



117261 / D6110 Digital



117201 / D10110 Digital

DEUTSCH
Original-Bedienungsanleitung



**Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen
und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

- 1. Allgemeines 3**
 - 1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung..... 3
 - 1.2 Symbolerklärung..... 3
 - 1.3 Haftung und Gewährleistung..... 4
 - 1.4 Urheberschutz..... 4
 - 1.5 Konformitätserklärung..... 4
- 2. Sicherheit 5**
 - 2.1 Allgemeines 5
 - 2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes..... 5
 - 2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung..... 6
- 3. Transport, Verpackung und Lagerung..... 7**
 - 3.1 Transportinspektion 7
 - 3.2 Verpackung..... 7
 - 3.3 Lagerung..... 7
- 4. Technische Daten 8**
 - 4.1 Baugruppenübersicht..... 8
 - 4.2 Technische Angaben 9
- 5. Installation..... 12**
 - 5.1 Allgemeine Sicherheitshinweise..... 12
 - 5.2 Aufstellung 13
 - 5.3 Wasseranschluss..... 15
 - 5.4 Anschluss des Abflusses 16
 - 5.5 Elektroanschluss..... 16
 - 5.6 Inbetriebnahme und Abnahme des Gerätes 17
- 6. Gebrauchsanleitung..... 19**
 - 6.1 Sicherheitshinweise für den Benutzer..... 19
 - 6.2 Bedienelemente 20
 - 6.3 Einleitende Informationen zur Nutzung des Gerätes..... 22
 - 6.4 Manuelle Programmierung..... 24
 - 6.4.1 Einstellung der Gartemperatur 24
 - 6.4.2 Einstellung der Garzeit 24
 - 6.4.3 Einstellung der Lüftergeschwindigkeit 25
 - 6.4.4 Einstellung der Betriebsart 25
 - 6.4.5 Garen mit Kerntemperaturfühler (optional)..... 27
 - 6.4.6 Zubereitung mit Delta-T..... 28

6.4.7	Programmierung mehrerer Garphasen.....	29
6.4.8	Einstellung des automatischen Vorheizens des Garraumes	30
6.4.9	Öffnen und Schließen des Wrasenabzuges	31
6.5	Programmierung	32
6.5.1	Speicherung eines Garprogrammes.....	32
6.5.2	Laden eines gespeicherten Kochprogramms	32
6.5.3	Ändern eines gespeicherten Garprogramms.....	33
6.5.4	Löschen des gespeicherten Programms oder Teile des Programms	33
6.5.5	Rezepte über USB-Stick herunter- und hochladen.....	34
7.	Reinigung und Wartung.....	35
7.1	Sicherheitshinweise	35
7.2	Reinigung.....	35
7.3	Luftfilter reinigen	36
8.	Mögliche Funktionsstörungen	37
9.	Entsorgung	38

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 (0) 5258 971-0

Service-Hotline: +49 5258 971-197

Fax: +49 (0) 5258 971-120

www.bartscher.com

1. Allgemeines

1.1 Informationen zur Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes und dient als wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk.

Die Kenntnis aller in ihr enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Darüber hinaus sind die für den Einsatzbereich des Gerätes geltenden örtlichen Unfallverhütungsvorschriften und allgemeinen Sicherheitsbestimmungen einzuhalten.

Die Bedienungsanleitung ist Produktbestandteil und in unmittelbarer Nähe des Gerätes für das Installations-, Bedienungs-, Wartungs- und Reinigungspersonal jederzeit zugänglich aufzubewahren.

1.2 Symbolerklärung

Wichtige sicherheits- und gerätetechnische Hinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Symbole gekennzeichnet. Die Hinweise sind unbedingt zu befolgen, um Unfälle, Personen- und Sachschäden zu vermeiden.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Gefahren, die zu Verletzungen führen können.

Halten Sie die angegebenen Hinweise zur Arbeitssicherheit unbedingt genau ein und verhalten Sie sich in diesen Fällen besonders vorsichtig.



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Dieses Symbol macht auf gefährliche Situationen durch elektrischen Strom aufmerksam. Bei Nichtbeachten der Sicherheitshinweise besteht Verletzungsgefahr oder Lebensgefahr.



ACHTUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise, deren Nichtbeachtung Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben kann.



HINWEIS

Dieses Symbol hebt Tipps und Informationen hervor, die für eine effiziente und störungsfreie Bedienung des Gerätes zu beachten sind.



WARNUNG! Heiße Oberfläche!

Dieses Symbol macht auf die heiße Oberfläche des Gerätes während des Betriebes aufmerksam. Bei Nichtbeachten besteht Verbrennungsgefahr!

1.3 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstandes sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt.

Die Übersetzungen der Bedienungsanleitung wurden ebenfalls nach bestem Wissen erstellt. Eine Haftung für Übersetzungsfehler können wir jedoch nicht übernehmen. Maßgebend ist die beiliegende deutsche Version dieser Bedienungsanleitung.

Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.



HINWEIS!

Diese Bedienungsanleitung ist vor Beginn aller Arbeiten am und mit dem Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, sorgfältig durchzulesen!

Der Hersteller übernimmt **keine Haftung** für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen zur Bedienung und Reinigung;
- nicht bestimmungsgemäßer Verwendung;
- technischen Änderungen durch den Benutzer;
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Gebrauchseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

1.4 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form – auch auszugsweise – sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Freigabeerklärung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.



HINWEIS!

Die grafischen Darstellungen in dieser Anleitung können unter Umständen leicht von der tatsächlichen Ausführung des Gerätes abweichen.

1.5 Konformitätserklärung



Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

2. Sicherheit

Dieser Abschnitt bietet einen Überblick über alle wichtigen Sicherheitsaspekte.

Zusätzlich sind in den einzelnen Kapiteln konkrete Sicherheitshinweise zur Abwendung von Gefahren gegeben und mit Symbolen gekennzeichnet. Darüber hinaus sind am Gerät befindliche Piktogramme, Schilder und Beschriftungen zu beachten und in ständig lesbarem Zustand zu halten.

Die Beachtung aller Sicherheitshinweise ermöglicht optimalen Schutz vor Gefährdungen und gewährleistet sicheren und störungsfreien Betrieb des Gerätes.

2.1 Allgemeines

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird.

Die Kenntnis des Inhalts der Bedienungsanleitung ist eine der Voraussetzungen, um Sie vor Gefahren zu schützen, sowie Fehler zu vermeiden und somit das Gerät sicher und störungsfrei zu betreiben.

Zur Vermeidung von Gefährdungen und zur Sicherung der optimalen Leistung dürfen am Gerät weder Veränderungen noch Umbauten vorgenommen werden, die durch den Hersteller nicht ausdrücklich genehmigt worden sind.

Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebssicherem Zustand betrieben werden.

2.2 Sicherheitshinweise für die Nutzung des Gerätes

Die Angaben zur Arbeitssicherheit beziehen sich auf die zum Zeitpunkt der Herstellung des Gerätes gültigen Verordnungen der Europäischen Union.

Wird das Gerät gewerblich genutzt, ist der Betreiber verpflichtet, während der gesamten Einsatzzeit des Gerätes die Übereinstimmung der benannten Arbeitssicherheitsmaßnahmen mit dem aktuellen Stand der Regelwerke festzustellen und neue Vorschriften zu beachten. Außerhalb der Europäischen Union sind die am Einsatzort des Gerätes geltenden Arbeitssicherheitsgesetze und regionalen Bestimmungen einzuhalten.

Neben den Arbeitssicherheitshinweisen in dieser Bedienungsanleitung sind die für den Einsatzbereich des Gerätes allgemein gültigen Sicherheits- und Unfallverhütungsvorschriften sowie die geltenden Umweltschutzbestimmungen zu beachten und einzuhalten.

2.3 Bestimmungsgemäße Verwendung



ACHTUNG!

Das Gerät ist für den gewerblichen Gebrauch konzipiert und gebaut und darf nur von qualifiziertem Personal in Küchenbetrieben bedient werden!

Die Betriebssicherheit des Gerätes ist nur bei bestimmungsgemäßer Verwendung entsprechend der Angaben in der Bedienungsanleitung gewährleistet.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung sind ausschließlich von qualifiziertem Kundendienst vorzunehmen.

Der **Kombidämpfer Kompakt** ist **nur** für die **Zubereitung von geeigneten Speisen** bestimmt.



ACHTUNG!

Jede von der bestimmungsgemäßen Verwendung abweichende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß. Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen eingetretener Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei nicht bestimmungsgemäßer Verwendung haftet allein der Betreiber.

3. Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Lieferung bei Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden prüfen. Bei äußerlich erkennbarem Transportschaden Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen nehmen.

Schadensumfang auf Transportunterlagen/Lieferschein des Transporteurs vermerken. Reklamation einleiten.

Verdeckte Mängel sofort nach Erkennen reklamieren, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Geräts nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Entfernen Sie vor der Inbetriebnahme das äußere und innere Verpackungsmaterial vollständig vom Gerät.



HINWEIS!

Falls Sie die Verpackung entsorgen möchten, beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften. Führen Sie wieder verwertbare Verpackungsmaterialien dem Recycling zu.

3.3 Lagerung

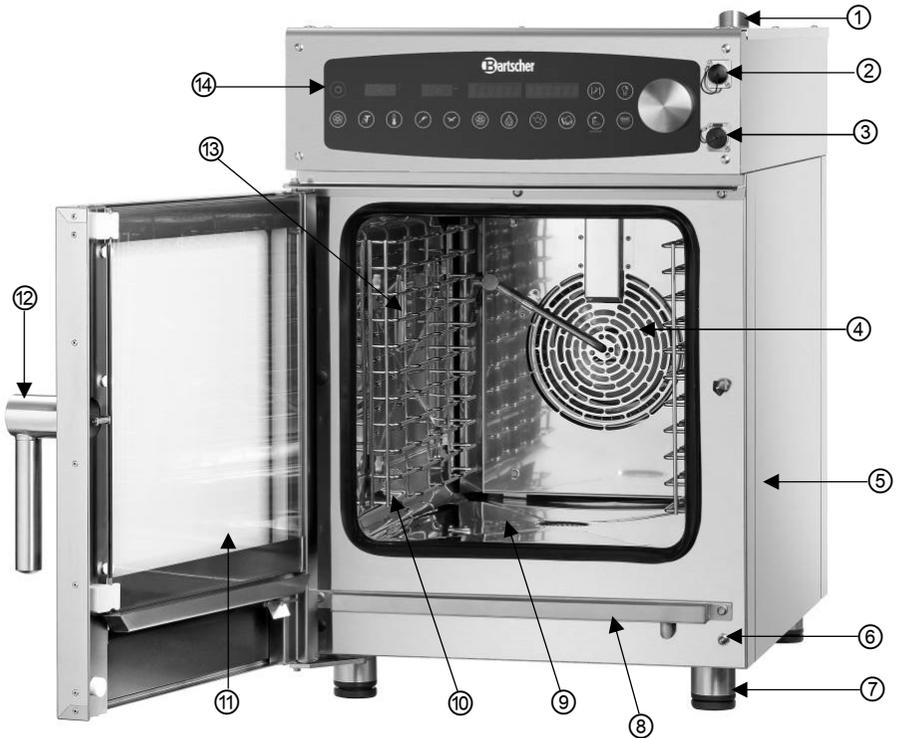
Packstücke bis zur Installation verschlossen und unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung aufbewahren.

Packstücke nur unter folgenden Bedingungen lagern:

- Nicht im Freien aufbewahren.
- Trocken und staubfrei aufbewahren.
- Keinen aggressiven Medien aussetzen.
- Vor Sonneneinstrahlung schützen.
- Mechanische Erschütterungen vermeiden.
- Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) regelmäßig allgemeinen Zustand aller Teile und der Verpackung kontrollieren.
Bei Erfordernis auffrischen oder erneuern.

4. Technische Daten

4.1 Baugruppenübersicht



- | | |
|----------------------------------|---------------------|
| ① Wrasenabzug | ⑧ Tropfrinne |
| ② USB Anschluss | ⑨ Garraum |
| ③ Kerntemperaturfühler Anschluss | ⑩ Auflageschienen |
| ④ Lüfter | ⑪ Glastür |
| ⑤ Gehäuse | ⑫ Glastürgriff |
| ⑥ Mikroschalter | ⑬ Garraumbelichtung |
| ⑦ Stellfüße, höhenverstellbar | ⑭ Bedienblende |

4.2 Technische Angaben

Bezeichnung	Kombidämpfer Kompakt	
Modell:	D6110 Digital	D10110 Digital
Art.-Nr.:	117261	117201
Fassungsvermögen:	bis zu 6 x 1/1 GN	bis zu 10 x 1/1 GN
Temperaturbereich:	50 °C – 280 °C	
Anschlusswert:	6,9 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC	13,8 kW / 400 V 50/60 Hz 3 NAC
Festwasseranschluss:	3/4"	
Wasserdruck:	max. 3 bar	
Abmessungen:	B 519 x T 803 x H 770 mm	B 519 x T 803 x H 1010 mm
Gewicht:	85,0 kg	95,0 kg
Zubehör:	1 Ersatz-Fettfilter für Elektronik-Kühlventilator, 1 Rost 1/1 GN, 1 Blech 1/1 GN, 1 Wasserzulaufschlauch	

Technische Änderungen vorbehalten!

Sicherheitsvorrichtungen

Das Gerät ist mit folgenden Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

Mikroschalter der Tür

Der Mikroschalter unterbricht den Betrieb des Gerätes beim Öffnen: es werden sowohl das Heizsystem als auch das Gebläse abgeschaltet. Beim Schließen der Tür wird der unterbrochene Garzyklus wieder normal aufgenommen. Diese Vorrichtung darf nicht manuell eingeschaltet werden, wenn die Tür des Gerätes geöffnet ist.

Überhitzungsschutz des Motors

Der Ventilatormotor ist mit einer eingebauten Überhitzungsschutzvorrichtung versehen, die den Betrieb bei einer Überhitzung unterbricht. Die Wiederaufnahme des Betriebes des Ventilatormotors geschieht automatisch, sobald die Temperatur gesunken ist und sich wieder innerhalb der Sicherheitsgrenzen befindet.

Sicherheitsthermostat des Garraumes

Steigt die Temperatur im Garraum auf 350°C, unterbricht der Sicherheitsthermostat die Stromversorgung der Heizelemente des Gerätes.

Diese Sicherheitsvorrichtung kann nur vom Technikpersonal des Kundendienstes wieder aufgenommen werden, da hier weitere Kontrollen notwendig sind.



ACHTUNG!

Diese Sicherheitsvorrichtung kann nur vom Technikpersonal des Kundendienstes wieder aufgenommen werden, da hier weitere Kontrollen notwendig sind.

Eigenschaften der Kombidämpfer Kompakt Digital

- Ausführung CNS
- Fassungsvermögen bis zu max. 6 x 1/1 bzw. 10 GN 1/1
- Digitale Steuerung mit 99 Programmen - jeweils bis zu 9 unterschiedlich programmierbaren Garphasen
- Kompakter GN Längseinschub
- **Funktionen:**
 - Umluft / Dämpfen / Kombi-Dämpfen / Delta T-Garen / Niedertemperaturgaren / Schnellabkühlung / Kombidämpfer mit automatischem Reinigungssystem auf Anfrage lieferbar
- Reversierender Motorlauf (Rechts-/Linkslauf) für optimales Garraumklima
- Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
- Lüftergeschwindigkeit in 3 Stufen regulierbar
- Wrasenabzug regulierbar
- Garraumbelichtung
- Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen
- Auflageschiene herausnehmbar
- Frontaler Anschluss für optionalen Kerntemperaturfühler
- Frontaler USB Anschluss

Zusätzliches Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten)

Druckminderer für Heißluftöfen und Dämpfer

- Ausführung Messing verchromt, Anschluss 3/4"
- voreingestellt auf 3 bar, einstellbar von 1-6 bar,
- Eingangsdruck max. 16 bar
- Max. Betriebstemperatur 65 °C
- Gewicht: 0,4 kg

Art.-Nr. 533051



Handbrause

- Schlauchlänge 2 m
- mit Absperrventil für Festwasseranschluss 1/2"
- inklusive Halterung zur Anbringung an die Kombidämpfer

Art.-Nr. 116005



Kerntemperaturfühler

- Kabellänge 1,8 m

Art.-Nr. 116000

Die ideale Ergänzung:
passende Halterung, **Art.-Nr.116008**



Kerntemperaturfühler-Set

Bestehend aus Kerntemperaturfühler und der passenden Halterung zur Anbringung an die Kombidämpfer

- Magnetische Halterung: B 130 x T35 x H30 mm

Art.-Nr. 116009



5. Installation

5.1 Allgemeine Sicherheitshinweise



ACHTUNG!

Alle Installations-, Anschluss- und Wartungsarbeiten des Gerätes müssen nur von einem qualifizierten und befugtem Techniker gemäß den geltenden internationalen, nationalen und lokalen Vorschriften des Installationslandes vorgenommen werden.

- Lesen Sie aufmerksam die folgende Anleitung, bevor Sie mit den Installationsarbeiten und der Inbetriebnahme des Gerätes beginnen.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung sorgfältig auf. Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.
- Alle Arbeitsgänge zur Installation, Montage, Bedienung und Wartung müssen durch Fachpersonal, **das über die notwendigen fachlichen Anforderungen verfügt (genehmigt durch das Herstellerunternehmen oder den Händler) und unter Beachtung der geltenden Vorschriften des Installationslandes und der Vorschriften zur Produktsicherheit und Sicherheit des Arbeitsplatzes**, ausgeführt werden.
- Keine Zubehör- und Ersatzteile verwenden, die nicht vom Hersteller empfohlen wurden. Diese könnten eine Gefahr für den Benutzer darstellen oder Schäden am Gerät verursachen und zu Personenschäden führen, zudem erlischt die Gewährleistung.
- Die Netzanschlussleitung von Zeit zu Zeit auf Beschädigungen überprüfen. Gerät niemals benutzen, wenn diese beschädigt ist. Wenn die Netzanschlussleitung Schäden aufweist, muss sie durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Eine falsche Installation, Bedienung, Wartung, Reinigung und etwaige Veränderungen und Modifizierungen können zu Fehlfunktionen, Beschädigungen und Verletzungen führen.
- Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden an Personen oder Gegenständen ab, die durch Nichtbeachtung der oben genannten Vorschriften verursacht wurden oder von Eingriffen auch an nur einzelnen Teilen des Gerätes und der Verwendung von nichtoriginalen Ersatzteilen stammen.
- Bei Störungen oder schlechter Funktionsweise, muss das Gerät ausgeschaltet werden. Für notwendige Reparaturen ausschließlich an den von der Herstellerfirma autorisierte Kundendienst wenden und nur Originalersatzteile verwenden.
- Platzieren Sie keine anderen Wärmequellen wie z.B. Frittiergeräte oder Kochplatten in der Nähe des Gerätes.
- Es dürfen keine entzündlichen Substanzen in der Nähe des Geräts gelagert oder verwendet werden.
- Bei längerem Nichtgebrauch des Gerätes müssen die Wasserversorgung und die Stromzufuhr unterbrochen werden.

- Jede eventuell benötigte Änderung an der Installation des Gerätes muss vom sachkundigen und autorisierten technischen Personal genehmigt und ausgeführt werden.
- Es dürfen **keine Veränderungen an der Verkabelung** des Gerätes vorgenommen werden.
- Bei Missachtung der aufgeführten Warnhinweise kann die Sicherheit Ihres Gerätes beeinträchtigt werden.

Das Gerät entspricht der grundlegenden Vorgabe der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG.

Außerdem ist das Gerät mit den folgenden Vorschriften zur Elektrik konform:

- EN 60335 allgemeiner Teil;
- EN 60335-2-42;

Das Gerät entspricht den grundlegenden Vorgaben der Richtlinie zur Elektromagnetischen Verträglichkeit 2004/108/EG.

5.2 Aufstellung

- Vergewissern Sie sich, dass, um den Installationsort zu erreichen, keine Platzprobleme für die Durchfahrt durch Türen, Flure oder andere Passagen bestehen.
- **ACHTUNG:** Während des Transportes des Gerätes kann es zum Kippen desselben kommen, wodurch weitere Beschädigungen und Beeinträchtigungen an Gegenständen und Personen auftreten können. Verwenden Sie unter Beachtung des Gewichtes des Gerätes geeignete Mittel. Ziehen und kippen Sie das Gerät aus keinem Grund, sondern heben Sie es senkrecht vom Boden an und bewegen es horizontal.
- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Gerätes die Abmessungen und die genaue Position der Strom-, Wasser- und Rauchabzugsanschlüsse.
- Das Gerät muss in einem entsprechend belüfteten Raum aufgestellt werden (nicht im Freien), damit eine übermäßige Ansammlung von gesundheitsschädlichen Substanzen in der Luft vermieden wird.
- Wir empfehlen, den Kombidämpfer unter einen Dunstabzug zu stellen oder die Ableitung der heißen Dämpfe und Gerüche, die aus dem Garraum treten, ins Freie sicherzustellen.
- Entfernen Sie die äußere Verpackung (Holzkasten und / oder Karton) und entsorgen Sie diese entsprechend den geltenden Bestimmungen des Installationslandes.
- Das Gerät auf Schäden prüfen und dort aufstellen, wo es benutzt werden soll.
- Stellen Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von brennbaren Materialien oder Behältern aus brennbaren Materialien (wie Wände, Möbel, Trennwände, Gasflaschen) auf, dies kann zu **Brandgefahr** führen. Im Falle, dass es nicht möglich sein sollte, verkleiden Sie die brennbaren Teile mit nicht brennbarem wärmeisolierendem Material unter höchster Beachtung der Brandschutzvorschriften.

- Das Gerät muss auf einer ebenen Oberfläche aufgestellt werden, um zu verhindern, dass es verrutschen oder kippen kann.
- Der Boden am Installationsort muss das Gewicht des Gerätes, seiner Unterlage sowie das Ladegewicht bei Höchstbelastung tragen.

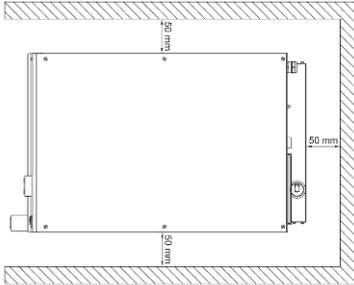


Abb. 1

Das Gerät ist **nicht für den Einbau geeignet** und es ist erforderlich, einen **Mindestabstand von 50 mm** zu Wänden oder anderen Geräten einzuhalten (**Abb. 1**).

Achten Sie darauf, dass eine vollständige Öffnung der Glastür (180°) gewährleistet ist.

Stellen Sie das Gerät so auf, dass der hintere Teil leicht zugänglich ist, um die Strom- und Wasseranschlüsse und die Wartung zu ermöglichen.

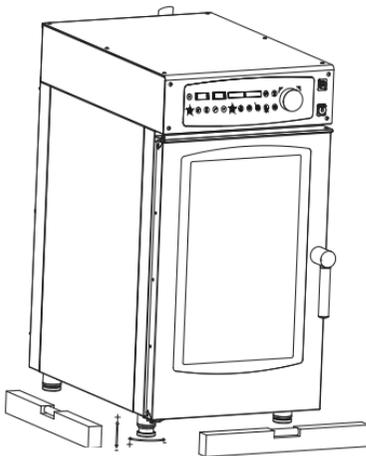


Abb. 2

Das Gerät muss waagrecht ausgerichtet werden: Dazu wird die Höhe der regulierbaren Füße mit Hilfe einer Wasserwaage eingestellt (**Abb. 2**).

Höhenunterschiede oder ein gewisses Gefälle können die Funktion des Gerätes negativ beeinflussen.

Von den Außenwänden des Gerätes die Schutzfolie vorsichtig und langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben.

Kontrollieren Sie, dass die Lüftungsöffnungen und der Wrasenabzug nicht auf irgendeine Weise verstopft oder blockiert sind.

5.3 Wasseranschluss

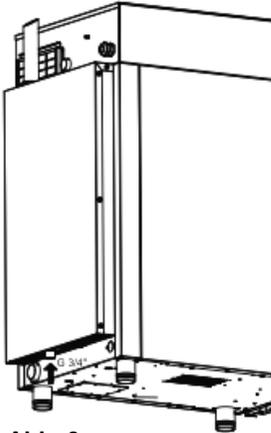


Abb. 3

Sorgen Sie dafür, dass ein Trinkwasseranschluss in der Nähe des Gerätes ist.

Der Wasserdruck darf höchstens 3 bar (300 KPa) sein. Falls der Wasserdruck von der Wasserversorgung höher als dieser Wert ist, muss vor dem Gerät ein Druckverminderer eingebaut werden.

Der Wasserdruck sollte 1,8 - 3 bar betragen.

Wir empfehlen die Installation eines Wasserenthärter/ Wasserentkalkers, um die Härte des Wassers am Eingang des Gerätes auf einen Wert zu bringen, der zwischen 3° und 7° dH (0,6 - 1,2 mmol/l) liegt.

Ab Wasserhärte von 7° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärters sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar.

Das Gerät verfügt über einen Anschluss für den mitgelieferten Wasserzulaufschlauch. Bei Geräten mit 6 Blechen befindet sich der Anschluss unten links (**Abb. 3**) und bei Geräten mit 10 Blechen rechts (**Abb. 4**).

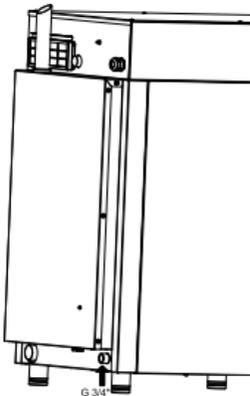


Abb. 4

Vor dem Anschluss Wasser in genügender Menge abfließen lassen, damit die Wasserrohre von eventuellen Eisenrückständen gereinigt werden.

Schließen Sie die Anschlussstelle „**Aqua**“ an die entsprechende Kaltwasserversorgung und montieren Sie einen Absperrhahn und einen Filter dazwischen.

Stellen Sie sicher, dass der Absperrhahn an einer Stelle montiert ist, wo er für den Bediener jederzeit leicht zugänglich ist.

Achtung: Falls das Wasserzufuhrrohr defekt sein sollte, muss dieses durch ein neues ersetzt werden und das alte und beschädigte darf nicht wieder verwendet werden.

5.4 Anschluss des Abflusses

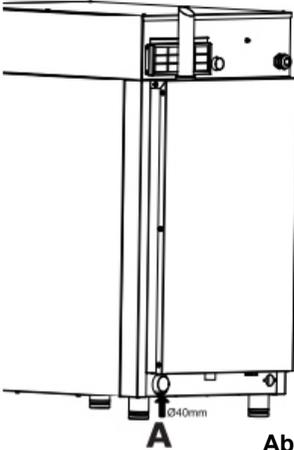


Abb. 5

Das aus dem Wasserabfluß des Gerätes austretende Wasser kann hohe Temperaturen (90 °C) erreichen, deshalb sollten die für den Wasserabfluß verwendeten Schläuche in der Lage sein, solche Temperaturen auszuhalten.

Der Wasserabfluß befindet sich unten auf der Rückseite des Gerätes und ist mit einem Rohr für den Anschluss ausgestattet (Ø 40 mm).

Mit dem Anschluss des Rohres der Ablassvorrichtung fortfahren (**Abb. 5, Bez. A**).

Die Abflußvorrichtung ist ein Siphon. Dennoch empfehlen wir, die Leitung mit einem offenen Trichter zu verbinden.

Prüfen Sie, dass der innere Siphon mit Wasser gefüllt ist und sollte dem nicht so sein, muss dieser mit Wasser über den Abfluss im Garraum gefüllt werden.

5.5 Elektroanschluss



WARNUNG! Gefahr durch elektrischen Strom!

Gerät kann bei unsachgemäßer Installation Verletzungen verursachen!

Vor Installation Daten des örtlichen Stromnetzes mit technischen Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild).

Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

Die Elektrik muss, wie von der geltenden Gesetzgebung vorgeschrieben, mit einer entsprechend leistungsfähigen Erdung ausgestattet sein. Die Sicherheit des elektrischen Systems kann nur gewährleistet werden, wenn die Elektrik den Normen entspricht.

Bevor das Gerät an das Stromnetz angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen. **Eine Spannungsabweichung von höchstens ± 10% ist erlaubt.**

Um das Gerät an die Stromversorgung direkt anschließen zu können, muss zwischen Gerät und Stromnetz eine Vorrichtung installiert sein, die der Belastung entsprechend eine Trennung vom Netz ermöglicht. Die Kontakte dieser Vorrichtung müssen entsprechend der Installationshinweise einen Mindestabstand einhalten, um unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III eine vollständige Trennung zu ermöglichen. Diese Vorrichtung muss so installiert sein, dass sie jederzeit durch den Bediener betätigt werden kann.

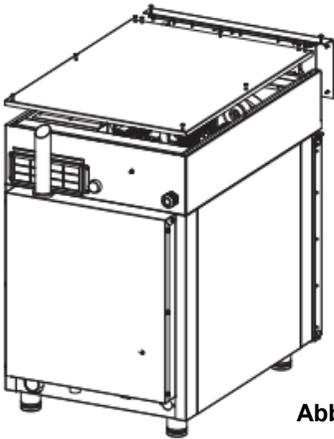


Abb. 6

Den Hauptschalter, an den das Versorgungskabel angeschlossen wird, auf die Position „0“ (Null) stellen. Prüfen, dass der Querschnitt der Kabel der aufgenommenen Leistung des Gerätes entspricht. Die Anschlusswerte finden Sie in der folgenden Tabelle:

	400 V 3N 50/60 Hz	230 V 3 50/60 Hz	230 V 50/60 Hz	230 V 2 50/60 Hz
		208 V 3 50/60 Hz		208 V 2 50/60 Hz
				
117261/ D6110	5 x 2.5 mm ²	4 x 2,5 mm ²	3 x 6 mm ²	//
		4 x 12 AWG		//
117201/ D10110	5 x 4 mm ²	4 x 6 mm ²	//	//
		4 x 8 AWG		//



Abb. 7

Das Gerät muss in ein Potentialausgleichssystem eingebunden werden, dessen Wirksamkeit entsprechend der Vorgaben der geltenden Bestimmungen zu prüfen ist.

Für den Anschluss gibt es eine Klemme, die am Rahmen befestigt ist und mit dem Symbol in **Abb. 7** gekennzeichnet ist.

5.6 Inbetriebnahme und Abnahme des Gerätes

- Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, müssen alle notwendigen Kontrollen sorgfältig durchgeführt werden, welche die Konformität des Gerätes und seiner Installation mit den Gesetzesvorschriften und mit den technischen Angaben sowie mit den Sicherheitsvorschriften in diesem Handbuch bestätigen.

Außerdem müssen folgende Punkte beachtet werden:

- Die Raumtemperatur des Installationsortes muss mehr als +4°C betragen.
- Der Garraum muss leer sein.

- Alle Verpackungsteile müssen vollständig entfernt worden sein, inklusive der Schutzfolie auf den Außenwänden des Gerätes.
- Die Entlüftungen und die Lüftungsschlitze müssen offen und frei von Gegenständen sein.
- Die für die Installation des Gerätes eventuell abmontierten Teile müssen wieder angebracht worden sein.
- Der Hauptschalter der elektrischen Versorgung muss geschlossen sein und der vor dem Gerät installierte Absperrhahn für Wasser muss geöffnet sein.

Abnahmeprüfung

- Die Abnahme des Gerätes wird mit der Durchführung eines Probegarzyklus vervollständigt, der es erlaubt, die richtige Funktionsweise des Gerätes und dieses auf eventuelle Schäden oder Probleme zu überprüfen.
- Das Gerät über den Hauptschalter **T1 (Abb. 8, S. 20)** einschalten.
- Einen **Garzyklus von 10 Min.** mit einer **Temperatur von 150 °C** und einer **Feuchtigkeit von 25 %** einstellen.
- Die Taste **T14 „Start/Stop“ (Abb. 8)** drücken.
- Die nachfolgend aufgeführten Punkte genau kontrollieren:
 - Die Garraumbeleuchtung wird durch Drücken der Taste **T13 (Abb. 8)** eingeschaltet. Diese schaltet sich automatisch nach 45 Sekunden wieder aus, wenn sie nicht bereits vorher durch erneutes Betätigen der Taste **T13** ausgeschaltet wurde.
 - Das Gerät schaltet sich aus, sobald die Glastür geöffnet wird und nimmt seine Funktion erst wieder auf, nachdem diese geschlossen wird.
 - Das Thermostat zur Einstellung der Temperatur in dem Garraum wird aktiv, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Das/die Heizelement(e) werden zeitweilig abgeschaltet.
 - Der Motor des/der Ventilators/-en ändert/-n die Rotationsrichtung ca. alle 3 Minuten automatisch (Zeit abhängig von der Gardauer).
 - Bei Geräten mit zwei Ventilatoren im Garraum haben die Motoren dieselbe Rotationsrichtung.
- Den Wasseraustritt der Leitung zum Feuchtigkeitseinlass in den Garraum Richtung Ventilator überprüfen.
- Am Ende des Garzyklus ertönt ein akustisches Signal.

6. Gebrauchsanleitung

6.1 Sicherheitshinweise für den Benutzer

ACHTUNG!

Lesen Sie die folgende Bedienungsanleitung sorgfältig, da sie Hinweise zur Sicherheit und zum Gebrauch des Gerätes liefert.

Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für einen späteren Gebrauch sorgfältig auf. Eine falsche Installation, Bedienung, Wartung und Reinigung sowie etwaige Veränderungen und Modifizierungen können zu Fehlfunktionen, Beschädigungen und Verletzungen führen.

ACHTUNG!

Das Gerät ist für den professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von Fachpersonal in Küchenbetrieben bedient werden.

- Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.
- Das Gerät darf nur von dafür geschultem Personal benutzt werden. Um die Unfallgefahr oder Gefahr der Geräteschäden zu mindern, ist es wichtig, dass das Personal regelmäßig präzise Anweisungen zu den Sicherheitsvorkehrungen erhält.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für die Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherstellen zu können, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder es in Betrieb nehmen.
- Lassen Sie **niemals** leicht entflammbare Materialien in der Nähe des Gerätes liegen oder stehen. **Brandgefahr!**
- Die Temperaturen der Lebensmittelbehälter oder anderer Gegenstände während und nach dem Garen können sehr hoch sein; seien Sie vorsichtig bei der Handhabung, um Verbrennungen zu vermeiden. Fassen Sie sie **nur** mit Schutzhandschuhen an. **Verbrennungsgefahr!**
- Seien Sie beim Öffnen der Gerätetür während des Betriebes und nach dem Betrieb äußerst vorsichtig: **Verbrennungsgefahr** beim Austreten von heißen Dämpfen aus dem Gerät.
- Während des Betriebes muss auf die heißen Zonen der Oberfläche des Gerätes geachtet werden, deren Temperatur auf über 60 °C steigen kann.

- Geben Sie keine entflammaren Gegenstände und keine Nahrung auf Alkoholbasis in das Gerät: sie verursachen Selbstentzündungen und Brände, die zu explosiven Erscheinungen führen können.
- Vermeiden Sie das Salzen der Speisen im Garraum des Gerätes. Falls es sich nicht vermeiden lässt, sorgen Sie baldmöglichst für die Reinigung: es kann zu Schäden im Garraum führen.
- Öffnen Sie die Gerätetür vorsichtig, wenn der Garraum heiß ist. **Verbrennungsgefahr!**
- Bei Beschädigungen oder Bruch von Komponenten aus Glas, aus denen die Tür besteht, schalten Sie das Gerät unverzüglich aus und kontaktieren Sie den Kundendienst. Gerät bis zum Ersatz einer neuen Glastür nicht benutzen.
- Bei Nichtnutzung des Gerätes (z. B. 12 Stunden) lassen Sie die Glastür leicht geöffnet.
- Bei längerer Nichtnutzung (z. B. mehrere Tage) schließen Sie die Wasser- und Stromversorgung.

6.2 Bedienelemente

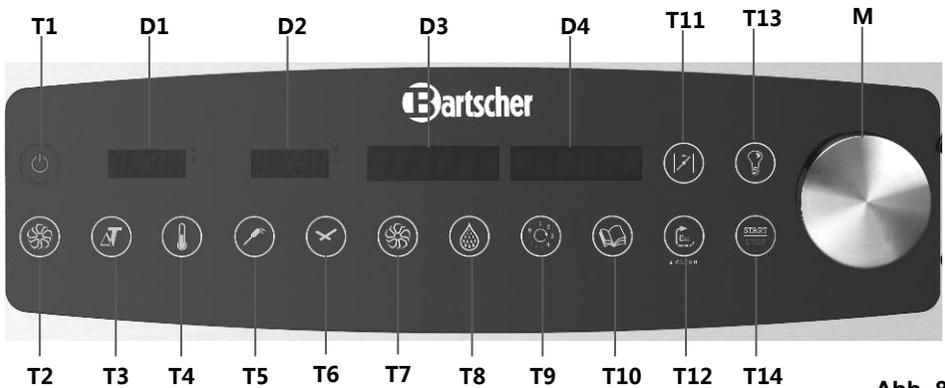


Abb. 8

Taste	Bezeichnung	Tastenfunktionen
T1	EIN-/AUS	Das Gerät ein- und ausschalten
T2	Wahltaсте Betriebsart	Umluft /Dämpfen /Kombi-Dämpfen einstellen
T3	ΔT (Delta-T-Garen)	Garvorgang mit ΔT
T4	Temperatur	Garvorgang mit feststehender Temperatur
T5	Kerntemperaturfühler	Die Temperatur des Kerntemperaturfühlers einstellen (optional)

T6	Zeit	Die Dauer des Garvorganges oder auf unendlich einstellen
T7	Lüfter	Die Lüftergeschwindigkeit 1 - 3 einstellen
T8	Beschwadung	Einstellung der Beschwadung in der Betriebsart KOMBI und beim DÄMPFEN
T9	Garphase/Vorheizen	Programmierung / Aktivierung und Deaktivierung der Gasphasen und Einstellung des Vorheizens
T10	Programme	Zugriff auf die gespeicherte Garprogramme
T11	Wrasenabzug	Den Wrasenabzug öffnen / schließen
T12	Rückstelltaste	Taste Zurück
T13	Garraumbelichtung	Die Garraumbelichtung ein- / ausschalten
T14	Start / Stopp	Garvorgang starten / stoppen
D1	Anzeige Temperatur	Anzeige der Temperatur im Garraum oder ΔT
D2	Anzeige Dauer / Kerntemperaturfühler	Anzeige der Dauer des Garvorgangs oder Temperatur des Kerntemperaturfühlers
D3	Anzeige Lüftergeschwindigkeit / Feuchtigkeit	Anzeige der Lüftergeschwindigkeit und eingestellten Feuchtigkeit
D4	Anzeige Garphasen / Programme	Anzeige der Programm- oder Garphasennummer
M	Drehschalter / ENCODER	Durch Drehen des Drehschalters werden die gewünschte Werte eingestellt. Durch Drücken wird der eingegebene Wert bestätigt.

6.3 Einleitende Informationen zur Nutzung des Gerätes

Das Gerät wurde für das Zubereiten von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich dafür verwendet werden. Jeder andere Gebrauch ist somit unsachgemäß und gefährlich und muss daher vermieden werden.

Während des Betriebs muss das Gerät beaufsichtigt werden.

Wir empfehlen, das Gerät vor dem Garvorgang über den automatischen Vorheizvorgang vorzuheizen (**Abschnitt. 6.4.8, S. 29**).

Das Display ist mit einer Touchscreen-Anzeige versehen. Zur Auswahl der verschiedenen Funktionen die entsprechende Taste drücken. Die Einstellung der gewählten Garparameter erfolgt durch Drücken der blinkenden Taste.

Hinweis: Die Nutzung von besonders großen Handschuhen könnte die Betätigung der Tasten beeinflussen

Durch Drehen des Drehschalters **M (Abb. 9)** kann der Wert der gewünschten Funktion eingestellt werden (Bsp. Temperatur/Dauer/Feuchtigkeit erhöhen oder verringern.). Der eingegebene Wert wird durch Drücken des Drehschalters **M (Abb. 9)** oder der entsprechenden Taste bestätigt.

Anmerkung: Durch Drücken des Drehschalters M (Abb. 9) ist es möglich, den Alarm abzuschalten.

Gerät ein- und ausschalten

Durch Drücken der Taste **T1 (Abb. 9)** für 3 Sekunden kann das Gerät ein- oder ausgeschaltet werden. Nach Einschaltung befindet sich das Gerät im Stand-By-Modus und wartet auf die Einstellung der Garparameter.

Nach Ausschaltung des Gerätes durch verlängertes Drücken des Hauptschalters **T1 (Abb. 9)** wird der dem Gerät vorgeschaltete Absperrhahn geschlossen.

Nach Abschalten des Ofens kann die Lüftung des Elektronikfachs, das sich über dem Garraum befindet, eingeschaltet bleiben, um diesen herunter zu kühlen.

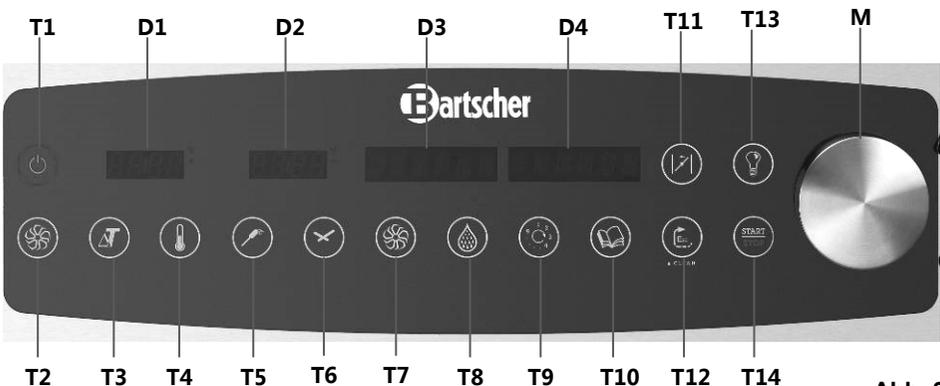


Abb. 9

Start/Stopp des Garvorgangs

Durch Drücken der Taste **T14 (Abb. 9)** kann der Garvorgang gestartet oder angehalten werden. Durch Öffnen der Tür wird der Garvorgang unterbrochen. Durch Schließen der Tür wird der bereits gestartete Garvorgang an jenem Punkt wieder aufgenommen, an dem er unterbrochen wurde. Während des Garvorgangs ist es möglich, diesen durch Drücken der Taste **T14 (Abb. 9)** zu unterbrechen.

Abkühlen des Garraumes

Drücken Sie die Taste Esc **T12 (Abb. 9)** solange, bis die Ausgangsbedingungen wiederhergestellt sind. Drücken Sie anschließend auf die Taste **T14 „Start/Stop“ (Abb. 9)**, um die Kühlung zu starten. Erst danach **schließen Sie die Tür**.

Die Abkühlung des Garraumes funktioniert nur, wenn die in dem Garraum gemessene Temperatur über 50 °C beträgt.

Garraumbeleuchtung

Drücken Sie die Taste **T13 (Abb. 9)**, um die Garraumbeleuchtung einzuschalten. Die Garraumbeleuchtung schaltet sich automatisch nach einer voreingestellten Zeit oder nach Drücken der Taste **T13 (Abb. 9)** ab.

6.4 Manuelle Programmierung

6.4.1 Einstellung der Gartemperatur

Schalten Sie das Gerät durch Drücken der Taste **T1 (Abb. 10)** ein, es befindet sich nun im Stand-by-Modus und wartet auf Eingabe der Garparameter.

Um die **Gartemperatur** einzustellen drücken Sie die Taste **T4 (Abb. 10)**. Drehen Sie anschließend den Drehschalter **M** im Uhrzeigersinn, um den Wert zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verringern. Drücken Sie den Drehschalter **M** oder die Taste **T4 (Abb. 10)**, um den eingestellten Wert zu bestätigen. Die eingestellte Gartemperatur erscheint in der Anzeige **D1 (Abb. 10)**. Die Gartemperatur variiert je nach gewählter Betriebsart (**Abschnitt 6.4.4, S. 24**). Diese sind:

Umluft: min. 50 °C - max 280 °C

Kombi: min. 50 °C - max 250 °C

Dampf: min. 50 °C - max 120 °C

6.4.2 Einstellung der Garzeit

Die Garzeit kann über die Taste **T6 (Abb. 10)** auf einen gewünschten Wert oder auf „unendlich“ eingestellt werden. Beim Einschalten des Gerätes erscheint in der Anzeige **D2 (Abb. 10)** standardmäßig die Einstellung „inF“ („unendlich“).

Diesen Wert können Sie durch Drücken der Taste **T6 (Abb. 10)** ändern. Drehen Sie anschließend den Drehschalter **M** im Uhrzeigersinn, um den Wert zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verringern.

Die Einstellung „unendlich“ wählen Sie, in dem sie den Drehschalter **M** gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis in der Anzeige **D2 (Abb. 10)** „inF“ erscheint.

Drücken Sie den Drehschalter **M (Abb. 10)** oder die Taste **T6 (Abb. 10)**, um den von Ihnen eingestellten Wert zu bestätigen.

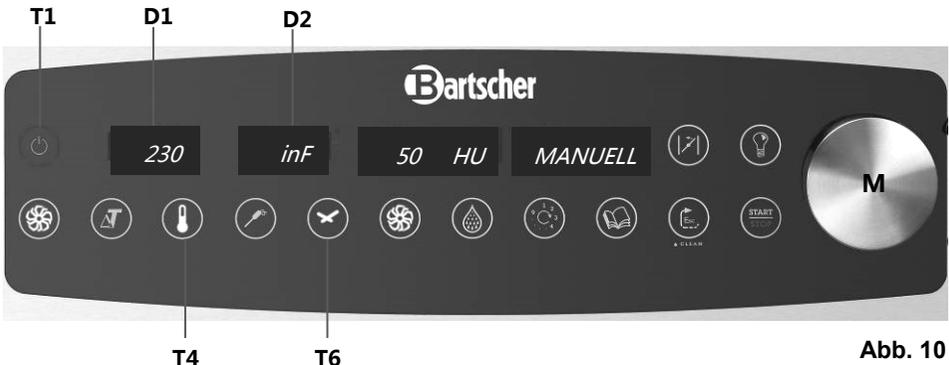


Abb. 10

6.4.3 Einstellung der Lüftergeschwindigkeit

Die Lüftergeschwindigkeit kann auf eine von drei verschiedenen Geschwindigkeiten eingestellt werden:

GESCHWINDIGKEIT 1 (**niedrig**)

GESCHWINDIGKEIT 2 (**mittel**)

GESCHWINDIGKEIT 3 (**schnell**)

Drücken Sie zur Einstellung der Lüftergeschwindigkeit die Taste **T7** (**Abb. 11**).

Den Drehschalter **M** im Uhrzeigersinn drehen, um den Wert zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu verringern. Drücken Sie den Drehschalter **M** (**Abb. 11**) oder die Taste **T7** (**Abb. 11**), um den eingestellten Wert zu bestätigen.

Die eingestellte Lüftergeschwindigkeit erscheint in der Anzeige **D3** (**Abb. 11**).

6.4.4 Einstellung der Betriebsart

Das Gerät verfügt über die Möglichkeit eine der drei unterschiedlichen Betriebsarten auszuwählen:

HEISSLUFT

KOMBI

DAMPF

Bei der Betriebsart **HEISSLUFT** wird für den Garvorgang nur heiße Luft verwendet und keine Feuchtigkeit in den Garraum eingeleitet (die Feuchtigkeit aus dem Produkt entzogen).

Bei der Betriebsart **DAMPF** wird hingegen die Luft mit Dampf angereichert (Feuchtigkeit von 100 %).

Die Betriebsart **KOMBI** nutzt heiße Luft und Dampf in regulierbaren Anteilen (vom Bediener einzustellen).

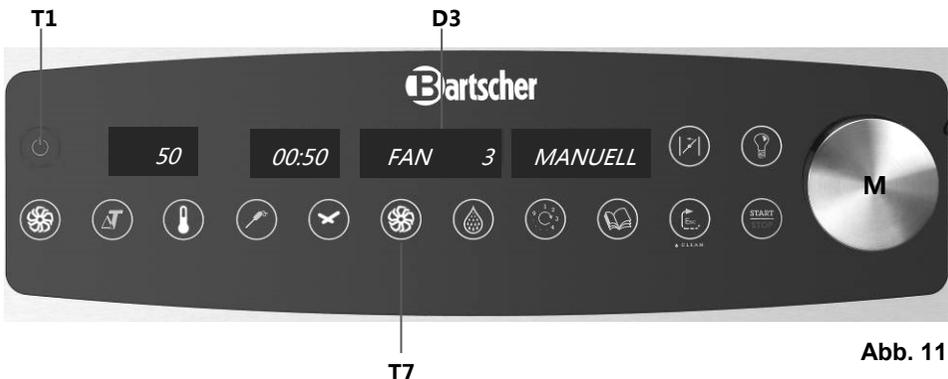


Abb. 11

Beim Einschalten befindet sich das Gerät standardmäßig in der Betriebsart **HEISSLUFT**.

Bei einer Umstellung auf diese Betriebsart drücken Sie die Taste **T8 (Abb. 12)**.

Die Anzeige **D3 (Abb. 12)** zeigt eine Feuchtigkeit von 0 = **0 HU** an. Durch Drehen des Drehschalters **M (Abb. 12)** den gewünschten Wert einstellen. Drücken Sie den Drehschalter **M (Abb. 12)** oder die Taste **T8 (Abb. 12)**, um die eingestellte Betriebsart zu bestätigen.

Die Betriebsart **DAMPF** wählen Sie über die Taste **T8 (Abb. 12)**. In der Anzeige **D3 (Abb. 12)** erscheint der Wert 100 = **100 HU**. Durch Drehen des Drehschalters **M (Abb. 12)** stellen Sie den gewünschten Wert ein und bestätigen diesen durch drücken des Drehschalters **M (Abb. 12)** oder der Taste **T8 (Abb. 12)**.

Die Betriebsart **KOMBI** wählen Sie über die Taste **T8 (Abb. 12)**. Die Anzeige **D3 (Abb. 12)** zeigt eine Feuchtigkeit zwischen 10 und 90 = **10 HU / 90 HU** an. Durch Drücken der Taste **T8 (Abb. 12)** und drehen des Drehschalters **M (Abb. 12)** stellen Sie den gewünschten Wert ein. Drücken Sie den Drehschalter **M (Abb. 12)** oder die Taste **T8 (Abb. 12)**, um den eingestellten Wert zu bestätigen.

Gemäß diesen Ausführungen kann sich die Betriebsart je nach eingestellter Feuchtigkeit ändern:

Feuchtigkeit = 0	HEISSLUFT	Der Garvorgang erfolgt über erhitzte Luft.
Feuchtigkeit = 10-90	KOMBI	Der Garvorgang erfolgt über erhitzte Luft und Dampf.
Feuchtigkeit = 100	DAMPF	Der Garvorgang erfolgt unter Dampf.

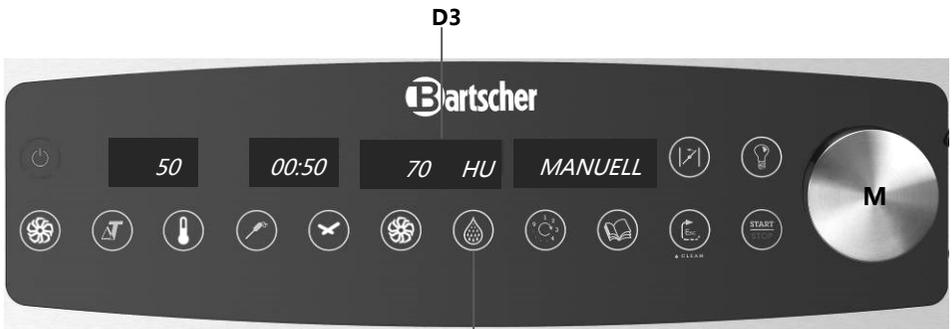


Abb. 12

6.4.5 Garen mit Kerntemperaturfühler (optional)

Alternativ zur Garzeit des Garprogramms / der Garphase kann der Garfortschritt auch über die Messung der Temperatur im Produktinneren geprüft werden. Diese Betriebsart ist insbesondere für die Zubereitung von Fleisch, Geflügel und Fisch geeignet.

Drücken Sie die Taste **T5 (Abb. 13)**, in der Anzeige **D2 (Abb. 13)** wird die eingestellte Temperatur angezeigt. Drehen Sie den Drehachalter **M (Abb. 13)** im Uhrzeigersinn, um den Temperaturwert zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um diesen zu verringern. Drücken Sie den Drehschalter **M (Abb. 13)** oder die Taste **T5 (Abb. 13)**, um den eingestellten Wert zu bestätigen.

Hinweis: Die Gartemperatur muss immer um 5 °C über der eingestellten Kerntemperatur liegen.

Positionierung des Kerntemperaturfühlers (optional):

Der Kerntemperaturfühler muss so in die zuzubereitende Speise eingeführt werden, dass sich die Spitze in der Mitte des Produktteiles mit dem größten Volumen befindet.

Richtwerte der Kerntemperatur:

<i>TYP</i>	<i>ZUBEREITUNG</i>	<i>TEMPERATUR</i>
Rind	Blutig	50 °C
	Medium	60 °C
	Durch	70 °C
Hähnchenschenkel	Durch	80 °C
Hähnchenbrust	Durch	73 °C
Weißes Fleisch	Durch	70-75 °C
Gekochtes im allgemeinen	Durch	85-90 °C
Fisch	gegart	67-72 °C



Abb. 13

6.4.6 Zubereitung mit Delta-T

Die Zubereitung mit **Delta-T** sieht im Unterschied zu den Zubereitungen mit konstanter Temperatur einen Temperaturanstieg in dem Garraum parallel zur Temperaturerhöhung im Produktkern, die mit dem Kerntemperaturfühler gemessen wird, immer in Abhängigkeit des eingestellten Delta-T Wertes. Delta-T bezieht sich auf die Temperaturdifferenz zwischen Produktkern und Garraum, welche das Gerät bis zum Ende der Zubereitung beibehält (**Abb. 14**). **Für die Zubereitung mit Delta-T ist ein Kerntemperaturfühler notwendig.** Wenn Sie die Taste **T3** (**Abb. 15**) drücken, erscheint in der Anzeige **D1** (**Abb. 15**) ΔT (Delta-T).

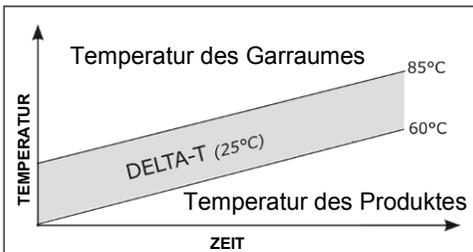


Abb. 14

Drehen Sie den Drehschalter **M** im Uhrzeigersinn, um den Temperaturwert zu erhöhen, oder gegen den Uhrzeigersinn, um den Temperaturwert zu verringern.
Drücken Sie den Drehschalter **M** oder die Taste **T5** (**Abb. 15**), um den eingestellten Wert zu bestätigen. Stellen Sie anschließend die Kerntemperatur ein, wie im vorherigen Abschnitt beschrieben.

Verwendung des Garart Delta-T:

Der Betriebsart Delta-T eignet sich besonders für die Zubereitung von Braten oder Schinken von mittlerer/großer Größe. Diese Art des Garens verwendet eine Temperatur im Garraum, die niedriger ist als die des traditionellen Garens. Dank der längeren Garzeit wird das Produkt zarter und gleichzeitig ein hoher Gewichtsverlust des Produkts verhindert.

Empfohlen wird eine Delta-T-Temperatur von:

- 30°C für rotes Fleisch mit einer Kerntemperatur zwischen 45°C und 55°C;
- 25°C für weißes Fleisch mit einer Kerntemperatur zwischen 75°C und 85°C;



Abb. 15

6.4.7 Programmierung mehrerer Garphasen

Jedes Garprogramm kann aus unterschiedlichen Phasen mit unterschiedlichen Einstellungen (Zubereitungsart, Temperatur, Zeit...) bestehen. Jedes Garprogramm kann bis zu 9 Garphasen enthalten.

Nach Eingabe der Parameter der ersten Garphase, wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben, drücken Sie die Taste **T9 (Abb. 16)** und drehen Sie den Drehschalter **M** im Uhrzeigersinn. In der Anzeige **D4 (Abb. 16)** wird die zweite Garphase **STEP 2** angezeigt. Drücken Sie die Taste **T2 (Abb. 16)**, um zu bestätigen, dass Sie die nächste Garphase eingeben möchten.

Geben Sie anschließend die Parameter der zweiten Garphase ein und wiederholen Sie die obigen Schritte, um zur Programmierung weitere Garphasen hinzuzufügen.

Hinweis: Es ist nur möglich, eine Garphase hinzuzufügen, wenn eine Endzeit oder eine Kerntemperatur eingegeben wird. Wenn keiner dieser beiden Parameter eingegeben sind, ist es für das Gerät nicht möglich, während des Garens zur nächsten Phase fortzuschreiten.

Hinweis: Beim Übergang in die nächste Garphase blinkt die Taste **T2 (Abb. 16)**, bis sie gedrückt wird. Das Blinken dieser Taste bedeutet, dass die Garphase nicht programmiert wurde und das Gerät sie daher nicht ausführen kann.

Programmierungsbeispiele:

Phase 1:	DAMPF	110 °C	15 min.	LÜFTER 3	100 HU
Phase 2:	DAMPF	205° C	6 min.	LÜFTER 1	0 HU
Phase 3:	KOMBI	168 °C	50 °C	LÜFTER 1	30 HU

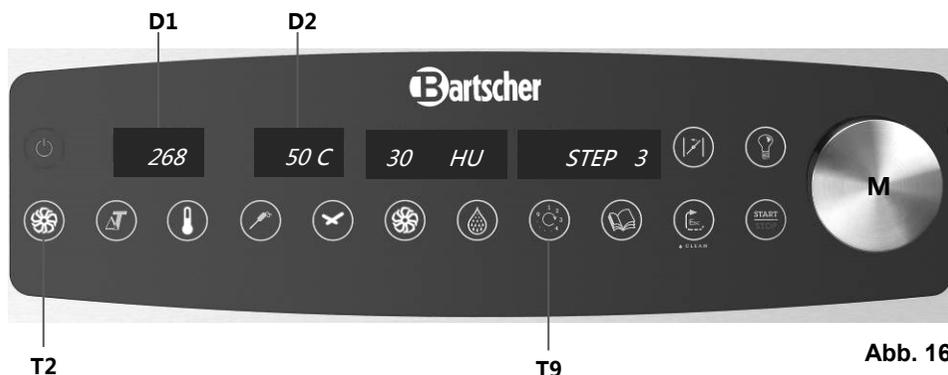


Abb. 16

6.4.8 Einstellung des automatischen Vorheizens des Garraumes

Für ein gutes Ergebnis empfehlen wir, den Garraum vor Zubereitung der Lebensmittel vorzuheizen.

Dieser Schritt kann automatisch bei Start des Garprogrammes durchgeführt werden. Nach Eingabe der Parameter der Garphase/n, wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben, drücken Sie die Taste **T9** (Abb. 17) und drehen Sie den Drehschalter **M** (Abb. 17) gegen den Uhrzeigersinn, bis die Schrift **PRE? N** in der Anzeige **D4** (Abb. 17) erscheint. Um das automatische Vorheizen zu aktivieren, drücken Sie den Drehschalter **M** (Abb. 17). In der Anzeige **D4** (Abb. 17) erscheint die Schrift **PRE? Y**. Drehen Sie anschließend den Drehschalter **M** (Abb. 17) im Uhrzeigersinn, um zur gewünschten Garphase zurückzukehren oder eine neue Garphase zu starten.

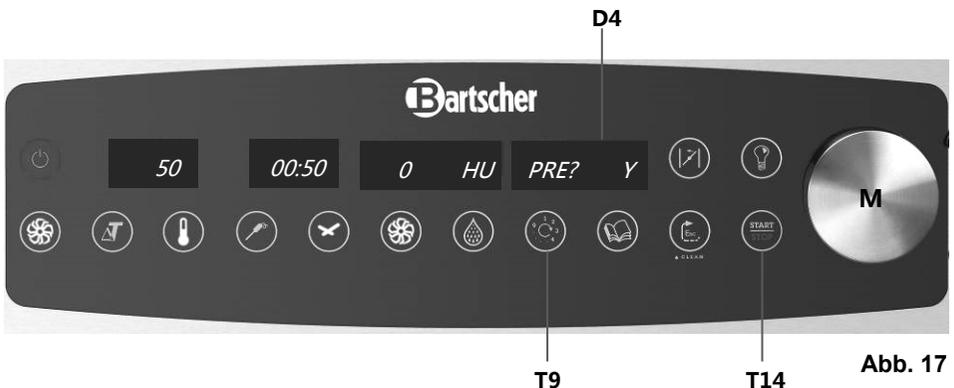
Beim Start mit Taste **T14** (Abb. 17) beginnt das Gerät mit dem Vorheizen.

Das automatische Vorheizen bringt das Gerät auf eine Temperatur, die 25 °C über der für Garphase 1 eingestellten Temperatur liegt, um so eine bessere Temperatureaufnahme nach Öffnen der Glastür und nach Eingabe der kalten Lebensmittel zu gewährleisten.

Wenn vorgegebene Temperatur erreicht ist, ertönt ein akustisches Signal. Die Speisen können in den Garraum eingeführt werden.

Wichtig: Führen Sie das Vorheizen beim leeren Gerät durch. Warten Sie, bis das akustische Signal ertönt, bevor Sie Speisen einführen.

PRE? Y STEP 1 STEP 2 STEP 3 STEP 4 →



6.4.9 Öffnen und Schließen des Wrasenabzuges

In der Betriebsart **HEISSLUFT** kann die Öffnung und Schließung des Wrasenabzugs reguliert werden. Der Wrasenabzug hat die Funktion, die Feuchtigkeit aus dem Garraum abzuleiten, wenn dieser geöffnet ist.

Um den Wrasenabzug zu öffnen, drücken Sie die Taste **T11** (**Abb. 18**).

Die Öffnung und Schließung des Wrasenabzugs kann über den Zustand der Taste **T11** (**Abb. 18**) geprüft werden:

EINGESCHALTET = WRASENABZUG GEÖFFNET

ABGESCHALTET = WRASENABZUG GESCHLOSSEN

Hinweis: Die Regulierung des Wrasenabzugs ist nur in der Betriebsart HEISSLUFT möglich. In den Betriebsarten KOMBI und DAMPF wird der Wrasenabzug automatisch über das Gerät gesteuert.



Abb. 18

6.5 Programmierung

6.5.1 Speicherung eines Garprogrammes

Jedes Garprogramm, welches im manuellen Betrieb erstellt wurde und aus 1 oder mehreren Garphasen besteht, kann im internen Speicher des Gerätes gespeichert werden, um für eine künftige Anwendung ganz einfach über das Programmmenü aufgerufen werden zu können.

Nach Eingabe aller gewünschten Garparameter drücken Sie für 3 Sekunden die Taste **T10 (Abb. 19)**. In der Anzeige **D4 (Abb. 19)** wird die Nummer des ersten im Speicher verfügbaren Programms an (Bsp. sind bereits 3 Programme auf den Positionen: 1, 2 und 3 gespeichert, wird die Nummer 4 als nächster freier Speicherplatz angezeigt).

Wählen Sie durch Drehen des Drehschalters **M (Abb. 19)** die Nummer des gewünschten Programms.

Speichern Sie anschließend die eingestellte Position, indem Sie die Taste **T10 (Abb. 19)** für 3 Sekunden gedrückt halten. Das Display **D4 (Abb. 19)** zeigt **MEM** an.

6.5.2 Laden eines gespeicherten Kochprogramms

Im Stand-by-Modus drücken Sie die Taste **T10 (Abb. 19)** und drehen den Drehschalter **M (Abb. 19)**, um die Nummer des gewünschten Programms auszuwählen, die in der Anzeige **D4 (Abb. 19)** erscheint.

Starten Sie anschließend den Garvorgang, indem Sie die Taste **T14 „Start/Stop“ (Abb. 19)** drücken.

Hinweis: Die Garphasen eines Programms können angezeigt werden, indem Sie die Taste **T9 (Abb. 19)** drücken und den Drehschalter **M (Abb. 19)** drehen.

In der Anzeige **D4 (Abb. 19)** wird die Garphase (**STEP**) angezeigt, in der sich das Gerät befindet.

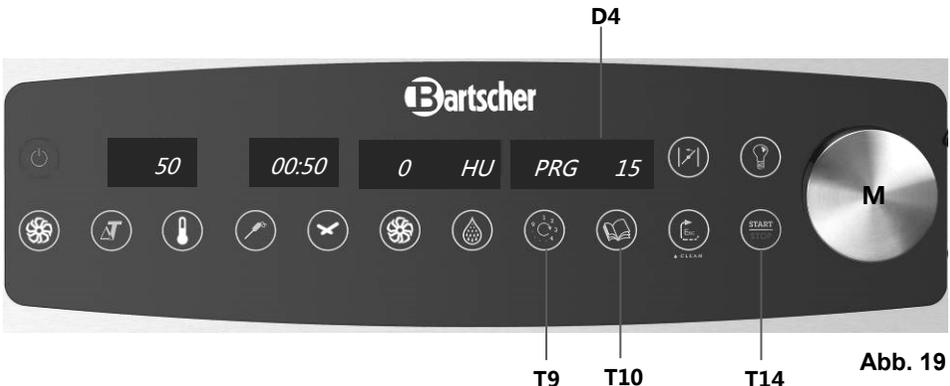


Abb. 19

6.5.3 Ändern eines gespeicherten Garprogramms

Nach Auswahl des gewünschten Garprogramms können die Garparameter, wie in **Kapitel 5 „Manuelle Programmierung“** beschrieben, geändert werden.

Wenn Sie die Änderungen speichern möchten, halten Sie die Taste **T10 (Abb. 20)** für drei Sekunden gedrückt. Das geänderte Garprogramm überschreibt die alte Version.

6.5.4 Löschen des gespeicherten Programms oder Teile des Programms

Ein gespeichertes Programm kann komplett oder teilweise gelöscht werden.

Um ein **Garprogramm vollständig zu löschen**, gehen Sie wie folgt vor:

1. Wählen Sie das betroffene Programm
2. Wählen Sie die erste Garphase (*STEP 1*)
3. Halten Sie die Taste **T9 (Abb. 20)** gedrückt.
4. Die Anzeige **D4 (Abb. 20)** zeigt: **DEL? N**.
5. Drehen Sie den Drehschalter **M (Abb. 20)**, in der Anzeige **D4 (Abb. 20)** erscheint **DEL? Y**. Bestätigen Sie den Vorgang, indem Sie den Drehschalter **M** drücken.

Um ein **Garprogramm teilweise zu löschen**, wählen Sie die Garphase, welche gelöscht werden soll, aus und drücken dann die Taste **T9 (Abb. 20)**. Fahren Sie mit den Punkten 4 und 5 wie oben beschrieben fort.

Hinweis 1: Durch Löschen einer Garphase werden auch alle nachfolgenden Garphasen gelöscht.

Beispiel: Wenn ein Garprogramm 5 Garphasen hat, werden durch Löschen von Garphase 3 auch die Garphasen 4 und 5 gelöscht.

Hinweis 2: Nach Löschen von nur einem Programmteil bleibt dieser im Speicher als letzte Speicherung erhalten (das heißt ohne gelöschte Phasen).

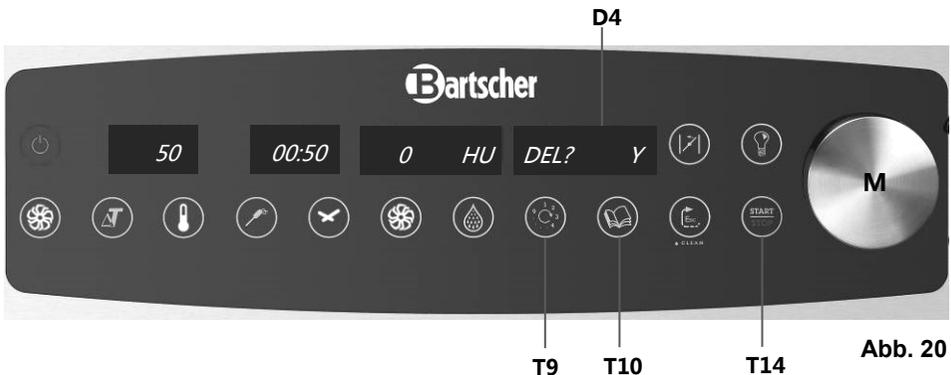


Abb. 20

6.5.5 Rezepte über USB-Stick herunter- und hochladen

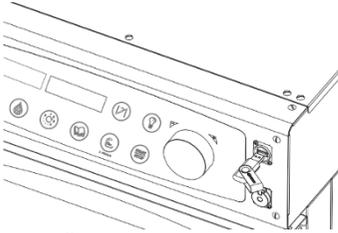


Abb. 21

Es ist möglich, von einem USB-Stick auf das Gerät Garprogramme herunterzuladen und hochzuladen.

Import von Garprogrammen:

1. Das Gerät einschalten
2. Einen kompatiblen USB-Stick in den USB-Anschluss (**Abb. 21**) des Gerätes einfügen.
3. Drücken Sie gleichzeitig den Drehschalter **M** (**Abb. 22**) und die Taste **T10** (**Abb. 22**).

4. Der Prozess ist abgeschlossen, wenn auf der Bedienblende in den Anzeigen folgende Nachricht erscheint:



5. Sie können den USB-Stick nun entfernen.

Export von Garprogrammen:

1. Das Gerät einschalten
2. Einen kompatiblen USB-Stick in den USB-Anschluss des Gerätes einfügen.
3. Drücken Sie gleichzeitig den Drehschalter **M** (**Abb. 22**) und die Taste **T9** (**Abb. 22**).
4. Der Prozess ist abgeschlossen, wenn auf der Bedienblende in den Anzeigen folgende Nachricht erscheint:



5. Sie können den USB-Stick nun entfernen.

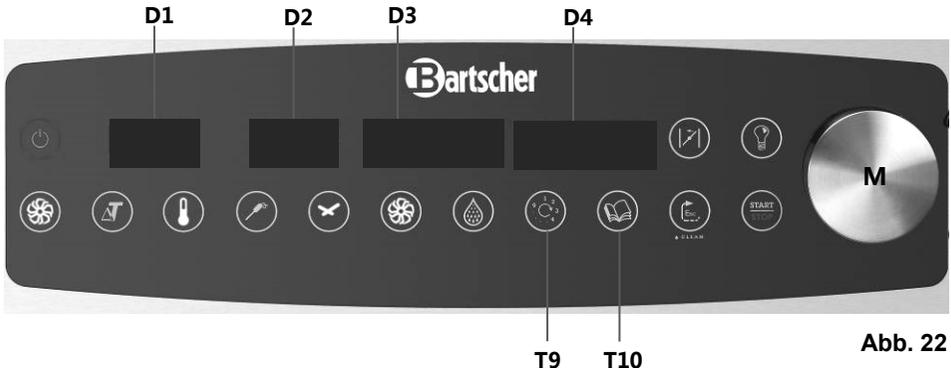


Abb. 22

7. Reinigung und Wartung

7.1 Sicherheitshinweise

ACHTUNG!

Vor dem Ausführen jeglicher Reinigungsarbeiten ist es notwendig, die Stromversorgung des Gerätes zu unterbrechen, die Wasserzufuhr zu schließen und das vollständige Abkühlen des Gerätes abzuwarten.

- Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise, Hygiene und Leistung reinigen Sie das Gerät **täglich** am Ende des Arbeitstages.
- Verwenden Sie keine Säureprodukte, Scheuermittel, ätzende Reiniger mit Sand oder Natronlauge.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle, Stahlbürsten oder Stahlspachtel.
- Um sich vor Stromschlägen zu schützen, Gerät, Kabel und Stecker **niemals** in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.

ACHTUNG!

Das Gerät ist nicht für das direkte Absprühen mit einem Wasserstrahl geeignet. Verwenden Sie daher keinen Druckwasserstrahl, um dieses Gerät (innen und

7.2 Reinigung

Regelmäßige Reinigung des Garraumes

- Zur leichteren Reinigung des Garraumes können die Auflageschienen abgenommen werde. Dazu die Befestigungsschrauben lösen und Auflageschienen herausnehmen.
- Für die Reinigung des Garraumes darf nur lauwarmes Seifenwasser verwendet werden. Danach müssen alle betroffenen Oberflächen gut mit klarem Wasser sorgfältig abgewischt werden. Achten Sie darauf, dass keine Seifenrückstände mehr vorhanden sind.

Außenreinigung

- Verwenden Sie nur ein mit lauwarmem Wasser befeuchtetes Tuch für die Reinigung der Außenflächen des Gerätes.
- Ausschließlich spezielle **Edelstahlreiniger** für die Außenreinigung verwenden, die Anwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln kann eine Korrosion des Gerätes verursachen.
- Verwenden Sie **keine** chlorhaltigen Mittel (Bleichmittel, Chlorwasserstoffsäure, usw.).
- Nach der Reinigung sollten Sie ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche einsetzen.

Reinigung der Gerätetür



Abb. 23

- Vor der Reinigung der Glastür das Gerät komplett abkühlen lassen.
- Durch die Doppelverglasung der Gerätetür ist diese leicht zu reinigen: das Innenglas kann ausgeklappt werden.
- Lösen Sie dazu die obere und untere Stahlplatten, welche das Innenglas festhalten, indem Sie diese im Uhrzeigersinn drehen.
- Klappen Sie das Innenglas auf (**Abb. 23**).
- Reinigen Sie das Innenglas von beiden Seiten und die Gerätetür mit einem geeigneten Mittel.
- Verwenden Sie **keine** scheuernde oder abreibende Reinigungsmittel.
- Schließen Sie das Innenglas, bringen Sie die Stahlplatten in die Ausgangsposition.



ACHTUNG!

Stellen Sie vor dem Schließen der Gerätetür sicher, dass das Innenglas durch die Stahlplatten wieder befestigt ist, sonst schließt die Gerätetür nicht dicht.

7.3 Luftfilter reinigen

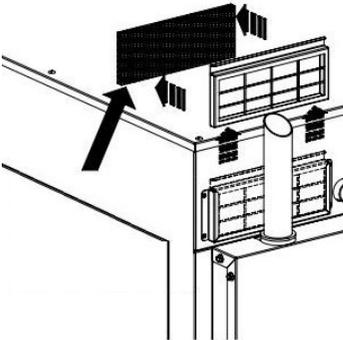


Abb. 24

Damit die elektronischen Komponente des Gerätes eine Sicherheitstemperatur nicht überschreiten, sollte regelmäßig der Luftfilter gereinigt werden, **mindestens einmal monatlich**.

Der Luftfilter befindet sich im hinteren Teil des Gerätes (**Abb. 24**). Wie folgt vorgehen:

1. Die Zunge des Luftfilters greifen und diesen nach oben aus seinem Sitz ziehen.
2. Den Luftfilter aus seiner Verkleidung nehmen, mit lauwarmem Wasser und neutraler Seife reinigen und mit einem sauberen Tuch abtrocknen.
3. Den Luftfilter wieder in die Verkleidung einsetzen und in seinen Sitz schieben.



ACHTUNG!

Sollte der Alarm „Hi Temp“ ausgelöst werden, ist die Ursache wahrscheinlich eine übermäßige Ansammlung von Schmutz auf dem Luftfilter. Den Luftfilter umgehend reinigen!

8. Mögliche Funktionsstörungen

Störung	Eventuelle Lösung
Das Gerät schaltet sich nicht ein	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollieren Sie, dass der Hauptschalter geschlossen und Netzspannung vorhanden ist. • Die Schmelzsicherungen des Gerätes auf Schäden kontrollieren. • Sicherstellen, dass die Glastür des Gerätes gut verschlossen ist. • Prüfen Sie, ob die Parametereinstellung des gewählten Garzyklus korrekt ist. • Sicherstellen, dass keine Fehlermeldung für das Gerät vorhanden ist.
Falls sich das Gerät nach diesen Maßnahmen noch nicht einschaltet, kontaktieren Sie den Kundendienst.	
Der Ventilator hält während des Betriebes an	<ul style="list-style-type: none"> • Das Gerät abschalten und warten bis der Überhitzungsschutz des Motors sich wieder automatisch herstellt. • Versichern Sie sich, dass die Lüftungsöffnungen nicht verstopft oder blockiert sind.
Falls sich die Störung wiederholt, wenden Sie sich an den Kundendienst.	
Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht	<p>Nur hitzebeständige Lampen verwenden!</p> <p>Die Lampe der Innenbeleuchtung wie folgt ersetzen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sicherstellen, dass der dem Gerät vorgeschaltete allpolige Schalter geöffnet und das Gerät kalt ist. - Die Auflageschienen an der linken Innenwand des Gerätes durch Lösen der Schrauben entfernen. - Die Schrauben an der Abdeckung der Beleuchtung lösen. - Abdeckung, Glas und Dichtung entfernen. - Defekte Lampe durch eine neue 25-W-Halogenlampe ersetzen. - Abdeckung, Glas und Dichtung wieder befestigen - Die Auflageschienen wieder festschrauben
Falls sich die Störung wiederholt, wenden Sie sich an den Kundendienst.	
Es kommt kein Wasser aus den Befeuchterschläuchen.	<ul style="list-style-type: none"> • Kontrollieren Sie, ob der Wasserabsperrhahn offen ist.
Falls sich die Störung wiederholt, wenden Sie sich an den Kundendienst.	



ACHTUNG!

Die oben angegebenen Problemfälle sind zur Orientierung und beispielhaft zu verstehen. Sollten diese oder ähnliche Probleme auftreten, schalten Sie sofort das Gerät ab und stellen Sie den Gebrauch ein. Sollten sich die Störungen nicht beheben lassen, wenden Sie sich zum Zwecke der Überprüfung und Reparatur umgehend an den Kundendienst oder an den Händler. Halten Sie die Artikel-Nr. und die Serien-Nr. Ihres Gerätes bereit, diese Daten befinden sich auf dem Typenschild an der Rückseite des Gerätes. Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen.

9. Entsorgung

Altgeräte

Das ausgediente Gerät ist am Ende seiner Lebensdauer entsprechend den nationalen Bestimmungen zu entsorgen. Es empfiehlt sich, mit einer auf Entsorgung spezialisierten Firma Kontakt aufzunehmen, oder sich mit der Entsorgungsabteilung Ihrer Kommune in Verbindung zu setzen.



WARNUNG!

Damit der Missbrauch und die damit verbundenen Gefahren ausgeschlossen sind, machen Sie Ihr Altgerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Dazu Gerät von der Netzversorgung trennen und das Netzanschlusskabel vom Gerät entfernen.



HINWEIS!



Für die Entsorgung des Gerätes beachten Sie die in Ihrem Land und in Ihrer Kommune geltenden Vorschriften.

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
33154 Salzkotten
Germany

Tel.: +49 5258 971-0
Fax: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com