Heißluftofen beim Transport vorsichtig an!

	WARNUNG
	Quetsch- und Stoßgefahr! Nicht unter schwebende Last treten!


Unter der angehobenen, schwebenden Last dürfen sich keine Personen aufhalten bzw. darunter greifen!

4.3 Standort

Um eine ordnungsgemäße Funktion zu gewährleisten, muss der Heißluftofen in einem trockenen, frostsicheren Raum aufgestellt werden.

	WARNUNG
	Quetsch- und Stoßgefahr! Stellen Sie den Ofen auf einem geeigneten Untergrund auf!

Der Heißluftofen muss auf einem waagrechten, sicheren und nicht kippenden Untergrund stehen, der dem Gewicht des Ofens standhält.

	VORSICHT
	Hitzestauungen! Abluft und Lüftungsschlitze dürfen nicht verdeckt werden!

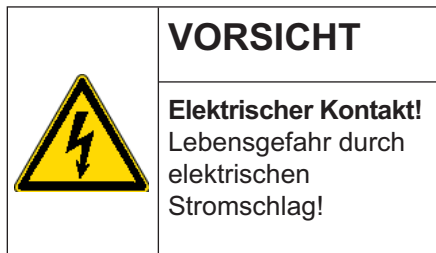
Zur Verhinderung von Hitzestauungen stellen Sie den Heißluftofen mit mindestens 20 mm Abstand zur Wand auf.

Die Lüftungsschlitze an den Seitenwänden und an der Rückwand dürfen nicht verdeckt werden.

Zu Wartungszwecken muss der Heißluftbackofen 1 Meter von der Wand weggerückt werden. Achten Sie daher auf genügend Freiraum des Heißluftbackofens.

4.4 Elektrischer Anschluss

Die notwendige Netzspannung beträgt 230V bzw. 400V bei 50 / 60 Hz je nach Ausführung. Bitte entnehmen Sie die elektrischen Anschlusswerte aus dem Typenschild oder aus dem Kapitel „Technischen Daten“ in dieser Bedienungsanleitung.



Der elektrische Anschluss des Heißluftofens darf nur von einer Elektrofachkraft gemäß den elektrotechnischen Regeln vorgenommen werden. Die elektrische Absicherung der Steckdose mit einem Fehlerstromschutzschalter muss gewährleistet sein. Beachten Sie die Vorschriften von VDE und den örtlichen Energieversorgungsunternehmen.

Benutzen Sie eine eigene abgesicherte Zuleitung für jeden Ofen. Die Querschnitte der Anschlussleitungen richten sich nach der Stromaufnahme und den örtlichen Bestimmungen.

Um Netzschwankungen und Unterspannungen auszuschließen sollte die Netzimpedanz 50mΩ nicht unterschreiten. Informieren Sie sich hierzu bei Ihrem örtlichen Energieversorger.

Der Netzstecker muss auch nach der Installation des Heißluftofens frei zugänglich sein, um eine schnelle Netztrennung stets zu gewährleisten.

Sollte dies nicht möglich sein, muss vom Kunden eine Einrichtung (Hauptschalter) angebracht werden, die eine Netztrennung ermöglicht.

Die Anschlussklemmen des Heißluftofens befinden sich hinter der Rückwand des Heißluftbackofens, an der rechten Seite seitlich am Rahmen.



4.5 Wasseranschluss

Die Wasserversorgung des Heißluftofens muss Trinkwasserqualität (laut Trinkwasserverordnung) und darf höchstens 50 °C haben.

Die Wasserzuleitung muss am Aufstellplatz des Ofens einen Wasserhahn besitzen. Wasserzuleitung und Wasserhahn müssen vom Betreiber bereitgestellt werden.

Der Wasserzulaufschlauch muss ein lebensmittelverträglicher Druckschlauch 1/2" mit Verschraubung 3/4", geprüft nach DIN - DVGW, sein (über WIESHEU GmbH erhältlich).

Der Anschluss muss flexibel gestaltet sein, um den Heißluftofen zu Wartungszwecken 1 Meter von der Wand wegrücken zu können.

Das Schmutzsieb muss gereinigt und in den Wasseranschluss an der Rückseite des Heißluftofens eingebaut sein.

Für den Wasseranschluss ist ein Auslaufventil mit Rohrbelüfter und Rückflussverhinderer, geprüft nach DIN - DVGW, zu verwenden.

Transport, Aufbau und Anschluss

4.5 Wasseranschluss

	VORSICHT
	Wasserschaden! Wasserversorgung nach dem Betrieb schließen!

Um Wasserschäden zu vermeiden, darf der Absperrhahn nur geöffnet werden, wenn der Ofen in Betrieb ist und muss danach wieder zuge dreht werden.

Schließen Sie den Wasserzulaufschlauch an den Wasseranschluss an der Rückseite des Heißluftofens und an die Wasserleitung an.

Wasserenthärtung

Ein Wasserenthärtung ist empfehlenswert bei sehr stark kalkhaltigem Wasser (ohne Chloridbelastung). Die Wasserhärte nach der Wasseraufbereitungsanlage darf höchstens 6 dH haben.

Verboten sind Systeme mit H⁺ Ionenaustauschern (wie bei Geschirrspülmaschinen üblich). Diese Systeme führen zu Natrium-Ablagerung und zu Kochsalz-Siedeverzug.

Feinfilter

Bei Verunreinigungen des Wassers durch Sand, Eisenpartikel oder Schwebestoffe empfehlen wir Feinfilter mit 5 - 15 µm Filtereinheit.

Aktivkohlefilter

Bei starker Chlorierung Cl₂ des Wassers über 0,2 mg/l (entspricht ppm) (Auskunft durch Wasserversorger) muss ein Aktivkohlefilter vorgeschaltet werden.

Umkehr Osmoseanlage

Nur bei Chloridkonzentration Cl über 150 mg/l (entspricht ppm, Auskunft durch Wasserversorger) muss wegen Korrosionsgefahr eine Umkehr – Osmose – Anlage vorgesehen werden, dabei Mindest / Leitwert 100 µS/cm beachten.

Zur Filterauswahl muss der folgende Wasserdurchsatz beachtet werden:

- Durchschnittlicher Wasserverbrauch.
 - Max. Durchflussmenge (bestimmt die Größe des Filteranschlussdurchmessers).
- Die Empfehlungen werden entsprechend Testerfahrungen ergänzt.



Filter können über WIESHEU GmbH Servicepartner bezogen werden.

4.6 Abluft-Anschluss



Die während des Back- oder Bratvorgangs entstehende Abluft entweicht durch den Abluftstutzen des Heißluftofens. Beim Anschluss der Abluft müssen folgende Punkte beachtet werden:

Um Funktionsstörungen am Ofen zu vermeiden, muss die Abluft aus dem hinteren Bereich des Ofens nach oben abgeleitet werden.

Die Abluft darf nicht in den Bereich der seitlichen Lüftungsschlitze gelangen!

Falls mehrere Öfen gleichzeitig genutzt werden, dürfen die Abluftrohre aus backtechnischen Gründen nicht miteinander verbunden werden.

Die Abluftschwaden jedes Ofens müssen einzeln nach oben geleitet werden.

Der Durchmesser des Abluftrohrs muss 50 oder 80 mm betragen.

Bei 50 mm darf die maximale Rohrlänge der Abluftleitung 3 m nicht überschreiten.

Bei 80 mm darf die maximale Rohrlänge der Abluftleitung 5 m nicht überschreiten.

Es muss gewährleistet sein, dass die Abluft ungehindert abziehen kann (keine Querschnittsverengung).

Die Abluftrohre müssen hitze- (bis 150 °C), dampf-, korrosions-, säure- und laugenbeständig sein und einem Druck von 10 mbar standhalten.

Damit das Kondenswasser abfließen kann, darf die Abluftleitung nur steigend (nicht waagrecht) verlegt werden.

Wird das Gerät mit einem Abluftwinkel ausgestattet, so wird das anfallende Kondensat über einen Schlauch abgeführt. Leiten Sie das Kondensat bauseits über ein geeignetes Medium ab. z.B. Hitze- und Korrosionsbeständige -Kanister, -Rinne, -Syphon.

Soll die Abluft bauseits nach außen abgeführt, oder in einen vorhandenen Abzug geleitet werden, ist ein flexibler Schlauch (nicht im Lieferumfang enthalten) zu verwenden.

Bei Einsatz eines Abluftventilators muss sichergestellt sein, dass am Heißluftofen kein Unterdruck entsteht.


Inbetriebnahme

5 Inbetriebnahme

Der Betreiber übernimmt bei jedem Einsatz des Heißluftofens die volle Verantwortung bezüglich Sicherheit, der in der Nähe befindlichen Personen.

Vor der Inbetriebnahme muss der Bediener


- die Bedienungsanleitung gelesen und verstanden haben (insbesondere das Kapitel Sicherheitshinweise).
- bei einem Notfall die richtige Maßnahmen treffen und den Heißluftofen abschalten und sichern können.

	VORSICHT
	Elektrischer Kontakt! Lebensgefahr durch elektrischen Stromschlag!

Schützen Sie alle elektrische Baugruppen vor Nässe und Staub!

Benutzen Sie den Heißluftofen nicht in feuchter oder nasser Umgebung.

Setzen Sie den Heißluftofen nicht dem Regen aus.


	WARNUNG
	Brandgefahr! Keine Folien, Papiere oder Klebeetiketten am Ofen anbringen!

Bringen Sie keine Folien, Papiere, Klebeetiketten etc. am Heißluftofen an!

Entfernen Sie vor der ersten Inbetriebnahme sämtliche Schutzfolien vom Heißluftofen.

	WARNUNG
	Brandgefahr! Keine Fremtteile in, auf oder in der Nähe des Ofens!

Lagern Sie keine Gegenstände oder Fremtteile in, auf oder in der Nähe des Heißluftofens!

	GEFAHR
	Brandgefahr! Keine alkoholischen oder feuergefährlichen Waren in den Ofen!

Erwärmen Sie niemals alkoholische oder feuergefährliche Waren in dem Heißluftofen!

	GEFAHR
	Explosionsgefahr! Keine explosionsgefährlichen Stoffe in den Ofen!

Erwärmen Sie niemals explosionsgefährliche Waren in dem Heißluftofen!



Erwärmen Sie niemals Lebewesen!

Achten Sie bei Umgebungstemperaturen niedriger als 5 °C darauf, dass der Backraum vor Inbetriebnahme auf Zimmertemperatur erwärmt wird.

Heizen Sie den Heißluftofen mit eingelegten Blechen vor der Erstinbetriebnahme für ca. 30 Minuten auf 180 °C auf.

Der Heißluftofen ist mit einem Sicherheitsthermostat ausgestattet. Dieser schaltet den Heißluftofen bei einer Temperatur von 329 °C im Backraum aus. Bei einer Temperatur kleiner -8 °C im Backraum kann der Heißluftofen nicht eingeschaltet werden.

5.1 Kontrollarbeiten

Führen Sie folgende Schritte vor dem Betrieb am Heißluftofen durch:

- Prüfen Sie den Heißluftofen auf augenscheinliche Mängel.
- Prüfen Sie die Ofentür auf Dichtheit und funktionsfähigem Verriegelungssystem.
- Hängen Sie die Lüfterabdeckung richtig in die dafür vorgesehene Halterung ein.
- Hängen Sie die Gehänge ordnungsgemäß im Backraum ein.
- Prüfen Sie, ob die notwendige Stromversorgung vorhanden ist.
- Prüfen Sie, ob der Wasserhahn geöffnet ist und das Schmutzsieb am Wasserzulauf frei ist.

Bedienung

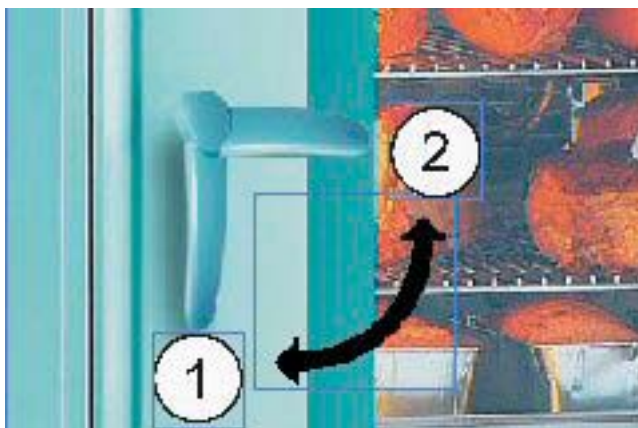
6 Bedienung

6.1 Ofentür öffnen

	WARNUNG
	Verbrennungsgefahr! Handschuhe anziehen Ofentür vorsichtig öffnen!

Trotz Sicherheitstechnik tritt beim Öffnen der Ofentür heißer Dampf und Hitze aus.

Der Rahmen und das Glas der Ofentür wird heiß. Ziehen Sie hitzebeständige Handschuhe an und öffnen Sie die Ofentür vorsichtig.



Pos.	Bezeichnung
1	Türgriff-Stellung 1
2	Türgriff-Stellung 2

Öffnen Sie die Ofentür in zwei Schritten

Dadurch wird verhindert, dass die Ofentür schlagartig vollständig geöffnet wird, die Hitze bzw. der Dampf tritt nur langsam aus.

1. Bringen Sie den Türgriff in Stellung 2 und ziehen Sie die Ofentür vorsichtig auf.
=> Die Ofentür lässt sich nur einen Spalt öffnen.

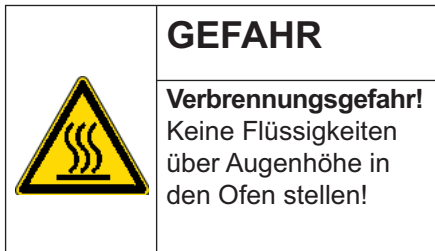
Warten Sie bis nur noch wenig Hitze und heißer Dampf austritt.

2. Bringen Sie zum vollständigen öffnen der Ofentür den Türgriff in Stellung 1 und ziehen Sie gleichzeitig die Ofentür auf.
=> Der Sicherheits-Riegel wird entriegelt.

Der Türgriff geht nach dem Loslassen wieder automatisch in Stellung 2 zurück.

6.2 Waren in den Ofen einlegen

- Legen Sie die Waren auf die Bleche.



Um Verbrühungen mit erwärmten Flüssigkeiten zu verhindern, schieben Sie keine Behälter mit Flüssigkeit oder mit Kochgut, das sich beim Erwärmen verflüssigt, über Augenhöhe in den Heißluftbackofen.

Schieben Sie beschickte Bleche nur ein, wenn das Gehänge ordnungsgemäß eingehängt ist.

- Schieben Sie die beschickten Bleche bis zum Anschlag in das Gehänge ein.



6.3 Ofentür schließen

Achten Sie darauf, dass sich keine Fremdkörper zwischen Glasscheibe und Ofentürdichtung befinden. Die Ofentürdichtung muss sauber sein.

- Schließen Sie die Ofentür. Hierzu die Tür leicht andrücken und den Türgriff in Stellung 1 bringen.

=> Die Ofentür ist verriegelt.

6.4 Parameter einstellen

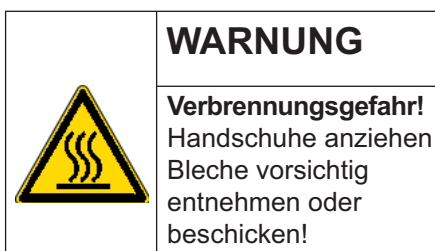


Die **WIESHEU GmbH** haftet nicht für Schäden, die mit falsch eingestellten Bedienparameter entstehen.

Die Einstellung der Backparameter erfolgt am Bedienfeld.

Die Beschreibung des Bedienfeldes finden Sie in dem separaten Bedienungshandbuch der Steuerung.

6.5 Waren aus dem Ofen entnehmen



Im Inneren des Heißluftbackofens ist es heiß, an den heißen Oberflächen herrscht Verbrennungsgefahr. Benutzen Sie hitzebeständige Handschuhe oder Topflappen beim Beschicken und bei der Entnahme des Backgutes. Gehen Sie bei diesen Arbeiten sehr vorsichtig vor und vermeiden Sie das Berühren der heißen Oberflächen.

Entnehmen Sie die nach Ablauf der Backzeit die Backwaren aus dem Ofen in drei Schritten:


1. Ofentür öffnen - siehe Kapitel 6.1
2. Backwaren aus dem Heißluftbackofen nehmen
3. Ofentür schließen - siehe Kapitel 6.3

Der Schritt „Backwaren aus dem Ofen nehmen“ erfolgt in umgekehrter Reihenfolge zu „Backwaren in den Ofen einlegen“ - siehe Kapitel 6.2.


Reinigung

7 Reinigung

In diesem Kapitel erhalten Sie Informationen zum Reinigen des Heißluftbackofens. Lassen Sie den Heißluftbackofen vor jeder Arbeit auskühlen.

	VORSICHT
	Elektrischer Kontakt! Lebensgefahr durch elektrischen Stromschlag!


Schalten Sie den Heißluftbackofen vor dem Reinigen aus und trennen Sie diesen vom Stromnetz.

	WARNUNG
	Hygiene! Reinigen und pflegen Sie den Ofen mit großer Sorgfalt!

Pflegen und reinigen Sie den Heißluftbackofen mit großer Sorgfalt. Nur mit sauberen Heißluftbackofen können hygienisch einwandfreie Produkte zubereitet werden.

Bei längerem Gebrauch im Temperaturbereich unter 100 °C besteht die Möglichkeit der Keimbildung.

7.1 Allgemeine Reinigungsarbeiten

	VORSICHT
	Technischer Schaden! Reinigen Sie den Ofen mit einem feuchten, weichen Tuch!

Reinigen Sie die Lüftungsschlitze von Staub und Verschmutzungen.

Reinigen Sie die Außenflächen und die Bedienelemente mit einem feuchten, weichen Tuch.

Verwenden Sie kein fließendes Wasser und kein scheuerndes Trockenputzmittel.

Reinigen Sie die Bedienelemente nicht mit Ofenreiniger.

Reinigen Sie die Sichtscheibe, die Dichtscheibe und die Reflektoren bei ca. 50 °C mit Wasser und handelsüblichen Glasreinigern. Verwenden Sie keine scheuernden oder kratzenden Gegenstände oder Putzmittel.

Reinigen Sie den Heißluftbackofen nicht mit Säure oder setzen Sie ihn nie Säuredämpfen aus.

Beachten Sie die Herstellerhinweise auf dem Reinigungsmittel.

Reinigen Sie die Türdichtung mit Wasser und milder Seifenlauge.

7.2 Backraum reinigen

7.2.1 Reinigungsmittel



Verwenden Sie zur Reinigung des Backraums die vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmittel.

 	WARNUNG
	Verletzungsgefahr! Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf dem Reinigungsmitteln!

Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf den Reinigungsmitteln!

Suma Grill D9

Umweltschonender Reiniger für alle Back- und Bratrückstände, geeignet für alle Oberflächen. Fettablagerungen in Abwasserrohren und -kanälen können beseitigt werden.
Flaschengröße: 2 kg
Artikel Nr.: 57105

Wiesheu - Edelstahlreiniger und Politur

Zum Reinigen und Polieren der Edelstahlflächen des Heißluftbackofens.

Flaschengröße: 1 kg Kunststoffflasche

- mit Sprühkopf Best.-Nr.: 56010
- ohne Sprühkopf Best.-Nr.: 56011

Wiesheu - Backofenreiniger

Zum Reinigen des Backraums.

Lieferbare Größen:

- 1 kg Kunststoffflasche mit Sprühkopf Best.-Nr.: 56001
- 5 kg Kunststoffbehälter Best.-Nr.: 56002
- 10 kg Kunststoffbehälter Best.-Nr.: 56003

7.2.2 Gehänge und Lüfterabdeckung ausbauen

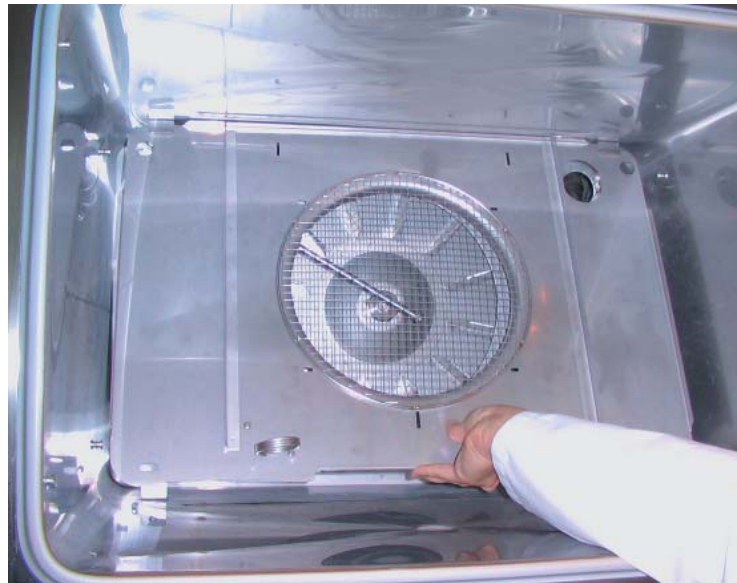
Zur Reinigung des Backraums müssen die Gehänge und die Lüfterabdeckung ausgebaut werden.



- Heben Sie das Gehänge an.
- Nehmen Sie das Gehänge aus dem Backraum heraus.


Reinigung

7.2.2 Gehänge und Lüfterabdeckung ausbauen



- Schrauben Sie die Schraube links-unten an der Lüfterabdeckung heraus.
- Heben Sie die Lüfterabdeckung unten an.
- Nehmen Sie die Lüfterabdeckung aus dem Backraum heraus.

7.2.3 Backraum mit Reinigungsmittel reinigen

	WARNUNG
	Verbrennungsgefahr! Handschuhe anziehen Reinigungsmittel vorsichtig auftragen!

Ziehen Sie vor dem Auftragen des Reinigungsmittels in den Backraum hitzebeständige Handschuhe an.

Tragen Sie das Reinigungsmittel bei einer Backraumtemperatur von ca. 50 °C auf und lassen Sie es 20 Minuten einwirken.

- Spülen Sie den Backraum nach Ablauf der Zeit gründlich mit klarem Wasser aus.
- Reinigen Sie in regelmäßigen Abständen auch die Ofenrückwand.

7.3 Entkalkung

Das Beschwadungsrohr muss regelmäßig entkalkt werden. Je höher die Wasserhärte des Trinkwassers ist, desto öfter muss es entkalkt werden.

Härtebereich	Millimol Gesamthärte je Liter	°dH
1 (weich)	bis 1,3	bis 7,3
2 (mittel)	1,3 bis 2,5	7,3 bis 14
3 (hart)	2,5 bis 3,8	14 bis 21,3
4 (sehr hart)	über 3,8	über 21,3

Um das Beschwadungsrohr entkalken zu können muss das Gehänge und die Lüfterabdeckung ausgebaut werden - siehe Kapitel 7.2.2

7.3.1 Kalklösemittel



Verwenden Sie zur Entkalkung die vom Hersteller empfohlenen Kalklösemittel.

Wiesheu - Kalklösemittel

Lieferbare Größen:


- 1 kg Eimer Best.-Nr.: 56012
- 5 kg Eimer Best.-Nr.: 56013
- 10 kg Eimer Best.-Nr.: 56014

 	WARNUNG
	Verletzungsgefahr! Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf dem Kalklösemittel!

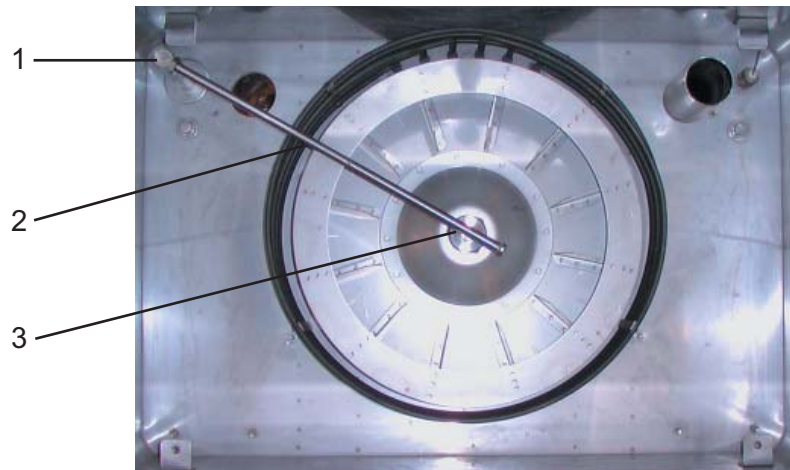
Beachten Sie die Sicherheitshinweise auf dem Kalklösemittel!

Reinigung

7.3.2 Befeuchtungsstutzen entkalken

	GEFAHR
	Elektrischer Kontakt! Lebensgefahr durch elektrischen Stromschlag!

Schalten Sie den Heißluftbackofen vor dem Reinigen aus und trennen Sie diesen vom Stromnetz.




Pos.	Bezeichnung
1	Kontermutter
2	Beschwadungs-Rohr
3	Bohrung

- Bauen Sie die Gehänge und die Lüfterabdeckung aus, wie in Kapitel 7.2.2 beschrieben.
- Lösen Sie die Kontermutter (1).
- Drehen Sie das Beschwadungsrohr (2) heraus.
- Legen Sie das Beschwadungsrohr (2) ca. 12 Stunden in einen Entkalker.
- Spülen Sie das Beschwadungsrohr (2) mit klarem Wasser aus.
- Reinigen Sie die Bohrung (3).
- Schrauben Sie das Beschwadungsrohr (2) so ein, dass ca. die halbe Gewindelänge eingeschraubt ist.
- Die Bohrung (3) muss dabei nach hinten, zentral auf die Lüfterrad-Achse zeigen.
- Ziehen Sie die Kontermutter (1) wieder an.

8 Störungen, Ursache und Abhilfe

Beachten Sie die Sicherheitsvorschriften!

Lassen Sie den Heißluftbackofen vor jeder Arbeit auskühlen.

	GEFAHR
	Elektrischer Kontakt! Lebensgefahr durch elektrischen Stromschlag!

Der elektrische Anschluss und alle Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung des Heißluftbackofens darf nur von einer produktgeschulten Elektrofachkraft gemäss den elektrotechnischen Regeln vorgenommen werden.

Schalten Sie vor allen Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung den Hauptschalter auf Aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie mindestens 2 Minuten, alle Bauteile haben sich vollständig entladen, bevor Sie den Heißluftbackofen wieder mit dem Netz verbinden.

Symptom	Ursache	Abhilfe
Lüfterrad läuft nicht	1. Hauptschalter am Ofen nicht eingeschaltet 2. Netzspannung fehlt 3. Lüfterrad mechanisch blockiert 4. Tür nicht korrekt geschlossen 5. Türendschafter defekt oder nicht betätigt 6. Zeituhr nicht eingestellt 7. STB (Kammer) hat ausgelöst 8. Motor defekt / Phase fehlt 9. Motorthermoschutz hat ausgelöst 10. Taste Lüfterrad defekt (MAN)	1. prüfen 2. prüfen 3. prüfen 4. prüfen 5. prüfen 6. Uhr einstellen 7. Kundendienst 8. Kundendienst 9. Kundendienst 10. Kundendienst
Wasser steht im Backraum	1. Druckschalter defekt 2. Druckminderer defekt 3. Wasserdruck zu hoch 4. Durchflussmengenmesser verschmutzt 5. Magnetventil defekt	1. Kundendienst 2. Kundendienst 3. Kundendienst 4. Kundendienst 5. Kundendienst
kein Dampf	1. Schwadenrohr / Befeuchtungsstutzen verkalkt 2. Wasserzulauf nicht geöffnet 3. Schmutzsieb verstopft 4. Schlauch geknickt / abgeklemmt 5. Magnetventil defekt 6. Schlauchverbindungen defekt 7. Beschwadungstaste defekt 8. Heizung defekt	1. prüfen 2. prüfen 3. prüfen 4. prüfen 5. Kundendienst 6. Kundendienst 7. Kundendienst 8. Kundendienst

Störung, Ursache und Abhilfe

Symptom	Ursache	Abhilfe
Ofen heizt nicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. Temperatur nicht eingestellt 2. Heizungsschutz defekt 3. Heizung defekt 4. STB (Kammer) hat ausgelöst 5. Motorthermoschutz hat ausgelöst 6. Kammerfühler defekt 7. Verbindungskabel defekt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. prüfen 2. Kundendienst 3. Kundendienst 4. Kundendienst 5. Kundendienst 6. Kundendienst 7. Kundendienst
Abluftklappe reagiert nicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. Klappe mechanisch blockiert 2. Abluftklappe defekt (MAN) 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Kundendienst 2. Kundendienst
Ofen lässt sich nicht einschalten	<ol style="list-style-type: none"> 1. bauseitige Spannungsversorgung fehlt 2. STB (Kammer) hat ausgelöst 3. Eingangssicherung defekt 4. Ein- / Hauptschalter defekt 5. Interne Sicherung defekt (Leistungsteil) 6. Einschaltknopf defekt 	<ol style="list-style-type: none"> 1. prüfen 2. Kundendienst 3. Kundendienst 4. Kundendienst 5. Kundendienst 6. Kundendienst
Ofentür springt auf	<ol style="list-style-type: none"> 1. Türdichtung defekt 2. Kloben verschlissen 3. Türverschluss mechanisch defekt 4. zu geringe / hohe Vorspannung der Tür 5. Türverschluss locker 	<ol style="list-style-type: none"> 1. prüfen ggf. Kundendienst 2. Kundendienst 3. Kundendienst 4. Kundendienst 5. Kundendienst
Ofentür ist undicht	<ol style="list-style-type: none"> 1. Türdichtung defekt 2. Türdichtung verschmutzt 3. Ablauf verstopft 4. Innendruck zu hoch Abluft blockiert 5. Türverschluss locker 6. Ablaufstrecke blockiert 7. Türdichtung nicht korrekt montiert 	<ol style="list-style-type: none"> 1. prüfen ggf. Kundendienst 2. prüfen 3. prüfen 4. Kundendienst 5. Kundendienst 6. Kundendienst 7. Kundendienst

9 Wartung

Empfehlung:



Lassen Sie alle Wartungsarbeiten durch einen autorisierten **WIESHEU GmbH Servicepartner** durchführen.


Lassen Sie jedes halbe Jahr eine Prüfung nach VDE 0701 / 0702 durchführen.

Anschließend erhalten Sie Informationen zu Arbeiten, die Sie selbst durchführen dürfen.

9.1 Verschleißteile austauschen

Beachten Sie die Sicherheitsvorschriften!

Lassen Sie den Heißluftbackofen vor jeder Arbeit auskühlen.


	GEFAHR
	Elektrischer Kontakt! Lebensgefahr durch elektrischen Stromschlag!

Schalten Sie vor allen Arbeiten an der elektrischen Ausrüstung den Hauptschalter auf Aus und ziehen Sie den Netzstecker. Warten Sie mindestens 2 Minuten, alle Bauteile haben sich vollständig entladen, bevor Sie den Heißluftbackofen wieder mit dem Netz verbinden.

9.1.1 Backraumbelichtung austauschen

 	VORSICHT
	Technischer Schaden! Handschuhe anziehen Kein Handschweiß an die Lampe

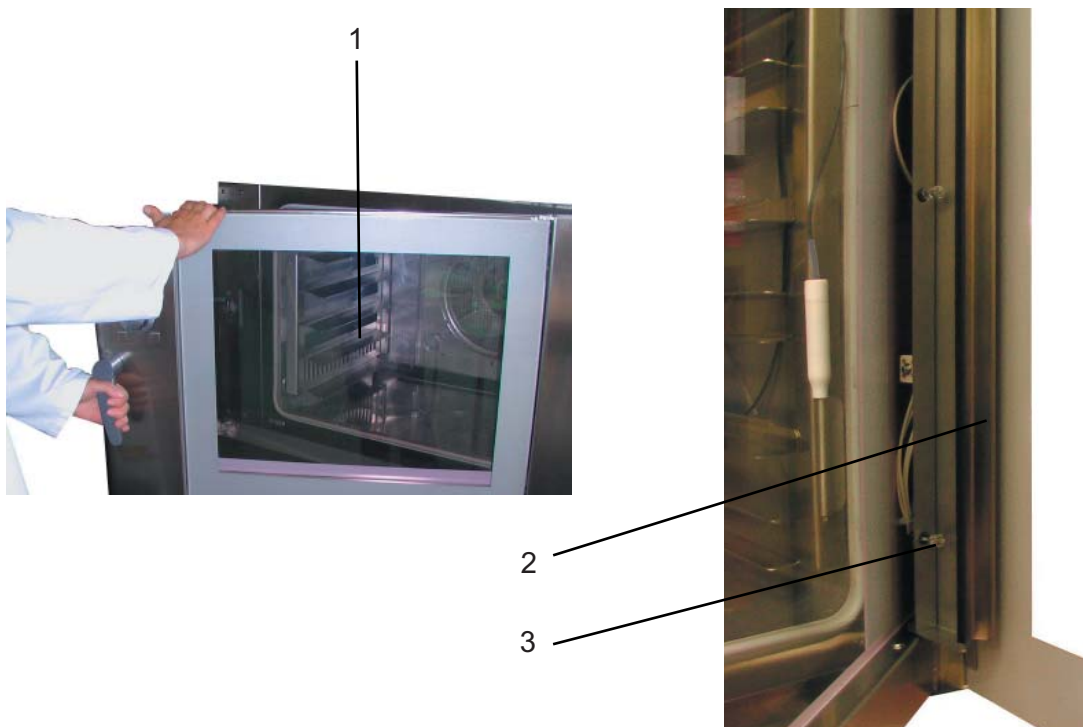
Ziehen Sie geeignete Handschuhe an. Diese schützen die Hände vor möglicher Hitze der alten Halogenlampe und schützt die neue Halogenlampe vor Handschweiß.

	WARNUNG
	Verletzungsgefahr! Heiße Halogenlampen nicht mit Wasser bespritzen!

Verletzungsgefahr!
 Heiße Halogenlampen nicht mit Wasser bespritzen, oder mit feuchtem Lappen abwischen. Diese können auf Grund des Temperaturunterschiedes platzen!

Wartung

9.1.1 Backraumbelichtung austauschen



Pos.	Bezeichnung
1	Sichtscheibe
2	Reflektoren
3	Halogenlampe

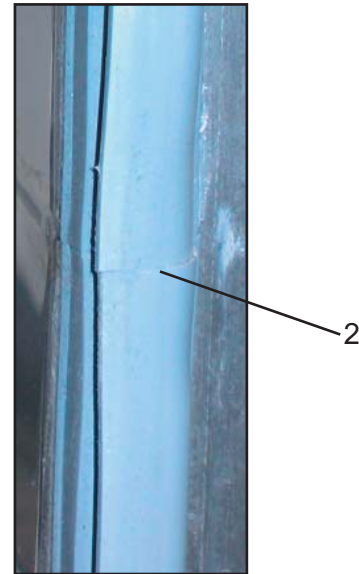
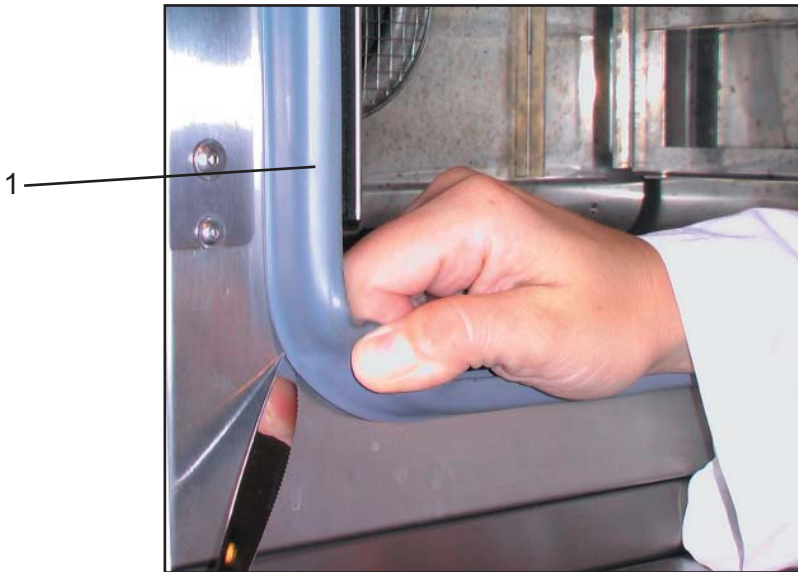
- Halten Sie die Sichtscheibe (1) oben und unten an der Türgriffseite fest und klappen Sie die Sichtscheibe auf.
- Klappen Sie die Reflektoren (2) rechts und links am Türrahmen auf.
=> An einem Reflektor (2) können zwei oder vier Halogenlampen (3) befestigt sein.
- Verwenden Sie bei zwei Halogenlampen je Reflektor - Halogenlampe 12 V / 20 W.
=> Artikelnr. 38098
- Verwenden Sie bei vier Halogenlampen je Reflektor - Halogenlampe 12 V / 10 W.
=> Artikelnr. 101 731



Die Halogenlampen müssen jeweils hitzebeständig bis 300 °C sein. Achten Sie beim Einsetzen der neuen Halogenlampe darauf, dass diese nicht mit dem Handschweiß in Berührung kommen. Benutzen Sie entweder geeignete Handschuhe oder wechseln Sie diese mit Hilfe der Umverpackung aus.

- Ziehen Sie die defekten Halogenlampen (3) aus der Lampenfassung heraus und bauen Sie neue Halogenlampen (3) ein.
- Klappen Sie die Reflektoren (2) und Sichtscheibe (1) wieder zu.

9.1.2 Ofentürdichtung austauschen



Pos.	Bezeichnung
1	Ofentürdichtung Artikelnr. 38604 M 8 2,4 m Länge M16 3,2 m Länge
2	Anfang und Ende der Ofentürdichtung

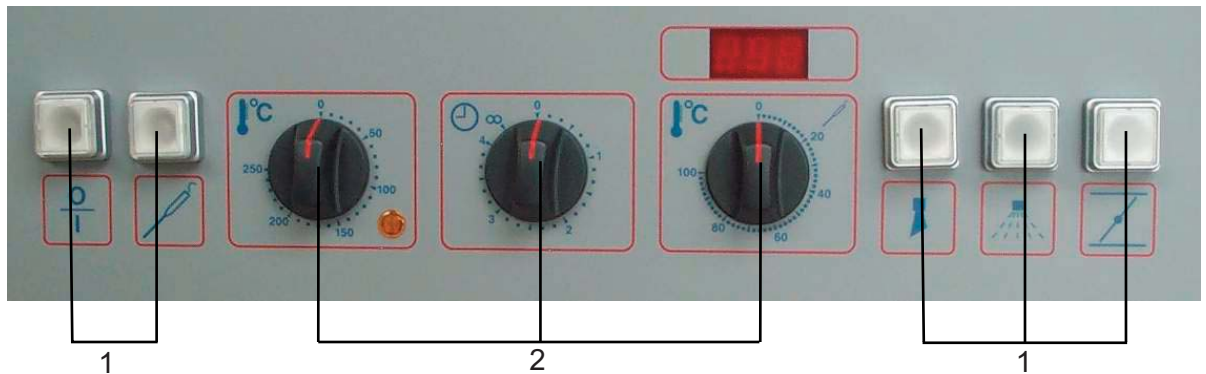


Die Ofentürdichtung ist Meterware und über **WIESHEU GmbH** zu beziehen. Bei Heißluftofen M 8 beträgt die Länge der Ofentürdichtung ca. 2,4 Meter. Bei Heißluftofen M16 beträgt die Länge der Ofentürdichtung ca. 3,2 Meter.

- Ziehen Sie die alte Ofentürdichtung (1) vorsichtig ab.
- Verwenden Sie in den Radien ein geeignetes Messer.
=> Türdichtung ist in den Radien mit Silikon geklebt.
- Reinigen Sie die Flächen zur Befestigung der Ofentürdichtung gründlich mit Lösungsmittel.
=> Die Befestigungsflächen müssen fettfrei sein.
- Drücken Sie den Anfang der neuen Ofentürdichtung in die Nut.
=> Beginnen Sie dabei nicht in den Radien.
- Drücken Sie die neue Ofentürdichtung ringsum an die Befestigungsflächen an.
=> Kleben Sie die Dichtung in den Radien mit Silikon ein.
- Schneiden Sie das Ende der neuen Ofentürdichtung so ab, dass es genau am Anfang der Ofentürdichtung anliegt.
- Verbinden Sie den Anfang und das Ende der Ofentürdichtung (2) mit Silikon.
- Schneiden Sie mit einem Stecheisen jeweils ein 2 - 3 mm großes Entlüftungsloch ca. 10 cm ober- und unterhalb des Stoßes in die Ofentürdichtung.

Wartung

9.1.3 Steuerungsknöpfe austauschen bei manueller Steuerung



1. Austausch der Schaltknöpfe

- Benachrichtigen Sie unsere Servicemitarbeiter bei Schäden an den Schaltknöpfen 1 !

2. Austausch der Drehschalter

- Stellen Sie den Schalter 2 auf 0°C.
- Ziehen Sie den Drehschalter 2 vor der Halterung.

=> Drehschalter sind über WIESHEU GMBH zu beziehen.

- Stecken Sie den neuen Drehschalter 2 auf die Halterung.

10 Entsorgung



Die von der Wiesheu GmbH in Verkehr gebrachten Produkte erfüllen die Anforderungen der EU-Richtlinie 2002/96/EG (ElektroG).

(WEEE-Reg.-Nr. DE 30999946)

Fragen zu einer umweltgerechten Entsorgung richten Sie bitte an WIESHEU GmbH +49 (0) 7144 303-0

11 EG Konformitätserklärung im Sinne der EG-Maschinenrichtlinie 2006/42/EG

Hiermit erklärt der Hersteller

WIESHEU GmbH
Daimlerstraße 10
71563 Affalterbach

dass die nachfolgend bezeichneten Geräte auf Grund ihrer Konzipierung und Bauart sowie in der von uns in Verkehr gebrachten Ausführung konform sind mit den Bestimmungen der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG

Die Konformität mit den Bestimmungen folgender weiterer EG-Richtlinien:
2004/108/EG EG-Richtlinie Elektromagnetische Verträglichkeit

Bei einer nicht mit uns abgestimmten Änderung des Gerätes verliert diese Erklärung ihre Gültigkeit.

Produktlinie	EUROMAT
Bezeichnung des Gerätes	Heißluft-Backofen
Gerätetyp wie in der Bedienungsanleitung beschrieben und folgende Gerätetypen	M8-EM M16-EM
Artikelnummer	101337 101338
Seriennummer	Wie im Typenschild eingedruckt
Name und Anschrift des Dokumentationsbevollmächtigten	WIESHEU GmbH Abteilung technische Dokumentation Ute Deuring Daimlerstraße 10 71563 Affalterbach

Affalterbach 29.12.2009
Die Geschäftsleitung der WIESHEU GmbH

12 Urheberrecht

Das Urheberrecht an dieser Bedienungsanleitung verbleibt bei **Wiesheu GmbH**.

Diese Bedienungsanleitung ist nur für den Betreiber und dessen Personal bestimmt.

Sie enthält Vorschriften und Hinweise, die weder vollständig noch teilweise vervielfältigt, verbreitet oder anderweitig mitgeteilt werden dürfen.

Wiesheu GmbH

Daimlerstrasse 10

71563 Affalterbach

Telefon: +49 (0)7144 / 3 03-0

Fax: +49 (0)7144 / 3 03-11

E-Mail: info@wiesheu.de

www.wiesheu.de

Printed in Germany

Technische Änderungen, die dem Fortschritt und Qualitätsverbesserung dienen behalten wir uns vor.

Bedienungsanleitung Heißluftofen EUROMAT M8 / M16 EM

Bestellnummer 105 549

Version 1.03

Stand: Dezember 2009