



## Warnhinweis

- Jede Eigenmodifikation, unsachgemäße Montage/Installation, Anpassung oder Wartung, kann zu Vermögensschäden oder Unfällen führen. Nehmen Sie bitte Kontakt mit dem Hersteller auf, was Anpassungs- oder Wartungsarbeiten betrifft, um die entsprechenden Arbeiten von Fachleuten durchführen zu lassen.
- Halten Sie das Gerät, zu Ihrer eigenen Sicherheit, von Flüssiggas oder anderer Gegenständen fern, die entflammbar oder explosiv sind.
- Dieses Gerät sollte nicht von Personen bedient werden, die körperlich oder geistig beeinträchtigt sind oder unter Wahrnehmungsstörungen leiden oder jenen, die über nicht ausreichende Erfahrungen oder Kenntnisse (einschließlich Kinder) verfügen. Jene Personen, die oben erwähnt worden sind, dürfen das Gerät nur unter der Bedingung betreiben, dass sie ausreichend überwacht werden und deren persönliche Sicherheit durch ordnungsgemäße Anweisungen und Anleitungen gewährleistet ist.
- Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Bewahren Sie diese Anleitung sicher auf. Bei der Weitergabe/dem Verkauf des Geräts an einen Dritten, muss diese Bedienungsanleitung gemeinsam mit dem Gerät übergeben werden. Sämtliche Benutzer müssen das Gerät unter Einhaltung der entsprechenden Sicherheitsrichtlinien und der Bedienungsanleitung betreiben.
- Lagern oder benutzen Sie kein Gas, keine Flüssigkeiten oder Gegenstände in der unmittelbaren Umgebung des Aufstellungsortes des Geräts, die entflammbar oder explosiv sind.
- Falls dieses Gerät in der Nähe von Wänden, Trennwänden oder Küchenmöbel und ähnliches aufgestellt wird, ist es empfehlenswert, Einrichtungen aus nicht brennbarem Material zu verwenden, ansonsten verkleiden Sie diese mit nicht brennbarem, hitzebeständigem Material und beachten die Brandschutzvorschriften.
- Benutzen Sie keine zusätzliche Stromversorgung, die nicht auf dem Produkt angegeben ist und verwenden Sie keine Anschlüsse, die nicht dem Sicherheitsstandard entsprechen.
- Vermeiden Sie, dass das Stromkabel in Kontakt mit Wärmequellen oder scharfen Kanten kommt. Das Stromkabel darf weder zusammengerollt, gebogen oder verknotet werden. Tauchen Sie es nicht in Wasser. Stellen Sie das Gerät oder andere Gegenstände niemals auf das Stromkabel. Falls es zu einem nicht sicheren Betriebszustand des Geräts kommt, stoppen Sie den Betrieb des Geräts. Falls das Stromkabel beschädigt ist, lassen Sie es von einem autorisierten Service-Center oder einem qualifizierten Elektriker durch eines austauschen, das dem lokalen Elektrostandard für die gewerbliche Nutzung entspricht.
- Falls es zu einer Gerätestörung kommt, schalten Sie das Gerät unverzüglich aus und nehmen mit dem Kundendienst Kontakt auf.
- Es dürfen nur Zubehör oder Ersatzteile verwendet werden, die vom Hersteller empfohlen werden. Andernfalls übernimmt der Hersteller keine Haftung dafür.
- Halten Sie das Gerät für die Reinigung nicht unter einen Wasserstrahl. Blockieren Sie die Ein- und Ausgänge des Geräts nicht.
- Das Gehäuse des Geräts muss geerdet sein, um die Sicherheit gewährleisten zu können. Vielen Dank für Ihre Mitarbeit/Kooperation!

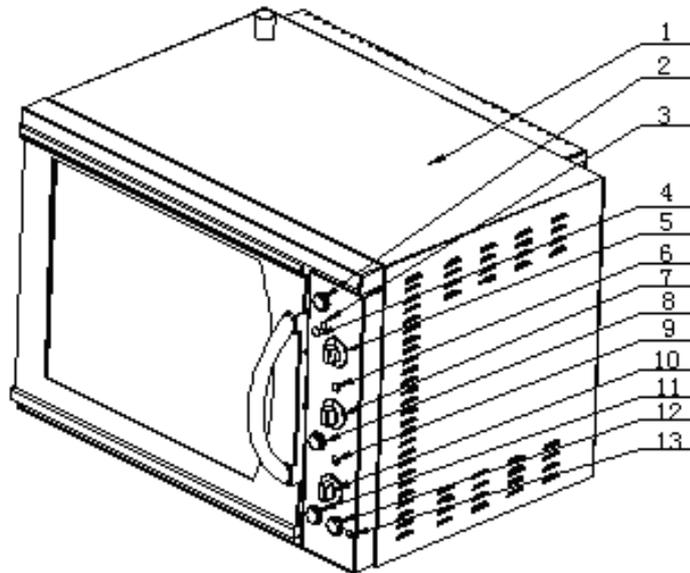
## 1. Einführung in die Funktionen

Dieses Produkt wird von unserem Unternehmen hergestellt, was die Vorteile aus dem In- und Ausland vereint. Das Gerät verfügt über ein neues Design, eine vernünftige Konstruktion, ist leicht zu bedienen, vollständig aus Edelstahl hergestellt, langlebig und komfortabel in der Wartung. Dank der Thermostatregelung ist die Temperatur in einem bestimmten Bereich frei einstell-/wählbar, abhängig vom jeweiligen Nahrungsmittel. Aus diesem Grund ist es das ideale Gerät für Hotels, Supermärkte, Restaurants, westliche Restaurants, Fast-Food-Ketten und die Lebensmittelindustrie.



## 2. Schematische Abbildung der Konstruktion & Funktionsweise

### 2.1 Schematische Abbildung der Konstruktion:



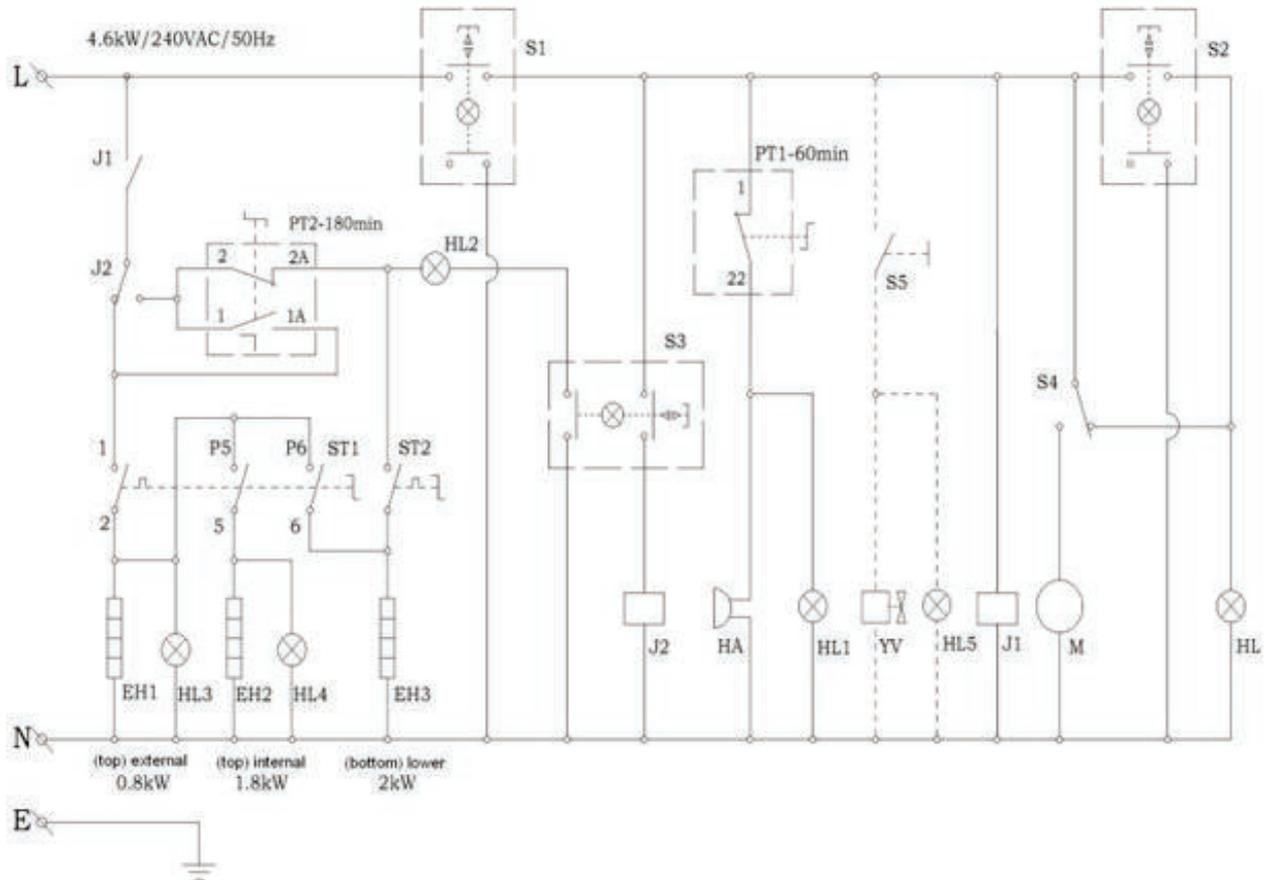
1. Gehäuse des Ofens
2. Netzschalter
3. Heizungsanzeige
4. Back-Anzeige
5. Thermostat
6. Alarm-Anzeige
7. Alarm-Timer-Steuerung
8. Schalter zur Umschaltung des Timers
9. Halten-Anzeige
10. Timer-Steuerung
11. Schalter für die Beleuchtung
12. Dampfschalter
13. Dampfanzeige

### 2.2 Strukturelle & funktionale Merkmale

1. Glatte Oberflächenbehandlung, leicht zu reinigen, sauber und hygienisch.
2. Die gewünschte Temperatur kann entsprechend den Lebensmittelanforderungen eingestellt werden.
3. Schnelles Aufheizen, einfache Bedienung und bequeme Wartung.



## 2.3 Electric Diagram



MAX Working Power :2.8kW

S1, S2, S3 = Selbstverriegelnde Schalter  
 S4 = Selbstverriegelnde Schalter  
 ST1, ST2 = Thermostat  
 HA = Buzzer  
 M = Lüfter  
 S5 = Dampfschalter

PT1, PT2 = Timer  
 J1, J2, J3 = Relais  
 EH1, EH2, EH3 = Heizelement  
 HL = Backofenlampe  
 HL1 – HL5 = Anzeige  
 YV = Solenoidventil

## 3. Technische Daten

Modell	Abmessungen (mm)	Spannung (V)	Leistung (W)
CUBE SS6	800×600×595	220-230V/50Hz	2.56-2.85kW



## 4. Vorsichtsmaßnahmen & Empfehlungen

### 4.1 Transport und Lagerung

Während des Transports sollten Sie das Gerät vorsichtig handhaben und nicht auf den Kopf stellen, um eine Beschädigung des Gehäuses und des Inneren zu vermeiden. Das verpackte Gerät sollte in einem gut belüfteten Raum ohne korrosive Gase gelagert werden. Wenn das Gerät vorübergehend im Freien gelagert werden muss, müssen Sie es gegen Regen schützen.

### 4.2 Hinweise zur Montage

#### Montage:

1. Vergewissern Sie sich vor dem Gebrauch, dass Einbau und Handhabung ordnungsgemäß erfolgt sind und den elektrischen, gesundheitlichen und sicherheitsrelevanten Anforderungen entsprechen.
2. Vor dem Anschluss an das Stromnetz:
  - Entfernen Sie alle Verpackungsmaterialien. Überprüfen Sie den Ofen und alle Teile auf Schäden. Melden Sie eventuelle Schäden sofort dem Spediteur oder Lieferanten.
  - Entfernen Sie die Plastikschutzschicht von den Außenwänden.
  - Überprüfen Sie, ob folgende Teile mit Ihrem Backofen geliefert wurden:
  - 4 x Backofeneinlegeböden. Sollte eines der Teile fehlen, wenden Sie sich bitte so schnell wie möglich an Ihren Händler.
  - Montieren Sie die Beine und den Griff.
3. Standort:
  - Um eine korrekte Belüftung des Motors zu gewährleisten, müssen Sie die folgenden Mindestabstände bei der Installation einhalten: Oben 200mm, Hinten 25mm, Linke Seite 25mm, Rechte Seite 25mm.
  - Stellen Sie den Backofen in seine Arbeitsposition. Verwenden Sie eine Wasserwaage, um sicherzustellen, dass der Backofen horizontal und vertikal ausgerichtet ist. (Wenn Sie dies nicht tun, kann es zu ungleichmäßigem Garen kommen).
  - Das Gerät sollte so aufgestellt werden, dass die Einlegeböden zum Be- und Entladen leicht erreichbar sind.
  - DIE LÜFTUNGSÖFFNUNG AN DER OBERSEITE DES BACKOFENS DARF NICHT VERDECKT WERDEN.
4. Doppel-Einheit
  - Wenn Sie ein Gerät auf ein anderes montieren möchten, müssen Sie die 31 mm hohen Distanzfüße verwenden. Diese kurzen Füße werden angeschraubt und die Einheit auf die untere Einheit gehoben, wo sie für gewöhnliche Anwendungszwecke sicher unter ihrem eigenen Gewicht stehen bleibt.
5. Elektrischer Anschluss
  - Vergewissern Sie sich, dass das Gerät mit einem geeigneten Kabel und Stecker ausgestattet ist.
  - Entfernen Sie die Rückwand, schließen Sie die Klemmleiste und den Erdungsanschluss an.
  - DIESES GERÄT MUSS GEERDET SEIN
6. Wasserleitungsanschluss (gilt nur für das Modell YXD-6A-P)).

#### Hinweis:

1. Die Versorgungsspannung muss mit der Betriebsspannung des Geräts übereinstimmen.
2. Das Gerät ist an der Rückseite mit einem Erdungsbolzen ausgestattet, der mit einem Kupferdraht von mindestens 1,5 mm<sup>2</sup> und einem Erdungsdraht, der den Sicherheitsvorschriften entspricht, zuverlässig verbunden werden sollte.
3. Prüfen Sie nach der Installation, ob die Verbindung locker ist, ob die Spannung normal ist und ob die Sicherheitserdung zuverlässig ist.
4. Die feste Verlegung des Kabels sollte mit einem allpoligen Trennschalter mit einer Kontaktöffnung von 3mm an den Polen ausgestattet sein. Es ist ratsam, einen Fehlerstromschutzschalter zu installieren. Stapeln Sie keine Utensilien vor dem Schalter, um die Bedienung zu erleichtern.
5. In der Nähe des Montageortes sollten keine brennbaren oder explosiven Gegenstände gelagert werden. Die Umgebungstemperatur sollte weniger als 45°C und die relative Luftfeuchtigkeit weniger als 85% betragen.
6. Die Installation sollte von einem professionellen Techniker durchgeführt werden.



### 4.3 Besondere Hinweise

1. Dieses Produkt ist ein gewerbliches Gerät, das von einem ausgebildeten Koch bedient werden muss und nicht für den privaten Gebrauch geeignet ist.
2. Schwenken oder kippen Sie das Gerät während des Betriebs nicht.
3. Zerlegen Sie das Gerät nicht und bauen Sie es nicht selbst um. Eine Demontage oder ein Eigenumbau kann zu Verletzungen führen.
4. Öffnen Sie nicht das Gehäuse des Geräts. Das Gerät enthält einen Hochspannungsschaltkreis, die Demontage des Gehäuses kann einen elektrischen Schlag verursachen.
5. Ziehen Sie vor der Reinigung den Netzstecker und unterbrechen Sie die Stromzufuhr.
6. Richten Sie während der Reinigung den Wasserstrahl nicht auf das Gerät. Wasser kann Strom leiten, was zu einem elektrischen Schlag führen kann.
7. Klopfen Sie nicht auf das Gerät und stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf ab. Ein unsachgemäßer Betrieb kann zu Schäden und Gefahren führen.
8. Hohe Temperaturen können zu Verbrühungen führen. Berühren Sie das Gerät wegen der hohen Temperatur während oder nach dem Betrieb nicht direkt mit den Händen.
9. Um Schäden zu vermeiden, schalten Sie den Stromschalter so schnell wie möglich aus, wenn Sie sich in der Nähe eines Gewitters befinden.
10. Zerstören Sie das Bedienfeld nicht mit harten oder scharfen Gegenständen.
11. Schalten Sie nach der Arbeit die Schalter aus.
12. Die Wartung sollte von qualifizierten Technikern durchgeführt werden, es ist gefährlich für Dritte, diese Arbeiten durchzuführen.
13. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, sollte der Austausch durch den Hersteller oder seine Wartungsabteilung oder ähnliches Fachpersonal erfolgen, um Gefahren zu vermeiden.

## 5. Arbeitsanweisungen & Arbeitsablauf

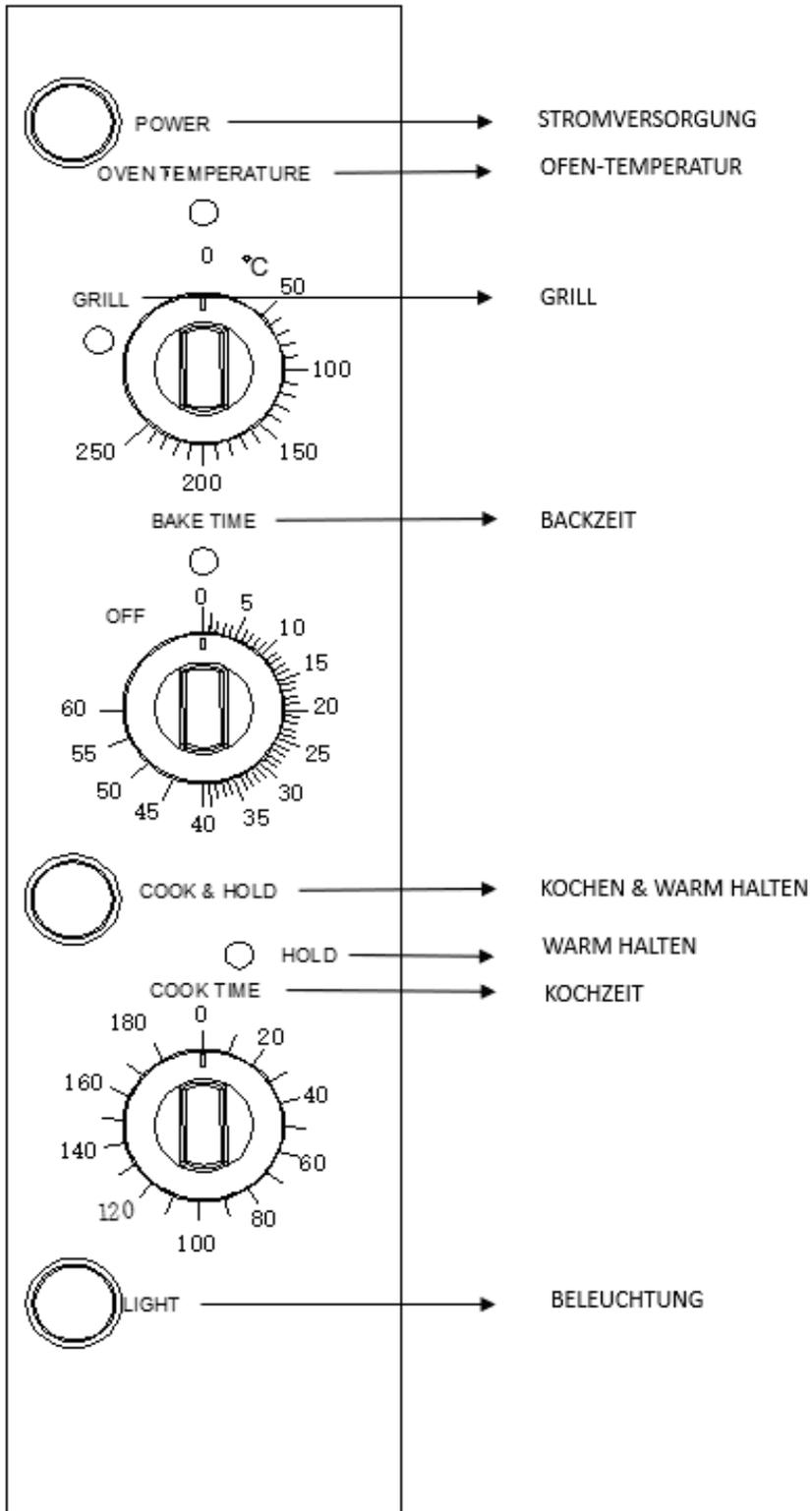
Lassen Sie den Ofen 1 Stunde lang bei 200°C (400°F) laufen, um eventuell vorhandene Dämpfe oder Gerüche zu entfernen.

### 5.1 Beschreibung der Steuerelemente

	<b>STROM-VERSORGUNG:</b>	Drücken Sie diese Taste, um das Gerät ein- oder auszuschalten. Wenn das Gerät eingeschaltet ist, leuchtet die Stromanzeige.
	<b>THERMOSTAT:</b>	Wertebereich: 50-250°C (120-550°F). Wenn die Temperatur erreicht ist, leuchtet die Anzeige. Position Kochen/Konvektion: Wenn die Kochfunktion eingestellt ist, leuchtet die Anzeige auf. Nach dem Aufheizen leuchtet die Heizungsanzeige auf.
	<b>BACKZEIT-SCHALTER:</b>	1 Std. Timer. (Der Buzzer gibt Alarm, wenn der Timer die Position "0" erreicht.)
	<b>KOCHEN &amp; HALTEN:</b>	Drücken Sie den Schalter, um die Haltefunktion zu aktivieren. (Beim Einschalten leuchtet der Schalter.)
	<b>KOCH-TIMER:</b>	3 Std. Timer. (Wenn der Timer die Position "0" erreicht, werden die Produkte bei 75°C (167°F) gehalten)
	<b>DAMPF:</b>	(nur für Sonderbestellungen gültig) Drücken Sie den Schalter, um Wasser einzuspritzen. (Wenn Sie den Schalter gedrückt halten, wird das Wasser in die Kammer eingespritzt.)
	<b>LICHT:</b>	Drücken Sie den Schalter, um die Lampe zu aktivieren. (Wenn die Taste gedrückt wird, leuchtet die Lampe.)



## 5.2 Bedienfeld





### 5.3 Backen/Braten

	1. Schalten Sie den Netzschalter ein: Der Schalter leuchtet auf, wenn er gedrückt wird.
	2. Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein: Wenn die Temperatur eingestellt ist, leuchtet die Heizungsanzeige.
	3. Ofen befüllen: Sobald der Ofen den gewünschten Temperaturwert erreicht hat, öffnen Sie die Tür und befüllen den Ofen mit dem Produkt. Vermeiden Sie Verzögerungen bei der Befüllung des Ofens bei geöffneter Tür, da dies die Wiederherstellung der Ofentemperatur verzögern wird. <i>Hinweis: Das Gebläse des Backofens hört auf zu arbeiten und die Beleuchtung der Backkammer leuchtet auf, wenn die Tür geöffnet wird.</i>
	4. Stellen Sie den Backtimer auf den gewünschten Wert ein: 5. Um den Timer einzustellen, drehen Sie den Drehknopf im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit. Die Zeit kann jederzeit in beide Richtungen eingestellt werden. Bei einer Einstellung von weniger als 10 Minuten stellen Sie zunächst einen größeren Wert ein und drehen dann auf die gewünschte Zeit zurück. <i>Hinweis: Dieser Timer ist völlig unabhängig von der Backofensteuerung.</i>
	5. Wasserleitungsanschluss (gilt nur für Modell YXD-6A-P)
	6. Licht: Um das Produkt während des Backens zu sehen, drücken Sie den Lichtschalter auf dem Bedienfeld. Das Licht bleibt an, solange der Schalter in der Ein-Position eingerastet ist.
	7. Zeit abgelaufen: Wenn der Timer 0 Minuten erreicht, ertönt der Buzzer und die Anzeige BACK-TIMER leuchtet. Um den Signalton abzuschalten, drehen Sie den Timer vollständig gegen den Uhrzeigersinn in die OFF-Position.
	8. Ofen entleeren: Öffnen Sie die Tür und entladen Sie den Backofen. <i>Hinweis: Das Gebläse des Backofens hört auf zu arbeiten und die Beleuchtung der Backkammer leuchtet auf, wenn die Tür geöffnet wird.</i>

### 5.4 Kochen & Warm Halten

	1. Schalten Sie den Netzschalter ein: Der Netzschalter leuchtet, wenn er gedrückt wird.
	2. Stellen Sie den Thermostat auf die gewünschte Temperatur ein: Wenn die Temperatur eingestellt ist, leuchtet die Heizungsanzeige.
	3. Ofen befüllen: Sobald der Ofen den gewünschten Temperaturwert erreicht hat, öffnen Sie die Tür und befüllen den Ofen mit dem Produkt. Vermeiden Sie Verzögerungen bei der Befüllung des Ofens bei geöffneter Tür, da dies die Wiederherstellung der Ofentemperatur verzögern wird. <i>Hinweis: Das Gebläse des Backofens hört auf zu arbeiten und die Beleuchtung der Backkammer leuchtet auf, wenn die Tür geöffnet wird.</i>



	4. Stellen Sie den Kochen & Halten-Timer auf den gewünschten Wert ein.: Dieser 3-Stunden-Timer wird mechanisch betrieben und wird durch Drehen des Timer-Knopfes im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit eingestellt. Die Zeit kann jederzeit in beide Richtungen eingestellt werden. Der Timer hat keine Wirkung, bis der Kochen & Halten-Schalter gedrückt wird (der Schalter ist beleuchtet)).
	5. Kochen & Halten-Schalter drücken: 6. Der Schalter leuchtet auf und der Timer ist nun aktiv.
	6. Wasserleitungsanschluss (gilt nur für Modell YXD-6A-P)
	7. Licht: Um das Produkt während des Backens zu sehen, drücken Sie den Lichtschalter auf dem Bedienfeld. Das Licht bleibt an, solange der Schalter in der Ein-Position eingerastet ist.
	8. Halten: Wenn der Timer die Halteposition erreicht, wird der Thermostat des Hauptofens ausgeschaltet und ein separater voreingestellter Thermostat hält die Speisen so lange auf Serviertemperatur warm, bis der Schalter Kochen & Halten ausgeschaltet wird. <i>Hinweis: Die Anzeige HALTEN leuchtet, wenn der Timer die Halteposition erreicht, bis der Schalter Kochen &amp; Halten ausgeschaltet wird</i>

## 5.5 Grill/Bräter

	1. Grillen / Braten: Drehen Sie den Thermostat vollständig im Uhrzeigersinn auf die Position GRILL. Die GRILL-Anzeige leuchtet auf, um anzuzeigen, dass die GRILL-Funktion eingestellt wurde, und die Heizanzeige leuchtet ebenfalls auf, wenn das Element eingeschaltet ist. Es wird empfohlen, die GRILL-Funktion nur bei geöffneter Backofentür zu verwenden, da der Backofenlüfter dann automatisch ausgeschaltet wird. Wenn die GRILL-Funktion jedoch bei geschlossener Tür verwendet wird, schaltet sich das Element aus, wenn die Backofentemperatur 300°C (570°F) erreicht, um Schäden am Backofen zu vermeiden.
	2. Ofen befüllen Platzieren Sie einen Backofenboden in der obersten Reihe des Ofens. Wenn das Element hellrot ist (ca. 5 Minuten), stellen Sie das Gericht unter das Element. Es wird empfohlen, eine Seite der Speise zu erhitzen und sie dann umzudrehen, um die andere Seite zu erhitzen.
	3. Stellen Sie den Backtimer auf die gewünschte Zeit ein: Um den Timer einzustellen, drehen Sie den Regler im Uhrzeigersinn auf die gewünschte Zeit. Die Zeit kann in jeder Phase in beide Richtungen eingestellt werden. Wenn Sie weniger als 10 Minuten einstellen möchten, stellen Sie zunächst einen höheren Wert ein und drehen dann auf die gewünschte Zeit herunter. <i>Hinweis: Dieser 60-Minuten-Timer ist völlig unabhängig von der Backofensteuerung.</i>
	4. Zeit abgelaufen Wenn der Timer 0 Minuten erreicht, ertönt der Buzzer und die Anzeige BACK-TIMER leuchtet. Um den Signalton abzuschalten, drehen Sie den Timer vollständig gegen den Uhrzeigersinn in die OFF-Position.
	5. Ofen entleeren Öffnen Sie die Tür und entladen Sie den Backofen. Wenn die Tür geöffnet wird, schaltet sich das Gebläse automatisch ab, während die Elemente in Betrieb bleiben, so dass die Wärme schnell wieder den eingestellten Wert erreichen kann.
This oven mode, having a lager capacity than a normal oven, has a better cooking speed and lower and more even temperature. Like all other excellent recipe, for reference, we provide a list of cooking time and temperature, other than spreading a culinary secret.	



**Toasten:**

Wählen Sie eine Temperatur von 20°C (35°F), die niedriger ist als die Betriebstemperatur eines normalen Backofens, um den Backofen vorzuheizen, bis die Heizungsanzeige erlischt. Zu diesem Zeitpunkt erreicht der Backofen die ideale Temperatur, um die Speisen hineinzustellen. Achten Sie darauf, einen gewissen Abstand zwischen dem Garbehälter und der Backofenwand einzuhalten.

Die nachstehenden Informationen dienen nur als Referenz; bedenken Sie dies bitte beim Kochen.

LEBENSMITTEL	TEMP °C	TEMP °F	ZEIT
Biskuitkuchen	165	330	10-12 Min.
Törtchen	165	330	8-12 Min.
Butterkuchen	160	320	35 Min.
Früchtestollen	150	300	40-50 Min.
Makronen	160	320	15-20 Min.
Kekse	140	285	12-20 Min.
Spritzgebäck	130	265	15-20 Min.
Scones	200	390	10-12 Min.
Madeira	165	330	35-50 Min.
Brot	175	350	25-35 Min.
Einfacher Obstkuchen	165	330	1-1,5 Std.
Reichhaltiger Obstkuchen	130	265	2-3 Std.
Lebkuchen	140	285	35-50 Min.
Gebackener Pudding	130	265	50 Min.
Soufflé	165	330	25 Min.
Reispudding	130	265	2-3 Std.
<b>Gebäck</b>			
- Blätterteig	220	430	8-12 Min.
- Mürbeteig	175	350	8-12 Min.
- Blätterteig-Schichten	205	400	8-12 Min.
- Konfitüre	185	365	12-20 Min.
- Früchte	185	365	35 Min.

**Backen:**

Stellen Sie die Ofentemperatur auf 150-170°C (300°F-340°F). Die im Ofen zirkulierende Heißluft reduziert Feuchtigkeitsverlust und Schrumpfen. Die Backzeit kann entsprechend um ca. 10 Minuten pro kg reduziert werden.

FLEISCH	ZEIT pro kg
Rindfleisch - Rare	30-40 Min.
Rindfleisch - Mittel	40-50 Min.
Rindfleisch - Gut durchgebraten	50-60 Min.
Kalbfleisch	50-70 Min.
Lamm	30-40 Min.
Ente	50 Min.
Gans	50 Min.
Pute	30-40 Min.
Huhn	
- Unter 1kg	50-60 Min.
- Über 1kg	40 Min.



### Kochen & Warm Halten

Dieses System gart die Speisen automatisch für eine bestimmte Zeit und hält den Backofen dann auf unbestimmte Zeit auf einer voreingestellten Temperatur, um die Speisen nach Beendigung des Garvorgangs auf Serviertemperatur zu halten. Wenn der Backofen die eingestellte Temperatur erreicht hat, geben Sie die Speisen in den Ofen, stellen Sie die Bratzeit ein und drücken Sie die Taste Braten & Halten. Die Halteanzeige leuchtet auf, wenn der Garvorgang abgeschlossen ist. Um zum Normalbetrieb zurückzukehren, drücken Sie den Schalter Braten & Halten erneut (der Schalter leuchtet dann nicht mehr).

### Bräunen

Verschiedene Speisen können zusammen gegart werden, so wie Backen und Braten gleichzeitig durchgeführt werden können. Speisen, die eine etwas höhere Temperatur oder eine stärkere Bräunung benötigen, sollten oben im Ofen platziert werden, so dass in den letzten Minuten des Garvorgangs (bei geschlossener Tür) das Bratelement gewählt werden kann. Da das obere Element ziemlich leistungsstark ist, sollten Sie den Fortschritt der Bräunung genau beobachten.

### Grillen/Braten

Drehen Sie den Backofenthermostat auf GRILLEN/BRATEN. Stellen Sie einen Backofenrost wie üblich auf die zweite Position von oben. Legen Sie die Speisen auf ein Grillblech. So kann das Fett abtropfen, um eine Rauchentwicklung zu vermeiden. Schieben Sie die Einlegeböden nach oben und stellen Sie das Gericht unter den GRILL/ BRATEN-Einsatz, wenn das Element eine leuchtend rote Farbe erreicht hat (5 Minuten). Erhitzen Sie die Speisen auf einer Seite und drehen Sie sie dann auf die andere Seite.

Wenn Sie Brot, Sandwiches usw. toasten, sollten Sie diese Speisen auf einem Backblech in der obersten Einschubebene platzieren. Schließen Sie die Backofentür nicht, wenn Sie grillen.

LEBENSMITTEL	DIE FÜR JEDE SEITE BENÖTIGTE ZEIT
Fleischsteak -25mm dick	
- Dünn	6-8 Min.
- Mittel	9-11 Min.
Rippchen	
- 25mm dick	12-15 Min.
Speck	3-4 Min.
Schinken -15mm dick	8-10 Min.
Tomate - halb	10-12 Min.
Champignon	10-12 Min.
Zwiebel	10-15 Min.

## 6. Routinemäßige Inspektion

Es ist notwendig, die Maschine täglich zu überprüfen.

Eine regelmäßige Überprüfung des Geräts kann schwere Unfälle vermeiden.

Stellen Sie den Betrieb ein, wenn Sie das Gefühl haben, dass Probleme im Stromkreis oder im Gerät auftreten.

Überprüfen Sie den Zustand des Geräts täglich vor oder nach der Benutzung.

Vor der Benutzung: Ist das Gerät geneigt?

- Ist das Bedienfeld beschädigt?
- Ist das Netzkabel veraltet, rissig oder beschädigt?

Während der Benutzung: Gibt es einen seltsamen Geruch oder Vibrationsgeräusche?

- Ist die Temperatur außer Kontrolle oder gibt es ein Stromleck?
- Ist die Stromzufuhr normal?



## 7. Reinigung & Wartung

1. Schalten Sie das Gerät immer aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie es reinigen.
2. Dieses Gerät ist nicht wasserfest. Reinigen Sie das Innere oder Äußere des Geräts nicht mit einem Wasserstrahl, und verwenden Sie keinen Wasserstrahl in der Nähe des Geräts.
3. **Außen:** Reinigen Sie mit einem hochwertigen Edelstahlreinigungsmittel. Verwenden Sie keine aggressiven Scheuermittel, da dies die Oberfläche beschädigen könnte.
4. **Innen:** Achten Sie darauf, dass die Kammer kalt ist. Verwenden Sie keine Drahtbürsten, Stahlwolle oder scharfkantige Utensilien. Reinigen Sie den Innenraum regelmäßig mit einem hochwertigen Backofenreiniger. Achten Sie darauf, das Gebläse oder das Rohr oben in der Kammer zur Steuerung des Thermostats nicht zu beschädigen.
5. **Ofenrost:** Zum Entfernen schieben Sie es bis zum Anschlag heraus, heben die Vorderkante an und ziehen es heraus.
6. **Seitengitter:** Lösen Sie die Rändelschraube, mit der das Gestell an der Seite des Backofens befestigt ist, lösen Sie den Fixierstift an der Vorderseite, indem Sie das Gestell zur Mitte des Backofens schwenken, und ziehen Sie es nach vorne. Zum Wiedereinsetzen setzen Sie das Gestell in die hinteren Löcher ein, rasten Sie den Fixierstift vorne ein, indem Sie das Gestell zur Seite des Ofens schwenken, und setzen Sie die Rändelschraube wieder ein.
7. **Abdeckung für das untere Element:** Nehmen Sie die emaillierte Abdeckung des Elements heraus und reinigen Sie sie mindestens einmal pro Woche gründlich.
8. **Ventilator-Schutzwand:** Zum Entfernen schrauben Sie das Glas der Backofenlampe ab und nehmen das Schutzblech heraus. Zum Wiedereinsetzen setzen Sie die untere Kante des Schutzblechs auf die Anschlussplatte des unteren Elements und befestigen Sie das Ofenglas. Ziehen Sie das Lampenglas nicht zu fest an.
9. **Backofen-Dichtungen:** Um sie zu entfernen, halten Sie jede Dichtung in der Mitte und ziehen Sie sie nach vorne, bis sie sich löst. Entfernen Sie zuerst die Seitendichtungen, dann die oberen und unteren Dichtungen. Reinigen Sie sie mit heißem Wasser und Spülmittel. Seien Sie vorsichtig, um Beschädigungen zu vermeiden. Setzen Sie die Dichtungen so ein, dass die Lippe zur Ofenöffnung zeigt. Setzen Sie zuerst die oberen und unteren Dichtungen ein, dann die seitlichen Dichtungen.
10. **Backofentür-Glas:** Reinigen Sie mit einem hochwertigen Glasreiniger.

## 8. Fehlerbehebung

FAQs zum Elektrobackofen:

Probleme	Ursachen	Lösungen
Das Gerät funktioniert nicht.	1. Der Haupttrennschalter an der Wand, der Trennschalter auf der Stromplatte oder die Sicherung ist ausgeschaltet. 2. Der Netzschalter des Backofens ist ausgeschaltet.	1. Einschalten. 2. Drücken Sie den Schalter nach unten und er leuchtet auf.
Der Countdown des Backtimers läuft nicht ab.	Der Timer für das Backen ist nicht richtig eingestellt.	Bei Einstellungen von weniger als 10 Minuten stellen Sie zunächst eine höhere Einstellung ein und drehen dann auf die gewünschte Einstellung zurück.
Der Countdown des Kochtimers läuft nicht ab.	Die Taste Kochen & Halten wurde nicht gedrückt.	Drücken Sie den Schalter Kochen & Halten (die Kochzeit funktioniert nur im Modus Kochen & Halten).
Die Backofenlampe leuchtet nicht.	Durchgebrannte Glühbirne.	Ersetzen Sie die Glühbirne.
Kein Einbringen von Wasser/Dampf in den Backofen (gilt nur für Sonderbestellungen).	Die Wasserquelle ist ausgeschaltet.	Schalten Sie die Wasserquelle ein.

**Die zuvor erwähnten Probleme dienen nur Referenzzwecken. Falls Störungen auftreten, beenden Sie den Betrieb und kontaktieren einen professionellen Techniker, der das Gerät überprüft und repariert.**