GEBRAUCHSANLEITUNG

HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTDAMPF

HEISSLUFTDÄMPFER MIT DAMPFERZEUGER

LB.. / LV..

VERSION T

Technischer Kundendienst

DE

90029440rev00

Kochen per se ist eine Wissenschaft,
Es liegt am Koch daraus eine Kunst zu machen.

Lieber Kunde, liebe Kundin!

herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Kombidämpfers.
Dank der innovativen technischen Details, mit denen er ausgestattet ist, wird Ihre Arbeit vereinfacht und die Ergebnisse werden stets hervorragend sein.
Wir empfehlen Ihnen die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise und Ratschläge aufmerksam durchzulesen. Dadurch wird die Verwendung erleichtert und die Wartung im Laufe der Zeit effizienter.

INHALTSÜBERSICHT

		SEITE
1	• ALLGEMEINE ANWEISUNGEN	4
2	• BESONDERE HINWEISE	5
3	• GRUNDKENNTNISSE	7
4	• START VOM GERÄT	7
5	• HAUPTSYMBOLE	8
6	• INTERAKTIVES KOCHEN	9
7	• EINSTELLUNG MANUELLES KOCHEN	11
8	• EINSTELLUNG MANUELLES MULTILEVEL-KOCHEN	13
9	• INTELLIGENTE MULTILEVEL ERKENNUNG	16
10	• AUFRUF EINER MULTILEVELDATEI	17
11	• REINIGUNGSSYSTEM	18
12	• CALOUT	21
13	• PROGRAMMIERUNG	24
14	• MY RECIPE	26
15	• PRAKTISCHE RATSCHLÄGE	28
16	• HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN	29
17	• EINSTELLUNGEN	32

MODELLE

LBET .... / LBGT ....
LVET .... / LVGT ....

Der Hersteller haftet nicht für durch Druck- oder Übertragungsfehler verursachte Unrichtigkeiten in diesen Bedienungsanleitungen und behält sich vor, die für erforderlich oder nützlich gehaltenen Änderungen an seinen Geräten ohne Beeinträchtigung deren wesentlicher Merkmale vorzunehmen.

Die Vervielfältigung oder Reproduktion, auch nur auszugsweise, von Textstellen oder Abbildungen dieser Bedienungsanleitungen ist ohne die vorherige Genehmigung des Herstellers untersagt.

- ORIGINALVERSION DER ANLEITUNG -

1 • ALLGEMEINE HINWEISE

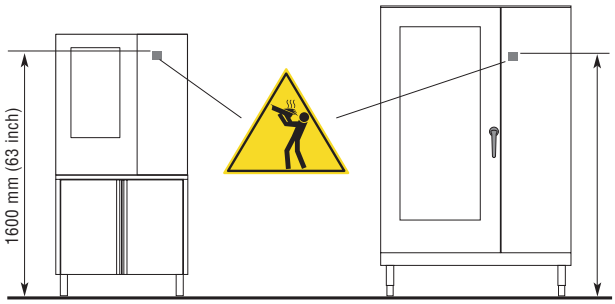
Die mit der Zeit notwendigen Eingriffe und die außerordentliche Wartung des Ofens sind ausschließlich autorisiertem Personal des Herstellers oder dem autorisierten Kundendienst vorbehalten.

- **Lesen Sie die** in diesen Bedienungsanleitungen enthaltenen Hinweise gründlich durch, da sie wichtige Angaben zur Betriebssicherheit und Gerätewartung beinhalten.
  Heben Sie diese Bedienungsanleitungen sorgfältig auf!
- Dieses Gerät darf nur für die **Verwendungszwecke gebraucht werden, für die es ausdrücklich konzipiert wurde:** das Garen von Nahrungsmitteln. Jede andersartige Verwendung ist zweckfremd und deshalb gefährlich.
- Nur sachgerecht geschultes Küchenpersonal ist zum Umgang mit dem Gerät befugt.
- Der Gerätebetrieb muss überwacht werden.
- Während des Betriebs erhitzen sich bestimmte Geräteflächen. Vorsicht!
- Dieses Gerät ist nicht zum Gebrauch durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten sowie mangelnder Erfahrung und Kenntnis bestimmt, außer sie werden beaufsichtigt oder wurden von einer für ihre Sicherheit zuständigen Person mit dem Gebrauch dieses Geräts vertraut gemacht.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bitten Sie den Installateur um Anweisungen bezüglich der korrekten Handhabung des Wasserenthärters, da fehlende oder mangelhafte Wartung die für die Beschädigung des Geräts verantwortliche Kalkbildung verursacht.
- Bei der Anforderung des Kundendienstes sind alle Angaben zu liefern, die dem Typenschild rechts unten am Gerät zu entnehmen sind.
- Falls das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder dessen technischen Kundendienst oder jedenfalls einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um jegliche Gefahr zu vermeiden.
- Jedes Gerät ist mit einem Typenschild ausgestattet, auf dem Modell und hauptsächliche technische Kenndaten vermerkt sind. Es folgt das Beispiel eines Typenschildes jeweils für einen Elektro- und einen Gasofen.

LOGO		
TYP. XXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 0.25 kW	TOT 6.25 kW	kPa 200 - 500
IPX 5	CE	

LOGO		
TYP. XXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
EN 203/A1	AC 230V 50Hz	
1 x 0.55 kW	TOT 1 kW	ΣQn 40 kW
A3 ☐ B13 ☐ B23 ☐		kPa 200 - 500
G 25 / m^3/h	G 20 / m^3/h	
Pmax / mbar	Pmax / mbar	G 30 3.16 Kg/h
Pmin / mbar	Pmin / mbar	Pmin / mbar
IT	Cat. II 2H3+	P mbar 20; 28-30/37
IPX 5	CE 0085	

- Ist ein Eingriff des Kundendienstes erforderlich, **sind bei der Anforderung detaillierte Angaben zur Störung zu liefern**, damit sich der Kundendienst vorab eine Vorstellung über die Störungsart bilden kann.
- Bei Defekten oder Betriebsstörungen **das Gerät unverzüglich ausschalten!**
- **Der Raum**, in dem das Gerät installiert ist, **muss gut belüftet sein!**
- **Sicherheitsaufkleber**
- Maximale Einschubhöhe für Behälter mit Flüssigkeiten
- ACHTUNG: Um Verbrennungen zu vermeiden, keine Behälter verwenden, die mit Flüssigkeiten oder Speisen gefüllt sind, die beim Kochen flüssig werden und einen höheren Stand haben, als feststellbar ist.



2 • BESONDERE HINWEISE

- Vor der Inbetriebnahme des Geräts für den ersten Garvorgang den Garraum gründlich reinigen (s. Kapitel *„Tägliche Reinigung“*).

- Am Ende des Arbeitstages den Garraum und das gesamte Gerät gründlich reinigen, um seinen einwandfreien Betrieb und seine lange Lebensdauer zu gewährleisten.

- **Keinen Druckwasserstrahl für die Gerätereinigung verwenden!**

- Für die tägliche Reinigung **ausschließlich nicht angreifende** (alkalische) Spezialreiniger verwenden. Keine Scheuerschwämme und -mittel verwenden, da sie die Geräteflächen beschädigen. Bei mit automatischem Spülsystem ausgestatten Geräten **AUSSCHLIESSLICH** die vom Hersteller empfohlenen Produkte verwenden (s. Kapitel *„Tägliche Reinigung“*).

- Das Gerät am Ende der Arbeitsschicht unbedingt ausschalten, alle Zuleitungen (Wasser und ggf. Gas) schließen und die Stromversorgung unterbrechen.

- **Vermeiden,** dass sich Küchensalz **auf den** Stahlflächen des Geräts ablagert; ggf. vorhandene Ablagerungen sofort gründlich abspülen.

- Nach einem Dampfgarzyklus **die Tür vorsichtig öffnen,** da heißer Restdampf aus dem Garraum ausströmt. Die Missachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann gefährlich für den Bediener sein.

- Für einen sicheren Betrieb **dürfen die Dampfauslässe und die sonstigen Öffnungen am Gerät nicht verdeckt sein!**

- **ACHTUNG**
  Garvorgänge mit der Zugabe von Alkohol sind nicht gestattet!

Die Missachtung der grundlegenden Sicherheitshinweise kann den sachgerechten Gerätebetrieb beeinträchtigen und eine Gefahr für den Bediener darstellen.
Der Hersteller haftet nicht, falls die ursprüngliche Funktion des Ofens durch Veränderungen am Gerät oder Missachtung der Bedienungsanleitungen verfälscht werden sollte.

- **Damit das Gerät seine Betriebseffizienz auch auf lange Sicht bewahren kann, muss es einmal jährlich einer außerordentlichen Wartung unterzogen werden. Es empfiehlt sich daher der Abschluss eines Wartungsvertrags mit dem Kundendienst.**

3 • GRUNDKENNTNISSE

Du kannst mit dem Gerät interagieren, indem du deine Finger benutzt, um Objekte auf dem Touchscreen zu berühen, verschieben und scrollen.

Überprüfe den Touchscreen mit folgenden Vorgehensweisen:

• Berühren

Einmal berühren, um ein Rezept auszuwählen oder zu starten.

• Gedrückt halten

Ein Element mehr als 2 Sekunden lang gedrückt halten.

• Scrollen

Zum Scrollen nach unten oder oben schieben.

Auf einigen Bindschirmseiten kannst du den Bildschirm von einer Seite auf die andere schieben.

Beim Fingerscrollen kannst du den Bildschirminhalt veranchaulichen, ohne andere Funktionen zu wählen oder betätigen.

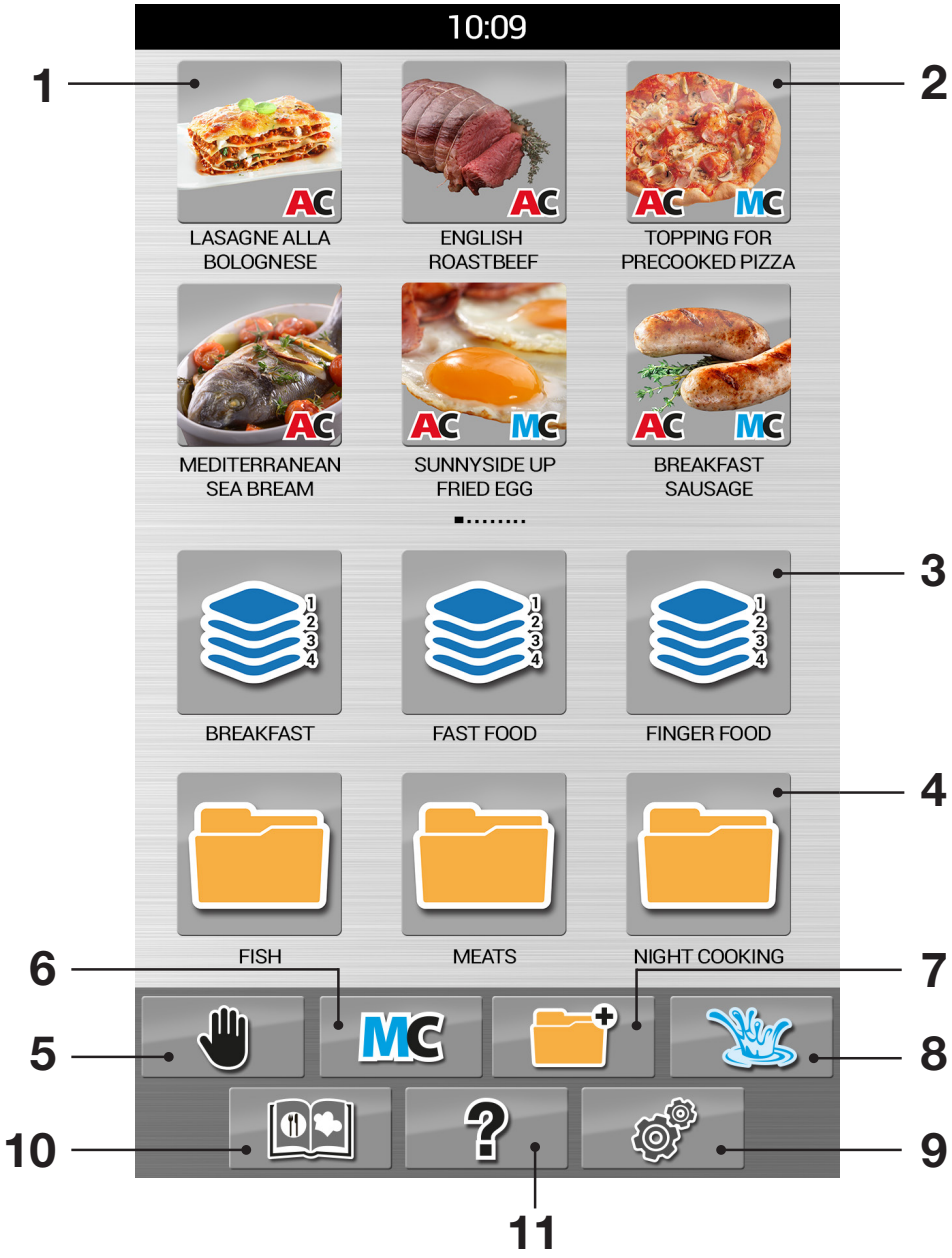
• Verschieben

Drück auf ein Element und verschiebe es an eine neue Position.

4 • STARTEN VON DEM GERÄT

Zum Starten von Gerät, den Scroller 5 Sekunden lang gedrückt halten

5 • HAUPTSYMBOLE



1 - Automatisches Kochen AC

2 - Multilevel Kochen MC

3 - Multilivel Datei

4 - Garzeit-Datei

5 - Manueller Modus

6 - Multilivel-Modus

7 - Programmierungsmodus

8 - Reinigung

9 - Einstellungen

10 - My Recipe – Rezeptarchiv in Gerät

11 - Online Hilfe

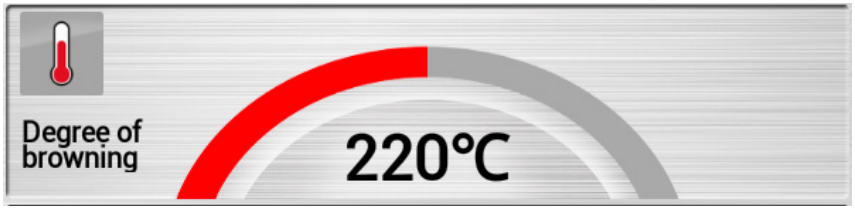
6 • INTERAKTIVES KOCHEN

Das Symbol **AC** in den Grundeinstellungen auswählen, um die “one touch” Kochweise zu starten.

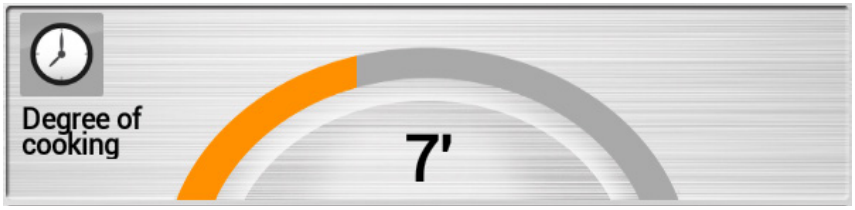
Das Gerät started und bei Erreichung der festgelegten Temperatur erscheint ein Pop-up mit der Anzeige, das Produkt einzugeben.

Abhängig von der ausgewählten Kochweise, schlägt **AC** automatisch Parameter vor, die je nach Bedarf personalisiert werden können.

• BRÄUNUNGSGRAD
Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab.

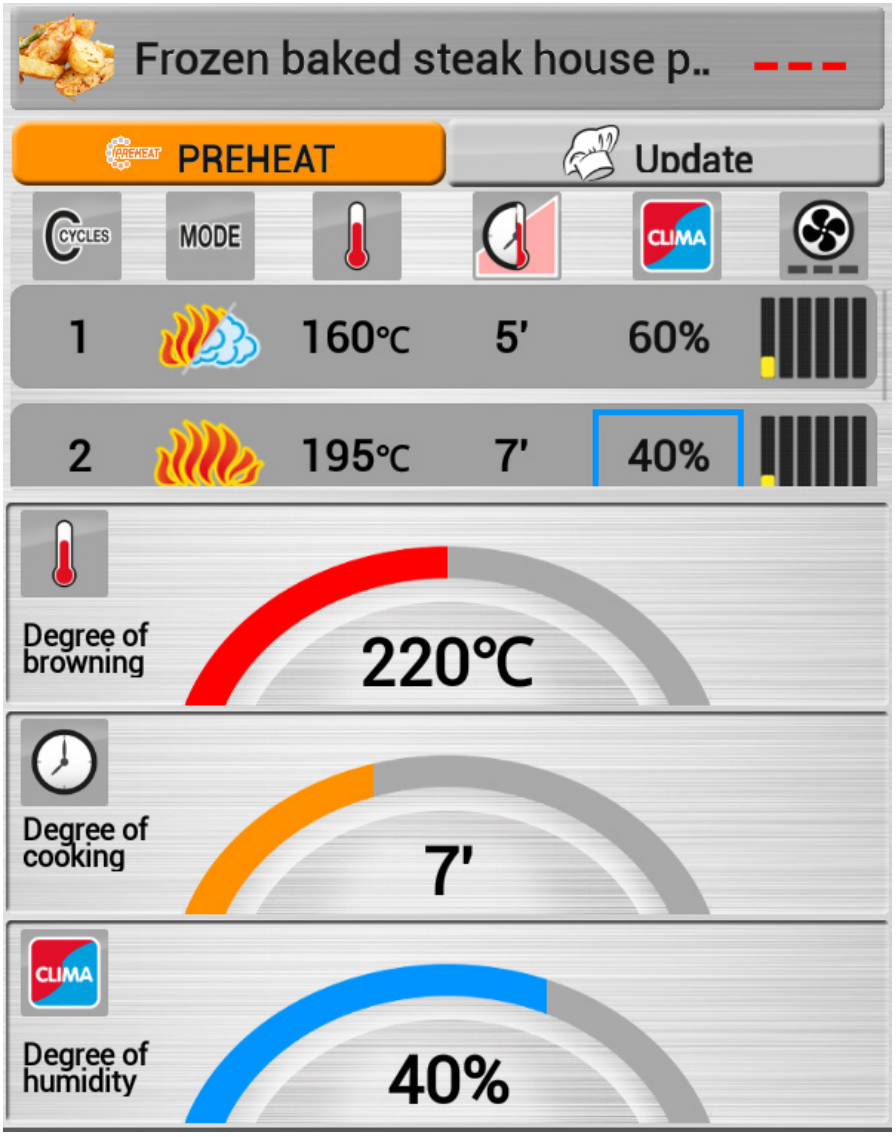


• KOCHGRAD
Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab.



Auf “**Rezept anzeigen**” drücken, um sämtliche Kochphasen zu visualisieren.

Auf “**HACCP**” drücken, um das HACCP Diagramm zu visualisieren.



Bei Ende der Kochzeit zeigen ein Piepton und Pop-up an, dass die Kochzeit beendet ist.

7 • EINSTELLUNG EINER MANUELLEN KOCHART

Auf das Symbol drücken, um eine manuelle Kochart einzustellen.

• Eine Kochart auswählen.

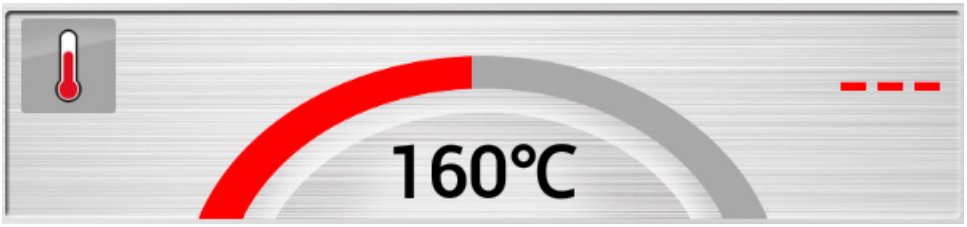
Die Kocharten sind: Konvektion, Dampf und Kombinierung.

Das Gerät startet je nach ausgewählter Art mit vorgegebenen Temperaturen und undendlicher Zeit.

Wenn die Kochart eingestellt ist, kann man die Kochparameter personalisieren:

• Temperatur

Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab.



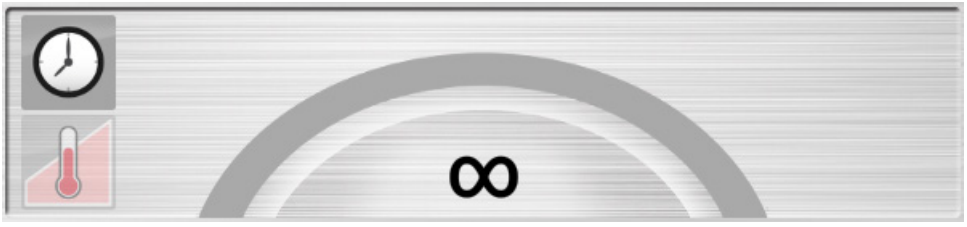
Der in der Mitte angezeigte Wert ist der eingestellte Wert, der rechts angezeigte Wert ist der Ist-wert.

• Zeit / Sonde im Inneren

Standardmässig ist eine Kochart mit Zeit eingestellt.

Um auf eine Kochart mit Sonde überzugehen, auf die entsprechende Taste drücken.

Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab.

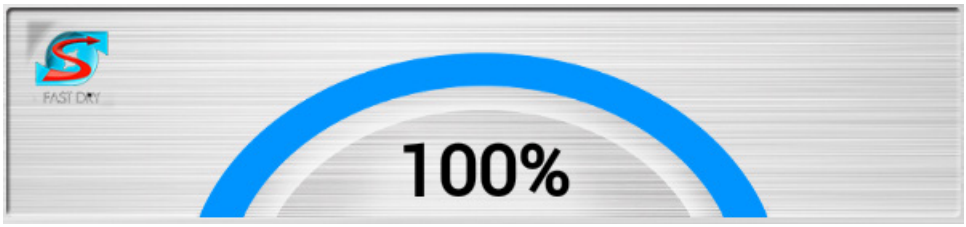


Der in der Mitte angezeigte Wert ist der eingestellte Wert, der rechts angezeigte Wert ist der Ist-wert.

7 • EINSTELLUNG EINER MANUELLEN KOCHART

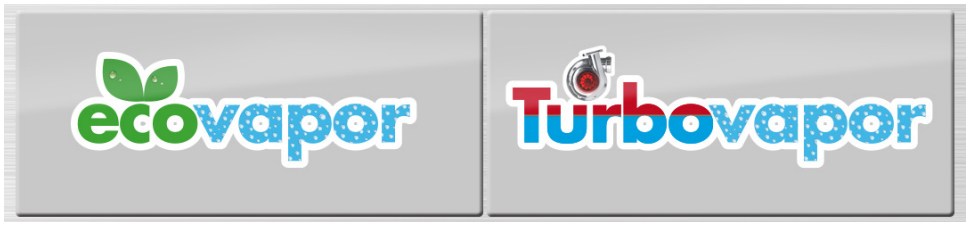
• Fastdry/Autoclima

Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab.



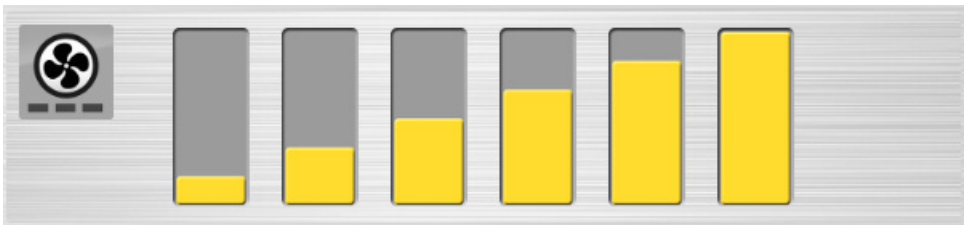
Der in der Mitte angezeigte Wert ist der eingestellte Wert.

ANMERKUNG:
Bei Dampfmodus werden die Auswahltasten ECOVAPOR und TURBOVAPOR angezeigt.



• Geschwindigkeit des Lüfters

Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab.



Bei Einstellung von Zeit/Temperatur des Inneren, zeigen am Ende der Kochzeit ein piepton und ein pop-up an, dass die Kochzeit beendet ist.

8 • EINSTELLUNG EINER MANUELLEN MULTILEVEL KOCHART

Auf das Symbol drücken, um eine manuelle Multilevel-Kochart einzustellen.

Eine Kochart auswählen.

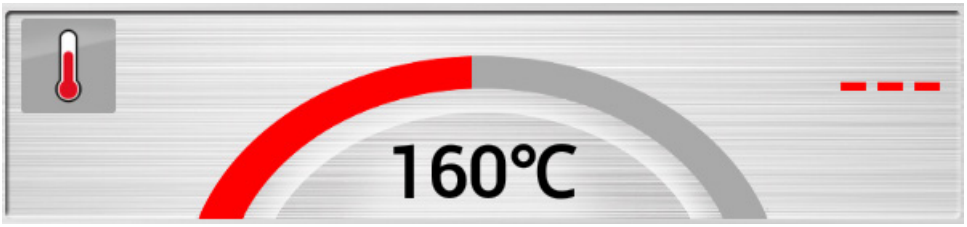
Die Kocharten sind: Konvektion, Dampf und Kombinierung.

Das Gerät startet je nach ausgewählter Art mit vorgegebenen Temperaturen und undendlicher Zeit.

Wenn die Kochart eingestellt ist, kann man die Kochparameter personalisieren:

• Temperatur

Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab.



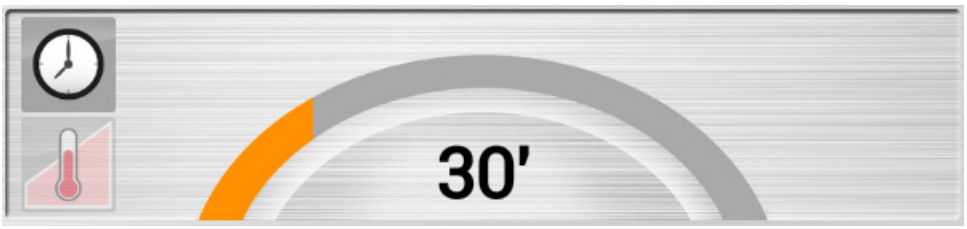
Der in der Mitte angezeigte Wert ist der eingestellte Wert, der rechts angezeigte Wert ist der Ist-wert.

• Zeit / Sonde im Inneren

Standardmässig ist eine Kochart mit Zeit eingestellt.

Die entsprechende Taste drucken, um auf eine Kochzeit mit Sonde überzugehen

Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab.

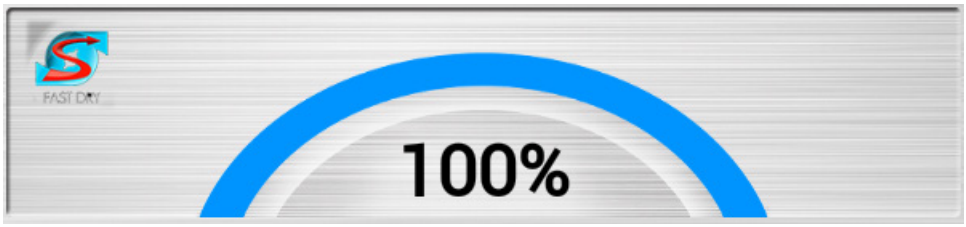


Der in der Mitte angezeigte Wert ist der eingestellte Wert, der rechts angezeigte Wert ist der Ist-wert.

8 • EINSTELLUNG EINER MANUELLEN MULTILEVEL KOCHART

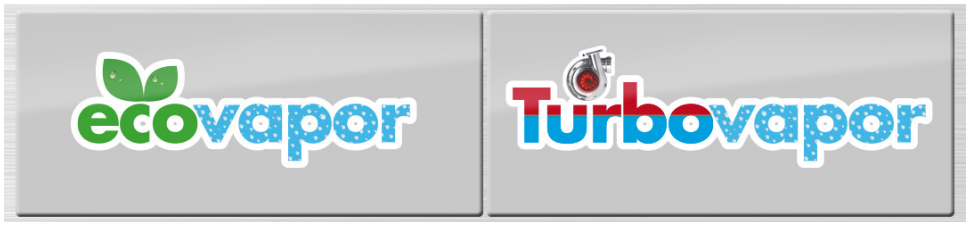
• Fastdry/Autoclima

Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab.



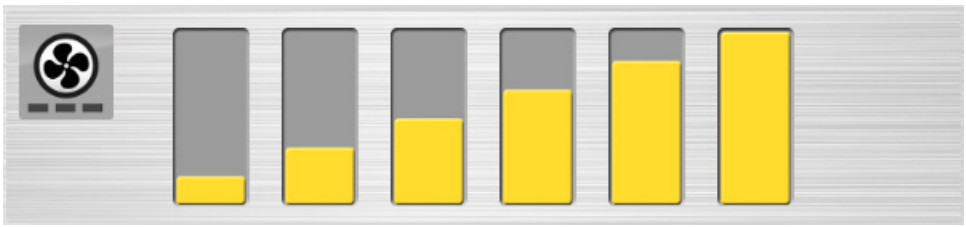
Der in der Mitte angezeigte Wert ist der eingestellte Wert.

ANMERKUNG:
Bei Dampfmodus werden die Auswahltasten ECOVAPOR und TURBOVAPOR angezeigt.



• Geschwindigkeit des Lüfters

Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab.

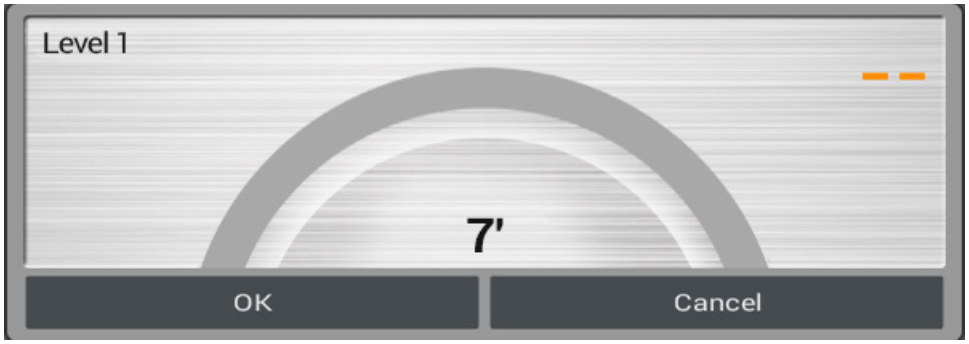


8 • EINSTELLUNG EINER MANUELLEN MULTILEVEL KOCHART

Beim Drücken der “**PLAY”** Taste starte ich das Kochen und gehe auf die Bildschirmseite der Kochstufeneinstellungen über.

Die gewünschten Stufen direkt auf dem Bildschirm wählen.

• Personalisierung der Stufen:
Einmal auf die eingestellte Stufe drücken, um die Werte zu ändern und mit OK bestätigen.

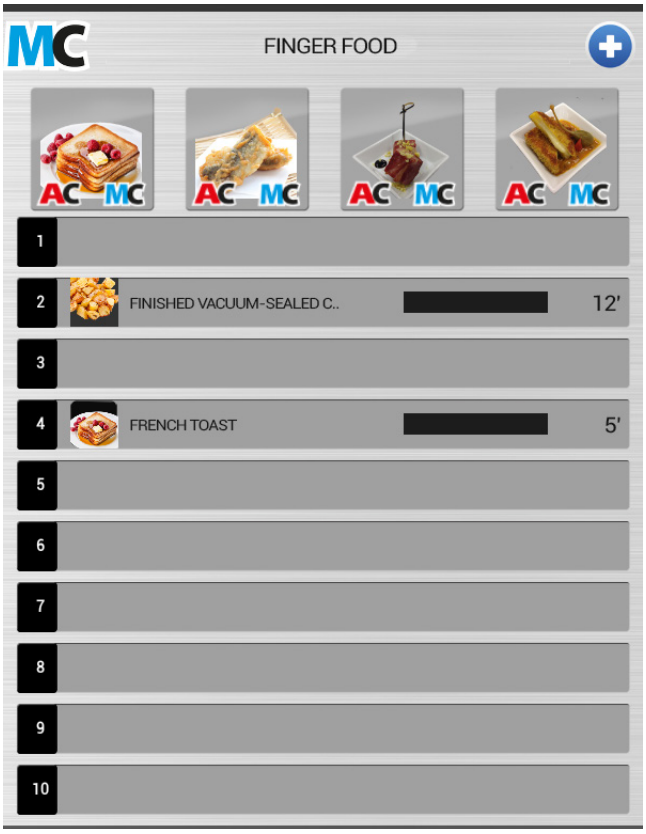


Ein Pop-up wird angezeigt, der nach und nach die beendete Stufe angibt.

9 • INTELLIGENTE MULTILEVEL ERKENNUNG

Beim Drücken des Symbols “ + ” bei Multilevel-Kochart, überprüft das Gerät die Kompatibilität der Kochart von verschiedenen Speisen und schlägt Kocharten vor, die man gleichzeitig durchführen kann.

Kocharten, die man hinzufügen möchte, auswählen und das Symbol “ADD” drücken.

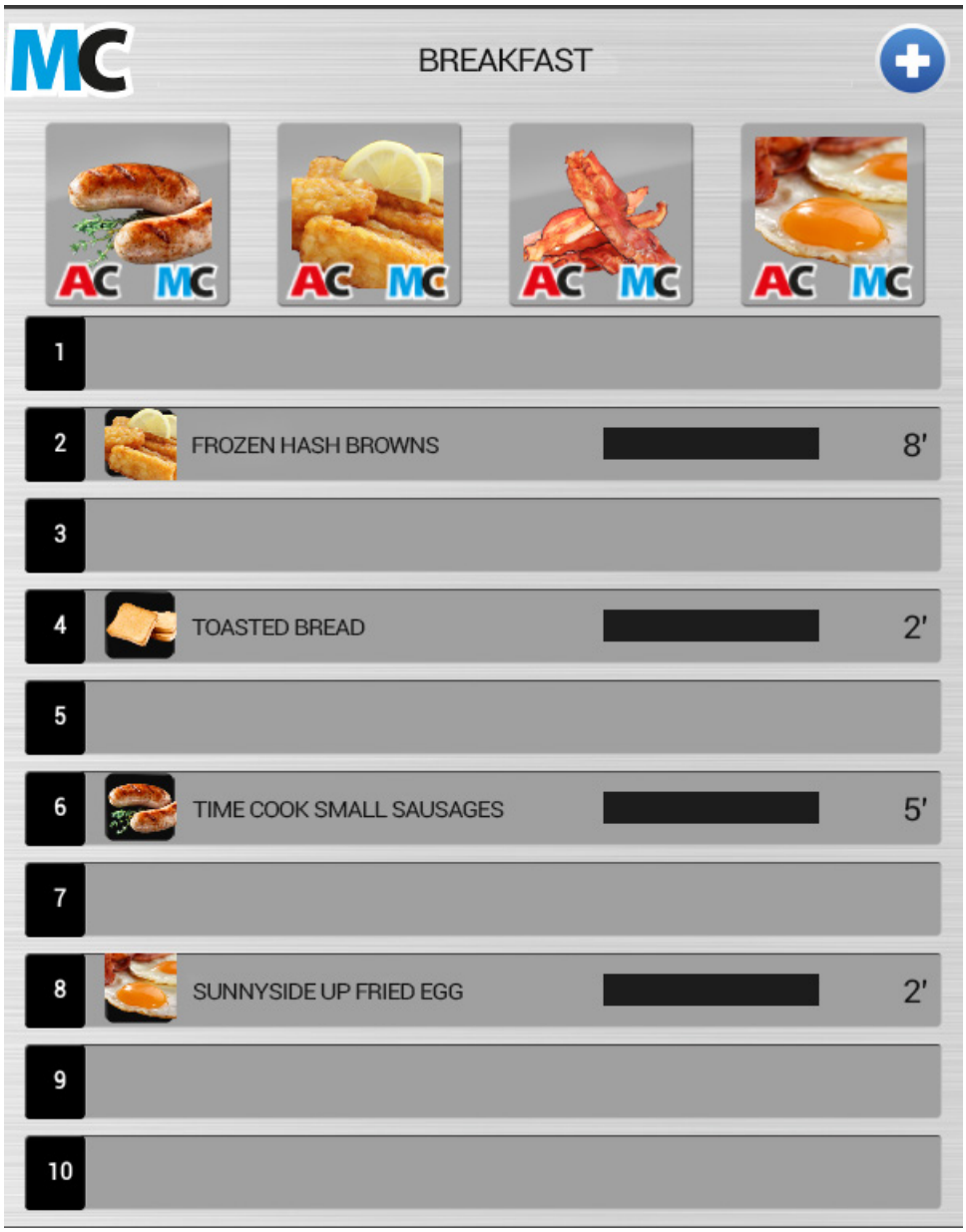


Wenn hinzugefügt, kann man die Kocharten auf die gewünschten Stufen schieben.

10 • AUFRUF EINER MULTILEVELDATEI

Das Symbol der gewünschten Multileveldatei auswählen.

Das Gerät startet, die Kocharten direkt zu den gewünschten Stufen verschieben



Ein Pop-up wird angezeigt, der nach und nach die beendete Stufe angibt.

11 • REINIGUNGSSYSTEM

Auf das Symbol drücken, um die gewünschte Reinigung zu wählen.

Das Gerät ist mit 5 Reinigungsprogrammen ausgestattet:

• **Manuell** (Einfacher Vorgang, der in kurzer Zeit eine sorgfältige Reinigung mit eingeschränktem Einsatz des Benutzers erlaubt).

• **Ausspülen** (Vorgang zum schnellen Abwaschen des Ofens, ohne das der Benutzer die Reinigung direkt durchnimmt).

• **Soft** (Reinigungsvorgang zur Beseitigung täglichen Schmutzes, ohne das der Benutzer die Reinigung direkt durchnimmt).

• **Hard** (Reinigungsvorgang zur Beseitigung normalen Schmutzes, ohne das der Benutzer die Reinigung direkt durchnimmt).

• **Hard Plus** (Reinigungsvorgang zur Beseitigung hartnäckigen Schmutzes, ohne das der Benutzer die Reinigung direkt durchnimmt).

• **Hard Plus** (Reinigungsvorgang zur Beseitigung hartnäckigen Schmutzes, ohne das der Benutzer die Reinigung direkt durchnimmt).
Für eine erhebliche Einsparung von Wasser und Reinigungsmittel, mit einer leichten Verlängerung der Reinigungszeit.

Nach Auswahl der gewünschten Reinigung startet der Renigungsvogang.

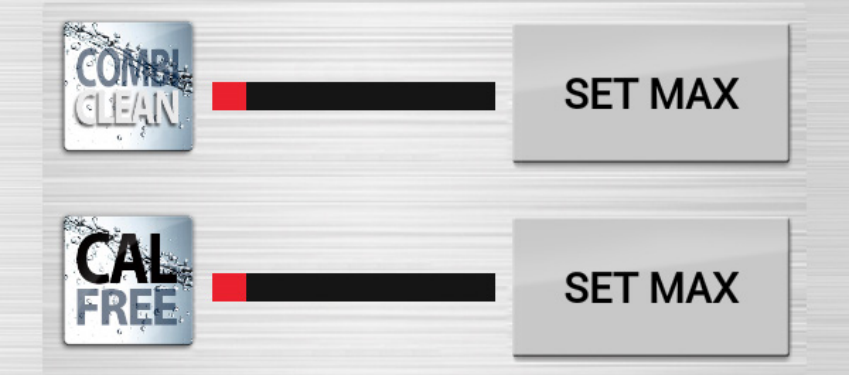
Bei Ablagerung von hartnäckigen Schmutzresten auf dem in der unteren Mitte der Kochkammer liegenden Ablassfilter, sich um die Reinigung kümmern, um freies Ausströmen von Wasser und Reinigungsmittel zu gewährleisten.

Das Ende des Reinigungsprogramms wird von einem zyklischen Piepton bestimmt, sowie von einem Informations-Pop-up.

11 • REINIGUNGSSYSTEM

AUSTAUSCH DER REINIGUNGS-/ANTI-KALK-KARTUSCHE

Kontrollieren Sie vor dem Reinigungsvorgang stets die angezeigte Menge an Reinigungs-/Anti-Kalkmittel



Wird die Anzeige ROT, so erinnert Sie ein Popup daran, die vorhandene Menge an Reinigungsmittel zu kontrollieren: Öffnen Sie die Tür des Geräts und die kleine Klappe unter der Garkammer und kontrollieren Sie die in der Kartusche befindliche Menge an Reinigungsmittel.

Wenn die Kartusche leer ist, drücken Sie “ZURÜCK” und tauschen Sie sie aus, andernfalls drücken Sie “WEITER”, um den Reinigungsvorgang zu starten.

11 • REINIGUNGSSYSTEM

Austausch der Kartusche:

- Den Deckel der leeren Kartusche abschrauben und diese entfernen.
- Die Kartusche, die das Reinigungsmittel "**COMBICLEAN**" beinhaltet, ist mit einem **GELBEN** Deckel versehen.
- Die Kartusche, die das Anti-Kalkmittel "**CALFREE**" beinhaltet, ist mit einem **GRÜNEN** Deckel versehen.

Die neue Kartusche an der im Gerät dafür vorgesehenen Stelle einsetzen.
WICHTIG: Bevor Sie den Deckel abschrauben sollten Sie die Stabilisierung der Flüssigkeit abwarten.
Den Deckel der neuen Kartusche abschrauben und das Röhrchen mit dem Deckel einsetzen (**GELB** für das Reinigungsmittel **COMBICLEAN** und **GRÜN** für das Anti-Kalkmittel **CALFREE**), dabei darauf achten, dass das Röhrchen auf die Vorderseite der Kartusche gerichtet ist, und den Deckel gut aufschrauben.

Den Knopf "**SET MAX**", der auf die ausgetauschte Kartusche zutrifft (**COMBICLEAN** oder **CALFREE**), betätigen.

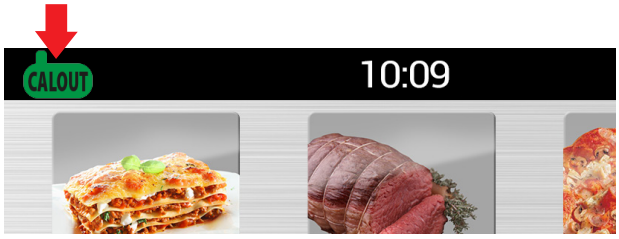
Auf der Anzeige wird der blaue Balken nun komplett angezeigt. Wählen Sie das gewünschte Reinigungsprogramm, um den Reinigungsvorgang zu starten.

12 • CALOUT (falls vorhanden)

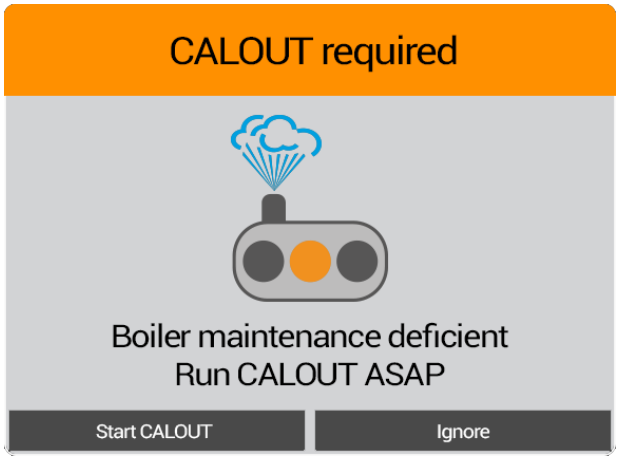
Das Gerät ist in der Lage die Betriebsstunden des Dampfgenerators zu zählen. Dadurch kann das Gerät den Bediener informieren, wann ein Kalk-Reinigungszyklus des Dampfgenerators über den **CALOUT** Sonderzyklus aktiviert werden muss.

DIE WICHTIGSTEN WARNMELDUNGEN

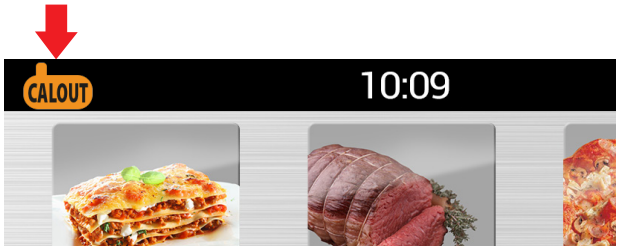
Wenn ein **CALOUT** durchgeführt werden muss, erscheint folgendes Dialogfenster "**CALOUT bis Ende des Tages durchführen**". Drücken Sie auf "**CALOUT starten**" (siehe nachstehenden Paragraf), um den **CALOUT** sofort zu starten oder auf "**Ignorieren**", um den Vorgang zu einem späteren Zeitpunkt (zum Beispiel: am Ende des Tages) durchzuführen.



Durch Drücken auf "**Ignorieren**" verschwindet das Dialogfenster und am linken oberen Rand erscheint ein grünes Hinweissymbol. Drücken Sie auf das Symbol und das Dialogfenster erscheint erneut (Beispiel für **CALOUT** am Endes des Tages ausführen).

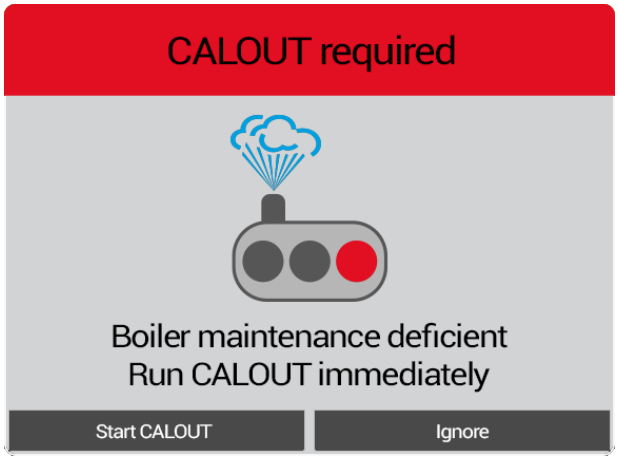


Wenn das **CALOUT** nicht bis Ende des Tages ausgeführt worden ist, erscheint am nächsten Tag folgende Meldung: "**Mangelhafte Kesselwartung, CALOUT so bald wie möglich durchführen**".
Drücken Sie auf "**CALOUT starten**" (siehe nachstehenden Paragraf), um den **CALOUT** sofort zu starten oder auf "**Ignorieren**", um den Vorgang zu einem späteren Zeitpunkt (zum Beispiel: am Ende des Tages) durchzuführen.

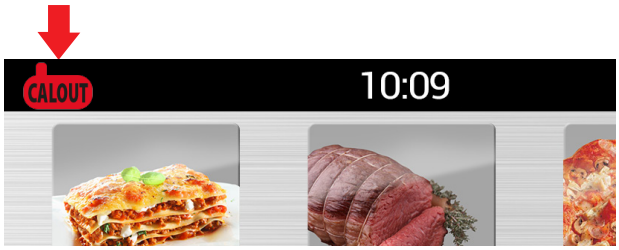


Durch Drücken auf "**Ignorieren**" verschwindet das Dialogfenster und am linken oberen Rand erscheint ein oranges Hinweissymbol. Drücken Sie auf das Symbol, um das Dialogfenster erneut zu öffnen (Beispiel für **CALOUT** am Ende des Tages ausführen).

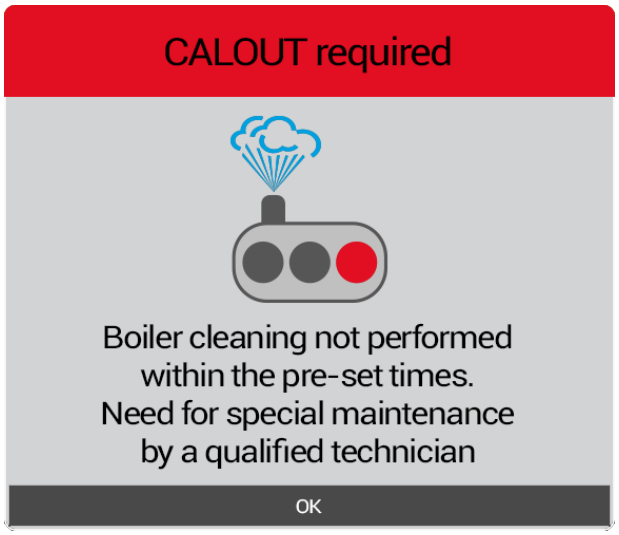
12 • CALOUT (falls vorhanden)



Wenn Sie den **CALOUT** nicht durchführen und das maximale Wartungsintervall erreicht ist, erscheint folgende Meldung: „**Mangelhafte Kesselwartung, CALOUT sofort durchführen**".
Drücken Sie auf „**CALOUT starten**" (siehe nachstehenden Paragraf), um den **CALOUT** sofort zu starten.



Durch Drücken auf „**Ignorieren**" verschwindet das Dialogfenster und am linken oberen Rand erscheint ein rotes Hinweissymbol. Drücken Sie auf das Symbol, um das Dialogfenster erneut zu öffnen



ACHTUNG
Wenn Sie auf „**Ignorieren**" drücken und das maximale Wartungsintervall erreicht ist, erscheint bei jeder täglichen Inbetriebnahme folgendes Dialogfenster: „**Die regelmäßige Wartung des Kessels wurde nicht innerhalb des festgesetzten Zeitraums durchgeführt. Es ist eine außerordentliche Wartung seitens eines befugten Technikers notwendig**".

Das Gerät funktioniert weiterhin. Die **CALOUT**-Funktion wird deaktiviert. Es ist der Eingriff des technischen Kundendienstes so schnell wie möglich notwendig, um die **CALOUT**-Funktion wieder zu aktivieren.

12 • CALOUT (falls vorhanden)

DURCHFÜHRUNG DER CALOUT-PROZEDUR

Wenn ein **CALOUT** durchgeführt werden muss, erscheint folgendes Dialogfenster “**CALOUT bis Ende des Tages durchführen**”. Drücken Sie auf “**CALOUT starten**”:

Wählen Sie **CALOUT** oder die gewünschte **Reinigung + CALOUT** aus und der Reinigungsvorgang wird gestartet.

Das Ende des Waschvorgangs wird durch einen kontinuierlich wiederkehrenden Piepston und durch das Erscheinen eines Informationsfensters angezeigt.

Wenn sich hartnäckiger Schmutz am Abflussfilter, der sich am Boden im Zentrum der Kochkammer befindet, ablagert, müssen Sie dafür sorgen, dass das Wasser und das Reinigungsmittel ordnungsgemäß abfließen können.

Das Symbol drücken, um ein neues manuelles, multilevel Programm zu erstellen, oder ein vorhandenes Programm zu modifizieren.

EINSTELLUNG EINES MANUELLEN PROGRAMMS

Das Symbol drücken, um ein neues manuelles Programm zu erstellen.

Wie bei Einstellung einer manuellen Kochart vorgehen.

Um einen Zyklys hinzuzufügen, “ + “ drücken und die nachfolgenden Zyklen wie bei manueller Kochart bis zur Programmbeendung einstellen.

EINSTELLUNG EINES MULTILEVEL PROGRAMMS

Das Symbol drücken, um ein neues Multileve-Programm zu erstellen.

Wie bei Einstellung einer manuellen Multilevel-Kochart vorgehen.

EIN VORHANDENES PROGRAMM MODIFIZIEREN

Das Symbol drücken, um ein vorhandenes Programm zu modifizieren.

Nach dem zu modifizierenden Programm suchen, indem man mindestens einen Teil des Programmnamens eingibt.

Eines der Ergebnisse wählen, um mit der Änerdung fortzufahren.

13 • PROGRAMMIERUNG

SPEICHERUNG EINES PROGRAMMS

Auf das Symbol drücken, um auf die Spericherungsseite des Programms zu gelangen.

• Den Programmnamen einstellen (mindestens 3 Zeichen)

• Ds Programmsymbol einstellen, indem man auf das Symbol drückt un einen der vorgeschlagenen auswählt.

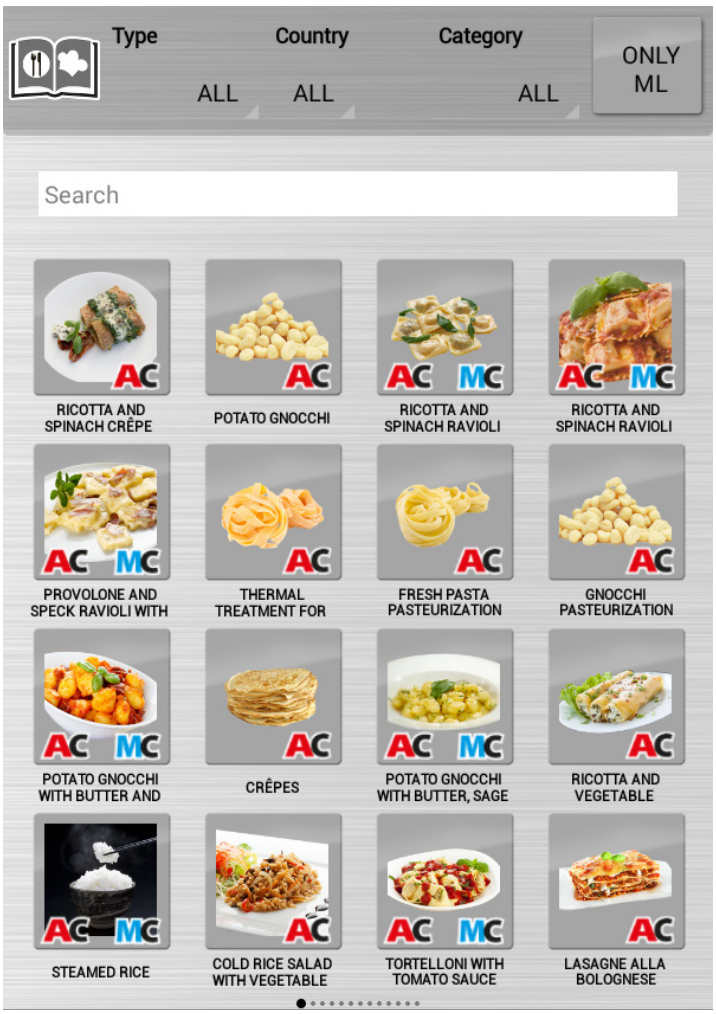
• Folgende Zusatzinformationen einstellen:

- **Kontext**: Informationen bezüglich der Rezepte, Saisonbedingtheit, Herkunft, Geschichte des Gerichts.
- **Zutaten**: Im Detail aufgelistete Zutaten und Mengen.
- **Vorgehensweise**: Die detaillierte Darstellung, wie man ein Rezept realisiert, schrittweise.
- **Zubehör**: Die detaillierte Darstellung, wie man ein Rezept realisiert, schrittweise.
- **Präsentation:** Prasentationsbild des fertigen Gerichts.

• Auf das Symbol “**SAVE**” drücken, umd as programm zu speichern.

14 • MY RECIPE

Auf das Symbol drucken, um auf **My Recipe** zu gelangen.

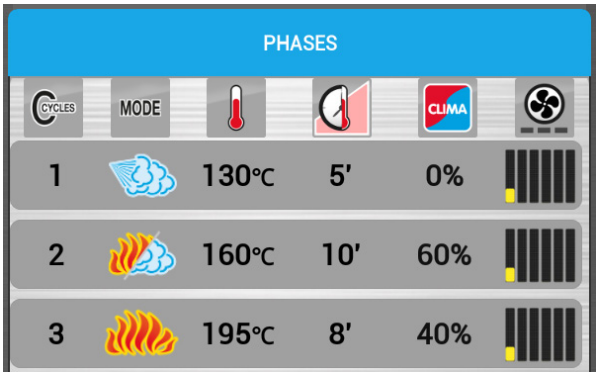


My Recipe ist das Archiv aller Kochprogramme vom Gerät.

Von **My Recipe** aus ist es möglich, alle im Gerät beinhaltete Programme zu bedienen.

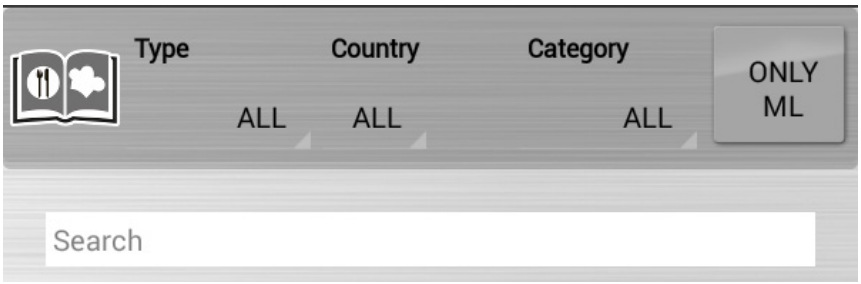
Beim Auswählen eines Programms ist es möglich, alle Informationen bezüglich des Programms und der entsprechenden Kochphasen zu veranschaulichen.

Beispiel:



14 • MY RECIPE

PROGRAMMSUCHE



In **My Recipe** Kann ich Programme suchen bezüglich:

• **Namen**: indem den zu suchenden Text in das entsprechende Feld eingebe.

• **Typ**: indem man zwischen den vorhandenen Werten wählt (Beispiel: Nudeln, Fleisch, Gemüse, Fisch, Skomegrill, Nachtkochen, Feinbäckerei, usw.).

• **Land**: indem man zwischen den vorhandenen Werten wählt (Beispiel: International, Italien, Deutschland, Österreich, Frankreich, Russland, usw.).

• **Art**: indem man zwischen den vorhandenen Werten wählt (Beispiel: Schnellkochen, Grill kochen, Finger Food, Fast Food, Happy Hour, usw.).

• **Multilevel**: auf das Symbol "**ONLY ML**" drücken, um ausschliesslich Multilevelprogramme zu sehen.

PROGRAMMERGÄNZUNG AUF DER STARTSEITE

Um eine Programm auf die Hauptseite vom Gerät hinzuzufügen, das Programm auf das Symbol "**HOME**" schieben.

Das Programm ist nun aud der Hautseite vom Gerät erhältlich.

ANMERKUNG:
Bei Löschen eines Programms von der Startseite vom Gerät, wird dies nicht in **My Recipe** gelöscht.
Alle Programme auf der Hauptseite vom Gerät sind Links zu den Programmen von **My Recipe.**

15 • PRAKTISCHE RATSCHLÄGE

15.1 • VORHEIZEN DES GARRAUMS

Das Vorheizen des Garraums ist besonders wichtig und nützlich, um gute Garergebnisse zu erzielen.

Die allgemeine Regel besteht darin, immer nur den leeren Garraum vorzuheizen und eine Temperaturstufe einzustellen, die ca. 15% bis 25% über der für den darauffolgenden Garvorgang erwünschten Temperatur liegt.

Bei Dampfgarzyklen den leeren Garraum im Konvektionsbetrieb vorheizen, da sich Temperaturen über 130°C einstellen lassen.

15.2 • GARGUTBESCHICKUNG

Die Tiefe des Bleches muss der Höhe des Gargutes entsprechen.

Zur Gewährleistung gleichförmiger Ergebnisse das Gargut am besten auf mehrere flache Bleche verteilen, anstatt es auf nur ein tiefes Blech zu legen.

Halten Sie sich an die Gewichtsangaben nachstehender Tabelle.

Anzahl Bleche/ Behälter	Max. Menge pro Blech/ Behälter	Max. Beschickung
7 x GN 1/1	4 Kg.	28 Kg.
10 x GN 1/1	4 Kg.	40 Kg.
7 x GN 2/1 14 x GN 1/1	4 Kg.	56 Kg.
10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	4 Kg.	80 Kg.
20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	4 Kg.	160 Kg.

Anmerkungen: Bei der Ofenbeschickung ist selbstverständlich nicht nur das Gewicht, sondern auch die Stückgröße, die Konsistenz und die Stärke des Produktes zu berücksichtigen.

ACHTUNG
Die maximale Einschubhöhe für Bleche/ Behälter mit Flüssigkeiten beträgt 160 cm.

15.3 • TIEFGEFRORENE PRODUKTE/ TIEFKÜHLWARE

Vorheizen und Beschickung müssen in diesem Fall entsprechend den produktspezifischen Eigenschaften und der Produktart erfolgen. Zum Beispiel darf tiefgefrorener Spinat keinen zu hohen Temperaturen ausgesetzt werden, da er außen austrocknen könnte und somit das Endresultat beeinträchtigt würde.

15.4 • BLECH- UND BEHÄLTERARTEN

Für tadellose Garergebnisse sind je nach zuzubereitendem Gericht die geeigneten Behälter zu verwenden: Behälter aus Aluminium oder Aluminiumblech für Feingebäck und Brotwaren, gelochte Behälter zum Dämpfen und Korbeinsätze für vorfrittierte Produkte wie z. B. Pommes Frittes.

15.5 • ABSTAND ZWISCHEN DEN BEHÄLTERN

Beim Einschieben des Gargutes in den Garraum besonders darauf achten, dass ausreichend Zwischenraum zwischen den einzelnen Behältern verbleibt. Auf diese Weise können sich Wärme und Luft gleichmäßig verteilen, so dass ein gleichförmigeres Ergebnis möglich ist, als wenn das Gargut eines Behälters mit dem Behälter darüber in Berührung käme.

15.6 • WENIGER GEWÜRZE

Der Einsatz dieses Gerätes ermöglicht, die Verwendung von Gewürzen, Öl, Butter, Fetten und Aromen auf ein Mindestmaß zu beschränken. Durch die minimale Verwendung von Zutaten wird der Eigengeschmack der Produkte stark hervorgehoben, und ihre ursprünglichen Nährwerte bleiben im Sinne einer gesünderen Ernährung erhalten.

• ACHTUNG
Garvorgänge mit der Zugabe von Alkohol sind nicht gestattet!

16 • HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

HEISSLUFTDAEMPFER

Wozu dient My Recipe?

- My Recipe sammelt alle Rezepte auf dem Gerät und führt sie in alphabetischer Reihenfolge auf, sowohl die, die bereits an allen Geräte vorhanden sind und die persönlichen Rezepte des Benutzers. Die Suche wird durch die Auswahlfilter erleichtert.

Warum beginnt der Garvorgang nicht, wenn ich ein Rezept auf My Recipe berühre?

- My Recipe repräsentiert den Container der Rezepte in meiner Vorrichtung. Um das Rezept zu aktivieren müssen wir es zuerst auswählen und durch das Häuschen, das unten in der Mitte der Bildschirmseite erscheinen wird, auf unsere „Homepage" bringen. Nach dem Erscheinen des Häuschens das Rezept darauf ziehen. Das Häuschen wird blau und nun können wir das Rezept loslassen, das umgehend auf unserer Startseite erscheinen wird.

Warum befinden sich bei mir nicht alle Rezepte auf der Startbildschirmseite vom Gerät?

- Die Startbildschirmseite vom Gerät zeigt die „Favoriten" oder die „Homepage", d. h. die am häufigsten verwendeten Rezepte, die einen Platz zu Beginn verdienen, um sie einfach zu finden und zu verwenden. Daher können wir die Rezepte in den Vordergrund bringen, die wir in der gewünschten Situation möchten, indem wir sie auch nach Ordner für Standardrezept und für mehrstufige Rezepte organisieren.

Wie schaffe ich es, ein Rezept sowohl in einem persönlich angelegten Ordner zu haben als auch auf der Homepage?

- Durch Gedrückthalten des Rezeptes mit dem Finger erscheinen oben rechts und links 2 Symbole. Wir müssen das blaue verwenden, um das Rezept zu duplizieren und es in den Ordner zu verschieben. Oder man kann es auf den Desktop des My Recipe verschieben (Erstellung eines weiteren Links).

Nach der Verwendung kann ich das Rezept von meiner Startbildschirmseite löschen oder verliere ich es dann für immer?

- Das Rezept befindet sich auf My Recipe, auf dem Desktop bzw. in den Ordner befinden sich nur die Links um es aufzurufen. Es ist also möglich, das Rezept vom Desktop zu löschen und es eventuell von My Recipe auszurufen. Das Rezept kann vom Desktop gelöscht werden und jedes Mal von My Recipe ausgerufen werden, wenn man möchte.

Warum verschwindet ein Rezept, wenn ich dieses in einen Ordner bringe?

- Die Startbildschirmseite vom Gerät wurde entworfen, um einfach, schnell und intuitiv zu sein. Genau wie bei einem „Desktop"-Schreibtisch können die Rezepte in Ordner organisiert werden und es wird stets die maximale Ordnung erreicht.
  Falls dasselbe Rezept an mehreren Stellen vorhanden sein soll, ist dies kein Problem. Es genügt das Symbol des entsprechenden Rezeptes gedrückt zu halte und es zu löschen oder zu duplizieren, wenn es zu vibrieren beginnt. Das Rezept wird mit dem blauen Wähler dupliziert, indem es dorthin verschoben wird, wo wir es gerne hätten. Dieser Schritt kann so oft wiederholt werden, wie man möchte. (Siehe vorherigen Punkt).

16 • HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Ermöglicht mir ein manueller Garvorgang dieselben Funktionen der Rezepte?

- Ja. Die einzige Einschränkung ist es, dass keine Zyklen hinzugefügt werden können und er am Ende des Garens nicht gespeichert werden kann.

Ich habe ein Rezept von meiner Startseite gelöscht und habe eines mit einem ähnlichen Namen erstellt, aber das Gerät sagt mit, „Rezept existiert bereits". Warum?

- Es genügt nicht, das Rezept auf der Startseite vom Gerät zu löschen, um es definitiv zu löschen. Um es dauerhaft zu beseitigen, muss es vom My Recipe gelöscht werden.

Wie viele Rezepte hat das Gerät standardmäßig?

- Das Gerät hat im Inneren von „My Recipe" circa 270 Rezepte. Darunter sind Rezepte für Feingebäck, Vakuumgaren, nächtliches Garen, zum Regeneriere vieler Produkte und Weiteres. Einige dieser Rezepte sind bereits in Ordnern organisiert.

Kann ich die Registrierung der HACCP-Daten herunterladen?

- Ja, man kann auf die HACCP-Daten eines Jahres Arbeit mit dem Gerät zugreifen und die Log-Dateien jedes Tages der letzten 365 Tage auf einen USB-Stick laden.

Was kann man ins Gerät importieren?

- Rezepte, die vom Gerät oder für ein anderes Gerät erstellt wurden (nur mit USB-Stick).
- Jpeg-Dateien (Foto oder Bild), die vom PC auf einen USB-Stick heruntergeladen werden können und dann ins Gerät importiert werden.

Wie funktioniert das Warmhalten vom Gerät?

- Das Warmhalten mit dem Kerntemperaturfühler ist mit der letzten Temperatur im Kern verbunden + einem festgelegten Temperaturdelta, das dazu geeignet ist, die Präzision der Warmhaltetemperatur zu garantieren.
- Das Warmhalten ohne die Verwendung des Kerntemperaturfühlers ist mit der Temperatur verbunden, mit der wir das Essen warmhalten möchten.

Welche Funktionen kann ich in der Funktion Warmhalten finden?

- „Dry" hält das Produkt in geschlossener Garkammer warm, ohne dass Feuchtigkeit abgelassen wird.
- „To Dry" hält das Produkt in geschlossener Garkammer mit geöffnetem fast dry warm.
- „30" hält das Produkt mit 30% Feuchtigkeit im Combi-Modus warm.

Wie viele Produkte können in ein JIT eingeführt werden?

- Alle, die von der Anzahl der eingestellten Bleche möglich sind, unter der Bedingung, dass alle nach Zeit und ohne Fühler sind.

Kann der Fühler beim mehrstufigen Garen verwendet werden?

- Ja, kann er.

CALOUT

Wann signalisiert mir das Gerät, dass das Calout ausgeführt werden muss?

- Das Gerät beginnt eine Stunde vor den insgesamt 5 Stunden, die für den Betrieb des Boilers vorgesehen sind, damit zu signalisieren, dass das Calout ausgeführt werden muss.
  Falls das Calout nicht innerhalb der vom Gerät vorgesehenen Frist ab 24:00 Uhr desselben Arbeitstages ausgeführt wird, wird die Sperre ausgelöst und die Verwendung des Boilers verhindert. **Er wird nur beim Umluftgaren funktionieren.**

  Das Calout ausführen, bevor der Betrieb vom Gerät wieder hergestellt wird.

17 • EINSTELLUNGEN

Auf das Symbol drücken, um zu den Einstellungen mit dem Gerät zu gelangen.

• In diesem Menü kann man Einstellungen Einstellungen ändern bezüglich:

Sperreinstellungen

Software-Aktualisierung

Einstellungen Helligkeit, Blinken am Ende des Garvorgangs und Energy saving.

Menü SERVICE

Einstellung von Volumen und Konfiguration der Klingeltöne

Verzögerter Start

Spracheinstellung und Auswahl bzw. Konfiguration der Tastatur

Grösseneinstellung
Home Symbole

HACCP Log runterladen

Datum und Zeiteinstellung

Multilevel-Einstellungen

Reinigung / Calout

NOTE

NOTE

ALI S.p.A. - Via Schiaparelli 15 - Z.I. S. Giacomo di Veglia - 31029 Vittorio Veneto (TV) - Italy - Tel. (+39) 0438 9110 - Fax (+39) 0438 912300

LA90029440 GIUDA USO LB-LV - Versione T - DE