



T 5110RS / 117552
T 7110RS / 117572
T 10110RS / 117512

DEUTSCH

Original-Gebrauchsanleitung

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| 1. Sicherheit | 3 |
| 1.1 Symbolerklärung | 3 |
| 1.2 Sicherheitshinweise..... | 4 |
| 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung..... | 9 |
| 1.4 Bestimmungswidrige Verwendung | 9 |
| 2. Allgemeines | 10 |
| 2.1 Haftung und Gewährleistung | 10 |
| 2.2 Urheberrecht | 10 |
| 2.3 Konformitätserklärung | 10 |
| 3. Transport, Verpackung und Lagerung | 11 |
| 3.1 Transportinspektion | 11 |
| 3.2 Verpackung | 11 |
| 3.3 Lagerung | 11 |
| 4. Technische Daten | 12 |
| 4.1 Eigenschaften der Kombidämpfer Serie T | 12 |
| 4.2 Technische Angaben..... | 13 |
| 4.3 Baugruppenübersicht | 19 |
| 5. Installation und Bedienung | 20 |
| 5.1 Anweisungen für den Installateur | 20 |
| 5.1.1 Hinweise zur Installation | 20 |
| 5.1.2 Aufstellort..... | 21 |
| 5.1.3 Vorbereitung für die Installation | 22 |
| 5.1.4 Einstellung der FüÙe..... | 22 |
| 5.1.5 Aufstellung..... | 23 |
| 5.1.6 Wasseranschluss..... | 23 |
| 5.1.7 Abflussanschluss | 24 |
| 5.1.8 Anschluss Zulaufschlauch für Reinigungsmittel..... | 25 |
| 5.1.9 Einstellung des Verschlussbolzen der Tür | 25 |
| 5.1.10 Elektroanschluss..... | 26 |
| 5.1.11 Erste Inbetriebnahme und Abnahmeprüfung | 27 |
| 5.2 Anweisungen für den Benutzer | 29 |
| 5.2.1 Sicherheitshinweise | 29 |
| 5.2.2 Bedienungshinweise..... | 30 |

| | | |
|-----------|---|-----------|
| 5.3 | Garvorgang..... | 31 |
| 5.3.1 | Legende der Piktogramme | 31 |
| 5.3.2 | Bildschirmseite HOME | 33 |
| 5.3.3 | Kommunikation mit dem Touch-screen | 33 |
| 5.3.4 | Manuelles Garen | 34 |
| 5.3.5 | Persönlich gestaltete Garprogramme | 39 |
| 5.3.6 | Erstellung eines Garprogramms | 40 |
| 5.3.7 | Speicherung eines Garprogramms | 41 |
| 5.3.8 | Änderung eines Garprogramms..... | 43 |
| 5.3.9 | Kopieren, Verschieben, Umbenennen und Löschen von Programmen .. | 43 |
| 5.3.10 | Garprogramm vom Menü auswählen..... | 44 |
| 5.3.11 | Die Schnittstellen Recipe Tuner..... | 46 |
| 5.3.12 | Betriebsmodus Rack Control | 47 |
| 5.3.13 | Gebrauch der Funktion Easy Service im Rack Control | 52 |
| 5.3.14 | Programmierter Start | 53 |
| 5.3.15 | Kerntemperaturfühler und der ΔT Gasvorgang..... | 54 |
| 5.3.16 | Empfehlungen für Speisenzubereitungen | 55 |
| 5.4 | Menü FUNKTIONEN..... | 56 |
| 5.4.1 | REINIGUNG | 56 |
| 5.4.2 | KÜHLUNG | 58 |
| 5.4.3 | SERVICE | 59 |
| 6. | Reinigung und Wartung..... | 61 |
| 6.1 | Regelmäßige Reinigung durch den Benutzer | 62 |
| 6.2 | Ablass der Feuchtigkeit..... | 62 |
| 6.3 | Reinigung der Tür..... | 63 |
| 6.4 | Reinigung des Belüftungsfilters..... | 63 |
| 6.5 | Wartung durch den Kundendienst..... | 64 |
| 7. | Beschreibung Alarme | 64 |
| 8. | Entsorgung | 66 |



**Die Gebrauchsanleitung vor Inbetriebnahme lesen
und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

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

Wenn das Gerät an eine dritte Person weitergegeben wird, muss die Gebrauchsanleitung mit ausgehändigt werden.

1. Sicherheit

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.

Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Angaben in der Gebrauchsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Symbolerklärung

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



GEFAHR!

Dieses Symbol macht auf unmittelbar drohende Gefahr aufmerksam, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führt.



WARNUNG!

Dieses Symbol kennzeichnet gefährliche Situationen, die zu schweren Körperverletzungen oder zum Tod führen können.



HEIßE OBERFLÄCHE!

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



WARNUNG! Heiße Flüssigkeit im Behälter!

Wenn Behälter mit Flüssigkeit oder sich während des Garens verflüssigendem Gargut gefüllt sind, sollten keine höheren Einschubebenen benutzt werden als solche, bei denen der Bediener in den eingeschobenen Behälter schauen kann.



VORSICHT!

Dieses Symbol kennzeichnet möglicherweise gefährliche Situationen, die zu leichten Verletzungen führen oder Beschädigung, Fehlfunktionen und/oder Ausfall des Gerätes zur Folge haben können.



HINWEIS!

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

1.2 Sicherheitshinweise

- Dieses Gerät ist nicht bestimmt, 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 sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder es in Betrieb nehmen.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes **niemals** unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel und Styroporsteile außerhalb der Reichweite von Kindern.
Erstickungsgefahr!

- Das Gerät nur in geschlossenen Räumen betreiben.
- Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder Fernbedienung vorgesehen.
- Das Gerät darf nur in technisch einwandfreiem und betriebs-sicherem Zustand betrieben werden. Bei Funktionsstörungen trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung und benachrichtigen Sie den Kundendienst.
- Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal unter Verwendung von Original-Ersatz- und Zubehörteilen ausgeführt werden. **Versuchen Sie niemals, selber an dem Gerät Reparaturen durchzuführen!**
- 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.
- 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.



GEFAHR durch elektrischen Strom!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Achten Sie darauf, dass das Netzkabel nicht mit Wärmequellen bzw. scharfen Kanten in Berührung kommt. Netzkabel nicht vom Tisch oder von der Theke herunter hängen lassen. Netzkabel so verlegen, dass niemand auf das Netzkabel treten oder darüber stolpern kann.
- Das Netzkabel nicht knicken, quetschen, verknoten, immer vollständig abwickeln. Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Netzkabel.

- Das Netzkabel nicht abdecken, von Arbeitsbereichen fernhalten und nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten eintauchen.
- Überprüfen Sie das Netzkabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Netzkabel beschädigt ist. Wenn es Schäden aufweist, muss das Netzkabel durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes. Werden Spannung führende Anschlüsse berührt und der elektrische und mechanische Aufbau verändert, besteht **Stromschlaggefahr**.
- Verwenden Sie keine ätzenden Reinigungsmittel und achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.
- Nehmen Sie das Gerät **nicht** mit feuchten Händen oder auf nassem Boden stehend in Betrieb.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung,
 - wenn Sie das Gerät nicht benutzen,
 - wenn während des Betriebes eine Störung auftritt,
 - bevor Sie das Gerät reinigen.



HEISSE OBERFLÄCHE! Verbrennungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Während des Betriebes wird die Oberfläche des Gerätes sehr heiß! Berühren Sie die heiße Oberfläche des Gerätes nicht! Fassen Sie das Gerät während der Bedienung nur an den dafür vorgesehenen Griffen und Bedienelementen an.

- Auch nach dem Ausschalten bleiben die Oberfläche des Gerätes und der Garraum sowie die Speisen in den Behältern noch längere Zeit heiß. Zur Entnahme von Speisen aus dem Garraum ziehen Sie immer Thermohandschuhe an.
- Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf austreten, seien Sie besonders vorsichtig.
- Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie es reinigen.



Heiße Flüssigkeit im Behälter! Verbrennungsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Beim Zubereiten von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten, gefüllt in Behälter, muss besonders auf ein mögliches Austreten dieser geachtet werden, sowohl während des Garens als auch während des Herausziehens der Behälter aus dem Garraum.
- Sollte der Kombidämpfer auf einen anderen Kombidämpfer oder geeignetes Untergestell platziert werden, ist es **nicht empfehlenswert**, höhere Einschübe als die, bei denen der Anwender in den Behälter hineinsehen kann, zu verwenden. Aus Sicherheitsgründen muss nach der Aufstellung des Gerätes



der mitgelieferte Aufkleber **„Heiße Flüssigkeit im Behälter!“** am Gerät in einer Höhe von **1,6 m** vom Fußboden angebracht werden.



WARNUNG! Brand- und Explosionsgefahr!

Zur Vermeidung der Gefahr die aufgeführten Sicherheitshinweise befolgen:

- Stellen Sie vor Gebrauch des Gerätes sicher, dass sich keine Gegenstände, wie Plastiktüten, Gebrauchsanleitung, Zubehör im Garraum befinden. Legen Sie während des Betriebes **niemals** Küchenutensilien, Tücher, Papier u. ä. in den Garraum und auf das Gerät.
- Stellen Sie sicher, dass der Dampfablass nicht verdeckt oder verstopft ist.
- Betreiben Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von brennbaren, sich leicht entzündlichen Materialien (z. B. Benzin, Spiritus, Alkohol, etc.). Durch die Hitze verdampfen diese und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen, die zu schweren Personen- und Sachschäden führen.
- Reinigen Sie den Garraum regelmäßig und halten ihn immer sauber: die nicht entfernten Fette und Backrückstände können sich entzünden.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten.

Achtung: Löschen Sie das Feuer niemals mit Wasser, wenn der Netzstecker an die Steckdose angeschlossen ist. Stromschlaggefahr!

Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung



VORSICHT!

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

Jede über die bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Gerätes ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Ansprüche jeglicher Art gegen den Hersteller und/oder seine Bevollmächtigten wegen Schäden aus nicht bestimmungsgemäßer Verwendung des Gerätes sind ausgeschlossen.

Für alle Schäden bei bestimmungswidriger Verwendung haftet der Betreiber.

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

Der Kombidämpfer ist ausschließlich für die Zubereitung von geeigneten Speisen bestimmt.

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Jede andere Verwendung außer der unter **1.3 „Bestimmungsgemäße Verwendung“** genannt, gilt als bestimmungswidrig und ist untersagt.

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu schweren Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Anleitung beschrieben sind. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen am Gerät führen.

Alle technischen Eingriffe, auch die Montage und die Instandhaltung dürfen ausschließlich vom qualifizierten Kundendienst durchgeführt werden.

2. Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

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

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

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.



VORSICHT!

Diese Gebrauchsanleitung 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.

2.2 Urheberschutz

Die Gebrauchsanleitung 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.

2.3 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.

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.



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

Bitte prüfen Sie, ob das Gerät und das Zubehör vollständig sind. Falls irgendwelche Teile fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

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 Eigenschaften der Kombidämpfer Serie T

- **Funktionen:** Umluft, Dämpfen, Kombidämpfen, Delta-T-Garen, Dampferzeugung durch Direkteinspritzung, reversierender Motorlauf (Lüfterräder), automatisches 3-stufiges Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm
- Steuerung: Touch, Drehregler
- Anzahl Garprogramme: 99
- Anzahl Gasphasen: 9
- Wrasenabzug
- Lüftergeschwindigkeit: 3 Stufen
- Reinigungssystem
- Innenbeleuchtung
- Kerntemperaturfühler-Anschluss
- Wasseranschluss 3/4"
- Doppeltürverglasung
- Auflageschienen herausnehmbar

Sicherheitsvorrichtungen

Das Gerät ist mit folgenden Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

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



VORSICHT!

Diese Sicherheitsvorrichtung kann nur von qualifiziertem Fachpersonal des Kundendienstes wieder zurückgestellt werden, da hier weitere Kontrollen notwendig sind.

Schalter der Tür unterbricht den Betrieb des Gerätes beim Öffnen: es werden sowohl das Heizsystem als auch das Gebläse abgeschaltet.

4.2 Technische Angaben

| | |
|-------------------------|---|
| Bezeichnung | Kombidämpfer T 5110RS |
| Art.-Nr.: | 117552 |
| Material | Edelstahl |
| Ausführung: | <ul style="list-style-type: none">▪ Einschübe:<ul style="list-style-type: none">- Anzahl: 5- Format: 1/1 GN oder 600 x 400 mm- Art: quer- Abstand zwischen den Einschüben: 74 mm |
| Beschickungsmenge max.: | je Einschub max. 8/10 kg |
| Temperaturbereich: | 50 °C bis 300 °C |
| Temperaturregelung: | stufenlos |
| Zeiteinstellung: | 0 bis 599 Minuten |
| Anschlusswert: | 6,3 kW / 400 V / 50 Hz |
| Geräte-Anschluss: | 3 NAC |
| Abmessungen: | B 875 x T 830 x H 660 mm |
| Gewicht: | 90 kg |
| Inklusive: | 1 Rost 1/1 GN, 1 Blech 1/1 GN 1 PVC Abflussrohr, 1 Wasserzulaufschlauch 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel |

Technische Änderungen vorbehalten!

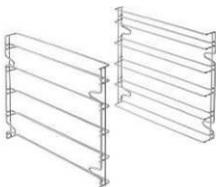
| | |
|-------------------------|---|
| Bezeichnung | Kombidämpfer T 7110RS |
| Art.-Nr.: | 117572 |
| Material | Edelstahl |
| Ausführung: | <ul style="list-style-type: none">▪ Einschübe:<ul style="list-style-type: none">- Anzahl: 7- Format: 1/1 GN oder 600 x 400 mm- Art: quer- Abstand zwischen den Einschüben: 74 mm |
| Beschickungsmenge max.: | je Schub max. 8/10 kg |
| Temperaturbereich: | 50 °C bis 300 °C |
| Temperaturregelung: | stufenlos |
| Zeiteinstellung: | 0 bis 599 Minuten |
| Anschlusswert: | 9,6 kW / 400 V / 50 Hz |
| Geräte-Anschluss: | 3 NAC |
| Abmessungen: | B 875 x T 830 x H 850 mm |
| Gewicht: | 105 kg |
| Inklusive: | 1 Rost 1/1 GN, 1 Blech 1/1 GN 1 PVC Abflussrohr, 1 Wasserzulaufschlauch 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel |

Technische Änderungen vorbehalten!

| | |
|-------------------------|---|
| Bezeichnung | Kombidämpfer T 10110RS |
| Art.-Nr.: | 117512 |
| Material | Edelstahl |
| Ausführung: | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Einschübe: - Anzahl: 10 - Format: 1/1 GN oder 600 x 400 mm - Art: quer - Abstand zwischen den Einschüben: 75 mm |
| Beschickungsmenge max.: | je Einschub max. 8/10 kg |
| Temperaturbereich: | 50 °C bis 300 °C |
| Temperaturregelung: | stufenlos |
| Zeiteinstellung: | 0 bis 599 Minuten |
| Anschlusswert: | 12,6 kW / 400 V / 50 Hz |
| Geräte-Anschluss: | 3 NAC |
| Abmessungen: | B 875 x T 830 x H 1050 mm |
| Gewicht: | 117,4 kg |
| Inklusive: | 1 Rost 1/1 GN, 1 Blech 1/1 GN 1 PVC Abflussrohr, 1 Wasserzulaufschlauch 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel |

Technische Änderungen vorbehalten!

Zusätzliches Zubehör (nicht im Lieferumfang enthalten!)



Auflageschienen 5 x 600x400, Paar

- Material: CNS 18/10
- Anzahl Einschübe: 5
- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Maße: B 360 x T 390 x H 60 mm
- Gewicht: 1,9 kg

Art.-Nr. 116001



Auflageschienen 7 x 600x400, Paar

- Material: CNS 18/10
- Anzahl Einschübe: 7
- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Maße: B 390 x T 360 x H 60 mm
- Gewicht: 2,2 kg

Art.-Nr. 116002



Auflageschienen 10 x 600x400, Paar

- Material: CNS 18/10
- Anzahl Einschübe: 10
- Format Einschübe: 600 x 400 mm
- Maße: B 725 x T 390 x H 60 mm
- Gewicht: 4,15 kg

Art.-Nr. 116003



Kerntemperaturfühler-Set

- Set bestehend aus: 1 Kerntemperaturfühler
1 Halterung
- Länge Kabel: 1,8 m
- Material Temperaurefühler: Edelstahl
- Maße: B 180 x T 265 x H 25 mm
- Gewicht: 0,57 kg

Art.-Nr. 116009

Kombidämpfer-Handbrause



- Material: Kunststoff, Metall
- Länge Kabel: 2 m
- Wasseranschluss: 1/2"
- Eigenschaften: Absperrventil für Festwasseranschluss 1/2"
- Inklusive: 1 Halterung
- Maße: B 2.160 x T 75 x H 30 mm
- Gewicht: 1 kg

Art.-Nr. 116005

Kombidämpfer-Beschwadungskit



- Material: Kunststoff, Metall
- Set bestehend aus: 1 Kunststoffkanister (5 L)
1 Pumpe
1 Verbindungsschlauch:
Kanister-Pumpe (150 cm)
1 Verbindungsschlauch:
Pumpe-Beschwadungs-
rohr (80 cm)
Installationsmaterial
- Maße: B 325 x T 260 x H 140 mm
- Gewicht: 0,98 kg

Art.-Nr. 116011

Druckminderer für Kombidämpfer



- Material: Messing, verchromt
- Anschluss: 3/4"
- Wasserdruck: 1 - 6 bar (voreingestellt
auf 3 bar)
- Eingangsdruck max.: 16 bar
- Betriebstemperatur max.: 65 °C
- Maße: B 95 x T 75 x H 50 mm
- Gewicht: 0,4 kg

Art.-Nr. 533051

Kombidämpfer-Reiniger RS-5L



- Ausgelegt für: Kombidämpfer mit
Reinigungssystem, Serie
E-RS und Serie T-RS
- Inhalt: 5 Liter
- Maße: B 195 x T 150 x H 252 mm
- Gewicht: 5 kg

Art.-Nr. 116299



Untergestell für Kombidämpfer 10 x 1/1 GN

- Material: CNS 18/10
- Anzahl Einschübe: 10
- Format Einschübe: 1/1 GN
- Art Einschübe: längs
- Füße: höhenverstellbar, 741 mm bis 790 mm
- Maße: B 850 x T 700 x H 741 mm
- Gewicht: 25 kg

Art.-Nr. 115069



Untergestell ME 10E11640

- Material: CNS 18/10
- Anzahl Einschübe: 10
- Format Einschübe: 1/1 GN, 600 x 400 mm
- Art Einschübe: längs
- Füße: höhenverstellbar, 745 mm bis 790 mm
- Maße: B 950 x T 700 x H 745 mm
- Gewicht: 24 kg

Art.-Nr. 115079



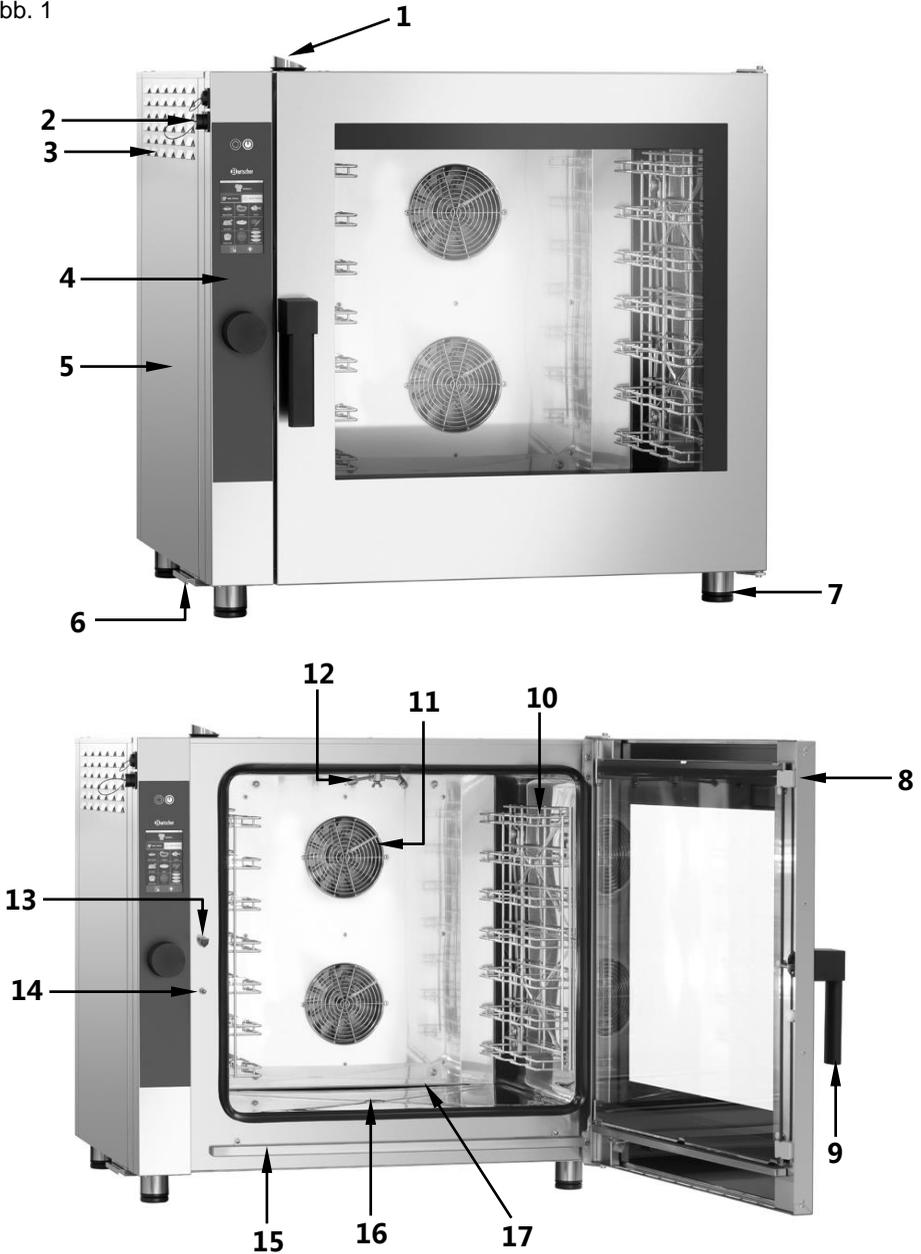
Kombidämpfer-Verbindungsset „M, E + T“

- Material: Edelstahl
- Set bestehend aus: 1 Rahmen
1 Rohr und Halteblech für Wrasenabzug
1 Verbindungsschlauch
4 Füße
Befestigungsschellen
Schrauben
- Kombinationsmöglichkeiten: 5 x 1/1 GN auf 5 x 1/1 GN
5 x 1/1 GN auf 7 x 1/1 GN
- Maße: B 876 x T 622 x H 114 mm
- Gewicht: 9,2 kg

Art.-Nr. 116012

4.3 Baugruppenübersicht

Abb. 1



Beschreibung Abb. 1 auf Seite 19

- | | |
|--|--------------------|
| 1 Wrasenabzug | 10 Auflageschienen |
| 2 Kerntemperaturfühler-Anschluss | 11 Lüfter |
| 3 Belüftungsöffnungen | 12 Waschdüse |
| 4 Bedienblende | 13 Türverschluss |
| 5 Gehäuse | 14 Kontaktschalter |
| 6 Belüftungsfiler Bedienblende | 15 Tropfrinne |
| 7 Stellfüße, höhenverstellbar Türgriff | 16 Garraum |
| 8 Tür | 17 Abfluss |
| 9 Türgriff | |

5. Installation und Bedienung

5.1 Anweisungen für den Installateur



VORSICHT!

Alle Arbeitsgänge zur Installation, Montage 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.

5.1.1 Hinweise zur Installation

- Lesen Sie aufmerksam die folgende Gebrauchsanleitung durch, bevor Sie mit den Installationsarbeiten und der Inbetriebnahme des Gerätes beginnen.
- 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 obengenannten Vorschriften verursacht wurden oder von Eingriffen auch an nur einzelnen Teilen des Gerätes und der Verwendung von nichtoriginalen Ersatzteilen stammen.

- Sobald Sie das Gerät erhalten haben, stellen Sie sicher, dass es keine Transportschäden aufweist und die Verpackung nicht beschädigt wurde. Im Falle von Schäden oder fehlenden Teilen müssen Sie unverzüglich den Spediteur oder Händler/Hersteller benachrichtigen und **die Art-Nr. und die Serien-Nr.** (Typenschild auf der Rückseite des Gerätes) angeben und eine fotografische Dokumentation beifügen.
- Vergewissern Sie sich, dass, um den Installationsort zu erreichen, keine Platzprobleme für die Durchfahrt durch Türen, Flure oder andere Passagen bestehen.
- **ACHTUNG:** Verwenden Sie zum Bewegen des Gerätes an den Aufstellort einen Palettenhubwagen, um das Kippen des Gerätes zu vermeiden, wodurch Beschädigungen und Beeinträchtigungen an Gegenständen und Personen auftreten können.

5.1.2 Aufstellort

- Das Gerät muss in geschlossenen und gut gelüfteten Räumen aufgestellt werden (nicht im Freien).
- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Gerätes die Abmessungen und die genaue Position der Strom-, Wasser- und Dunstabzugsanschlüsse.
- Wir empfehlen, das Gerät unter einen Dunstabzug zu stellen oder die Ableitung der heißen, aus dem Garraum austretenden Dämpfe und Gerüche, ins Freie sicherzustellen.
- Das Gerät muss auf einer ebenen Fläche aufgestellt werden, um zu verhindern, dass es verrutscht oder kippt.
- Die Aufstellfläche für den Kombidämpfer muss für das Gewicht des Gerätes bei Höchstbelastung geeignet sein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, trockene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche. Die Aufstellfläche muss gut zugänglich und ausreichend groß sein, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können und eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten.

5.1.3 Vorbereitung für die Installation

- Entfernen Sie die äußere Verpackung (Holzkasten und / oder Karton) und entsorgen Sie diese entsprechend den geltenden Bestimmungen des Installationslandes.
- Ziehen Sie vor der Inbetriebnahme die Schutzfolie vom Gerät ab. Diese langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Entfernen Sie aus dem Inneren des Gerätes das Zubehör, alle Informationsmaterialien und Plastiktüten.



VORSICHT!

Entfernen Sie niemals das Typenschild und Warnhinweise vom Gerät.

5.1.4 Einstellung der Füße

- Die verstellbaren Füße sind dem Gerät beige packt und müssen unter dem Gerät angeschraubt werden. Die korrekte Ebenheit des Gerätes gewährleistet einen reibungslosen Betrieb. Diese Ebenheit erhält man durch Einstellung der Füße und Überprüfung durch eine Wasserwaage. Es reicht aus, die Stellfüße ein- oder herauszuschrauben, um ihre Einstellung zu verändern (Abb. 2).



VORSICHT!

Verwenden Sie das Gerät nicht ohne Stellfüße!

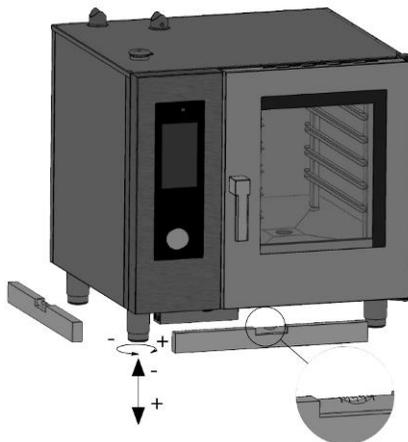


Abb. 2

- Wenn das Gerät ohne Stellfüße betrieben wird, ist kein Luftdurchgang für die Kühlung der elektronischen Bauteile und der äußeren Wände des Gehäuses gewährleistet, dieses könnte eine Überhitzung verursachen und zur Beschädigung der Bauteile des Gerätes führen.

5.1.5 Aufstellung

- Stellen Sie das Gerät **niemals** direkt an Wände, Mauern, Küchenmöbel oder sonstige Gegenstände, welche aus brennbaren Materialien bestehen. Befolgen Sie die geltenden Brandschutzvorschriften.
- Halten Sie einen Mindestabstand von **50 mm** zwischen dem Gerät und Wänden sowie anderen Geräten oder Gegenständen rechts und hinten sowie oben ein.
- Halten Sie an der linken Seite zwischen dem Gerät und der Wand einen Abstand von **500 mm** ein, um während der Installation und Wartung einen bequemen Zugang zu den Anschlüssen zu haben.

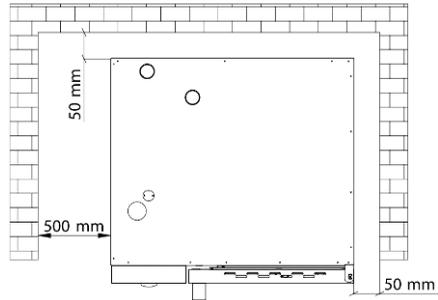


Abb. 3

- Sollte die Einhaltung des angegebenen Mindestabstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur (bis 60 °C) gewährleistet wird.
- **Das Gerät ist nicht für den Einbau geeignet.**

5.1.6 Wasseranschluss

- Sorgen Sie dafür, dass ein Trinkwasseranschluss in der Nähe des Gerätes ist.
- Wenn eine neue Installation vorgenommen wird, bevor das Gerät an das Wassernetz angeschlossen wird, eine ausreichende Wassermenge abfließen lassen, damit keine Verunreinigungen in die Magnetventile gelangen.
- Der Minimalwasserdruck muss höher als 1,5 bar sein, damit ein einwandfreier Betrieb des Gerätes gewährleistet ist.



VORSICHT!

Der Fließdruck des Wassers sollte max. 6 bar (600KPa) betragen.

Bei höherem Druck ist ein geeigneter Druckminderer (Seite 18) dem Gerät vorzuschalten.

- Den mitgelieferten Wasserzulaufschlauch an das Anschlussstück A (3/4") des Gerätes anschließen. Sitz des Anschlussstückes: hinten rechts unterhalb des Gerätes. Das andere Ende des Schlauches an das **Kaltwassernetz** mit Absperrhahn anschließen.
- Stellen Sie sicher, dass der Absperrhahn an einer gut für den Bediener zugänglicher Stelle montiert ist.

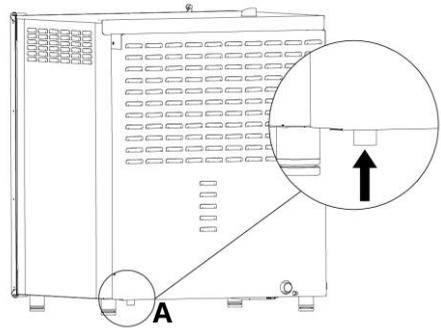


Abb. 4

- Für eine einwandfreie Funktion des Gerätes muss zur Vermeidung von Kalkablagerungen im Garraum Trinkwasser mit einer Härte bis 5° d.H zur Verfügung stehen.



VORSICHT!

Ab Wasserhärte von 5° d.H empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärterers.

5.1.7 Abflussanschluss

- Montieren Sie das mitgelieferte PVC Abflussrohr an die Austrittsöffnung (B) unten rechts an der Rückseite des Gerätes, um das Abfließen der Flüssigkeit aus dem Garraum zu gewährleisten.
- Das Abflussrohr muss mit einem geeigneten Schlauch (Ø 32 mm) verbunden und in ein Abflusssystem geleitet werden.

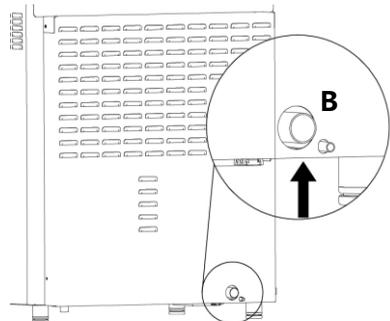


Abb. 5

5.1.8 Anschluss Zulaufschlauch für Reinigungsmittel

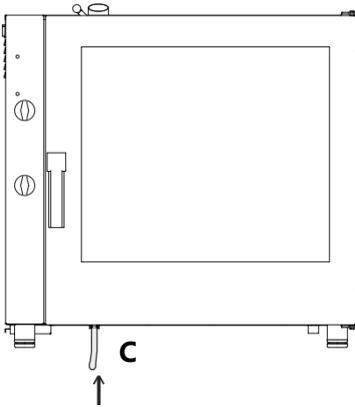


Abb. 6

Der Anschluss für den Zulaufschlauch für Reinigungsmittel befindet sich im unteren linken Bereich des Gerätes. Schließen Sie den mitgelieferten Zulaufschlauch an das Anschlussstück an.

Tauchen Sie den Zulaufschlauch für Reinigungsmittel (**C**) so tief wie möglich in den Behälter mit dem geeigneten Reinigungsmittel (Abb. 6).

5.1.9 Einstellung des Verschlussbolzen der Tür

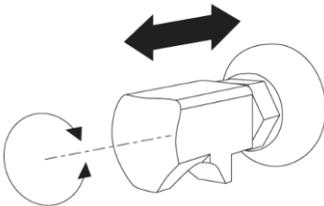


Abb. 7

Ist das Gerät an dem dafür vorgesehenen Ort positioniert, muss die Schließung und der Halt der Türdichtungen an der Backkammer überprüft werden.

Der Verschlussbolzen der Tür kann in der Tiefe verändert werden, damit während des Garens der Garraum fest verschlossen ist.

Es ist möglich den von der Tür auf die Dichtung ausgeübten Druck zu regulieren. Den Stift zur Erhöhung des Drucks anschrauben oder abschrauben, um ihn zu verringern (**Abb. 7**).

Nach der Einstellung die Schraube erneut festziehen, wobei darauf geachtet werden muss, dass die Schließverankerung des Schlosses nach unten gerichtet ist.

5.1.10 Elektroanschluss



GEFAHR! Gefahr durch elektrischen Strom!

**Eine unsachgemäße Installation des Gerätes kann zu Verletzungen führen!
Vor der Installation die Daten des örtlichen Stromnetzes mit den technischen
Angaben des Gerätes vergleichen (siehe Typenschild). Das Gerät nur bei
Übereinstimmung anschließen!**

- Bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen.

Eine Spannungsabweichung von höchstens $\pm 10\%$ ist erlaubt.

- Sicherstellen, dass ein der geltenden Vorschriften entsprechender SL-Anschluss vorhanden ist. Bei Anschluss an das Stromnetz darauf achten, dass ein Kabel mit einem geeigneten Querschnitt verwendet wird.
- Für den Stromanschluss muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz ein entsprechend der Last bemessener allpoliger Schalter zwischengeschaltet werden. Dieser Schalter, dessen Kontakte einen Mindestöffnungsabstand von 3 mm aufweisen, muss leicht zugänglich positioniert werden.
- Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss unter Berücksichtigung der geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Vorschriften erfolgen.

Potentialausgleichsanschluss

- Der Potentialausgleichsanschluss zwischen verschiedenen Geräten muss an der durch folgendes Symbol  gekennzeichneten Klemmleiste erfolgen. Die Anschlussklemme befindet sich auf der Rückseite des Gerätes.
- Diese Klemme ermöglicht den Anschluss des Potentialausgleichskabels (Farbe gelb/grün) mit einem Querschnitt von 4 bis 10 mm².
- Das Gerät muss in ein Potentialausgleichssystem eingebunden werden, dessen Wirksamkeit entsprechend der Vorgaben der geltenden Bestimmungen zu prüfen ist.

5.1.11 Erste Inbetriebnahme und Abnahmeprüfung

Vor der **ersten Inbetriebnahme** elektrischer Geräte müssen alle nötigen Kontrollen sorgfältig durchgeführt werden, welche die Konformität des Gerätes und seiner Installation mit den Gesetzesvorschriften und mit den technischen Angaben, sowie mit den Sicherheitsvorschriften bestätigen.

Folgende Punkte **müssen** erfüllt sein:

- Die Temperatur am Installationsort muss mehr als + 4 °C betragen.
- Der Garraum muss leer sein.
- Alle Verpackungsteile müssen komplett entfernt werden, einschließlich der Schutzfolie von den Außenwänden.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht verdeckt oder verstopft sein.
- Eventuell zur Installation abmontierte Geräteteile müssen wieder montiert werden.
- Der Hauptschalter der elektrischen Versorgung muss geschlossen sein und der vor dem Gerät installierte Absperrhahn für Wasser muss geöffnet sein.

Die **Abnahme** des Gerätes muss mit der Durchführung eines Probegarzyklus vervollständigt werden, um das Gerät auf Funktionsfähigkeit und eventuelle Schäden oder Probleme zu überprüfen.

- Das Gerät über die Ein-/Aus-Taste (**Bez. 1**, Abb. 8) einschalten.
- Einen Gar-/Backzyklus einstellen:

Zeit: 10 Minuten Temperatur: 150 °C Feuchtigkeit 5%.

Die nachfolgend aufgeführten Punkte genau kontrollieren:

- Die Gerätebeleuchtung wird durch Betätigen der entsprechenden Taste (Bez. 4, Abb. 8) eingeschaltet und schaltet sich automatisch nach 45 Sekunden wieder aus, wenn diese nicht bereits vorher durch erneutes Betätigen der Taste ausgeschaltet wurde.
- Das Gerät schaltet ab, sobald die Gerätetür geöffnet wird und nimmt seine Funktion erneut auf, nachdem diese wieder geschlossen wurde.
- Die Lüftermotoren ändern die Rotationsrichtung automatisch alle 3 Minuten.
- Die Lüftermotoren im Garraum haben die gleiche Rotationsrichtung.
- Den Wasseraustritt in Richtung Ventilator von der Feuchtigkeitzufuhrleitung in den Garraum überprüfen.
- Am Ende des Gar-/Backzyklus ertönt ein akustisches Signal.

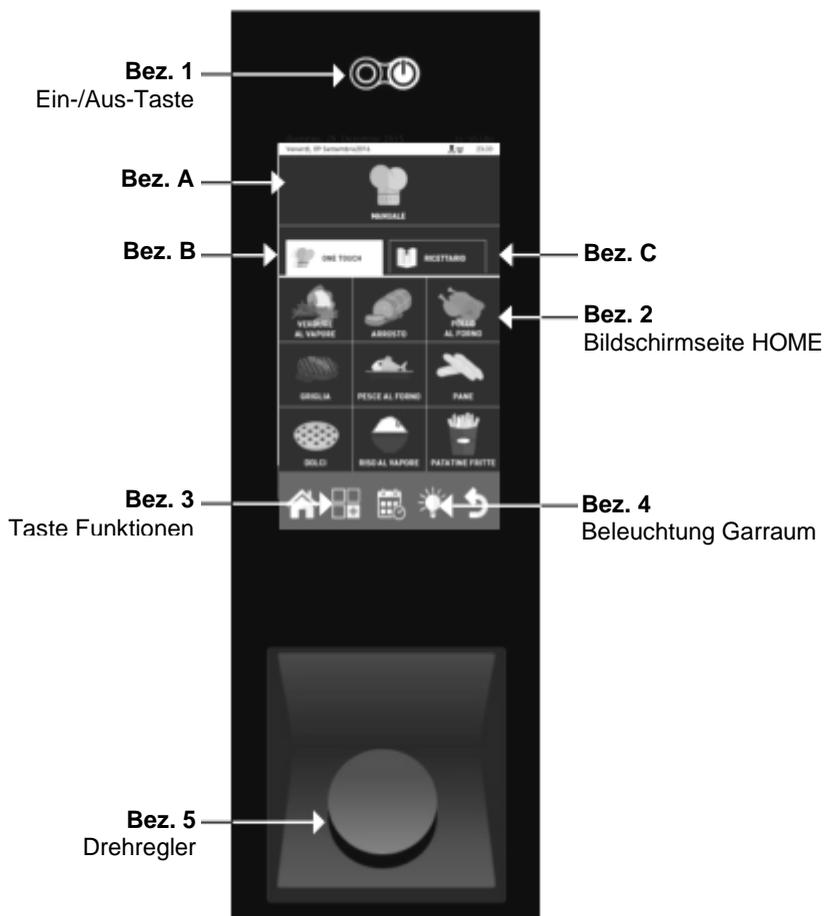


Abb. 8

5.2 Anweisungen für den Benutzer



VORSICHT!

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

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

5.2.1 Sicherheitshinweise

- Stellen Sie das Gerät **niemals** in der Nähe von Wärmequellen, wie z. B. Grill oder Fritteuse.
- 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 höchst aufmerksam bei der Handhabung, um Verbrennungen zu vermeiden. Fassen Sie sie nur mit geeigneten Schutzhandschuhen an. **Verbrennungsgefahr!**
- Seien Sie beim Öffnen der Tür sehr vorsichtig: **Verbrennungsgefahr** beim Austreten von heißem Dampf.
- Geben Sie keine entflammaren Gegenstände und keine Nahrung auf Alkoholbasis in den Kombidämpfer: sie verursachen Selbstentzündungen und Brände, die zu explosiven Erscheinungen führen können.
- Vermeiden Sie das Salzen der Speisen im Garraum. Falls es sich nicht vermeiden lässt, sorgen Sie für eine zeitnahe Reinigung, sonst kann es zu Schäden am Garraum kommen.



Die äußeren Teile des Gerätes können die Temperatur von 60 °C überschreiten. Um Verbrennungen zu vermeiden, dürfen Sie die Bereiche oder Teile, die mit dem nebenstehenden Symbol gekennzeichnet sind, nicht berühren.

- Beschädigungen oder Bruch von Komponenten aus Glas, aus denen die Tür besteht, sollten unverzüglich behoben werden (kontaktieren Sie den Kundendienst).
- Bei Nichtnutzung des Gerätes (z. B. 12 Stunden) lassen Sie die Gerätetür geöffnet.
- Bei längerer Nichtnutzung (zum Beispiel mehrere Tage) schließen Sie die Wasserversorgung und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.
- Sollte der Kombidämpfer auf einen anderen Kombidämpfer oder geeignetes Untergestell platziert werden, ist es **nicht empfehlenswert**, höhere Einschübe als die, bei denen der Anwender in den Behälter hineinsehen kann, zu verwenden.

- Aus Sicherheitsgründen muss nach der Aufstellung des Gerätes der beigelegte



Aufkleber „**Heiße Flüssigkeit im Behälter!**“ am Gerät in einer Höhe von **1,6 m** vom Boden angebracht werden.

5.2.2 Bedienungshinweise



Heiße Flüssigkeit im Behälter! Verbrennungsgefahr!

Beim Zubereiten von Lebensmitteln oder Flüssigkeiten, gefüllt in Behälter, muss besonders auf ein mögliches Austreten dieser geachtet werden, sowohl während des Garens als auch während des Herausziehens der Behälter aus dem Garraum.

Es ist nicht empfehlenswert, höhere Einschübe als die, bei denen der Anwender in den Behälter hineinsehen kann, zu verwenden.

- Beim Garen oder Braten von Lebensmitteln ist es notwendig, einen Behälter auf den Boden des Garraums zum Auffangen von Fett oder Bratensäfte zu stellen.
- Für ein perfektes und gleichmäßiges Garen von Speisen empfehlen wir die Verwendung von nicht zu hohen Blechen oder GN-Behältern, damit eine gute und ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist. Zwischen dem oberen Blech und den Speisen muss ein Abstand von mindestens 2 cm eingehalten werden.
- Überfüllen Sie die Bleche, GN-Behälter nicht, verteilen Sie das Gargut gleichmäßig, um ein zufriedenstellendes Ergebnis zu erzielen.
- Achten Sie auf die korrekte Verwendung des Kerntemperaturfühlers: Einführung in den dicksten Punkt des Lebensmittels von oben nach unten bis zum Erreichen der Mitte mit der Spitze des Kerntemperaturfühlers.
- Reinigen Sie das Gerät und Zubehör sorgfältig vor dem Gebrauch nach Anweisungen im Abschnitt **6 „Reinigung und Wartung“**.
- Kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme die korrekte Installation, Stabilität, Nivellierung des Gerätes, sowie die Ausführung des elektrischen Anschlusses und des Anschlusses an die Kaltwasserversorgung.
- Sobald das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, befindet es sich im Standby-Modus.
- Die Bedienblende des Gerätes ist mit einem Drehregler (Bez. 5, Abb. 8) ausgestattet. Zur Einstellung der gewünschten Parameter den Drehregler drehen, zur Bestätigung der eingestellten Werte diesen drücken.
- Um den Wärmeverlust durch das Öffnen der Gerätetür beim Einführen von Lebensmittel auszugleichen, empfehlen wir ein Vorheizen (**Abschnitt 5.3.4 „Manuelles Garen/Einstellung des automatischen Vorheizens“, S. 34**).

5.3 Garvorgang

5.3.1 Legende der Piktogramme

Startbildschirm

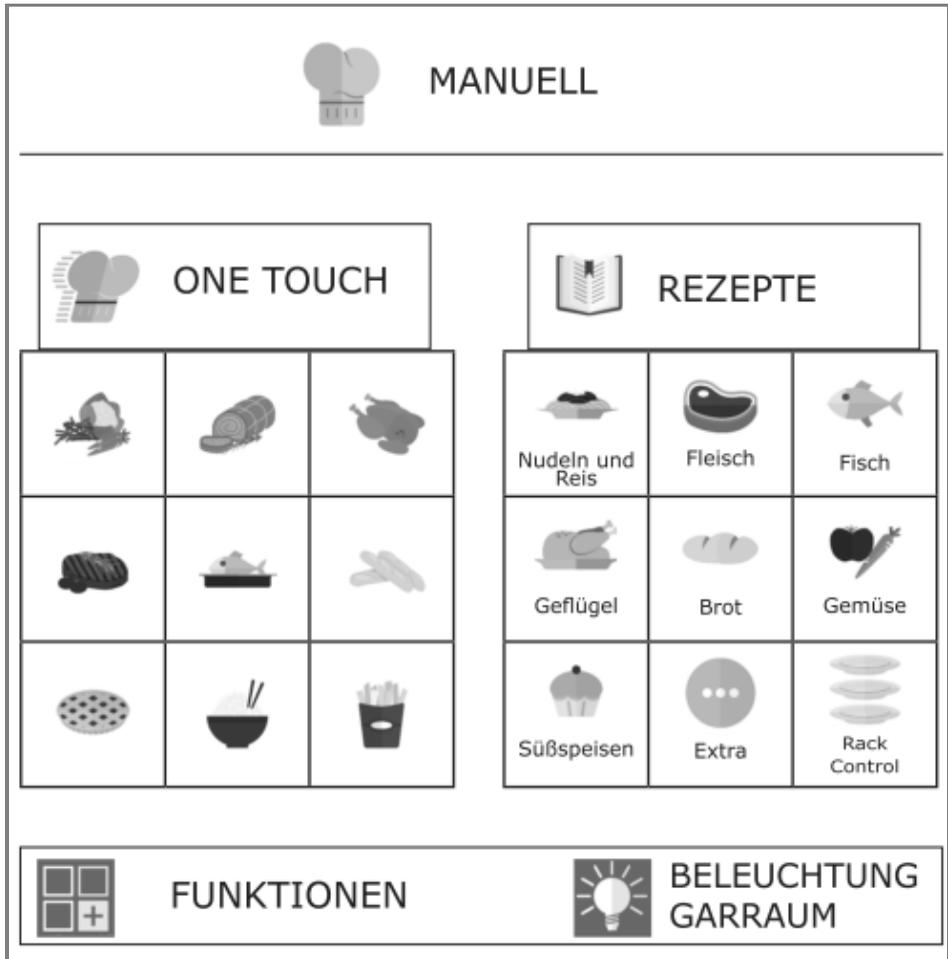


Abb. 9

Bildschirmseite für manuelles Garen



Garmodus mit Heißluft



Garmodus Kimbidampfgaren



Garmodus Dampfgaren



Modus: Halten



Automatische Abkühlung.
Nur ab Garphase 2 vorhanden.



Modus: Nachricht



Modus: Räuchern



Zeit / Timer



Modus mit Kerntemperaturfühler



Delta-T Betrieb



Ablassventil der Feuchtigkeit
geschlossen



Ablassventil der Feuchtigkeit
geöffnet



Relative Luftfeuchtigkeit in
Prozent



Entriegelungstaste: damit kann
ein Programm geändert werden



Vom Benutzer geänderter
Programmanzeiger oder neues
Programm



Während des Garvorgangs kann
die EINSTELLUNG des
Programms kontrolliert werden



Taste manueller Luftbefeuchter



Taste vorprogrammierter Start



Home-Taste: Um zur Startseite
zurückzukehren

5.3.2 Bildschirmseite HOME

Schalten Sie das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste (Bez. 1, Abb. 8) ein, im Display erscheint die Bildschirmseite **“HOME”** (Bez. 2, Abb. 8).

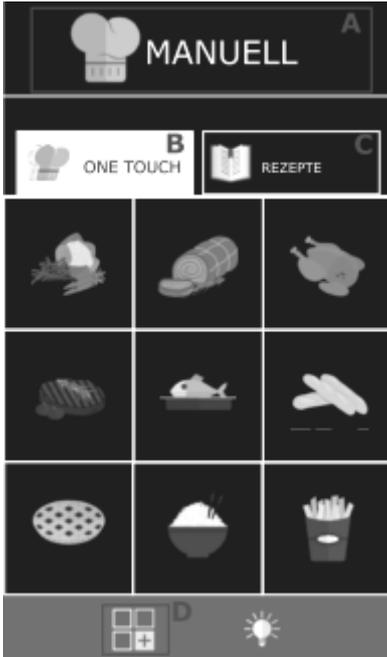


Abb. 10

Es kann **“Manuelles Garen”** (Bez. A) gewählt werden oder eines der Lieblingsprogramme, die der Bediener im Programm **“ONE TOUCH”** (Bez. B) oder im Verzeichnis **“Rezepte”** (Bez. C) eingegeben hat.

Durch Druck auf die Taste **D** hat man Zugang zum Menü **“Funktionen”**, wo die Reinigung eingestellt, Garprogramme importiert und exportiert und auf die Systemeinstellungen des Gerätes eingewirkt werden kann. (Einige dieser Funktionen sind mit einem Passwort geschützt und ausschließlich den Fachtechnikern vorbehalten).

Über **“ONE TOUCH”** (Bez. B) ist der Zugang zu den eigenen Lieblingsrezepten direkt möglich. Der Start erfolgt durch Drücken eines der Symbole, wodurch Zeit gespart wird. Unten den Symbolen befinden sich Garprogramme, welche der Bediener auf seine Weise eingestellt hat und das Menü mit einem Symbol versehen hat.

Das Verzeichnis **„Rezepte“** (Bez. C) umfasst stattdessen die Garprogramme, die nach Produkttypologien, wie zum Beispiel Fleisch, Gemüse, Süßspeisen, usw...unterteilt sind.

5.3.3 Kommunikation mit dem Touch-screen

Alle Vorgänge können durch Drücken auf die Position oder auf das gewünschte Piktogramm ausgewählt werden.

Drücken Sie, um die Parameter des Garvorgangs zu ändern, wie z. B. die Temperatur, auf das entsprechende Feld und drehen Sie den Drehregler (Bez. 5, Abb. 8).

Die Bestätigung der Änderung kann durch erneutes Klicken auf den Parameter oder durch Drücken des Drehreglers (Bez. 5, Abb. 8) erfolgen.

5.3.4 Manuelles Garen

Von der Bildschirmseite "Home" aus hat man durch Druck auf "Manuell" Zugang zur Bildschirmseite der Parametereinstellungen des Garvorgangs.

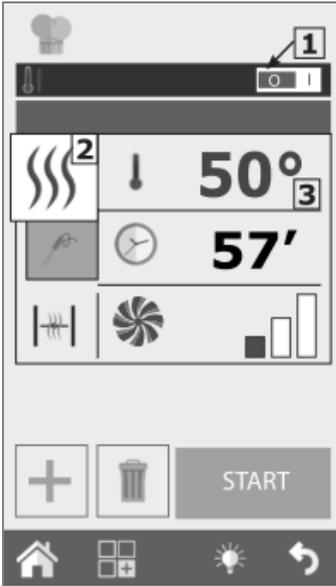


Abb. 11

Im Garvorgang "Manuell" ist es möglich, das Gerät für einen einzelnen Garvorgang mit einer oder mehreren Garphasen und/oder ein Garprogramm einzustellen und es im Verzeichnis „Rezepte“ zu speichern.

Einstellung des automatischen Vorheizens

Mit der Funktion "Vorheizen" wird das Gerät aufgeheizt, bevor die zu garenden Speisen in den Garraum eingeführt werden.

Hat das Gerät eine Temperatur, die höher ist, als die beim Vorheizen angegebene, dann wird das Gerät automatisch heruntergekühlt und auf die benötigte Temperatur gebracht.

Das "Vorheizen" ist automatisch eingestellt, es ist aber möglich, diese Funktion nach dem Druck der Taste "Start" durch Klicken auf die angezeigte Temperatur zu ändern.

Außerdem kann diese Funktion durch Drücken auf die Taste 1 (Abb. 11) rechts oder links aktiviert oder deaktiviert werden.

Das automatische Vorheizen bei leerem Garraum vornehmen.

Einstellung des Gar-Modus

Die Taste 2 (Abb. 11) ist werkseitig auf den Modus **Umluft** eingestellt (Heißluft). Durch Druck auf diese Taste ist es möglich, den Garmodus auf **Kombidampfgaren** oder **Dampfgaren** zu ändern. Desweiteren ist es möglich, einen Modus **Halten**, **Meldung** oder **Räuchern** einzustellen.

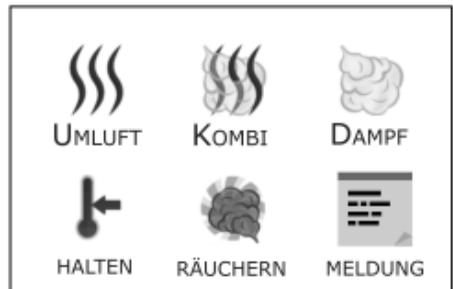


Abb. 12

Gar-Modus: Umluft, Kombidampfgaren oder Dampfgaren

Einstellung der Gartemperatur

Durch Drücken der Taste **3** (Abb. 11) kann die Temperatur der Garkammer eingestellt werden. Die einstellbare Temperatur ändert sich je nach gewähltem Garmodus.

Einstellung des Timers / Kerntemperaturfühler / Delta-T

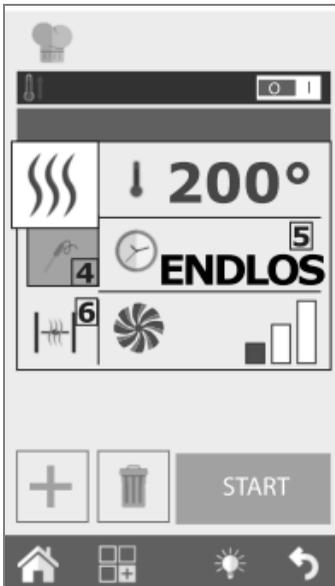


Abb. 13

-  **4a** Garmodus mit Kerntemperaturfühler
-  **4b** Garmodus in ΔT
-  **6a** Ablassventil geschlossen
-  **6b** Ablassventil geöffnet

Nach der Auswahl von gewünschtem Garmodus ist es möglich, "auf Zeit", oder mit Kerntemperaturfühler zu garen.

Über die Taste **5** (Abb. 13) kann der Timer eingestellt werden (Countdown).

Die Zeit wird in Minuten angegeben (1h 30' = 90 Minuten).

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal und der Garvorgang wird gestoppt.

Wenn die Zeit nicht eingestellt wurde, erfolgt der Garvorgang auf "endlose" Art (**ENDLOS**); das Gerät gart weiter, bis der Bediener manuell eingreift, um den Garvorgang anzuhalten.

Stattdessen ist es beim Garen mit Kerntemperatur möglich, zwischen dem Garmodus mit Kerntemperaturfühler (**4a**) oder Garmodus ΔT (**4b**) zu wählen.

Die Auswahl von diesen Garmodis ermöglicht ein genaueres Garen der Speisen.

Weitere Informationen bezüglich des Garmodus ΔT finden Sie im Abschnitt 5.3.15 „**Kerntemperaturfühler und der ΔT Gasvorgang**“.

Einstellung des Ablassventils der Feuchtigkeit

Nur im Garmodus **Umluft** ist es möglich, das Öffnen (**6b**) oder Schließen (**6a**) des Ablassventils der Feuchtigkeit manuell einzustellen. Wenn das Ablassventil offen ist, wird die Feuchtigkeit aus dem Garraum hinausgeführt und so die Trocknung des Garraumes und der Speisen erfolgen.

Die Taste **6** (Abb. 13) drücken, um das Ablassventil zu betätigen.

Einstellung des relativen Prozentsatzes an Dampf

Im Gasmodus **Kombidämpfen** besteht die Möglichkeit, den Prozentsatz an Feuchtigkeit, die das Gerät während des Garvorgangs beibehält, einzustellen.

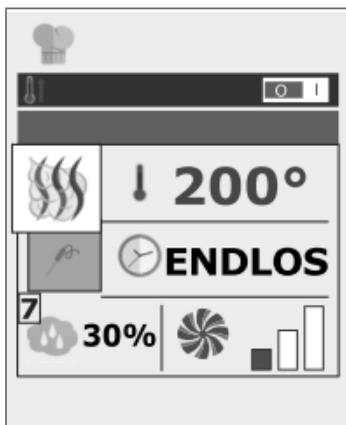


Abb. 14

Um den gewünschten Feuchtigkeitsgrad einzustellen, die Taste **7** (Abb. 14) drücken den Wert einstellen.

Einstellung der Drehgeschwindigkeit der Lüftermotoren

In den Garmodi "Umluft" und "Kombidampfgaren" ist es möglich, den Parameter der Drehgeschwindigkeit der Lüftermotore zu ändern.

Im Garmodus "Dampfgaren" stattdessen ist diese Einstellung automatisch.

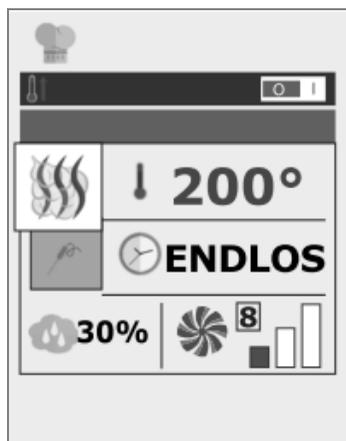


Abb. 15

Die Lüftermotoren haben die Funktion der gleichmäßigen Verteilung der Wärme im Garraum, um das Garen und Bräunen der Speisen auf verschiedenen Ebenen auf gleichmäßige Art zu erzielen.

Um die Drehgeschwindigkeit der Lüftermotoren einzustellen, die Taste **8** (Abb. 15) drücken und die gewünschte Einstellung wählen.

Warmhaltemodus (HOLD)

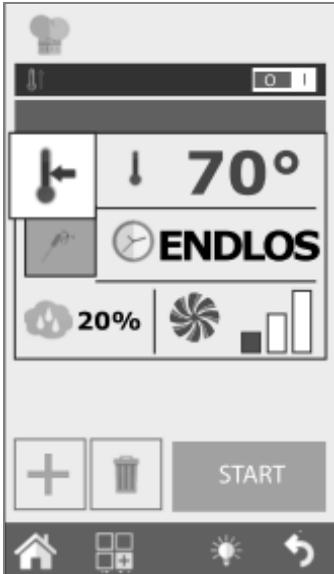


Abb. 16

Der Warmhaltemodus hat den Zweck, die Speisen bei einer Temperatur, die der hygienischen Sicherheit entspricht ($> 65\text{ }^{\circ}\text{C}$), zu halten, ohne dass der Garpunkt im Kern des Produkts sich ändert. Dieser Modus wird meistens am Ende eines nächtlichen Garvorgangs verwendet, um die gegarten Speisen bis zur Rückkehr des Bedieners zu erhalten.

Im Warmhaltemodus sind werkseitig eine Feuchtigkeit von 20 % und eine Drehgeschwindigkeit der Lüftermotoren 1 voreingestellt. Für ein effizientes Warmhalten empfehlen wir, im Warmhaltemodus die Drehgeschwindigkeit nicht zu verändern. Stellen Sie die Feuchtigkeit bei Zubereitung von Braten zwischen 20% und 35% ein, beim Schmoren oder Dünsten von Speisen zwischen 90% und 100% ein.

Um die Garphase im Warmhaltemodus zu ändern, drücken Sie die Taste Gar-Modus (2, Abb. 11) und wählen Sie das Symbol HALTEN (Abb. 16).

Modus Räuchern

Um den Räuchervorgang im Garraum auszuführen, ist das Zubehör "Smoker" notwendig. Dieses muss in den Garraum auf ein Backblech am Anfang der Garphase der Räucherung eingeführt werden.

Im Falle, dass das Garprogramm nach dem Räuchern eine nachfolgende Garphase vorsieht, muss das Zubehör "Smoker" aus dem Ofen entfernt werden. Beachten Sie die Hinweise der Zubehör-Bedienungsanleitung über die Verbindung und den Gebrauch der Räuchervorrichtung

Nach dem Start des Garvorgangs über die Taste **START** (Abb. 17) wird das Gerät die Einführung der Räuchervorrichtung vor dem Beginn der Garphase der Räucherung erfragen. Am Ende dieser Garphase wird das Gerät die Entfernung der Räuchervorrichtung verlangen. Beide Vorgänge müssen vom Bediener bestätigt werden. Erst nach der Bestätigung geht das Gerät auf die nächste Garphase über.

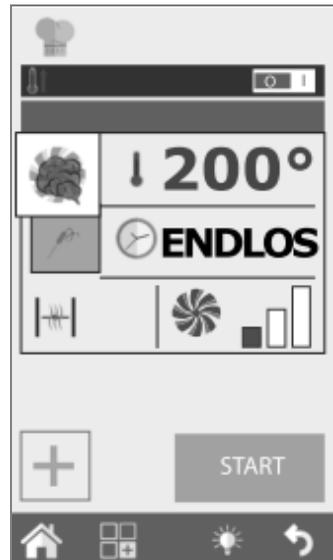


Abb. 17

Im Modus **Räuchern** ist es möglich, die Temperatur, die Zeit, die Belüftung und das Ablassventil der Feuchtigkeit einzustellen. Wir empfehlen trotzdem das letztere geschlossen zu halten, um den Rauch nicht aus der Kammer austreten zu lassen. Der Räuchervorgang kann sowohl kalt als auch heiß je nach Typ von Produkt und gewünschtem Ergebnis ausgeführt werden.

Im ersten Fall eine Temperatur zwischen 10 °C und 30 °C einstellen. Die Mindesttemperatur im Garraum des Geräts wird ähnlich der Raumtemperatur sein. Es ist möglich, den Garraum weiterhin zu kühlen, indem man Eis in den Garraum einführt.

In dieser Betriebsart beträgt die maximal einstellbare Temperatur 200 °C.

Nachrichtenmodus

Der Betriebsmodus „Nachricht“ dient dazu, die Garphasen durch Nachrichten zu steuern, die wie Anmerkungen des Bedieners funktionieren. Diese Einstellung kann bei jedem Garprogramm verwendet werden, damit der Bediener eine Beschreibung des gesamten Garvorgangs hat, welcher einen manuellen Eingriff benötigt.

Der Betriebsmodus „Nachricht“ wird aus den Gararten in einer neuen Garphase ausgewählt. Am derzeit angezeigten Menü wird am Bildschirm die gewünschte Meldung eingegeben (z. B. Schwarte einschneiden...) und es wird die gewünschte Zeit eingegeben.

Falls die Zeit ENDLOS gewählt wird, dann geht der Garvorgang solange weiter, bis der Bediener eine neue Einstellung vorgenommen und diese bestätigt hat.

Falls ein anderer Verlauf gewählt wird, dann dauert die Garphase der Meldung solange wie gewünscht und geht danach ohne eine weitere Bestätigung auf die nächste Garphase über.



Abb. 18

Wird der Betriebsmodus „Nachricht“ gewählt, kann eine Nachricht von der bestehenden Nachrichtenliste ausgewählt und eingefügt werden oder eine neue geschrieben werden. Eine Nachricht wird wie eine Garphase gehandhabt.

Starten und Anhalten des Garvorgangs

Nach der Einstellung der gewünschten Garparameter die Taste START (9, Abb. 19) drücken, um den Garvorgang zu starten.



Abb. 19

Das Gerät wird im Modus Vorheizen starten, wenn dieser vorher ausgewählt wurde, sonst geht es direkt in den Garmodus.

Wenn die Taste **“Erweiterte persönliche Gestaltung”** (Abb. 20) gedrückt wird, kann manuell eine spezifische Startphase des Garens gewählt oder zu Garphase eines anderen Garmodus gewechselt werden, indem diese Garphase ausgewählt und mit der START Taste bestätigt wird.

Der Garvorgang dauert bis Ablauf der eingestellten Zeit oder bis zum Erreichen der Temperatur im Kern des Produktes im Garmodus mit Kerntemperaturfühler.

Wenn die Zeit auf "endlos" eingestellt ist, ist es notwendig, den Garvorgang manuell abzubrechen, drücken Sie dazu die Taste STOP (10, Abb. 19).

5.3.5 Persönlich gestaltete Garprogramme

Es ist möglich und einfach, persönlich gestaltete Garprogramme zu erstellen, die bis zu 9 verschiedene Garphasen, plus das Vorheizen beinhalten.

Jede Garphase des Garens wird durch einen Gar-Modus (Umluft, Kombidampfgaren, Dampfgaren, usw.) mit den spezifischen Parametern der Zeit, Feuchtigkeit, Belüftung, usw. dargestellt.

Beispiel: Für einen Braten ist es möglich, ein Garprogramm zu erstellen, das folgende Garphasen enthält:

1. Anbraten
2. Garen
3. Warmhalten.

Die Bedingung zur Erstellung der folgenden Garphase ist, dass für die vorherige Garphase eine festgelegte Zeit eingestellt wird. Wenn für die Garphase 1 die Zeit auf "ENDLOS" eingestellt ist, wird es nicht möglich sein, eine Garphase 2 zu erstellen, da die erste keine bestimmte Endzeit hat.

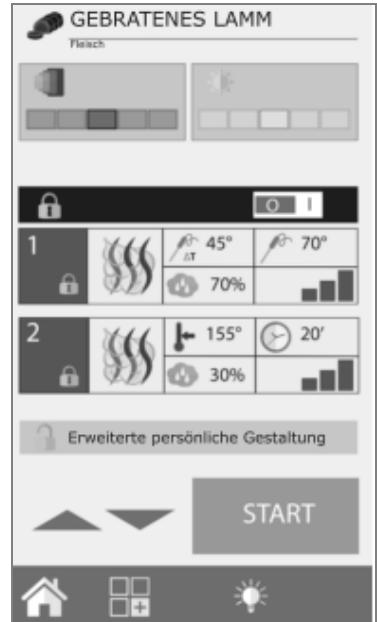


Abb. 20

Eine Ausnahme ist die Warmhaltephase, die auf "ENDLOS" eingestellt werden kann, um dann eine oder mehr nachfolgenden Garphasen zu besitzen, die aber manuell gestartet werden müssen, wie z. B. bei nächtlichem Garen von einigen Braten, zieht man vor, sie bei Rückkehr des Bedieners anzurösten, d. h. nach der Warmhaltephase. Um von einer Garphase zu einer anderen zu wechseln, die gewünschte Nummer der Garphase gedrückt halten oder mit den Pfeilen die Nummer der gewünschten Garphase wählen und die START Taste drücken.

Es besteht die Möglichkeit, ein Programm von einer bestimmten Garphase aus zu starten (verschieden von der eingestellten): Nach der Wahl des Programms, die Taste **“Erweiterte persönliche Gestaltung”** drücken und mit dem Pfeil auf die gewünschte Garphase gehen. Durch Drücken der Taste START, startet das Garprogramm von dieser Garphase aus. Wenn in diesem Garprogramm das Vorheizen vorgesehen war, wird dieses nicht ausgeführt. Es ist jedenfalls möglich, das Garprogramm mit der Schnittstelle Cooking Tuner durch Drücken der Taste **“Erweiterte persönliche Gestaltung”** zu ändern.

5.3.6 Erstellung eines Garprogramms

Ein Garprogramm besteht aus mehreren Garphasen, die das Gerät in aufsteigender Reihenfolge (Garphase 1, Garphase 2, Garphase 3, ...) ausführt und dabei automatisch von einer zur anderen wechselt.



Abb. 21

Nach Einstellung der Parameter für die Anfangsphase (Garphase 1), die Taste „+“ (11, Abb. 21) drücken, um die nachfolgende Garphase zu erstellen.

Stellen Sie die gewünschten Parameter der Garphase 2 ein.

Gehen Sie bei Erstellung der weiteren Garphasen wie oben beschrieben vor.

Es können auch neue Garphasen zu den zuvor erstellten Garphasen hinzugefügt werden. Die neue Garphase positioniert sich unter der Garphase, die beim erneuten Drücken der Taste 11 ausgewählt war.

Am Ende der Programmierung die Taste START (Abb. 21) drücken, um den Garvorgang zu starten.

Um eine Garphase zu löschen, die Taste „Garphase löschen“ (12, Abb. 21) drücken.

Einstellung einer Phase der Kühlung zwischen zwei Garphasen

Zwischen zwei Garphasen könnte es notwendig sein, die Temperatur in dem Garraum des Gerätes zu senken. Es ist z. B. beim Zubereiten eines Bratens notwendig, den Garraum zwischen der Garphase des Anbratens (bei hoher Temperatur) und der Garphase des Garens (bei niedriger Temperatur) herunter zu kühlen.

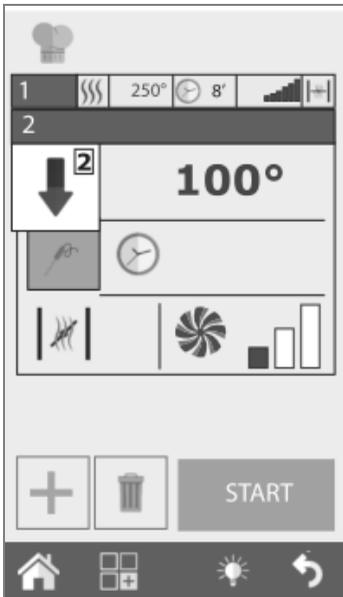


Abb. 22

Es ist möglich, diesen Vorgang vom Gerät automatisch ausführen zu lassen, indem eine Phase der automatischen Kühlung eingestellt wird.

Die Phase der automatischen Kühlung ist nur ab der Garphase 2 möglich.

Nach der Einstellung einer Garphase mit hoher Temperatur muss eine neue Garphase erstellt und vom Feld Garmodus (Bez. 2, Abb. 8) die automatische Kühlung gewählt werden.

Nach der Auswahl von diesem Modus werden vom Gerät die werkseitig eingestellten Werte für Temperatur, Belüftung und Ablassventil der Feuchtigkeit vorgeschlagen. Die gewünschte Temperatur der Kühlung (min. 100 °C, Abb. 22) einstellen.

Um die Kühlung so schnell wie möglich erfolgen zu lassen, empfehlen wir, mit Ausnahme von besonderen Bedürfnissen, die Werte der Belüftung und des Ablassventils der Feuchtigkeit nicht zu ändern.

5.3.7 Speicherung eines Garprogramms

Es ist möglich, ein erstelltes Garprogramm im Inneren einer Gruppe "Produkttyp" im klassischen Verzeichnis „Rezepte“ (Fleisch, Fisch, Huhn, usw.) zu speichern.

Nach Erstellung eines Garprogramms die Taste Funktionen (13, Abb. 23) zum Zugang zur Bildschirmseite Programmfunktionen drücken.

Die Funktion "Programm speichern" (Taste 14, Abb. 23) wählen und auf der nächsten Bildschirm-seite die Taste Speichern (15, Abb. 23) drücken und im Verzeichnis wählen, in welcher Gruppe das Programm zu speichern ist. Anschließend die Taste "Vorwärts" (16, Abb. 23) drücken.

Dann den Namen des Programms über die Tastatur eingeben und die Taste der Eingabe (Taste 17, Abb. 23) drücken, um es zu speichern.

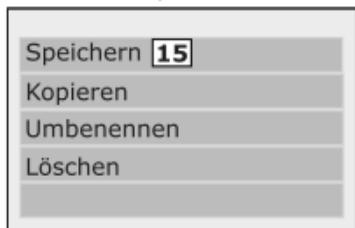
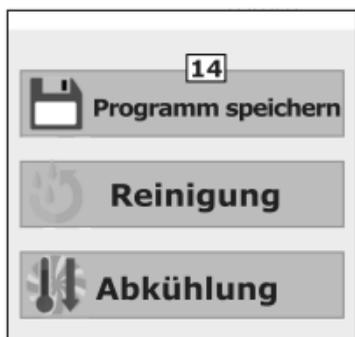
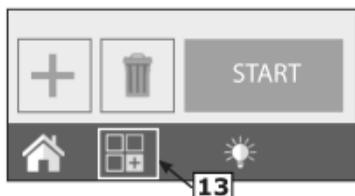


Abb. 23

5.3.8 Änderung eines Garprogramms

Zum Zeitpunkt der Lieferung enthält das Gerät bereits einige Garprogramme. Sowohl die vorher geladenen Garprogramme als auch die neu erstellten können persönlich gestaltet werden.



Abb. 24

Um ein Garprogramm zu ändern, ist es notwendig, das gewünschte Garprogramm aus einem der Rezeptverzeichnisse zu wählen. Nach der Auswahl sieht man eine Zusammenfassung des eingestellten Garprogramms. In diesem Modus mit Schreibschutz ist es nicht möglich, die Parameter des Garprogramms zu ändern. Wenn Sie einen oder mehr Garparameter ändern oder das automatische Vorheizen aktivieren / deaktivieren möchten, drücken Sie auf die Taste "Fortgeschrittene persönliche Gestaltung" (Taste **18**, Abb 24), um das Programm zu entsperren und die gewünschten Änderungen vorzunehmen.

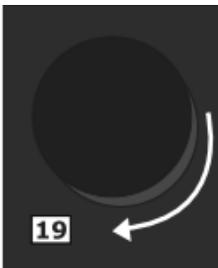


Abb. 25

Drehen Sie den Drehregler (**19**, Abb. 25), bis die Garphase erscheint, die Sie ändern möchten.

Ist die Änderung abgeschlossen, kann das Garen direkt gestartet werden. Auf diese Weise gelten die Änderungen nur für dieses Garen und werden nicht gespeichert.

Erstellen Sie nach Wunsch eine Programmkopie mit einem anderen Namen und den vorgenommenen Änderungen.

5.3.9 Kopieren, Verschieben, Umbenennen und Löschen von Garprogrammen

Jedes vorhandene Garprogramm kann vollständig oder zum Teil kopiert, verschoben, umbenannt oder gelöscht werden.

Garprogramm kopieren

Wenn man ein neues Garprogramm ausgehend von einem bereits vorhandenen Garprogramm erstellen will, ist es möglich, es zu kopieren (da das alte und das neue Garprogramm einige Aspekte des Garvorgangs gemeinsam haben). Die Gruppe, in der es gespeichert werden soll, wählen und dann den Namen eingeben und Eingabe drücken, um zu bestätigen.

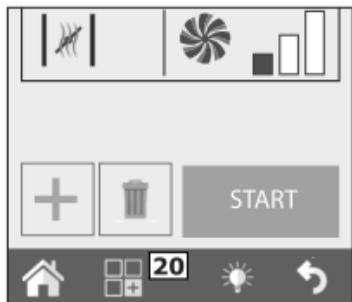


Abb. 26

Garprogramm verschieben

Wenn ein Garprogramm von einer Gruppe zur anderen verschoben werden soll, das gewünschte Garprogramm öffnen und die Taste „Funktionen“ (20, Abb. 26). Danach „Speichern“ und folgend „Verschieben“ (Abb. 27) wählen. Die neue Gruppe oder die neuen Gruppen, in die es verschoben werden soll, wählen und mit der Taste "Vorwärts" (16, Abb. 23) bestätigen.

Garprogramm umbenennen

Nachdem das Garprogramm geöffnet wurde, die Taste "Funktionen" (20, Abb. 26) drücken, "Speichern" und dann "Umbenennen" (Abb. 27) wählen. Den neuen Namen über die Tastatur eingeben und Eingabe drücken.

Garprogramm löschen

Nachdem das Garprogramm geöffnet wurde, die Taste "Funktionen" (20, Abb. 26) drücken, dann "Speichern" und "Löschen" (Abb. 27) drücken.

Die Wahl durch Drücken auf **JA** im Pop-up, das erscheint, bestätigen.

Wählen Sie ein Basis-Garprogramm, öffnen und ändern Sie es, indem Sie man auf die Taste „Erweiterte persönliche Gestaltung“ (Taste 18, Abb 24) drücken.

Die gewünschten Änderungen vornehmen und die Taste „Funktionen“ (20, Abb. 26) drücken, "Speichern" und dann „Kopieren“ wählen.

Die Gruppe, in der es gespeichert werden soll, wählen und dann den Namen eingeben und Eingabe drücken, um zu bestätigen.

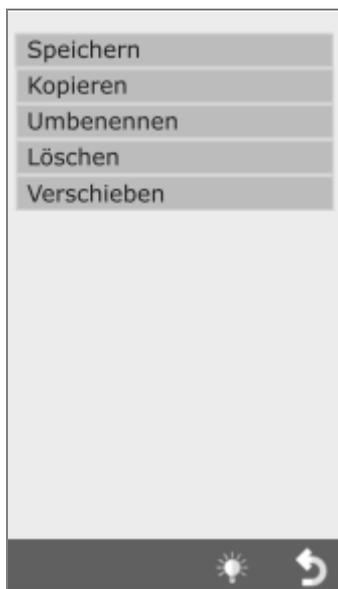


Abb. 27

5.3.10 Garprogramm vom Menü auswählen

Das Gerät wird mit einer Reihe von gespeicherten Garprogrammen geliefert. Diese sind in Produkttypen unterteilt (Fleisch, Fisch, Gemüse, etc.).

Sie können sowohl vom Hauptmenü als auch vom Verzeichnis „Rezepte“ angezeigt werden; die Bildschirmanzeige "ONE TOUCH" hingegen erlaubt es, direkt die Symbole der Rezepte anzuzeigen, die der Bediener als Lieblingsrezepte gewählt hat.

ONE TOUCH

Beim Einschalten des Gerätes werden alle Rezepte des Benutzers angezeigt, die er angelegt und hochgeladen hat.

Wenn Sie das Symbol des gewünschten Rezepts ausgewählt, beginnt das Gerät ohne weitere Inputs sofort mit dem Garen, die Anwendungsdauer verkürzt sich.

Um ein Garprogramm in der Betriebsart „ONE TOUCH“ zu ändern, das Symbol des



Abb. 29

Das Verzeichnis „Rezepte“

Durch Drücken auf die Taste „Rezepte“ (C1, Abb. 28) werden die Garprogramme nach Produkt-Kategorie unterteilt gezeigt, wie zum Beispiel Fleisch, Fisch, Gemüse.

Durch Auswahl der gewünschten Produkt-Kategorie öffnet sich eine Liste aller Garprogramme bezüglich jener Kategorie. Das gewünschte Garprogramm aus der Liste wählen.

Um auf die Anzeige der bevorzugten Garprogramme zurückzukehren, auf die Taste „ONE TOUCH“ drücken (C2, Bild 30).



Abb. 28

entsprechenden Rezeptes, welches ausgetauscht werden soll, gedrückt halten. Aus der Liste das Rezept auswählen, das im Hauptmenü stehen soll. Danach aus der Liste das Symbol auswählen, welches mit dem zuvor gewählten Rezept kombiniert werden soll.

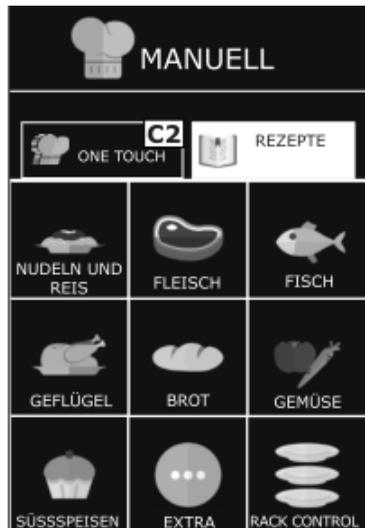


Abb. 30

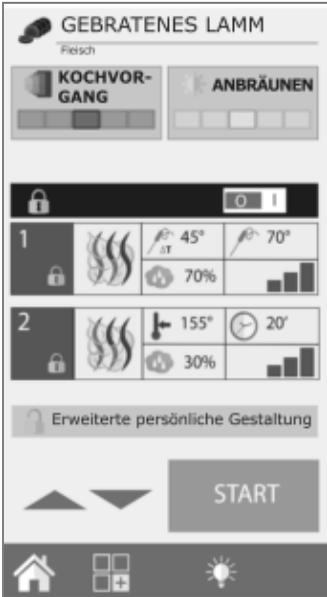


Abb.31

5.3.11 Die Schnittstellen Recipe Tuner

Nach Öffnen eines Garprogramms kann dieses auf einfache Weise unter Verwendung der Schnittstellen **Recipe Tuner** geändert werden.

In der gewählten Garart kann leicht ein Garvorgang des Produkts, wie z. B. Bräunung, die Feuchtigkeit, den Grad der Gärung usw. geändert werden.

Die Funktion **Recipe Tuner** ist sowohl für die voreingestellten als auch für die neu erstellten Garprogramme verfügbar. Das System **Recipe Tuner** erkennt selbstständig die zu ändernde Garphase, um die Anforderungen des Garvorgangs zu erfüllen.

Funktion der Schnittstellen

Garen: diese Schnittstelle ermöglicht das Garen eines Produkts zu verändern. Es wird von einem Garvorgang bei durchschnittlich 60 °C im Kern ausgegangen. Folgende Einstellungen sind möglich (von links ausgehend): „blutig“, „medium - blutig“, „medium“, „medium - gut durch“ und „gut durch“.

Bräunung: Die Bräunung des Produkts kann auf 5 verschiedenen Ebenen eingestellt werden, von leicht (links) bis stark (rechts).

Feuchtigkeit: Beim Garen von Geschmortem wird Bezug auf die Restfeuchtigkeit des Produkts am Ende des Garens genommen.

Aufgehen: Verschiedene Grade beim Aufgehen (Schritte von 20 Min.) können hinzugefügt werden, um das automatische Programm „Aufgehen“ und „Garen“ auszuführen.

| Garart | Benutzeroberfläche | |
|------------------|--------------------|----------|
| Mit Dampf | Garen | |
| Grillen | Garen | Bräunung |
| Braten | Garen | Bräunung |
| Frittieren | Garen | Bräunung |
| Schmoren | Feuchtigkeit | |
| Gratinieren | Anbräunen | |
| Backwaren | Aufgehen | Bräunung |
| Niedertemperatur | Garen | |
| Räuchern | | |
| Eier | Garen | |

5.3.12 Betriebsmodus Rack Control

Die Funktion Rack Control kann unabhängig bis zu 10 verschiedenen Ebenen beim Garen steuern. Diese Funktion verwaltet eine einzige Einstellung von "Garmodus", Temperatur, Feuchtigkeit, usw. Für jede Ebene kann eine eigene Garzeit oder Kerntemperatur, unabhängig von den anderen, eingestellt werden.

Durch Drücken auf das Symbol Rack Control (21, Abb. 32) hat man Zugang zur Liste der voreingestellten Garprogramme, wie z. B.: Frühstück, Mittagessen, Multibaker, Kombidampfgaren. Jedes dieser Garprogramme enthält eine Reihe von Speisen bezüglich des Garprogramms.

Beispiel: Das Garprogramm "Mittagessen" enthält folgende Speisen bezüglich des Mittagessens, wie gegrilltes Steak, das Mailänder Kotelett, das sautierte Gemüse und die gratinierte Lasagne.

Es können auch andere Garprogramme und Unterprogramme (Speisen) erstellt und hinzugefügt werden.

Verwendung der Funktion Rack Control

Wahl eines Garprogramms Rack Control

Durch die Wahl eines Garprogramms aus der Liste, z. B. "Mittagessen", erscheint eine Bildschirmseite mit links aufgeführten allgemeinen Einstellungen des Garprogramms: Vorheizen, Gar-Modus, Temperatur, Lüftergeschwindigkeit, Ablassventil (Feuchtigkeit, oder Steam Tuner im Falle, dass der Garmodus Kombidampfgaren oder Dampfgaren eingestellt ist).

Auf der rechten Seite kann man stattdessen 5 leere Ebenen sehen.

Start eines Garprogramms Rack Control

Alle Garprogramme Rack Control funktionieren grundlegend mit endloser Zeit.

Unabhängig davon, ob das Garprogramm das Vorheizen vorsieht oder nicht, muss das Garprogramm durch Drücken der Taste START (22, Abb. 33) gestartet werden.

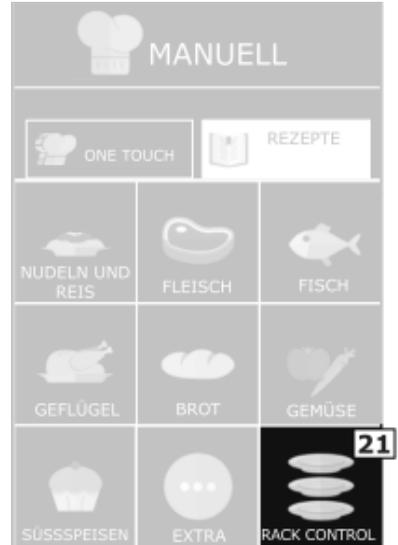


Abb. 32

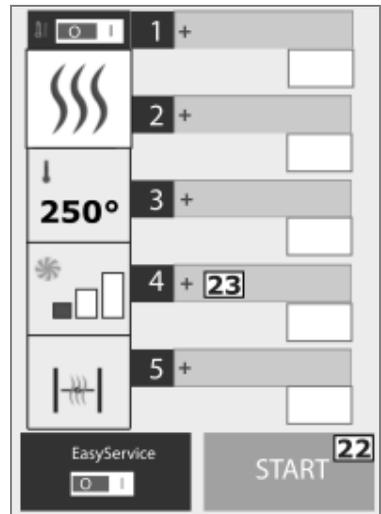


Abb. 33

Hinzufügen von Speisen in den Garprogrammstufen

Nach dem Start des Garprogramms und am Ende des Vorheizens (falls vorhanden) auf das Zeichen „+“ (Taste **23**, Abb. 33) eines jeglichen Feldes rechts drücken, um den Namen der einzugebenden Speise in der gewählten Ebene hinzuzufügen.

In der Digitalanzeige erscheint dann die Liste der bereits eingestellten Unterprogramme (Speisen), eines durch Drücken auswählen. Dieses wird automatisch im vorher gewählten Feld hinzugefügt.

Bevor eine Speise ausgewählt wird, muss diese in den Garraum für den Garvorgang eingeschoben werden. Fortfahren, indem man den Rest der Gerichte, die gekocht werden sollen, hinzufügt. Es ist möglich, jeweils bis zu maximal 5 Ebenen hinzuzufügen und zu verwalten.

Seitlich des Namens der Ebene wird die verbleibende Zeit bis zum Ende des Garvorgangs angezeigt. Beim Garen mit Kerntemperaturfühler wird die tatsächliche Temperatur im Kern des Produkts angezeigt.



Abb. 34

Erstellung neuer Namen von Speisen für die Ebenen

Sowohl in den vom Benutzer erstellten als auch in den voreingestellten Programmen können neue Namen von Speisen hinzugefügt werden.

In die Liste der Speisen durch Drücken auf ein leeres Feld eingehen und die Taste „+“ (**24**, Abb. 34) drücken.

Auf der Bildschirmseite den Namen des Gerichts und die Garzeit oder die Kerntemperatur eingeben. Anschließend die Taste "Speichern" (25, Abb. 35) betätigen.

Taste „+“ (24, Abb. 34) drücken, um fortzufahren und weitere Namen von Speisen hinzuzufügen.

Löschen einer Speise von der Liste

Das Löschen eines Gerichts von der Liste erfolgt, indem einige Sekunden lang der zu entfernende Name gedrückt gehalten wird. Dieser Vorgang ist nur möglich, wenn der Garvorgang dieser Speise NICHT aktiv ist.

Direkte oder programmierte Verwendung

Rack Control kann auf direkte oder programmierte Weise verwendet werden.

Die **direkte** Verwendung ist im vorherigen Abschnitt „**Hinzufügen von Speisen in den Garprogrammstufen**“ beschrieben.

Die Speisen werden nach dem Drücken der Taste START (und am Ende des Vorheizens, falls vorhanden) hinzugefügt.



Abb. 35

In der **programmierten** Verwendung werden die Speisen stattdessen hinzugefügt, wenn das Gerät ausgeschaltet ist (STOP Taste betätigt) und kein Garvorgang läuft. In diesem Zustand aktivieren sich die gewählten Ebenen nicht. Sie können nur nach dem Drücken der Taste START (und am Ende des Vorheizens, falls vorhanden), manuell, eine nach der anderen, aktiviert werden, indem auf das Feld der Zeitanzeige rechts gedrückt wird.

Änderung der Garzeit / der Einstellung des Kerntemperaturfühlers für eine Speise

Es besteht die Möglichkeit, die Garzeit oder die Temperatureinstellung des Kerntemperaturfühlers für Speisen durch längeres Drücken auf diese zu ändern.

Um diese Änderungen vorzunehmen, die Liste der Speisen aufrufen, anschließend den Namen der zu ändernden Speise durch ein längeres Drücken wählen. Dann die neue Garzeit (oder die Temperatur des Kerntemperaturfühlers) eingeben. In diesem Modus können auch die Namen der Speisen geändert werden.

Wenn Sie die Garzeit einer Speise während des Garvorgangs ändern möchten, drücken Sie auf das Feld der verbleibenden Garzeit und geben Sie die gewünschte Garzeit oder die Temperatur des Kerntemperaturfühlers ein.

Ende des Garvorgangs einer Speise

Bei Ablauf der festgelegten Garzeit einer Speise (oder bei Erreichen der eingestellten Kerntemperatur) ertönt ein akustisches Signal und im Feld der Garzeit erscheint die Anzeige „**ENDE**“ (26, Abb. 36). Öffnen Sie vorsichtig die Tür des Gerätes und entnehmen Sie die fertige Speise.

Beim Öffnen und Schließen der Tür werden die Einstellungen für die Ebene automatisch zurückgesetzt.

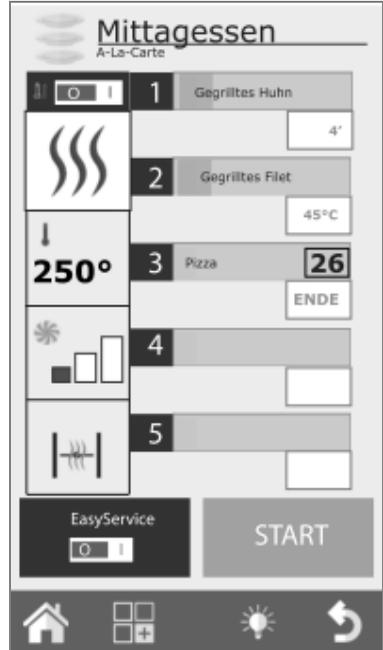


Abb. 36

Schnelles Einfügen einer Speise

Während des Garvorgangs und der Betriebsfunktion kann die Notwendigkeit bestehen, dass ein Produkt, das sich nicht in der Liste befindet, zubereitet werden muss.

Es kann auch schnell eine Speise in die Rack Control Liste eingefügt werden, ohne sie mit einem bestimmten Namen registrieren zu müssen.

Drücken Sie auf eine leere Ebene und wählen Sie das Unterprogramm, genannt „**Backblech**“ (27, Abb. 37).

Es handelt sich um ein Unterprogramm, in dem es möglich ist, jedes Mal eine andere Garzeit einzustellen.

Es können mehrere Speisen unter „**Backblech**“ gleichzeitig in die Rack Control Liste eingegeben werden.



Abb. 37

Änderung eines Programms Rack Control

Um ein Programm Rack Control zu ändern, betätigen Sie nach dem Öffnen von diesem die Taste **28** (Abb. 38) in der linken Spalte der angezeigten Einstellungen.

Zu jeder Zeit ist möglich, den Garmodus, die Temperatur, die Geschwindigkeit der Lüftermotoren (mit Ausnahme vom Garmodus Dampfgaren) und das Ablassventil zu verändern.

Die vorgenommene Änderung kann gespeichert werden oder das Programm kopiert, umbenannt und gelöscht werden. In diesem Fall die Taste Funktionen (**29**, Abb. 37) drücken und, wie im Abschnitt 5.3.9 „**Kopieren, Verschieben, Umbenennen und Löschen von Garprogrammen**“ beschrieben, fortfahren.

Erstellung eines neuen Programms Rack Control

Außer den bereits vorhandenen Programmen Rack Control, können persönlich gestaltete Programme erstellt werden.

Öffnen Sie die Liste der Programme Rack Control und drücken Sie von der Bildschirmseite Home aus auf das Symbol Rack Control. Das erste Programm in der Liste ist "Manuell" (**30**, Abb. 39). Dieses Programm ermöglicht, ein neues Programm zu erstellen und im Modus Rack Control zu arbeiten, ohne das Programm zu speichern. Im zweiten Fall gehen die Einstellungen des Garvorgangs bei Verlassen des Programms verloren.

Um ein neues Programm zu erstellen, im Menü Rack Control "Manuell" wählen und in der linken Spalte die gewünschten Einstellungen des Garvorgangs eingeben. Dann die Taste Funktionen (**29**, Abb. 38) drücken und mit der Speicherung des Programms, wie im Abschnitt 5.3.7 „**Speicherung eines Garprogramms**“ erklärt, fortfahren.

Erst nach der Speicherung des Programms die Liste der Speisen eingeben.

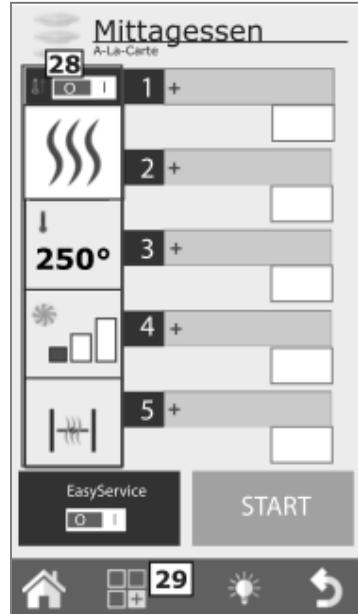


Abb. 38



Abb. 39

Gebrauch der Rack Control im Modus „Manuell“

Falls das erstellte Programm nicht gespeichert werden soll, ist es dennoch möglich, Rack Control im manuellen Betrieb zu verwenden.

Es ist in diesem Modus nicht möglich, spezifische Gerichte zu speichern, sondern es wird der allgemeine Name "Backblech" für alle Ebenen angezeigt.

5.3.13 Gebrauch der Funktion Easy Service im Rack Control

Rack Control wurde entwickelt, um unterschiedliche Speisen auf den einzelnen Ebenen getrennt zu garen. Die Speisen können gleichzeitig oder mit unterschiedlichen Zeiten und nacheinander bei jeweiligem Ende der eingestellten Zeit eingegeben werden; das Gerät zeigt an, welche Ebene sich am Ende der Garzeit befindet.

Durch Aktivierung der Funktion Easy Service ist es möglich, alle Speisen zur gleichen Zeit fertig zu haben. In diesem Modus wird angezeigt, wenn es notwendig ist, die Speisen auf den verschiedenen Ebenen einzugeben, so dass sie gleichzeitig fertig sind. In diesem Modus können nur die Ebenen mit Einstellung des Parameters Garzeit gewählt werden (nicht mit dem Parameter Kerntemperaturfühler).

Aktivierung Easy Service

Die Funktion Easy Service muss vor dem Druck der Taste START aktiviert werden, sie ist nur verfügbar, wenn der Ofen sich in STOP befindet. Um EasyService zu aktivieren, den Schalter EasyService (31, Abb. 40) auf die Position „I“ stellen. Dieser Vorgang ermöglicht den Zugang zur Liste der Speisen des Programms Rack Control.

Dann die Speisen auswählen, die gleichzeitig serviert werden sollen (maximal 10), und die Taste START drücken.

Nach dem Vorheizens (falls eingestellt) fordert das Gerät auf, die Speisen mit der längeren Garzeit einzuschieben. Der Hinweis erfolgt durch ein akustisches Signal und die Schrift „IN“ (Abb. 41) im rechten Feld. Durch Öffnen und Schließen der Tür geht das akustische Signal aus und es startet der Countdown.

In den anderen Ebenen wird in Grün die zum Einschieben in den Garraum verbleibende Zeit hervorgehoben. Das Gerät signalisiert es auf die gleiche Art, wenn die anderen Speisen eingeschoben werden sollen. Das akustische Signal ertönt 15 Sekunden vor Ablauf der Zeit.

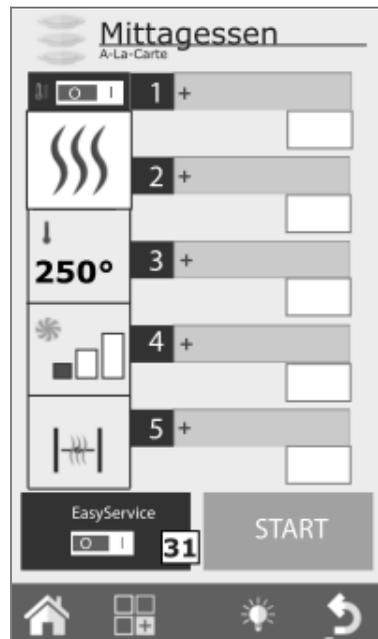


Abb. 40

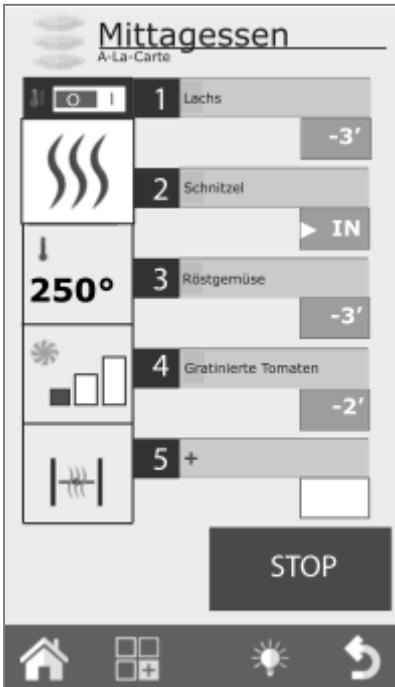


Abb. 41

5.3.14 Programmierter Start

Der Start eines Garvorgangs kann durch Drücken der Taste **32** (Abb. 42) vorprogrammiert werden.

Wählen Sie am Bildschirm Jahr, Monat, Tag, Stunde und Minute aus und speichern Sie die Einstellung.

Nachdem die Einstellung gespeichert wurde, kann das Gerät nicht ausgeschaltet werden und es können keine anderen Garvorgänge gestartet werden.

Wir empfehlen zu warten, bis der Timer „0“ erreicht und die Schrift „IN“ vor Einschleiben der Speisen angezeigt wird. Auf diese Weise werden alle Speisen genau zum gleichen Zeitpunkt fertig sein.

Rack Control gemeinsam mit Easy Service verwenden

Während der Verwendung von Easy Service ist es dennoch möglich, weitere Gerichte bei Betriebsart Rack Control einzuführen, die unabhängig von den für Easy Service gewählten, kontrolliert werden. Es können beide Funktionen nur gleichzeitig verwendet werden, wenn zuerst Easy Service aktiviert und dann weitere Gerichte in Rack Control hinzugefügt werden. Es ist nicht möglich, Easy Service zu aktivieren, wenn Rack Control bereits aktiv ist.

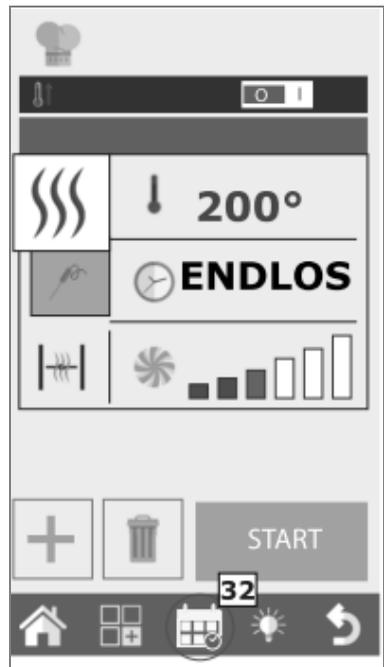


Abb. 42

5.3.15 Kerntemperaturfühler und der ΔT Gasvorgang

Positionierung des Kerntemperaturfühlers

Der Kerntemperaturfühler erfasst die Temperatur am einem Punkt, der sich in der Nähe des Fühlers befindet.

Der Kerntemperaturfühler muss so eingesetzt werden, dass dieser Punkt mit der Mitte des Produkts im größeren (dicksten) Teil übereinstimmt.

Garvorgänge in ΔT (Delta-T)

Die Funktion ΔT wird vorwiegend verwendet, um langsame Garvorgänge bei niedriger Temperatur auszuführen.

In dem Modus ΔT wird statt der Temperatur in dem Garraum die Temperatur eingestellt, die das Gerät konstant zwischen der Kerntemperatur des Produkts und der Temperatur im Garraum halten muss.

Mit der schrittweisen Erhöhung der Kerntemperatur steigt parallel auch die Temperatur im Garraum.

Bei der Funktion ΔT muss ein Kerntemperaturfühler verwendet werden.

Die empfohlene Temperatur beim ΔT Garvorgang liegt zwischen 15 °C und max. 30 °C.

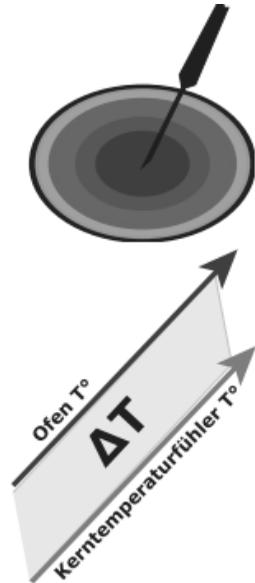


Abb. 43

Kerntemperatur

| Nahrungsmittel | Garvorgang | Kerntemperatur T° |
|--|---------------|-------------------|
| Rotes Fleisch | blutig | 50 °C |
| | halb durch | 60 °C |
| | durchgebraten | 70 °C |
| Kalbfleisch, Schweinefleisch, weißes Fleisch | durchgebraten | 70 °C |
| Huhn | durchgebraten | 80 °C - 90 °C |
| Gekochtes und geschmortes Fleisch | durchgebraten | 80 °C - 90 °C |
| Fisch | durchgebraten | 67 °C - 72 °C |

5.3.16 Empfehlungen für Speisenzubereitungen

Braten

Für ein zufriedenstellendes Ergebnis beim Zubereiten von Braten empfehlen wir, den Braten auf ein Gitter zu legen, um ein gleichmäßigeres Garen von dem oberen und dem unteren Teil des Bratens zu erhalten, ohne das Produkt während des Garvorgangs drehen zu müssen. Um die Bratflüssigkeit aufzufangen, platzieren Sie ein Auffangblech auf der unter dem Gitter mit Braten liegenden Einschubhöhe.

Grillen

Um ein optimales Ergebnis beim Grillvorgang im Garraum zu erreichen, ist der Gebrauch eines Gitters (am besten aus Aluminium) unerlässlich.

Das Gerät muss beim Grillvorgang auf Umluft eingestellt werden, mit offenem Ablassventil und einer Temperatur zwischen 230 °C und 270 °C je nach Typ von Produkt und Bräunung, die man erhalten möchte, und Belüftung zwischen 4 und 6.

Frittieren

Alle panierten und vorfrittierten, tiefgefrorenen Produkte können im Gerät frittiert werden. Die panierten Produkte leicht einölen, so dass das Öl vom Brot aufgenommen wird. Die vorfrittierten, tiefgefrorenen Produkte können auch ohne zusätzliches Öl frittiert werden.

Verwenden Sie Aluminium-Antihaft-Backformen oder spezielle Körbe zum Frittieren. Das Gerät auf Umluft mit offenem Ablassventil, mit durchschnittlicher Temperatur von 250 °C und Belüftung zwischen 4 und 6 einstellen.

Empfehlungen für einen gleichmäßigen Garvorgang

Je nach Typ der zuzubereitenden Produkte könnte sich die Gleichmäßigkeit des Garvorgangs ändern. In diesem Fall empfehlen wir zu versuchen, die Temperatur zu senken und (durch Erhöhung oder Verringerung) die Drehgeschwindigkeit der Lüftermotoren zu ändern.

Der Gebrauch der richtigen Backformen/Bleche erhöht die Gleichmäßigkeit des Garvorgangs im Garraum. Wählen Sie Backformen/Bleche mit der möglichst geringen Tiefe für das Produkt, das zubereitet wird. Aluminium-Backformen bieten sicherlich eine bessere Gleichmäßigkeit des Garens im Verhältnis zu Stahl-Backformen.

Garen in Vakuumier-Beutel

Es besteht die Möglichkeit, ein Produkt direkt in einem Vakuumier-Beutel zu garen. Dieser Gartyp erlaubt, besonders weiches und schmackhaftes Fleisch zu erhalten und gleichzeitig die Verderblichkeit des Produkts zu verringern.

Verpacken Sie die Produkte unter Verwendung von geeigneten Vakuumier-Kochbeuteln. Stellen Sie das Gerät im Modus „Kombidampfgaren“ auf 100% Feuchtigkeit und Belüftung zwischen 3 und 4 ein. Die Temperatur im Garraum muss maximal 3 °C - 5 °C höher sein, als die gewünschte Kerntemperatur im Produkt. Z. B.: für ein mittelgroßes Filet (60 °C im Kern) die Temperatur des Gerätes auf 63 °C einstellen.

Pasteurisierung im Gefäß

Bei diesem Prozess gilt ein Produkt als pasteurisiert, wenn die Kerntemperatur einen Wert zwischen 83 °C und 85 °C erreicht.

Je nach Typ von Produkt, Größe des Gefäßes und Produktmenge in seinem Inneren kann die Zeit bis zum Erreichen der Kerntemperatur unterschiedlich sein. Wir empfehlen die Verwendung eines Kerntemperaturfühlers in einem Probe-Gefäß (durch ein Loch im Deckel, um den Kerntemperaturfühler einzuführen), um die Temperatur des gesamten Produktionspostens zu erfassen.

Am Ende des Garvorgangs muss die Temperatur schnell auf +3 °C gesenkt werden, um den Zyklus der Pasteurisierung zu beenden.

5.4 Menü FUNKTIONEN

Das Menü FUNKTIONEN wird über die Bildschirmseite "HOME" abgerufen und ermöglicht den Zugriff auf alle Hauptfunktionen der ordentlichen Wartung und die Einstellungen des Gerätes.

5.4.1 REINIGUNG

Wählen Sie im Menü FUNKTIONEN die Funktion „**REINIGUNG**“ (Abb. 44).

Es stehen 3 Reinigungstypen: **HARD**, **NORMAL** und **SOFT** zur Auswahl sowie die Betriebsart **NUR KURZES SPÜLEN** (Abb. 45).

Die Wahl eines dieser Reinigungstypen hängt von der Menge der Speiserückstände und der Verkrustung von Fett im Garraum des Gerätes ab.

HARD wird für eine Tiefenreinigung und sehr widerstandsfähigen Schmutz, **SOFT** für eine leichte Reinigung verwendet.

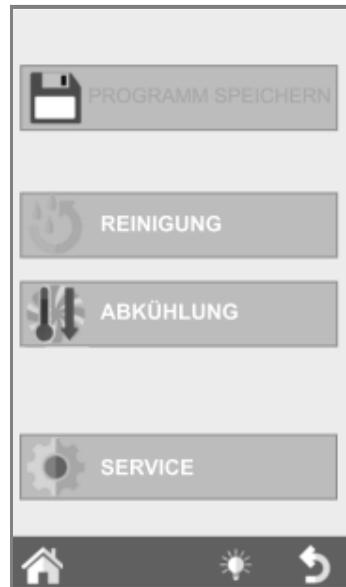


Abb. 44

Die Reinigungsdauer und Spülmittelverbrauch ändern sich je nach Reinigungstyp:

| Reinigungstyp | Reinigungsdauer | Spülmittelverbrauch |
|---------------|-----------------|---------------------|
| SOFT | 48 Min. | 200 ml |
| NORMAL | 53 Min. | 300 ml |
| HARD | 58 Min. | 500 ml |



Abb. 45

DIE VERWENDUNG EINES ANDEREN REINIGUNGSMITTELS KANN DIE GARANTIE VERFALLEN LASSEN!

Unterbrechung der Reinigung

Der Reinigungsvorgang kann unterbrochen werden, indem der Drehregler (Bez. 5, Abb. 8) gehalten und bei Anfrage das **Passwort 222** eingegeben wird.

Falls das Reinigungsmittel schon geladen wurde, wird die Spülphase gestartet und danach das Trocknen. Falls das Reinigungsmittel noch nicht eingefüllt wurde, wird die Reinigung sofort unterbrochen.

Die Betriebsart „**NUR KURZES SPÜLEN**“ dauert **ca. 8 Minuten**.

Nach dieser Auswahl und Drücken der Taste „OK“ gedrückt wurde, wird die Prüfung des Füllstands des Reinigungsmittels im Kanister erfragt (Abb. 46).

WICHTIG: Für eine korrekte Reinigung und qualitative Erhaltung des Garraumes verwenden Sie immer **nur** den empfohlenen

Kombidämpfer-Reiniger RS-5L,
Art.-Nr. 116299

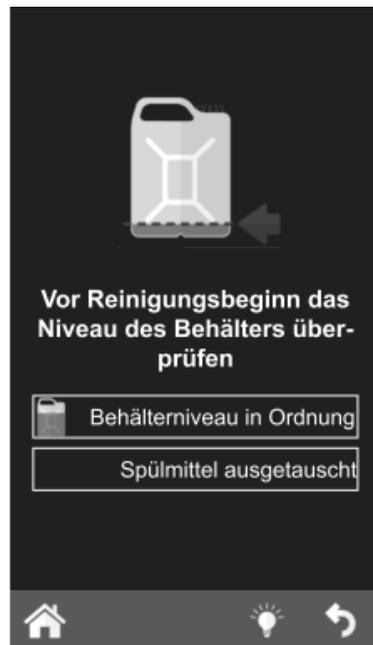


Abb. 46

5.4.2 KÜHLUNG

Mit der Auswahl der Funktion „**KÜHLUNG**“ kann die Temperatur im Garraum schnell gesenkt werden, um von einem Garvorgang mit hoher Temperatur zu einem schonenden Garvorgang mit niedrigeren Temperaturen zu wechseln (zum Beispiel beim Übergang von Garen von Fleisch auf das Garen von Gemüse mit Dampf).

Beim Starten dieser Funktion durch Druck der Taste **START** werden die Lüftermotoren in Betrieb gesetzt. Öffnen Sie die Tür des Gerätes, um den Austritt der Heißluft und den Eintritt von kälterer Luft zu fördern. Dies ermöglicht, die gewünschte Temperatur in kurzer Zeit zu erreichen und mit dem gewünschten Garen bei niedrigeren Temperaturen fortzufahren.

Aus Sicherheitsgründen kann die Kühlung nur bei geschlossener Tür gestartet werden. Die Tür kann erst nach dem Start dieses Programms geöffnet werden.

Das Gerät ist für diese Funktion werkseitig auf die Kühlung des Garraumes bis 50 °C eingestellt, es kann auch eine andere, vom Benutzer gewünschte Temperatur von minimal 30 °C eingestellt werden. Ist diese Temperatur erreicht, unterbricht das Gerät den Kühlungsvorgang und es ertönt ein akustisches Signal.

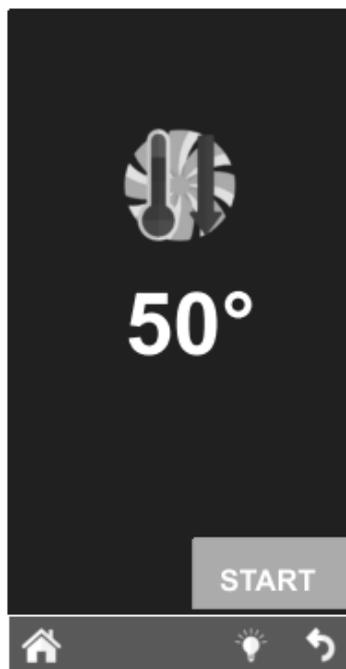


Abb. 47

Nach dem Start des Kühlungsvorgangs kann dieser beschleunigt werden, in dem Wasser dem Garraum zugefügt wird. Diese Funktion wird manuell ausgeführt, indem die Taste „**Manueller Luftbefeuchter**“ (Abb. 48) so lange wie gewünscht gedrückt wird.



Abb. 48



WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Beim Öffnen der Tür des Gerätes können heiße Luft und Dampf austreten. Öffnen Sie die Tür des Gerätes vorsichtig. Tragen Sie bei Bedienung Schutzhandschuhe.

5.4.3 SERVICE

In diesem Menü sind 4 Funktionen vorhanden: **Konfiguration**, **LOG-Anzeige**, **Fortgeschrittener Service**, **Importieren/Exportieren**, die die Möglichkeit bieten, die Einstellung und die Visualisierung einer Reihe von Funktionen auszuführen und die Wartungsvorgänge des Ofens zu starten.



Abb. 49

1. Konfiguration

Von diesem Menü (Abb. 48) aus ist es möglich, folgende Parameter-Konfigurationen auszuführen:

- **Datum und Uhrzeit**

Mit dieser Funktion werden die Parameter Datum und Uhrzeit eingestellt und für die Verwendung des Gerätes aktualisiert.



Abb. 50

▪ Systeminfo

Diese Funktion erlaubt es, die im Gerät installierte Softwareversion und die Seriennummer des Gerätes anzuzeigen.

▪ Sprache

Durch diese Funktion ist es möglich, die Sprache der Steuerungen und Anzeigen in der Digitalanzeige zu wählen.

▪ Beleuchtung

Diese Funktion ermöglicht die Einstellung der Helligkeit der Digitalanzeige. Diese Funktion wählen, die Helligkeit einstellen und "Speichern" drücken.

▪ Lautstärke Summer

Mit dieser Funktion kann die Lautstärke des akustischen Signals geregelt werden.



Abb. 51

2. LOG-Anzeige

Die Funktion beinhaltet eine chronologische Liste der LOG ALARME und der LOG REINIGUNGEN.

Die erste Liste LOG ALARME beinhaltet alle Fehler, die erfasst und in der Digitalanzeige des Gerätes während des Betriebs angezeigt wurden.

Die zweite Liste LOG REINIGUNGEN führt unter Angabe von Datum und Stunde des Beginns aller Reinigungsvorgänge und den REinigungstyp, die vom Gerät ausgeführt wurden.

3. Fortgeschrittener Service

Diese Funktion ist durch Passwort geschützt und erlaubt den Zugang zu allen Funktionen der Konfiguration, Einstellungen und Abnahmeprüfung, die dem technischen Fachpersonal vorbehalten sind.

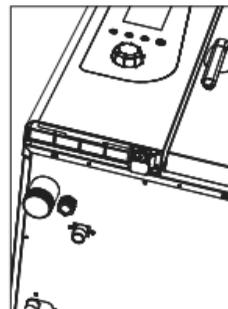


Abb. 52

4. Importieren / Exportieren

Wird ein USB-Stick neben dem Bedienfeld (Abb. 52) eingesteckt und kommt man durch Drücken der Taste "Home" auf die Bildschirm-anzeige „Service“, dann starten die Funktionen Import und Export einiger Funktionen, die oben beschrieben sind.

Wird ein LEERER USB-STICK eingesteckt, dann ist es möglich, zu EXPORTIEREN: das Verzeichnis REZEPTE, die LOG HACCP (diese Funktion, falls gestartet, registriert den Garvorgang und alle zugehörigen Daten: Zeiten, Temperatur des Garraums, Temperatur des Kerntemperaturfühlers, Start und Wechsel der Phasen, etc.) und den LOG REINIGUNG.

Durch Einsetzen eines mit neuen Rezepten, neuen Parametern oder neuen Sprachen geladenen USB-STICKS, besteht die Möglichkeit, diese Daten in die Software des Gerätes zu IMPORTIEREN.



Abb. 53

6. Reinigung und Wartung



WARNUNG!

Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung, schließen Sie den Wasserabsperrhahn und lassen Sie den Garraum vollständig abkühlen. Reinigen Sie das Gerät niemals mit einem Druckwasserstrahl reinigen! Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt.



VORSICHT!

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel für Kombidämpfer. Die Verwendung eines nicht geeignetes Reinigungsmittels kann zu Beschädigungen des Reinigungssystems und des Garraumes führen, zudem erlischt die Gewährleistung.

6.1 Regelmäßige Reinigung durch den Benutzer

- Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise, Hygiene und Leistung reinigen Sie das Gerät täglich am Ende des Arbeitstages.

- Nehmen Sie die Auflageschienen aus dem Gerät und reinigen Sie diese gründlich mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel, wischen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie diese anschließend ab.



Abb. 54

- Verwenden Sie zur Reinigung des Garraumes lauwarmes Wasser und geeignete Reinigungsmittel. Wischen Sie sorgfältig mit klarem Wasser nach und achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelrückstände verbleiben. Trocknen Sie den Garraum anschließend ab.
- 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.).
- Setzen Sie nach der Reinigung ein weiches, trockenes Tuch zum Trocknen und Polieren der Oberfläche ein.

6.2 Ablass der Feuchtigkeit

Über den Feuchtigkeitsablass werden die in der Garkammer produzierten Dämpfe abgeführt.

Stellen Sie sicher, dass der Feuchtigkeitsablass nicht verschmutzt und frei von Verstopfungen ist, reinigen Sie diese bei Bedarf.

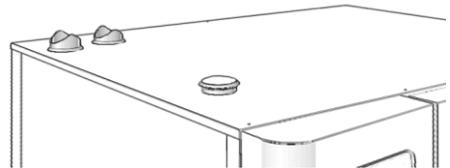


Abb. 55

6.3 Reinigung der Tür

Durch die Doppelverglasung der Gerätetür ist diese leicht zu reinigen. Das Innenglas kann nach Bedarf ausgeklappt werden.

Lösen Sie dazu die Sperre, die das Innenglas festhält, indem Sie diese im Uhrzeigersinn drehen (Abb. 56).

Klappen Sie das Innenglas auf.

Reinigen Sie das Innenglas von beiden Seiten, sowie die Gerätetür mit einem geeigneten Reinigungsmittel.

Verwenden Sie keine scheuernden oder abreibenden Reinigungsmittel.

Schließen Sie das Innenglas nach der Reinigung wieder und bringen Sie die Sperre durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn in die Ausgangsposition.



Abb. 56

6.4 Reinigung des Belüftungsfilters

Der Belüftungsfiler der Bedienblende des Gerätes (Abb. 57) muss mindestens einmal pro Monat gereinigt werden. Reinigen Sie den Belüftungsfiler von Hand mit einer Seifenlauge.

Um den Filter herauszunehmen, ziehen Sie ihn seitlich mit den Fingern nach außen heraus und drücken Sie dabei auf die entsprechende Halterung.

Ersetzen Sie den Belüftungsfiler mindestens einmal im Jahr oder öfter, falls das Gerät in einer Umgebung betrieben wird, in der sich eine hohe Konzentration an Mehlstaub und ähnlichen Substanzen befindet.

Sollte der Filter beschädigt oder verschlissen sein; muss er umgehend ausgetauscht werden, fordern Sie ihn als Ersatzteil beim Händler an.

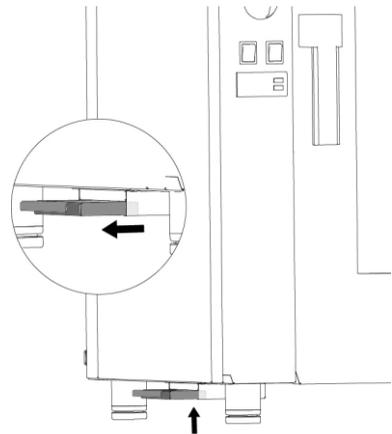


Abb. 57

6.5 Wartung durch den Kundendienst

- Lassen Sie am Gerät regelmäßig (**mindestens einmal im Jahr**) Kontrollen durch eine spezialisierte und befugte Fachkraft ausführen. Kontaktieren Sie dazu den Kundendienst.
- Vor Ausführung jeglicher Wartungsarbeiten muss die Stromversorgung unterbrochen und die Wasserzufuhr geschlossen werden. Das Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Bevor Sie das Gerät an einen neuen Aufstellplatz bewegen, überprüfen Sie, dass die elektrischen Leitungen und Wasserzuleitungen ordnungsgemäß abgetrennt sind.
- Wenn sich das Gerät auf einem System, das mit Rollen ausgestattet ist, befindet, müssen Sie überprüfen, dass während seiner Verlagerung die elektrischen Leitungen, Rohr-/Schlauchleitungen nicht beschädigt werden.
- Nachdem Sie diese Operation ausgeführt und das Gerät auf die neue Aufstellposition platziert haben, muss sicher gestellt werden, dass alle Elektro- und Wasseranschlüsse vor der Inbetriebnahme nach den Normen ausgeführt wurden.

7. Beschreibung Alarme

In der Temperatur- und Zeitanzeige der Bedienblende werden die Bezeichnungen der ausgelösten Alarme angezeigt.

Folgende Alarme können angezeigt werden:

| Alarm/ Anzeige | Beschreibung | Was geschieht | Lösung |
|----------------------------------|-----------------------------|--|--|
| E01 -Garraumfühler | Fehler Garraumfühler | Unterbrechung des Garvorgangs, automatische Wiederaufnahme | Garraumfühler ersetzen |
| E17 -Kerntemperaturfühler | Fehler Kerntemperaturfühler | Manuelle Wiederaufnahme | Kerntemperaturfühler ersetzen |
| E05 -Motor-Sicherheit | Alarm Motor | Unterbrechung des Garvorgangs, manuelle Wiederaufnahme | Manuelle Wiederaufnahme ausführen (Drehregler drücken), bei Wiederholung Kundendienst kontaktieren |
| E11 -Motor-sicherheit 2 | Alarm Motor | Unterbrechung des Garvorgangs, automatische Wiederaufnahme | Bei Wiederholung Kundendienst kontaktieren |

| Alarm/ Anzeige | Beschreibung | Was geschieht | Lösung |
|--------------------------------|---|--|--|
| E06 -Sicherheit Garraum | Thermoschalter Garraum | Unterbrechung des Garvorgangs, automatische Wiederaufnahme | Bei Wiederholung Kundendienst kontaktieren |
| E14 -Hi temp | Temperatur Armaturen Brett zu hoch | Unterbrechung des Garvorgangs, automatische Wiederaufnahme | Sauberkeit des Belüftungsfilters, die Belüftungsöffnungen des Gerätes und den einwandfreien Betrieb der Kühlventilatoren kontrollieren |
| E21 -Wasser fehlt | Für Dampferzeugung fehlt Wasser | Unterbrechung des Garvorgangs | Anschluss an die Wasserversorgung prüfen, sicher stellen, dass der Wasserhahn geöffnet ist |
| E16 -Kommunikation | Kommunikationsfehler PWM-Hauptsteuerplatine | Unterbrechung des Garvorgangs | Aus- und Einschalten der Spannung, bei Wiederholung Kundendienst kontaktieren |
| E22 -Stromstörung | Unterbrechung der elektrischen Versorgung | Unterbrechung des Garvorgangs | Stromversorgung prüfen |

Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beseitigen lassen:

- Gehäuse **nicht** öffnen,
- Kundendienst benachrichtigen oder Händler kontaktieren, wobei Folgendes anzugeben ist:
 - die Art der Betriebsstörung;
 - die Artikelnummer und Seriennummer (auf dem Typenschild an der Rückseite des Gerätes abzulesen);
 - das Kaufdatum.

8. Entsorgung

Altgeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet. Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll. Kann das Gerät nicht mehr benutzt werden, ist jeder Verbraucher verpflichtet, Elektrogeräte getrennt vom Hausmüll bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen seiner Gemeinde abzugeben.



HINWEIS

Elektroaltgeräte müssen fachgerecht verwertet und entsorgt werden, um Auswirkungen auf die Umwelt zu vermeiden.

- Trennen Sie das Gerät von der Netzversorgung und entfernen Sie das Netzanschlusskabel vom Gerät.