

GEBRAUCHSHANDBUCH

**HEISSLUFTDÄMPFER
MIT DIREKTDAMPF**

**HEISSLUFTDÄMPFER
MIT DAMPFERZEUGER**

AUSFÜHRUNG X



Kundendienst



MODELLE

KMG / KME
KVG / KVE

GGM / GEM
GGV / GEV

KAPAZITÄT

6 x GN 1/1 (061)
7 x GN 1/1 (T07)
8 x GN 1/1 (081)
10 x GN 1/1 (101 - T10)
20 x GN 1/1 (201 - T21)

7 x GN 2/1 (072)
10 x GN 2/1 (102 - A20 - T20)
14 x GN 2/1 (142)
20 x GN 2/1 (202 - T40)

AUSFÜHRUNG X

Elektronisch programmierbar mit Flüssigkristalldisplay (LCD) „Touch Screen“. Automatisches Garsystem ICS. Autoclimate mit automatischem Dampfauslass Fast-Dry. Lüfter mit 6 Geschwindigkeitsstufen, Autoreverse (Luftverteilung im Garraum mit automatischer Richtungsumkehrung des Lüfters). Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler.

Bedienelemente für: Beschwadung, Schnellkühlung bei geöffneter Tür, Fast-Dry und Garraumbeleuchtung.

Handbrause serienmäßig, automatisches Spülsystem (Option).

INHALTSVERZEICHNIS

1 • ALLGEMEINE HINWEISE	4
2 • BESONDERE HINWEISE	5
3 • BESCHREIBUNG DER TASTEN	6
4 • BESCHREIBUNG DER SYMBOLE	7
5 • EINSCHALTEN DES OFENS	8
6 • VORHEIZEN DES GARRAUMS	9
7 • GARVORGÄNGE MIT KERNTemperaturFÜHLER	11
8 • ENTFEUCHTUNGSSYSTEM FAST-DRY	14
9 • FEUCHTIGKEITSREGELSYSTEM CLIMA	14
10 • BELÜFTUNGSSYSTEM	14
11 • INTERAKTIVES GAREN „ICS“	15
12 • EXTRAS	21
13 • MANUELLES GAREN	42
14 • PROGRAMME	45
15 • FAVORITEN	52
16 • PLUS - SPEZIALFUNKTIONEN	54
17 • ZUSATZFUNKTIONEN	73
18 • PRAKTISCHE RATSCHLÄGE	77
19 • TÄGLICHE REINIGUNG	78
20 • OFENREINIGUNG	79
20 • OFENREINIGUNG	91
22 • ORDENTLICHE WARTUNG	94
23 • AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	94
24 • OFENMANAGEMENT	95
25 • SELBSTDIAGNOSE UND ERKLÄRUNG DER BETRIEBSSTÖRUNGEN	110

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 Gerätwartung beinhalten.

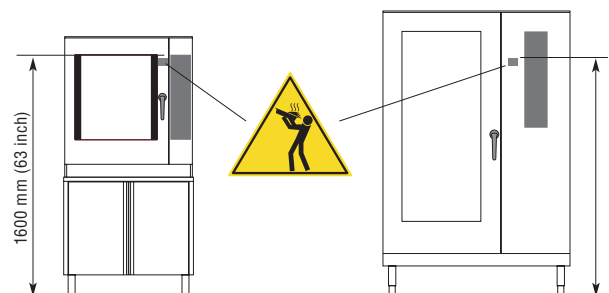
Heben Sie diese Bedienungsanleitungen sorgfältig auf!

- 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!
- 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. XXXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 0.25 kW	TOT 6.25 kW	kPa 200 - 500 
IPX 5 		

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 ☐
G 25 / m³/h	G 20 / m³/h	kPa 200 - 500 
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  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 ausgestatteten 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 • BESCHREIBUNG DER TASTEN



ON-OFF (1)

Ermöglicht die Einschaltung der Bedienblende, aktiviert die Selbstdiagnose.

Tastenlicht ein: Gerät betriebsbereit.

Tastenlicht aus: Gerät spannungsversorgt, Bedienblende ausgeschaltet.

DISPLAY TOUCH SCREEN (2)

Berührungsempfindliches Display, das alle Gardaten ausweist.



BACK (3)

Um zum Menü/zur vorherigen Seite zurückzugehen.



START-STOPP (4)

START-STOPP Taste: um einen laufenden Garvorgang zu starten und zu stoppen.

- Tastenlicht ein: START, Garvorgang gestartet.
- Tastenlicht blinkt: UNTERBRECHUNG, die durch Öffnen der Türe herbeigeführt wird. Der Garvorgang und die Restgarzeit werden unterbrochen. Durch Schließen der Türe wird der Garvorgang fortgesetzt.
- Tastenlicht aus: DEFINITIVER STOPP, der durch Drücken der Taste (4) herbeigeführt wird: Der Garvorgang ist definitiv beendet, als ob die Garzeit abgelaufen wäre.

SCROLLER+ (5)

Knebel zum Einstellen/Wählen.

Um die Geräteparameter zu personalisieren; den Scroller+ zur Navigation in den Menüs drehen, und zur Bestätigung Scroller+ drücken.



SCHNELLKÜHLTASTE BEI GEÖFFNETER TÜR (6)

Die Funktion wird nur bei geöffneter Tür aktiviert. Durch Drücken der Taste wird die Belüftung eingeschaltet, die das rasche Absinken der Temperatur im Garraum bis auf 50 °C ermöglicht. Diese Funktion ist besonders angebracht, wenn auf einen Garvorgang bei hoher Temperatur ein anderer mit erheblich niedrigerer Temperatur folgt oder wenn der Ofen nach beendetem Garen sofort gereinigt werden soll (s. Kapitel „Tägliche Reinigung“).



TASTE FÜR GARRAUMBELEUCHTUNG (7)

Beim Drücken dieser Taste schaltet sich die Beleuchtung des Garraums ein, so dass der Bediener den Garvorgang beobachten kann. Die Beleuchtung schaltet sich beim Öffnen der Tür automatisch ab, bei geschlossener Tür hingegen durch Drücken der Ausschalttaste.

3 • BESCHREIBUNG DER TASTEN



TASTE FÜR FEUCHTIGKEITSZUFUHR IN DEN GARRAUM (TASTE 8)

Diese Funktion eignet sich für Gargut, dem zusätzliche Feuchtigkeit während des Garens zugeführt werden muss. Die Taste für die Dauer der gewünschten Feuchtigkeitszufuhr in den Garraum gedrückt halten.

Anmerkung: Das Gerät verfügt über ein automatisches System zur Temperatursenkung, das in allen Betriebsarten operativ ist. Sollte die Temperatur den am Display eingegebenen Wert um 30° C übersteigen, lässt der Beschwader automatisch kaltes Wasser in den Garraum ein und senkt die Temperatur rasch ab.

Auf diese Weise besteht keine Gefahr, dass der Garvorgang eines Produktes bei einer zu hohen Temperatur beginnt.

Und außerdem verhindert die Feuchtigkeitszufuhr das Austrocknen der Gerichte.



TASTE ZUM ÖFFNEN DES DAMPFAUSLASSES AUS DEM GARRAUM (9)

Die Funktion wird nur im Konvektionsbetrieb aktiviert. Beim Drücken der Taste öffnet sich der Dampfauslass und lässt den sich im Garraum gebildeten Feuchtigkeitsüberschuss ausströmen. Er ist dann wieder von Hand zu schließen (Licht ein = Dampfauslass geöffnet; Licht aus = Dampfauslass geschlossen, Blinklicht = Dampfauslass in Bewegung).

4 • BESCHREIBUNG DER SYMBOLE

In diesem Abschnitt ist die Bedeutung wichtiger Funktionen zusammengefasst, die in den nachstehenden Ausführungen immer wieder vorkommen.



• FAST-DRY

Gestattet den raschen Feuchtigkeitsabzug aus dem Garraum.



• VORHEIZEN

Um das Vorheizen des Ofens vor Beginn eines Garvorgangs einzustellen.



• AUTOCLIMA

Das Feuchtigkeitsregelsystem „AUTOCLIMA“ sorgt für einen konstant bleibenden Feuchtigkeitsgrad im Garraum beim Garen im Konvektions- oder Kombi-Betrieb.



• TEMPERATUR

Um die Temperaturregelung im Garraum einzustellen.



• CYCLES

Um Garzyklen hinzuzufügen/durch die einzelnen Zyklen zu navigieren



• ZEIT

Um die Garzeit einzustellen.



• KERNTemperatur

Um die Kerntemperatur im Gargut einzustellen.



• PLUS

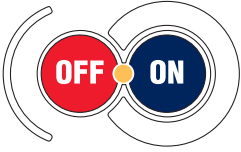
Bietet den Zugriff auf verschiedene Spezialfunktionen, darunter: Garzeittimer, Kerntemperaturgaren ΔT , Dampfauslassregelung, Lüfterregelung, Warmhalten, Finish.



• ΔT

Temperaturunterschied zwischen Produktkern und Garraum.

5 • EINSCHALTEN DES OFENS



Taste „ON“ drücken, um das Gerät einzuschalten. Die Taste leuchtet im Dauerlicht.

- 40 Sekunden warten und den Ofen dann starten.



PLEASE WAIT
40 seconds

5.1 - HACCP LOG SPEICHERN



- Beim ersten Gerätestart des Tages erfolgt die Aufforderung, den HACCP Log auf einem USB Stick zu speichern. Das Verfahren zum Speichern des HACCP Log ist in Kapitel 23.2.2 beschrieben

ANMERKUNG: Sollen die HACCP Daten nicht gespeichert werden, gehen die täglichen Daten durch Drücken auf „NEIN“ verloren.

6 • VORHEIZEN DES GARRAUMS

Den leeren Garraum vor jedem Garvorgang unbedingt vorheizen, um die Garzeiten zu verkürzen und ein gelungenes Garergebnis zu gewährleisten.

Die Vorheiztemperatur ist von der Produktart, der Stückgröße und der Menge abhängig; in der Regel wird eine Vorheiztemperatur eingestellt, die um 15-25% höher als die Gartemperatur ist.

Bei den durch ICS gesteuerten Garvorgängen und den werkseitig gespeicherten Rezepten wird das Vorheizen vollautomatisch verwaltet.

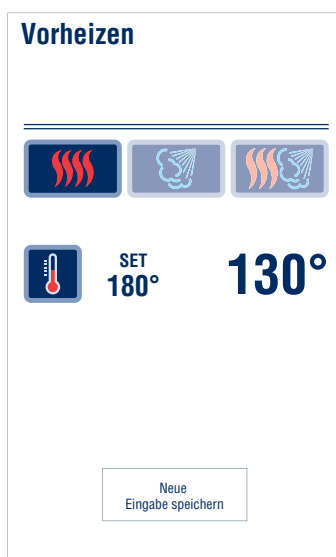
EINSTELLUNGEN



Durch Drücken der Taste „Vorheizen“ am Touch Screen wird das Vorheizen automatisch gestartet.

Die Grundeinstellung der Vorheiztemperatur wird angezeigt (der Wert wird unter „SET“ angezeigt).

Zur Personalisierung der Vorheizparameter wie folgt vorgehen:



- Den gewünschten Vorheizmodus (Konvektion, Dampf-, Kombibetrieb) durch Drücken der entsprechenden Taste wählen.
- Zum Ändern des Temperaturwertes das Symbol „Temperatur“ anwählen oder den Wert direkt am Touch Screen auswählen, wobei der Scroller+ gedreht wird, bis der gewünschte Wert erreicht ist. Zum Bestätigen den Scroller+ drücken (der neue Wert wird unter „SET“ angezeigt).
- Die geänderten Einstellungen lassen sich durch Drücken der Taste „Neue Einstellung speichern“ speichern.

6 • VORHEIZEN DES GARRAUMS



- Das Vorheizen wird automatisch gestartet. Bei Erreichen der Temperatur meldet ein Tonsignal, dass das Vorheizen des Garraums abgeschlossen ist.

Der Ofen hält die erreichte Temperatur und die eingestellten Vorheizbedingungen aufrecht.



- Nach abgeschlossenem Vorheizen geht das Display auf die Hauptseite zurück und zeigt die Meldung „Vorheizen OK“ im Feld der Taste „Vorheizen“ an.

7 • GAREN MIT KERNTEMPERATURFÜHLER

Vorbemerkung

Mit dem Kerntemperaturfühler ist ein durch die Kerntemperatur des Gargutes geregelter Garvorgang möglich. Das Instrument stoppt den Garvorgang, sobald die eingestellte Temperatur im Produktkern erreicht ist, und übergeht die Garzeiteinstellung.

Der Einsatz des „**Mehrpunkt**“-Kerntemperaturfühlers mit vier Messstellen gewährleistet das Erreichen der Temperatur im Inneren des Gargutes, das Signal des Garzeitendes wird ausgegeben, wenn alle Temperaturfühler der Nadel den eingestellten Temperaturwert überschritten haben.

7.1 - PLATZIERUNG DES KERNTEMPERATURFÜHLERS

12.1 • GAREN MIT KERNTEMPERATURFÜHLER

Achtung: wird ein den Einsatz des Kerntemperaturfühlers vorsehendes Programm gewählt, den Kerntemperaturfühler an die Steckverbindung (10) anschließen, die Einstechnadel in ihrer zylinderförmigen Aufnahme ablegen, wenn der erste Zyklus zum Vorheizen des leeren Garraums dient.

Den Fühler an die Steckverbindung (10) anschließen, die Nadel in das Gargut einstecken.

Die Garraum- und die gewünschte Kerntemperatur (gemäß den Kapiteln zur Einstellung der Garvorgänge), über den Scroller+ eingeben.

Was geschieht

Die Garraumtemperatur steigt bis auf den eingestellten Wert an und stabilisiert sich darauf, das Gargut erhitzt sich allmählich, 5 Grad vor Erreichen der eingestellten Kerntemperatur öffnet sich ein Info-Fenster, um zu melden, dass 5 Grad bis zum Garabschluss fehlen. Der Bediener ist somit in der Lage, die Verteilung der Speisen im voraus zu organisieren.

Bei Erreichen der eingestellten Kerntemperatur weisen ein Tonsignal und ein Info-Fenster am Display auf den Abschluss des Garvorgangs hin.

Achtung: einige Sekunden nach Einstecken des Kernfühlers in die Steckverbindung (10) warten (bis die Elektronik die Anwesenheit des Fühlers erkennt), dann den Garvorgang über die Taste (4) **START/STOPP** starten.

Wird der Fühler nicht erkannt, wird ein Vorsichtshinweis angezeigt.

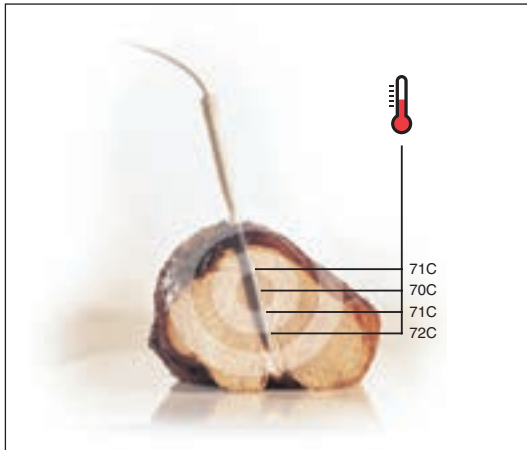
Die Taste „BACK“ (3) drücken, einige Sekunden warten und den Garvorgang über die Taste (4) START/STOPP starten.



7 • GAREN MIT KERNTEMPERATURFÜHLER

7.2 - ANWENDUNGEN - VORTEILE

Beim traditionellen Garen mit Kerntemperaturfühler müsste dieser genau im Mittelpunkt des Gargutes sitzen. Der Fühler müsste unbedingt von oben nach unten in den Schwerpunkt des Garguts eingeführt werden und ganz eingesteckt sein. Diese neue „Heart“ Kombiofenserie ist mit **Mehrpunkt-Kernfühler ausgestattet**. Dieser Fühler misst die Temperatur an mehreren Stellen des Gargutes und garantiert die exakte Temperatur im Produktkern, auch falls die Fühlerspitze nicht genau im Mittelpunkt sitzt.



Die Einstechnadel sollte übrigens immer in der Garraummitte platziert sein.

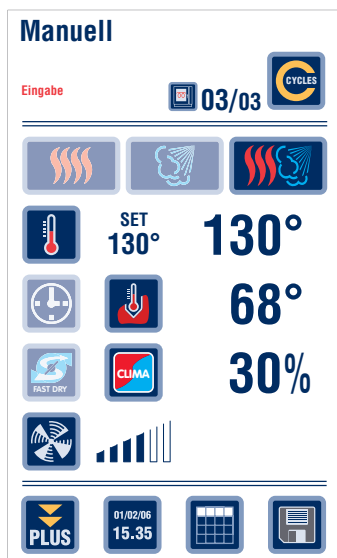
Vorteile des Garens mit Kerntemperaturfühler

- Verbesserte Garkontrolle, keine Gefahr von Garverlusten und Produktverschwendungen;
- präzises Garen, unabhängig von der Produktqualität oder -masse;
- Zeitersparnis durch die automatische Garkontrolle;
- höchste Hygiene, da sich durch genaue Kenntnis der Kerntemperatur das Berühren oder Einstechen der Speise erübrigen;
- ideal für große Formate;
- gradgenaue Präzision beim Garen empfindlicher Gerichte wie zum Beispiel: ROASTBEEF;
- Erfüllung der Grundanforderungen der HACCP-Normauflagen.

Auf Anfrage und ohne spezifischen Anpassungsbedarf lässt sich an der frontalen Bedienblende ein Nadelfühler zur Temperaturkontrolle vakuumverpackter Produkte oder kleiner Stückgrößen anschließen.

7 • GAREN MIT KERNTEMPERATURFÜHLER

7.3 - EINSTELLUNG DES GARVORGANGS MIT KERNTEMPERATURFÜHLER



- Nach Abrufen eines ICS Garvorgangs oder Eingabe eines (manuellen oder nach einem gespeicherten Rezept zu erfolgenden) Garvorgangs Taste „Kernfühler“ drücken und die Kerntemperatur des Produktes durch Drehen des Scroller+ bis auf den gewünschten Wert anwählen, dann Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

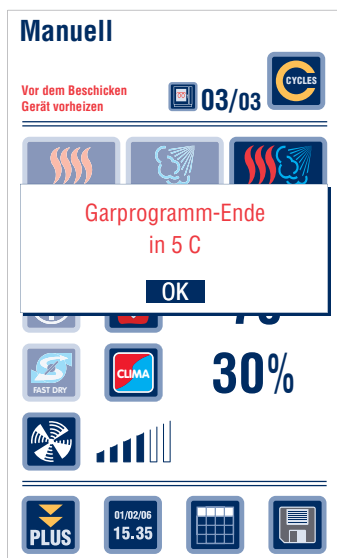
Falls erwünscht, die weiteren Garparameter wählen.



- Den Ofen, falls erforderlich, vorheizen und dazu die Taste „Vorheizen“ drücken.

- Den Fühler an die Steckverbindung (10) anschließen, das Garprodukt einschieben und den Fühler platzieren, den Einschub durch Drücken von „JA“ im angezeigten Info-Fenster bestätigen.

Wenn der Ofen bereits vorgeheizt wurde, Taste „START/STOP“ drücken, um den Garvorgang zu starten.



- Fünf Grad vor Erreichen der eingestellten Kerntemperatur öffnet sich ein Info-Fenster, um zu melden, dass 5 Grad bis zum Garabschluss fehlen. Der Bediener ist somit in der Lage, die Verteilung im voraus zu organisieren.

„OK“ oder Scroller+ drücken, um zu bestätigen und die Meldung zu entfernen.

8 • ENTFEUCHTUNGSSYSTEM FAST DRY

Das Entfeuchtungssystem Fast Dry nutzt den durch die Lüfterbewegung erzeugten Venturi-Effekt, der einen raschen und wirksamen Abzug der überschüssigen Feuchtigkeit zulässt. Dadurch wird eine vollständig neue Möglichkeit für Gratinieren, „Frittieren“ und Bräunen eröffnet.

Besonders geeignet für Gastronomieprodukte wie:

- überbackene Gerichte (gratinierte Tomaten, Lasagne, gefüllte Crêpes usw.)
- frittierte Gerichte (Pommes frites,

Schnitzel usw.)

- Bräunen von Braten und Fleisch vom Grill.

Besonders geeignet für Feingebäck und Brotwaren wie:

- Beignets
- Blätterteig
- Biskuit
- beliebige Brotsorten
- Fladenbrot, Pizza und Salzteige
- Baiser



Symbol „FAST DRY“

9 • FEUCHTIGKEITSREGELSYSTEM AUTOCLIMA

Das Feuchtigkeitsregelsystem „CLIMA“ sorgt für einen konstant bleibenden Feuchtegrad im Garraum beim Garen im Konvektions- oder Kombi-Betrieb. Das System erfüllt eine zweifache Funktion, da es nicht nur Feuchtigkeit zuführt, sondern auch die den eingegebenen Wert übersteigende Eigenfeuchtigkeit des Produktes abführt.

Besonders vorteilhaft erweist sich das System bei Frischprodukten, die selbstverständlich nicht jeden Tag den gleichen Feuchtegehalt haben können, nach dem Garen aber immer den gleichen Aspekt und dieselbe

Konsistenz aufweisen werden.

Dieses System gewährleistet, dass unterschiedliche Mengen des gleichen Produktes immer mit demselben Ergebnis gegart werden.



Symbol „CLIMA“

10 • BELÜFTUNGSSYSTEM

Das Belüftungssystem sorgt für eine optimale Verteilung der Wärme und der Feuchtigkeit im Garraum.

Die Funktion „PLUS“ wechselseitiger Lüfterbetrieb dient der Aufrechterhaltung eines idealen Garraumklimas, das besonders für langsame Garvorgänge ideal ist.

Es folgen die Geschwindigkeitsstufen und die Garhinweise für jede der 6 Gerätegeschwindigkeiten:

RPM Garen

- 500: Baiser, Blätterteig, Kleingebäck
- 700: Flan, Blattgemüse, Brot große Formate, Panettone
- 900: Kleine Stückgrößen
- 1100: Braten, Fischfilets
- 1200: Brathähnchen, Paella
- 1400: Hähnchenkeulen, Schnitzel Pommes Frites



Symbol „BELÜFTUNG“

11 • INTERAKTIVES GAREN

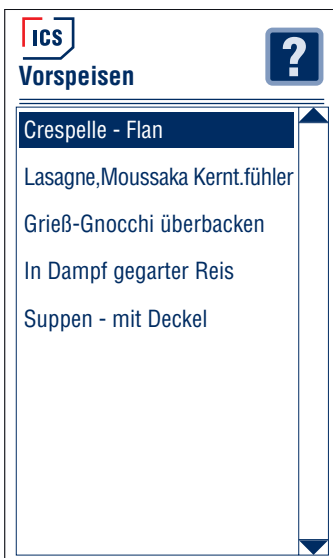
11.1 - GARVORGANG WÄHLEN



Durch Drücken der Taste „Interaktives Garen ICS“ lässt sich ein Garvorgang auf der Basis werkseitiger Einstellungen unmittelbar starten.



- Lebensmittelart direkt am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf das betreffende Lebensmittel drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

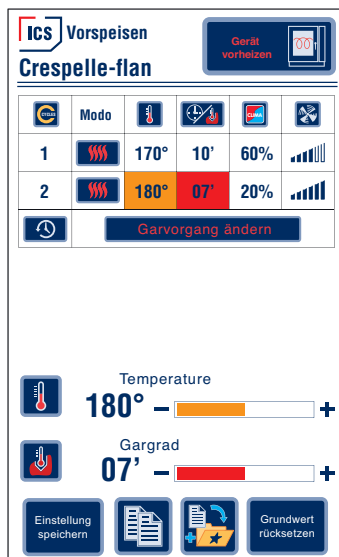


- Das gewünschte Rezept am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf das betreffende Rezept drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

11 • INTERAKTIVES GAREN

11.2 - PERSONALISIERUNG DER PARAMETER

Je nach angewähltem Garvorgang schlägt ICS automatisch Parameter vor, die sich nach Bedarf personalisieren lassen.



• BRÄUNEN

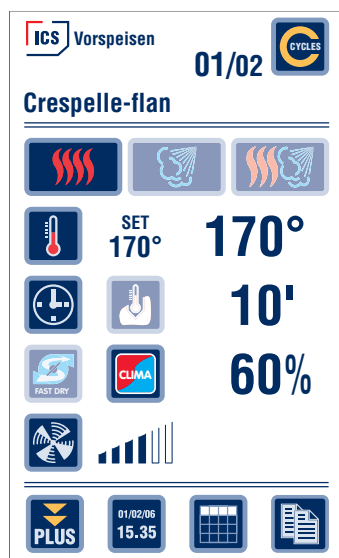
Bräunung durch Anwählen des Symbols „Temperatur“ personalisieren oder den Wert direkt am Touch Screen wählen und den Scroller+ bis auf den gewünschten Wert drehen, dann Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

• GARSTUFE

Garstufe durch Anwählen des Symbols „Zeit/ Kerntemperaturfühler“ personalisieren oder den Wert direkt am Touch Screen wählen und den Scroller+ bis auf den gewünschten Wert drehen, dann Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

• FEUCHTIGKEITSGRAD

Feuchtigkeitsgrad durch Anwählen des Symbols „Autoclima“ personalisieren oder den Wert direkt am Touch Screen wählen und den Scroller+ bis auf den gewünschten Wert drehen, dann Scroller+ drücken, um zu bestätigen.



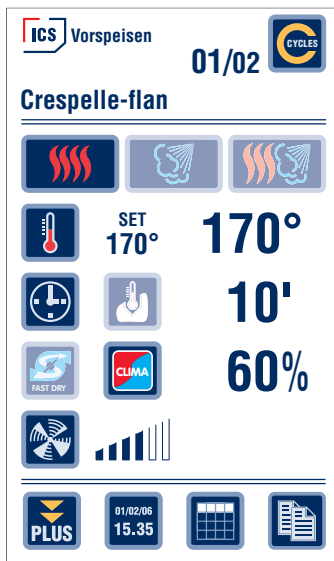
Um die Parameter in noch höherem Maße zu personalisieren, die Taste „Rezept ändern“ drücken (worauf die Schrift in Grün erscheint). Die Nummer des zu personalisierenden Zyklus drücken, um in den Änderungsmodus folgender Parameter einzusteigen:

- Temperatur
- Zeit/Kerntemperatur
- Fast Dry/Clima,
- Lüftergeschwindigkeit

Dazu einfach das entsprechende Symbol am Touch Screen drücken und den Scroller+ bis zum Erreichen des gewünschten Wertes drehen und durch Drücken des Scroller+ bestätigen.

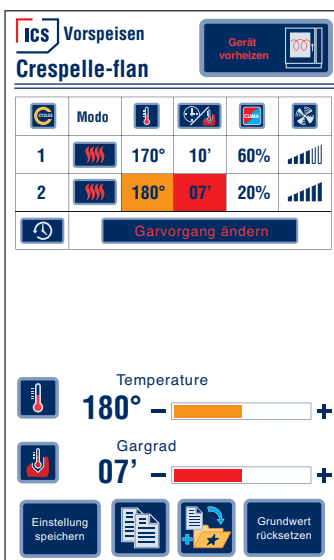
11 • INTERAKTIVES GAREN

11.2 - PERSONALISIERUNG DER PARAMETER



- Das Drücken der Taste „Cycles“ und Drehen des Scroller+ gestattet die Navigation durch die einzelnen Programmzyklen. Durch Drücken des Scroller+ zur Bestätigung lassen sich die Parameter des entsprechenden Zyklus personalisieren.

- Durch Drücken der Taste „Rasteranzeige“ kehrt man zur vorherigen Anzeige zurück.



- Die Taste „Startverzögerung“ drücken, um die Startzeit des Ofens zu verzögern (siehe Absatz 17.3 Startverzögerung)

oder

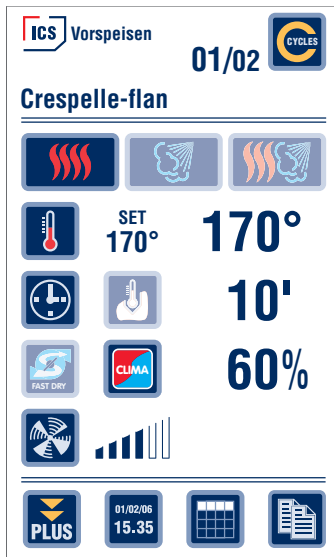
- Den Ofen vorheizen und dazu die Taste „Vorheizen“ drücken oder, bei bereits vorgeheiztem Ofen, das Gargut einschieben und Taste „START/STOP“ drücken.

Der Ofen hält die erreichte Temperatur und die eingegebenen Vorheizbedingungen aufrecht.

11 • INTERAKTIVES GAREN

11.3 - GARZYKLEN PERSONALISIEREN

Beim laufenden Garzyklus werden die Istwerte in Echtzeit ausgegeben, nach Drücken der entsprechenden Symbole oder Werte erscheinen die Eingabewerte.

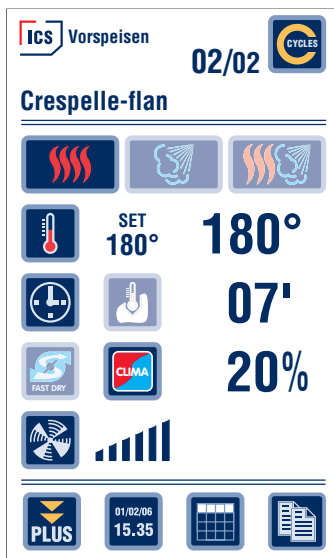


- Um die Parameter zu personalisieren, die Taste „Rezept ändern“ drücken (die Schrift erscheint dann in Grün).

Die Nummer des zu personalisierenden Zyklus drücken, um in den Änderungsmodus folgender Parameter einzusteigen:

- Temperatur
- Zeit/Kerntemperatur
- Fast Dry/Clima,
- Lüftergeschwindigkeit

Dazu das entsprechende Symbol am Touch Screen drücken und den Scroller+ bis zum Erreichen des gewünschten Wertes drehen und durch Drücken des Scroller+ bestätigen.



- Das Drücken der Taste „Cycles“ und Drehen des Scroller+ gestattet die Navigation durch die einzelnen Programmzyklen, durch Drücken des Scroller+ zur Bestätigung lassen sich die Parameter des entsprechenden Zyklus personalisieren.

ANMERKUNG: Beim Vorrücken auf einen folgenden Zyklus, ohne Änderungen einzugeben, zeigt das Display nach 10 Sekunden den laufenden Zyklus an.

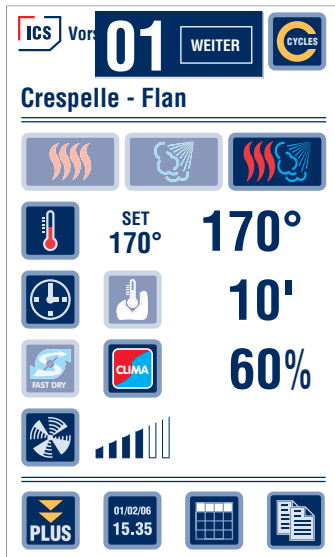
- Durch Drücken der Taste „Rasteranzeige“ kehrt man zur vorherigen Anzeige zurück.



- Zum Abschluss des Betriebszyklus zeigt das Display die Meldung Garvorgang beendet an. Zur Bestätigung Taste „OK“ oder Scroller+ drücken.

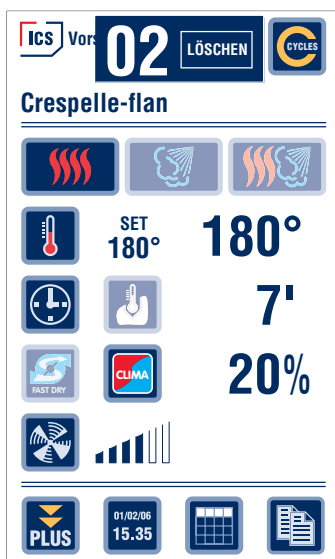
11 • INTERAKTIVES GAREN

11.4 - VORRÜCKEN AUF DEN NÄCHSTEN GARZYKLUS



- Um während des Garens auf den nächsten Garzyklus vorzurücken, Taste „Cycles“ und „Weiter“ am Display drücken.

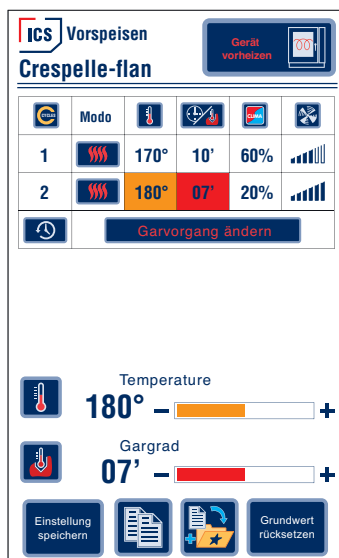
11.5 - LÖSCHEN VON GARZYKLEN



- Während des Garens lässt sich der letzte Garzyklus löschen.
Taste „Cycles“ drücken, den Scroller+ bis auf den letzten Garzyklus drehen und „Löschen“ am Display drücken.

11 • INTERAKTIVES GAREN

11.6 - VERWALTUNG DER PROGRAMME ICS/EXTRAS



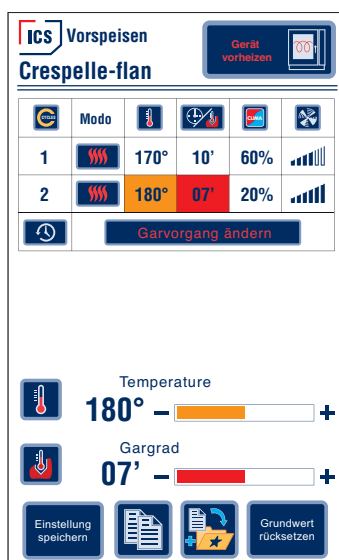
Einstellung speichern



- Nach Personalisierung der betreffenden Parameter lassen sich die personalisierten Einstellungen durch Drücken der Taste „Einstellungen speichern“ speichern.

- Durch Drücken der Taste „Kopieren“ wird eine Kopie des personalisierten Programms unter den benutzerdefinierten Programmen erstellt (S. Kapitel Programme).

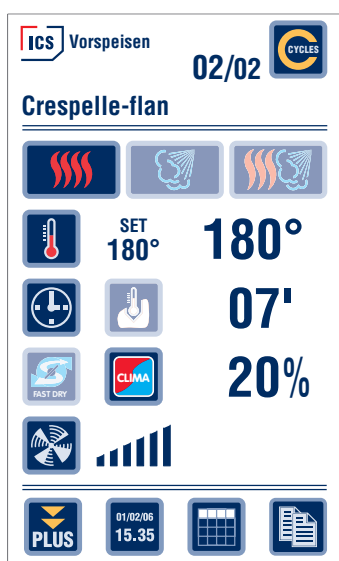
ANM.: Ist das Programm bereits unter den „Benutzerdefinierten Programmen“ vorhanden, wird der Kopie eine laufende Nummer hinzugefügt. Beispiel: „Crespelle-flan“ wird zu „Crespelle-flan (001)“.



Grundwert rücksetzen

- Durch Drücken der Taste „Zu den Favoriten hinzufügen“ wird das Programm in die vom Hauptmenü abrufbare Liste der bevorzugten Rezepte aufgenommen. „OK“ drücken, um direkt am Touch Screen zu bestätigen.

- Sind die vorgenommenen Personalisierungen unzufriedenstellend oder inzwischen uninteressant, lässt sich über die Taste „Originalrezept wiederherstellen“ das voreingegebene Rezept wiederherstellen.



- Am Ende eines Garvorgangs besteht die Möglichkeit, über die Taste „Kopieren“ eine Kopie des in seinen Zyklen personalisierten Programms unter den benutzerdefinierten Programmen zu erstellen (s. Kapitel Programme).

ANM.: Ist das Programm bereits unter den „Benutzerdefinierten Programmen“ vorhanden, wird der Kopie eine laufende Nummer hinzugefügt. Beispiel: „Crespelle-flan“ wird zu „Crespelle-flan (001)“.



Die Taste „EXTRAS“ gewährt Zugriff auf die Einstellung der Extra-Funktionen wie:

Mehr-Etagen-Garen, Regenerieren, Warmhalten, Bräunen, Nachtgaren, Vakuumgaren, Gären und Auftauen.

- Die beabsichtigte Operation direkt am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf die betreffende Operation drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

- **Mehr-Etagen Garen**

Mit dieser Funktion können verschiedene Garzeiten für die einzelnen Einschubhöhen eingestellt und somit die diversen Garvorgänge zur gleichen Zeit dank der Option „JIT“ beendet werden.

- **Regenerieren**

Diese Funktion bringt ein zuvor gegartes Produkt wieder auf Temperatur und verleiht ihm den korrekten Mix an Temperatur und Feuchtigkeit.

- **Warmhalten**

Diese Funktion hält das Produkt unmittelbar nach Beendigung des Garvorgangs auf Temperatur, so dass es „im richtigen Moment warm“ serviert werden kann. Der Garprozess wird unterbrochen, und der Feuchtigkeitsabzug ist gesperrt, da das System „CLIMA“ das Klima im Garraum steuert.

- **Bräunen**

Mithilfe dieser Funktion können Produkte über Voreinstellungen auf einfacher Weise gebräunt werden.

- **Nachtgaren**

Mit dieser Funktion können mithilfe der Standardeinstellungen in der Nacht Speisen auf einfache Weise zubereitet werden.

- **Vakuumgaren**

Mit dieser Funktion können Vakuumprodukte auf einfache Weise und ausgehend von vordefinierten Einstellungen gegart werden.

- **Gären**

Mithilfe dieser Funktion können Hefeprodukte über Voreinstellungen auf einfacher Weise hergestellt werden.

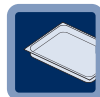
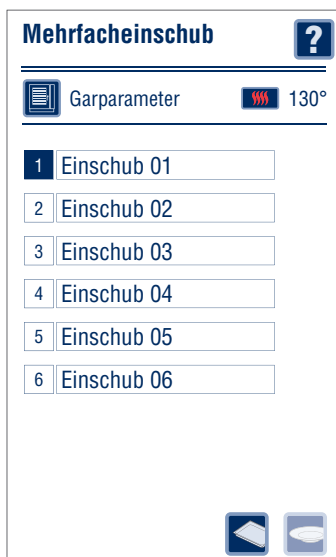
- **Auftauen**

Diese Funktion sorgt für das schnelle Auftauen eines Produkts und bietet außerdem die Möglichkeit, seine Kerntemperatur zu überwachen.



Das Mehr-Etagen Garen bietet die Möglichkeit, mehrere Produkte gleichzeitig zu garen, das Gerät selbst meldet, wann die einzelnen Produkte servierbereit sind.

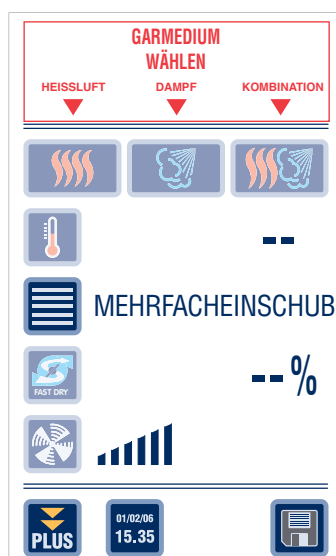
- Ein voreingestelltes Programm auswählen, ein neues Programm direkt über des Touchscreen programmieren oder das Scrollrad+ drehen bis sich auf dem gewünschten Programm positioniert wurde und dann die Auswahl über das Scrollrad+ bestätigen.



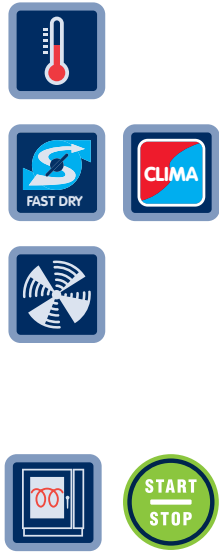
- Eine der Stufen (auf Teller oder in Backform/Bratpfanne) durch Drücken der entsprechenden Taste auswählen.



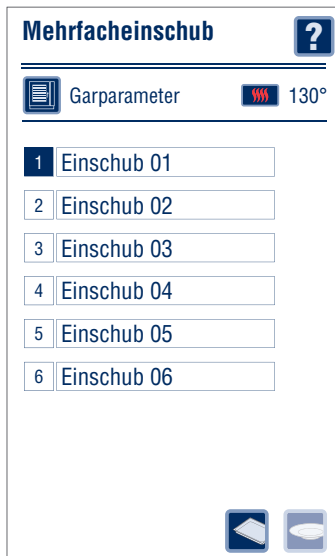
- Die Taste Garparameter drücken, um Zugriff auf das Menü zur Personalisierung der Garmethoden zu erhalten.



- Garmethode direkt am Touch Screen anwählen. Dazu das Symbol unter der Beschreibung der Garmethode drücken.



- Folgende Parameter personalisieren:
 - Temperatur,
 - Fast Dry/Autoclima,
 - Lüftergeschwindigkeit,
 u.z. einfach durch Drücken des jeweiligen Symbols am Touch Screen und Drehen des Scroller+ bis auf den gewünschten Wert, dann Scroller+ drücken, um zu bestätigen.
- Den Ofen vorheizen und dazu die Taste „Vorheizen“ drücken oder, bei bereits vorgeheiztem Ofen, das Gargut einschieben und Taste „START/STOP“ drücken.



- Die zu personalisierende Etage direkt am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf die betreffende Etage drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

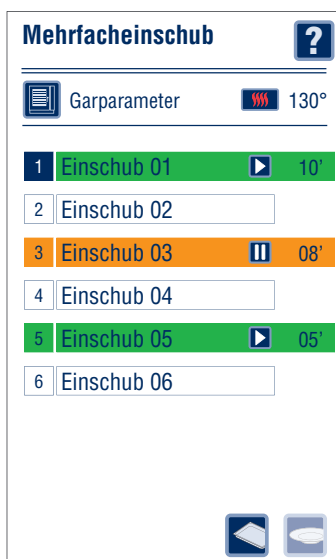


- Es öffnet sich ein Fenster, um die Garart zu wählen, die für die jeweilige Einschubhöhe ausgeführt werden soll. Die Garart wählen, die für die jeweilige Einschubhöhe ausgeführt werden soll:
 - auf Zeit
 - mit Kerntemperaturfühler
 durch Drücken des entsprechenden Symbols.



- Zum Personalisieren der Werte Zeit/ Kerntemperatur den Scroller+ drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.
- Bitte wählen, ob das Garen sofort oder erst später beginnen soll, dazu auf die entsprechenden Tasten drücken (Start - Pause).

Eben beschriebene Prozedur für die betreffenden Etagen wiederholen.



- Die Farben an den Ebenen bedeuten:
 - Grün: Garen im Gange
 - Orange: Garen im Wartezustand
 - Rot: Garen beendet

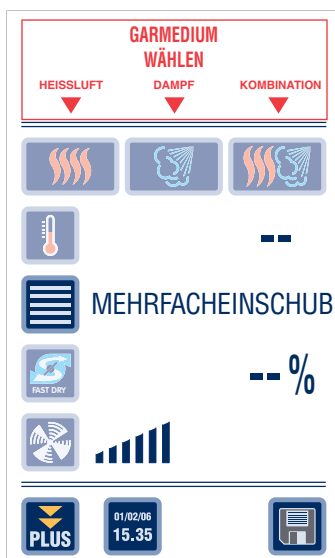
Beim „JIT - Just in Time“ Garen besteht die Möglichkeit, mehrere Produkte auf einmal zu garen. Der Ofen muss so eingestellt werden, dass alle Garvorgänge zum selben Zeitpunkt enden und mehrere Gerichte gleichzeitig serviert werden können. Vom Ofen selbst geht die Meldung aus, wann die Produkte eingeschoben werden müssen, damit die Garvorgänge zum gleichen Zeitpunkt enden.



- Zum Personalisieren des Wertes „JIT“ den Scroller+ drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

Eben beschriebene Prozedur für die betreffenden Etagen wiederholen.

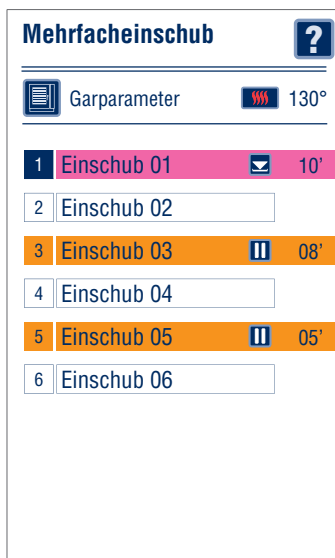
- Die Taste Garparameter drücken, um Zugriff auf das Menü zur Personalisierung der Garmethoden zu erhalten.



- Garmethode direkt am Touch Screen anwählen. Dazu das Symbol unter der Beschreibung der Garmethode drücken.



- Folgende Parameter personalisieren:
 - Temperatur,
 - Fast Dry/Clima,
 - Lüftergeschwindigkeit,
 u.z. einfach durch Drücken des jeweiligen Symbols am Touch Screen und Drehen des Scroller+ bis auf den gewünschten Wert, dann Scroller+ drücken, um zu bestätigen.



- Den Ofen vorheizen und dazu die Taste „Vorheizen“ drücken oder, bei bereits vorgeheiztem Ofen Taste „START/STOP“ drücken.



- Durch die Farbe Magenta wird die Etage angezeigt, die zuerst zu beladen ist, und neben dem Namen der Etage erscheint das Symbol „Beladen“
Produkt in die angegebene Etage einschieben, der Ofen startet automatisch neu.

Ein Tonsignal und die Markierung in Magenta mit dem Symbol „Beladen“ neben jeder zu beladenden Etage geben für die entsprechende Etage an, das zu garende Produkt einzuschieben.

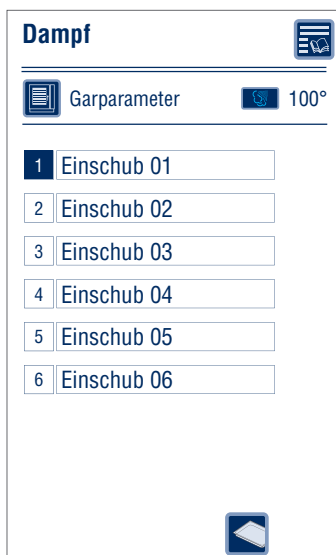


Am Ende der Garzeit wird jede Etage, in die das Produkt eingeschoben wurde, in rot mit dem Symbol „Stop“ markiert sein und ein Informationsfenster gibt an, dass das Garen beendet ist.
Durch Drücken auf OK bestätigen oder auf die Taste Scroller+ drücken.

Wurde ein voreingestelltes, mehrstufiges Programm ausgewählt, kann an den einzelnen Stufen eine persönliche Einstellung vorgenommen werden. Hierfür ein voreingestelltes Rezept direkt über den Bildschirm auswählen.

Für die Rezepte sind die empfohlene Dauer/Kerntemperatur bereits eingestellt.

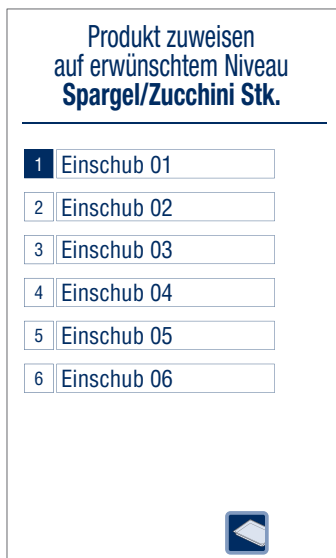
- Ein voreingestelltes Programm auswählen, direkt über den Touchscreen programmieren oder das Scrollrad+ drehen bis sich auf dem gewünschten Programm positioniert wurde und dann die Auswahl über das Scrollrad+ bestätigen.



- „Rezeptliste“ direkt auf dem Touchscreen drücken, um auf die voreingestellten Rezepte zu zugreifen.



- Ein voreingestelltes Programm direkt über den Touchscreen auswählen oder das Scrollrad drehen bis sich auf dem gewünschten Programm positioniert wurde und dann die Auswahl über das Scrollrad+ bestätigen.



- Das Produkt der gewünschten Stufe zuordnen. Dafür diese direkt über den Touchscreen auswählen oder das Scrollrad+ drehen bis sich auf dem gewünschten Programm positioniert wurde und dann die Auswahl über das Scrollrad+ bestätigen.

Den oben beschriebenen Vorgang für die gewünschten Stufen wiederholen.

Mehrfacheinschub ?

Garparameter 130°

1 Einschub 01

2 Einschub 02

3 Einschub 03

4 Einschub 04

5 Einschub 05

6 Einschub 06

- Die zu personalisierende Etage direkt am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf die betreffende Etage drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

Mehrfacheinschub ?

Garparameter 130°

1 Einschub 01

OK 1 - Einschub 01

0'

6 Einschub 06



Der Name jeder Etage lässt sich wie folgt personalisieren:

- Zum Personalisieren des Etagennamens am Display das Symbol „Bleistift“ anwählen.

Den Namen des neuen Rezepts eingeben und mit ENTER bestätigen.

Einschubnamen eingeben

A	B	C	D	E	F
G	H	I	J	K	L
M	N	O	P	Q	R
S	T	U	V	W	X
Y	Z	0	1	2	3
4	5	6	7	8	9
←	→	«	canc	SPACE	
ESC				ENTER	



Verschiebt den Cursor um eine Position nach links



Verschiebt den Cursor um eine Position nach rechts



Entfernt das Schriftzeichen unmittelbar links vom Cursor



Entfernt das Schriftzeichen unmittelbar rechts vom Cursor

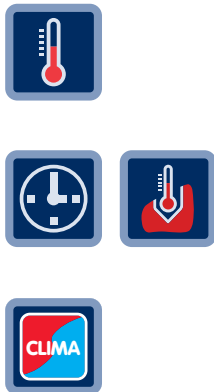
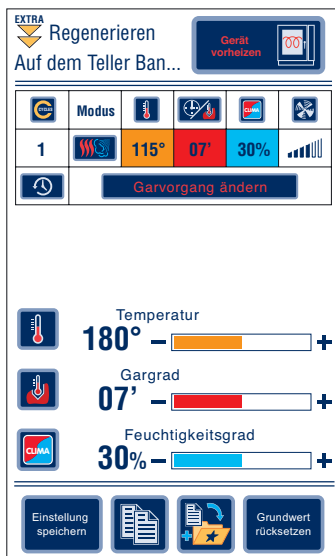


Kreiert eine Leerstelle



- Die beabsichtigte Regeneriermethode direkt am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf die betreffende Regeneriermethode drehen und dann Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

Je nach gewähltem Garvorgang werden automatisch Parameter vorgeschlagen, die sich nach Bedarf personalisieren lassen.



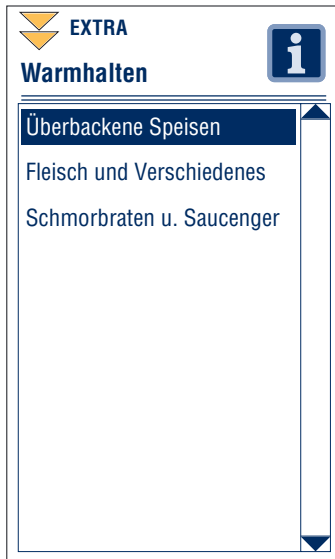
- **BRÄUNEN**
Bräunung durch Anwählen des Symbols „Temperatur“ personalisieren oder den Wert direkt am Touch Screen wählen und den Scroller+ bis auf den gewünschten Wert drehen, dann Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

- **GARSTUFE**
Garstufe durch Anwählen des Symbols „Zeit/Kerntemperaturfühler“ personalisieren oder den Wert direkt am Touch Screen wählen und den Scroller+ bis auf den gewünschten Wert drehen, dann Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

- **FEUCHTIGKEITSGRAD**
Feuchtigkeitsgrad durch Anwählen des Symbols „Clima“ personalisieren oder den Wert direkt am Touch Screen wählen und den Scroller+ bis auf den gewünschten Wert drehen, dann Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

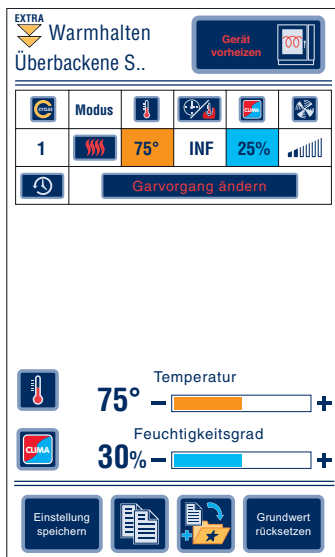


- Den Ofen vorheizen und dazu die Taste „Vorheizen“ drücken oder, bei bereits vorgeheiztem Ofen, das Gargut einschieben und Taste „START/STOP“ drücken.



- Die beabsichtigte Warmhaltemethode direkt am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf die betreffende Warmhaltemethode drehen und dann Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

Je nach gewähltem Garvorgang werden automatisch Parameter vorgeschlagen, die sich nach Bedarf personalisieren lassen.



- **BRÄUNEN**
Bräunung durch Anwählen des Symbols „Temperatur“ personalisieren oder den Wert direkt am Touch Screen wählen und den Scroller+ bis auf den gewünschten Wert drehen, dann Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

- **GARSTUFE**
Garstufe durch Anwählen des Symbols „Zeit/Kerntemperaturfühler“ personalisieren oder den Wert direkt am Touch Screen wählen und den Scroller+ bis auf den gewünschten Wert drehen, dann Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

- **FEUCHTIGKEITSGRAD**
Feuchtigkeitsgrad durch Anwählen des Symbols „Clima“ personalisieren oder den Wert direkt am Touch Screen wählen und den Scroller+ bis auf den gewünschten Wert drehen, dann Scroller+ drücken, um zu bestätigen.



Den Ofen vorheizen und dazu die Taste „Vorheizen“ drücken oder, bei bereits vorgeheiztem Ofen, das Gargut einschieben und Taste „START/STOP“ drücken.

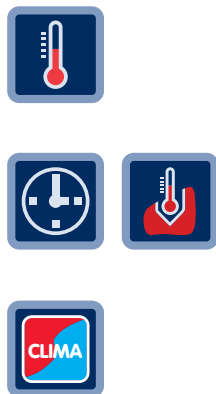


- Das „Bräunen“ direkt über den Touchscreen auswählen und über das Scrollrad+ bestätigen.

Im Bezug auf die ausgewählte Funktion Bräunen werden automatisch Parameter vorgeschlagen, die je nach Bedarf persönlich verändert werden können.

• BRÄUNUNGSGRAD

Die Bräunung wird personalisiert, indem das Bildsymbol „Temperatur“ gedrückt wird oder der Wert direkt über den Touchscreen ausgewählt und das Scrollrad+ gedreht wird bis der gewünschte Wert erreicht wurde. Danach die Auswahl über das Scrollrad+ bestätigen.



• BRÄUNUNG

Der Bräunungsgrad wird personalisiert, indem das Bildsymbol „Temperatur“/ „Kerntemperaturfühler“ gedrückt wird oder der Wert direkt über den Touchscreen ausgewählt und das Scrollrad+ gedreht wird bis der gewünschte Wert erreicht wurde. Danach die Auswahl über das Scrollrad+ bestätigen.



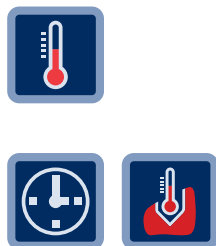
Den Ofen vorheizen und dazu die Taste „Vorheizen“ drücken oder, bei bereits vorgeheiztem Ofen, das Gargut einschieben und Taste „START/STOP“ drücken.



- Wählen Sie das Programm für das Nachtgaren direkt über den Touch-Screen aus oder durchblättern Sie mit der Taste + die Programme, bis das gewünschte Kochprogramm erscheint. Zur Bestätigung drücken Sie anschließend auf die Taste +.

- Wählen Sie das gewünschte Rezept für das Nachtgaren direkt über den Touch-Screen aus oder durchblättern Sie mit der Taste + die Programme, bis das gewünschte Rezept erscheint. Zur Bestätigung drücken Sie anschließend auf die Taste +.

Je nach gewähltem Kochprogramm werden automatisch die Parameter voreingestellt, die Sie nach Ihren Wünschen anpassen können.

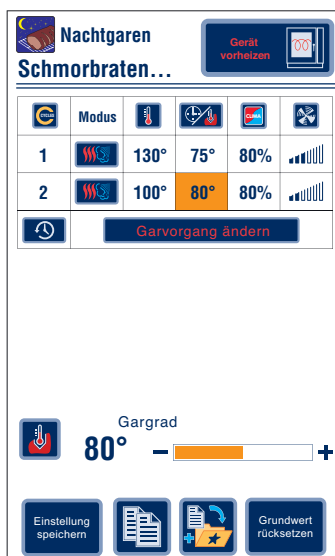


• TEMPERATUR

Um die Temperatur anzupassen, wählen Sie das Symbol „Temperatur“ oder geben Sie den Wert direkt auf dem Touch-Screen ein, indem Sie die Liste mit der Taste + bis zum gewünschten Wert durchblättern. Bestätigen Sie mit der Taste +.

• GARZEIT

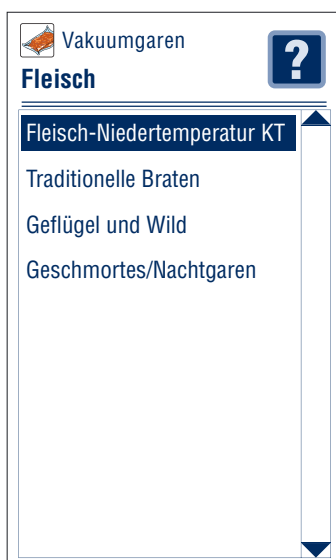
Um den Gargrad anzupassen, wählen Sie das Symbol „Zeit“/„Kerntemperaturfühler“ oder geben Sie den Wert direkt auf dem Touch-Screen ein, indem Sie die Liste mit der Taste + bis zum gewünschten Wert durchblättern. Bestätigen Sie mit der Taste +.



Den Ofen vorheizen und dazu die Taste „Vorheizen“ drücken oder, bei bereits vorgeheiztem Ofen, das Gargut einschieben und Taste „START/STOP“ drücken.



- Lebensmittelart direkt am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf das betreffende Lebensmittel drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.



- Das gewünschte Rezept am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf das betreffende Rezept drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

12 • EXTRA

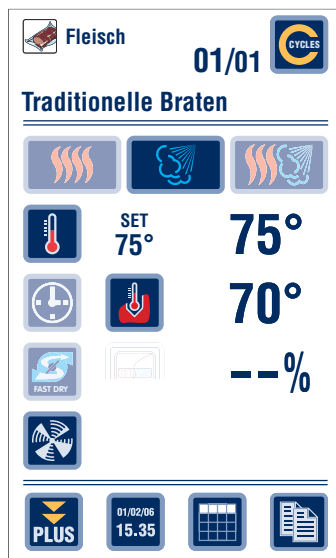
12.6 - VAKUUM-GAREN

12.6.1 - PERSONALISIERUNG DER PARAMETER



• GARSTUFE

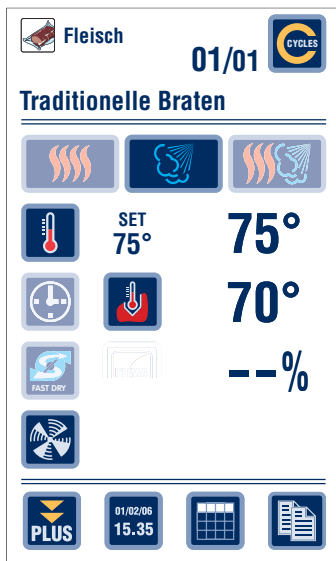
Garstufe durch Anwählen des Symbols „Zeit/ Kerntemperaturfühler“ personalisieren oder den Wert direkt am Touch Screen wählen und den Scroller+ bis auf den gewünschten Wert drehen, dann Scroller+ drücken, um zu bestätigen.



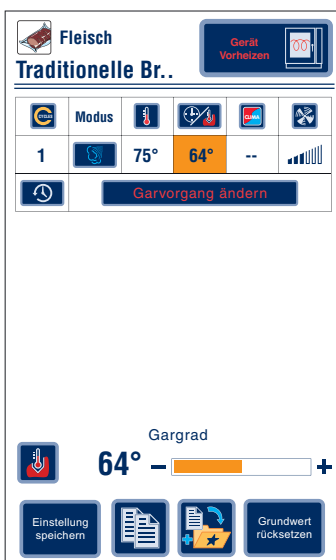
• Um die Parameter in noch höherem Maße zu personalisieren, die Taste „Rezept ändern“ drücken (worauf die Schrift in Grün erscheint). Die Nummer des zu personalisierenden Zyklus drücken, um in den Änderungsmodus folgender Parameter einzusteigen:

- Temperatur
- Zeit/Kerntemperatur
- Fast Dry/Clima,
- Lüftergeschwindigkeit

Dazu einfach das entsprechende Symbol am Touch Screen drücken und den Scroller+ bis zum Erreichen des gewünschten Wertes drehen und durch Drücken des Scroller+ bestätigen.



- Das Drücken der Taste „Cycles“ und Drehen des Scroller+ gestattet die Navigation durch die einzelnen Programmzyklen. Durch Drücken des Scroller+ zur Bestätigung lassen sich die Parameter des entsprechenden Zyklus personalisieren.
- Durch Drücken der Taste „Rasteranzeige“ kehrt man zur vorherigen Anzeige zurück.



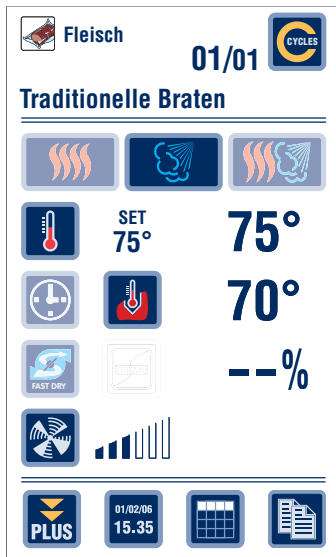
- Die Taste „Startverzögerung“ drücken, um die Startzeit des Ofens zu verzögern (siehe Absatz 17.3 Startverzögerung)

oder

- Den Ofen vorheizen und dazu die Taste „Vorheizen“ drücken oder, bei bereits vorgeheiztem Ofen, das Gargut einschieben und Taste „START/STOP“ drücken.

Der Ofen hält die erreichte Temperatur und die eingegebenen Vorheizbedingungen aufrecht.

Beim laufenden Garzyklus werden die Istwerte in Echtzeit ausgegeben, nach Drücken der entsprechenden Symbole oder Werte erscheinen die Eingabewerte.

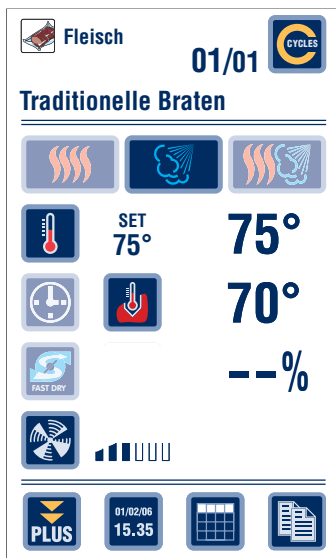


- Um die Parameter zu personalisieren, die Taste „Rezept ändern“ drücken (die Schrift erscheint dann in Grün).

Die Nummer des zu personalisierenden Zyklus drücken, um in den Änderungsmodus folgender Parameter einzusteigen:

- Temperatur
- Zeit/Kerntemperatur
- Fast Dry/Clima,
- Lüftergeschwindigkeit

Dazu das entsprechende Symbol am Touch Screen drücken und den Scroller+ bis zum Erreichen des gewünschten Wertes drehen und durch Drücken des Scroller+ bestätigen.



- Das Drücken der Taste „Cycles“ und Drehen des Scroller+ gestattet die Navigation durch die einzelnen Programmzyklen, durch Drücken des Scroller+ zur Bestätigung lassen sich die Parameter des entsprechenden Zyklus personalisieren.

ANMERKUNG: Beim Vorrücken auf einen folgenden Zyklus, ohne Änderungen einzugeben, zeigt das Display nach 10 Sekunden den laufenden Zyklus an.

- Durch Drücken der Taste „Rasteranzeige“ kehrt man zur vorherigen Anzeige zurück.



- Zum Abschluss des Betriebszyklus zeigt das Display die Meldung Garvorgang beendet an.

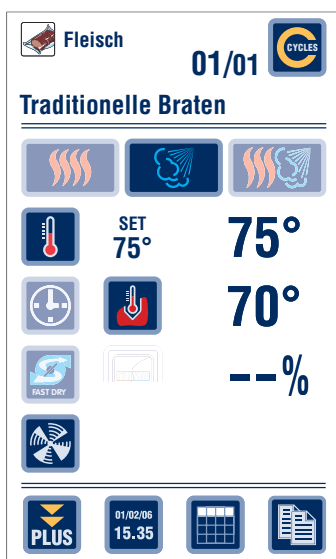
Zur Bestätigung Taste „OK“ oder Scroller+ drücken.



Einstellung speichern



Grundwert rücksetzen



- Nach Personalisierung der betreffenden Parameter lassen sich die personalisierten Einstellungen durch Drücken der Taste „Einstellungen speichern“ speichern.

- Durch Drücken der Taste „Kopieren“ wird eine Kopie des personalisierten Programms unter den benutzerdefinierten Programmen erstellt (S. Kapitel Programme).

ANM.: Ist das Programm bereits unter den „Benutzerdefinierten Programmen“ vorhanden, wird der Kopie eine laufende Nummer hinzugefügt. Beispiel: „Traditioneller Braten“ wird zu „Traditioneller Braten (001)“.

- Durch Drücken der Taste „Zu den Favoriten hinzufügen“ wird das Programm in die vom Hauptmenü abrufbare Liste der bevorzugten Rezepte aufgenommen.

„OK“ drücken, um direkt am Touch Screen zu bestätigen.

- Sind die vorgenommenen Personalisierungen unzufriedenstellend oder inzwischen uninteressant, lässt sich über die Taste „Originalrezept wiederherstellen“ das voreingeebene Rezept wiederherstellen.

- Am Ende eines Garvorgangs besteht die Möglichkeit, über die Taste „Kopieren“ eine Kopie des in seinen Zyklen personalisierten Programms unter den benutzerdefinierten Programmen zu erstellen (s. Kapitel Programme).

ANM.: Ist das Programm bereits unter den „Benutzerdefinierten Programmen“ vorhanden, wird der Kopie eine laufende Nummer hinzugefügt. Beispiel: „Traditioneller Braten“ wird zu „Traditioneller Braten (001)“.



- Das „Gären“ direkt über den Touchscreen auswählen und über das Scrollrad+ bestätigen.

Im Bezug auf die ausgewählte Funktion Hefeteigzubereitung werden automatisch Parameter vorgeschlagen, die je nach Bedarf persönlich verändert werden können.



• DAUER

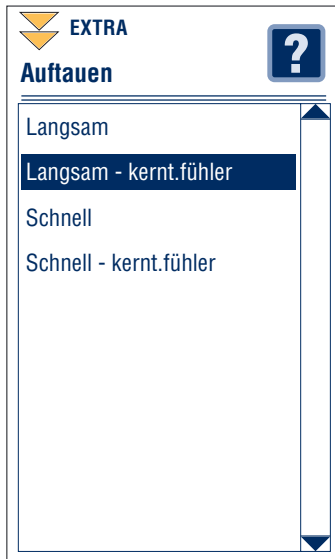
Die Dauer für die Hefeteigzubereitung wird personalisiert, indem das Bildsymbol „Temperatur“ gedrückt wird oder der Wert direkt über den Touchscreen ausgewählt und das Scrollrad+ gedreht wird bis der gewünschte Wert erreicht wurde. Danach die Auswahl über das Scrollrad+ bestätigen.



Den Ofen vorheizen und dazu die Taste „Vorheizen“ drücken oder, bei bereits vorgeheiztem Ofen, das Gargut einschieben und Taste „START/STOP“ drücken.

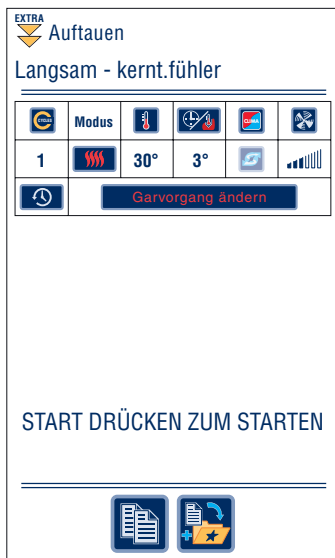
12 • EXTRA

12.3 - AUFTAUEN



- Die beabsichtigte Auftaumethode direkt am Touch Screen wählen oder den Scroller+ bis auf die betreffende Auftaumethode drehen, dann Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

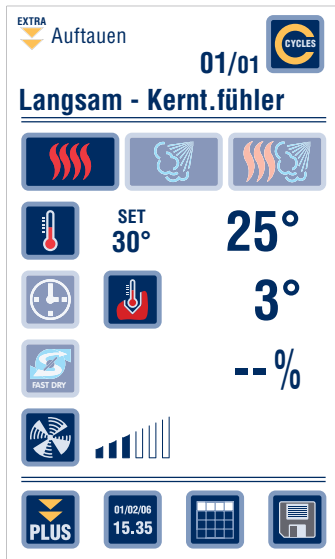
- Das aufzutauende Gargut einschieben.



- Taste „START/STOP“ drücken, um den Auftauvorgang zu starten.



- Bei Garvorgängen mit Kerntemperaturfühler den Fühler an die Steckverbindung (10) anschließen, im Gargut platzieren und „JA“ am Display drücken, um das Einstecken zu bestätigen.

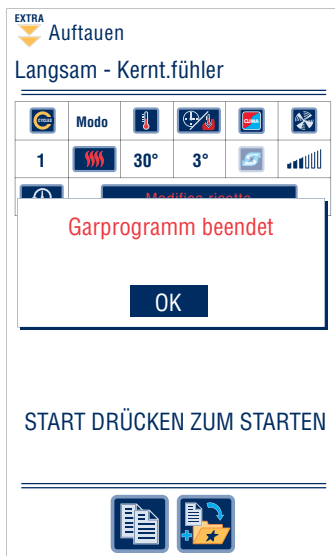


- Um die Parameter in noch höherem Maße zu personalisieren, die Taste „Rezept ändern“ drücken (worauf die Schrift in Grün erscheint).

Die Nummer des zu personalisierenden Zyklus drücken, um in den Änderungsmodus folgender Parameter einzusteigen:

- Temperatur
- Zeit/Kerntemperatur
- Fast Dry/Clima,
- Lüftergeschwindigkeit

Dazu einfach das entsprechende Symbol am Touch Screen drücken und den Scroller+ bis zum Erreichen des gewünschten Wertes drehen und durch Drücken des Scroller+ bestätigen.



- Bei Garvorgängen mit Kerntemperaturfühler wird bei Erreichen der eingegebenen Temperatur die Meldung ausgegeben, dass der Auftauvorgang beendet ist. „OK“ drücken, um zu bestätigen.

13 • MANUELLES GAREN

13.1 - GARVORGANG WÄHLEN

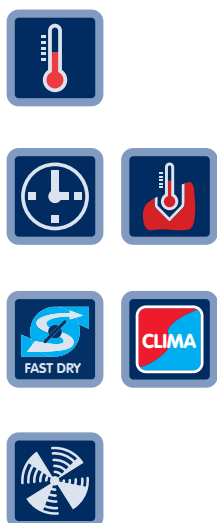
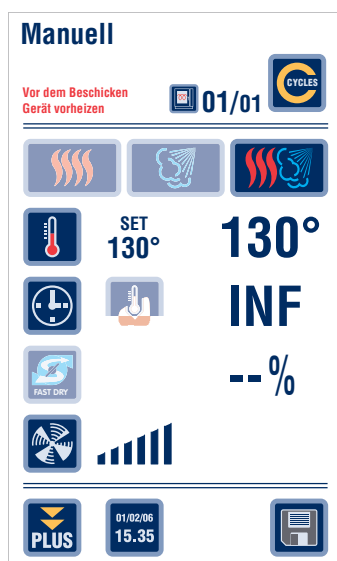


Das Drücken der Taste „Manuell“ gewährt Zugriff auf die manuelle Einstellung des Garvorgangs.



- Garmethode (Konvektion, Dampf oder Kombibetrieb) direkt am Touch Screen anwählen. Dazu das Symbol unter der Beschreibung der Garmethode drücken.

Anmerkung: am Display erscheint die für die gewählte Garmethode empfohlene Standardtemperatur.

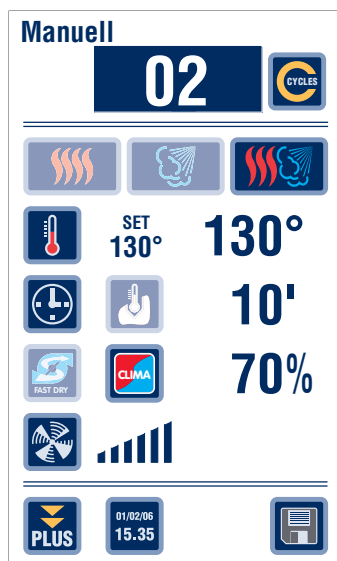


- Folgende Parameter personalisieren:
 - Temperatur,
 - Zeit/Kerntemperatur,
 - Fast Dry/Clima,
 - Lüftergeschwindigkeit,
 u.z. für den ersten Programmzyklus einfach durch Drücken des jeweiligen Symbols am Touch Screen und Drehen des Scroller+ bis auf den gewünschten Wert, dann Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

Anmerkung: Zur Aktivierung des Parameters „Fast Dry“ den Wert des Parameters „Clima“ auf Null einstellen. Dazu die entsprechende Taste drücken und den Scroller+ bis auf die Nullstellung des Eingabewertes drehen.

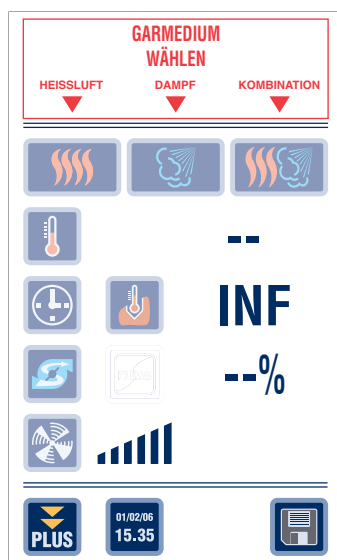
13 • MANUELLES GAREN

13.2 - HINZUFÜGEN VON GARZYKLEN



- Um einen Garzyklus hinzuzufügen, die Taste „Cycles“ am Touch Screen drücken und den Scroller+ drehen, bis die Zahl des nächsten Zyklus erscheint, Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

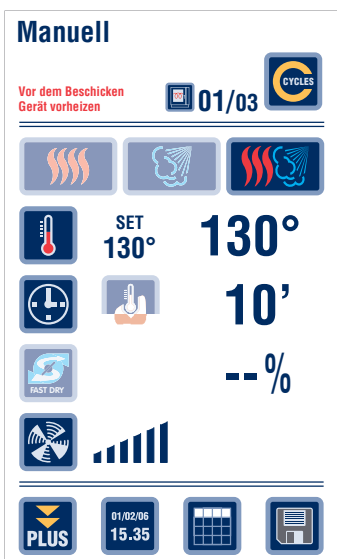
Anmerkung: Es lassen sich maximal 15 Garzyklen einstellen.



- Die Garart für den neuen Zyklus direkt am Touch Screen anwählen, die Parameter wie beim vorhergehenden Zyklus ändern. Falls erforderlich, neue Zyklen bis zur Fertigstellung des Rezeptes hinzufügen.

Um das Rezept zu speichern, siehe nachstehendes Kapitel „Rezept Speichern“.

- Will man das Rezept in Tabellenformat anzeigen, um eine allgemeine Darstellung aller Garzyklen zu erhalten, die Taste „Rasteranzeige“ drücken.

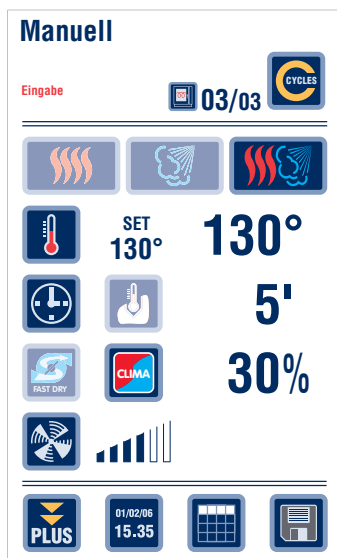


- Den Ofen vorheizen und dazu die Taste „Vorheizen“ drücken (s. Kapitel „Vorheizen des Garraums“) oder, bei bereits vorgeheiztem Ofen, das Gargut einschieben und Taste „START/STOP“ drücken.

Der Ofen hält die erreichte Temperatur und die eingestellten Vorheizbedingungen aufrecht.

13 • MANUELLES GAREN

13.3 - REZEPT SPEICHERN



Nach Eingabe eines Rezeptes oder bei Garzeitende lässt sich das zubereitete Rezept speichern.

- Taste „Speichern“ anwählen, um das neue Rezept unter den benutzerdefinierten Programmen zu speichern.

Rezeptnamen eingeben

A	B	C	D	E	F
G	H	I	J	K	L
M	N	O	P	Q	R
S	T	U	V	W	X
Y	Z	0	1	2	3
4	5	6	7	8	9
←	→	«	canc	SPACE	
ESC				ENTER	

- Den Namen des neuen Rezepts eingeben und mit ENTER bestätigen.
- Das Rezept ist nun im Menü Benutzerdefinierte Programme gespeichert.



Sposta il cursore a sinistra di una posizione



Sposta il cursore a destra di una posizione



Cancella il carattere immediatamente a sinistra del cursore



Cancella il carattere immediatamente a destra del cursore



Crea uno spazio vuoto



Die Taste „Programme“ gewährt Zugriff auf die Auswahlmaske „Benutzerdefiniertes Programm“ / „Neues Programm“.

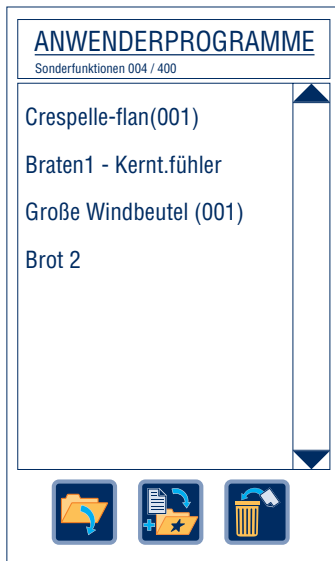
- „Benutzerdefinierte Programme“ am Display wählen oder durch Drücken des Scroller+ bestätigen, um ein zuvor gespeichertes Programm abzurufen.



- Das gewünschte Rezept direkt am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf das betreffende Rezept drehen, die Taste „Öffnen“ oder Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

14 • PROGRAMME

14.2 - PROGRAMM ZU DEN FAVORITEN HINZUFÜGEN



- Das gewünschte Rezept direkt am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf das betreffende Rezept drehen, die Taste „Zu den Favoriten hinzufügen“ drücken, um das Rezept in die Liste der bevorzugten Rezepte im Hauptmenü aufzunehmen.

14.3 - LÖSCHEN EINES BENUTZERDEFINIERTEN PROGRAMMS



- Das gewünschte Rezept direkt am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf das betreffende Rezept drehen, die Taste „Löschen“ drücken.



- Es öffnet sich ein Fenster, um das Löschen des Rezeptes zu bestätigen. „JA“ drücken, um Löschen zu bestätigen.

PROGRAMME

Anwenderprogramme

Neues programm

- „Neues Programm“ anwählen, um ein neues Rezept am Touch Screen zu erstellen oder den Scroller+ bis zur Anzeige von „Neues Programm“ drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

Rezeptnamen eingeben

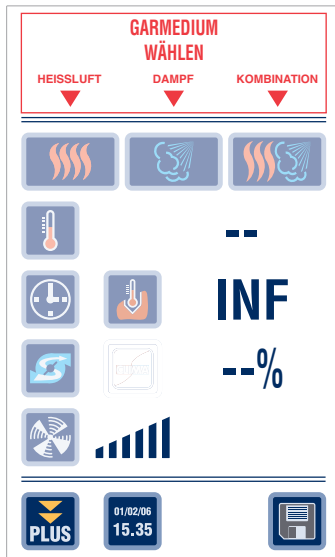
A	B	C	D	E	F
G	H	I	J	K	L
M	N	O	P	Q	R
S	T	U	V	W	X
Y	Z	0	1	2	3
4	5	6	7	8	9
←	→	⬅	canc	SPACE	

ESC

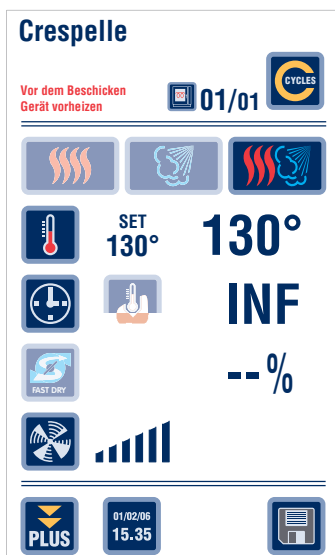
ENTER

- Den Namen des neuen Rezepts eingeben und mit ENTER bestätigen.

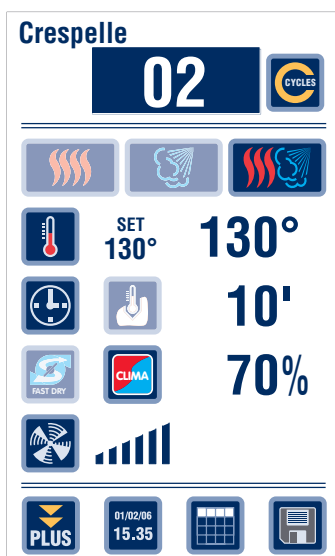
←	Verschiebt den Cursor um eine Position nach links
→	Verschiebt den Cursor um eine Position nach rechts
⬅	Entfernt das Schriftzeichen unmittelbar links vom Cursor
canc	Entfernt das Schriftzeichen unmittelbar rechts vom Cursor
SPACE	Kreiert eine Leerstelle



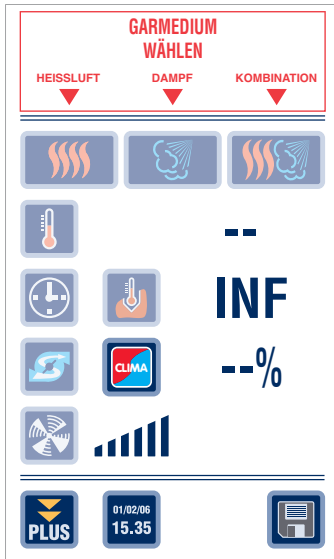
- Garmethode direkt am Touch Screen anwählen. Dazu das Symbol unter der Beschreibung der Garmethode drücken.



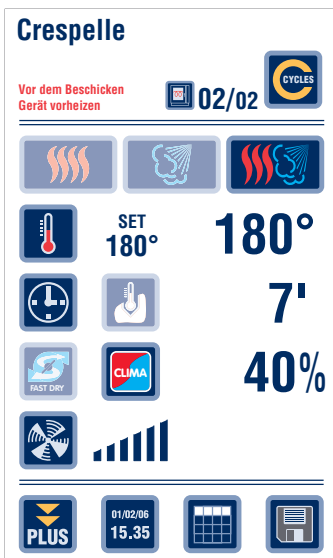
- Folgende Parameter personalisieren:
 - Temperatur,
 - Zeit/Kerntemperatur,
 - Fast Dry/Clima,
 - Lüftergeschwindigkeit,
 u.z. für den ersten Programmzyklus einfach durch Drücken des jeweiligen Symbols am Touch Screen und Drehen des Scroller+ bis auf den gewünschten Wert, dann Scroller+ drücken, um zu bestätigen.



- Um einen Garzyklus hinzuzufügen, die Taste „Cycles“ am Touch Screen drücken und den Scroller+ drehen, bis die Zahl des nächsten Zyklus erscheint, Scroller+ drücken, um zu bestätigen.



- Garmethode direkt am Touch Screen anwählen. Dazu das Symbol unter der Beschreibung der Garmethode drücken.



- Folgende Parameter personalisieren:
 - Temperatur,
 - Zeit/Kerntemperatur,
 - Fast Dry/Autoclima,
 - Lüftergeschwindigkeit,
 u.z. für den ersten Programmzyklus einfach durch Drücken des jeweiligen Symbols am Touch Screen und Drehen des Scroller+ bis auf den gewünschten Wert, dann Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

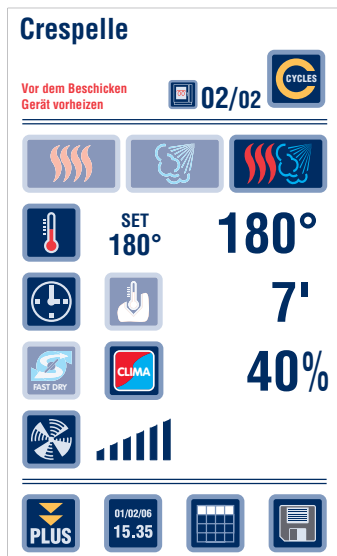


- Um einen Garzyklus hinzuzufügen, die Taste „Cycles“ am Touch Screen drücken und den Scroller+ drehen, bis die Zahl des nächsten Zyklus erscheint, Scroller+ drücken, um zu bestätigen.



14 • PROGRAMME

14.5 - ÄNDERUNG EINES GESPEICHERTEN PROGRAMMS



- Sämtliche Eingaben eines gespeicherten Programms lassen sich bearbeiten. Je nach Bedarf folgende Parameter ändern:
 - Temperatur,
 - Zeit/Kerntemperatur,
 - Fast Dry/Clima,
 - Lüftergeschwindigkeit
 u.z. für den angezeigten Programmzyklus einfach durch Drücken des jeweiligen Symbols am Touch Screen und Drehen des Scroller+ bis auf den gewünschten Wert, dann Scroller+ drücken, um zu bestätigen.



- Um zum nächsten Garzyklus überzugehen, die Taste „Cycles“ am Touch Screen drücken und den Scroller+ drehen, bis die Zahl des nächsten Zyklus erscheint, Scroller+ drücken, um zu bestätigen. Die Parameter wie für den vorhergehenden Zyklus personalisieren.

14.6 - ÄNDERUNGEN AN GESPEICHERTEM PROGRAMM SPEICHERN



- Taste „Speichern“ drücken, um die Änderungen zu speichern. Es öffnet sich ein Auswahlfenster, das die Wahl bietet unter:
 - Änderung speichern
 - Speichern unter
 - Umbenennen



- „Änderung speichern“ dient zum Überschreiben des bereits gespeicherten Rezeptes.

Durch Drücken der Taste „Änderung speichern“ öffnet sich ein Info-Fenster, um das Überschreiben des Rezeptes zu bestätigen. „JA“ drücken, um zu bestätigen.



- „Speichen unter“ dient zum Speichern des bereits gespeicherten Rezeptes unter einem neuen Namen. „Speichern unter“ drücken, um das Rezept unter einem neuen Namen zu speichern.

Den Namen des neuen Rezepts eingeben und mit ENTER bestätigen.

- „Umbenennen“ dient zum Umbenennen des bereits gespeicherten Rezeptes mit einem neuen Namen. „Umbenennen“ drücken, um das Rezept unter einem neuen Namen zu speichern.

Den Namen des neuen Rezepts eingeben und mit ENTER bestätigen.

	Verschiebt den Cursor um eine Position nach links
	Verschiebt den Cursor um eine Position nach rechts
	Entfernt das Schriftzeichen unmittelbar links vom Cursor
	Entfernt das Schriftzeichen unmittelbar rechts vom Cursor
	Kreiert eine Leerstelle

15 • FAVORITEN

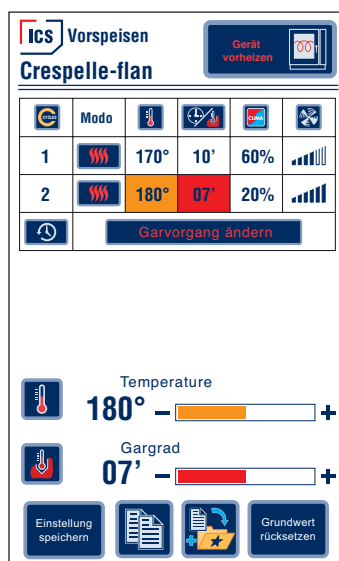
15.1 - FAVORITEN WÄHLEN



Die Taste „Favoriten“ gewährt Zugriff auf die Auswahlmaske der bevorzugten Rezepte.



- Das gewünschte Rezept direkt am Touch Screen anwählen und die Taste „Öffnen“ drücken oder den Scroller+ bis auf das betreffende Rezept drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.



- Falls erwünscht zur Personalisierung des Garvorgangs die Nummer des Zyklus anwählen, welcher personalisiert werden soll. Dann die Parameter direkt am Touch Screen anwählen und den Scroller+ bis zum Erreichen des gewünschten Wertes drehen. Bestätigen durch Drücken des Scroller+.

- Will man das Rezept in Tabellenformat anzeigen, um eine allgemeine Darstellung aller Garzyklen zu erhalten, die Taste „Rasteranzeige“ drücken.



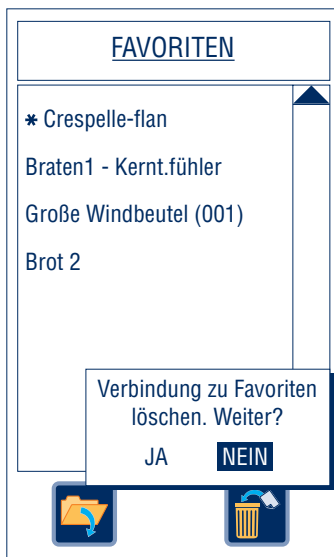
- Den Ofen vorheizen und dazu die Taste „Vorheizen“ drücken oder, bei bereits vorgeheiztem Ofen, das Gargut einschieben und Taste „START/STOP“ drücken.

15 • FAVORITEN

15.2 - FAVORITEN ENTFERNEN



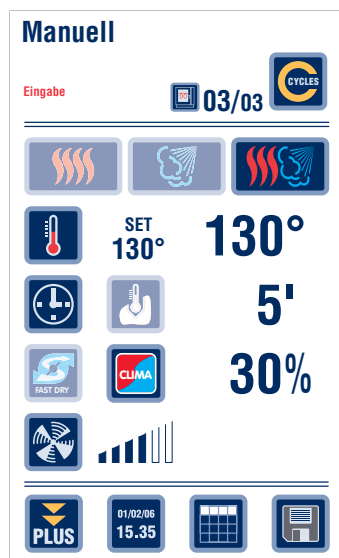
- Das gewünschte Rezept direkt am Touch Screen anwählen und die Taste „Löschen“ drücken oder den Scroller+ bis auf das betreffende Rezept drehen und dann die Taste „Löschen“ drücken.



- Es öffnet sich ein Fenster, um das Löschen des Rezeptes aus der Liste der Favoriten zu bestätigen. „JA“ drücken, um Löschen zu bestätigen.



Das Drücken der Taste „PLUS“ gewährt Zugriff auf verschiedene Spezialfunktionen, darunter: Garzeittimer, Kerntemperaturgaren ΔT , Dampfauslassregelung, Lüfterregelung, Warmhalten, Finish, Multinadel, Nadelsonde.



- Nach Eingabe eines (manuellen oder nach einem gespeicherten Rezept zu erfolgenden) Garvorgangs gewährt die Taste „PLUS“ Zugriff auf die Spezialfunktionen.



Die betreffende Funktion direkt am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf die betreffende Funktion drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.



GARDAUER: Während eines Garvorgangs kann angezeigt werden, wie viel Zeit bereits seit Beginn der Garzeit verstrichen ist.

Diese Funktion ist nützlich, wenn mit Kerntemperaturfühler gegart wird und man wissen muss, wie viel Zeit seit Beginn der Garzeit verstrichen ist.

SEKUNDÄR-TIMER: Während der Garzeit kann ein zweiter Timer eingestellt werden.

Diese Funktion ist nützlich, wenn ein zweites Produkt (mit geringerer Garzeit als das erste) während eines längeren Garvorgangs mit gegart werden soll.

16.1.1 - GARDAUER



- Direkt auf dem Touchscreen „PLUS“ drücken, um die Spezialfunktionen aufzurufen.
- Direkt auf dem Touchscreen „Gar-Timer“ wählen oder den Scroller+ bis auf „Gar-Timer“ drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

Direkt auf dem Touchscreen „Gardauer“ wählen oder den Scroller+ bis auf „Gardauer“ drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen: Nun wird die seit Beginn des Garvorgangs verstrichene Zeit angezeigt.

2-mal „BACK“ drücken, um erneut die Parameter des Garvorgangs anzuzeigen.



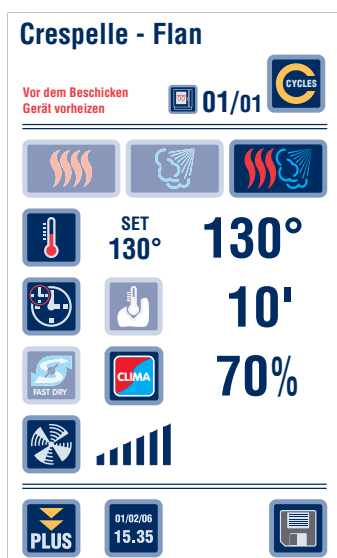
- Direkt auf dem Touchscreen „PLUS“ drücken, um die Spezialfunktionen aufzurufen.

- Direkt auf dem Touchscreen „Gar-Timer“ wählen oder den Scroller+ bis auf „Gar-Timer“ drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

Direkt auf dem Touchscreen „Sekundär-Timer“ wählen oder den Scroller+ bis auf „Sekundär-Timer“ drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

Durch Drehen des Scroller+ die Zeit für den „Sekundär-Timer“ einstellen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

2-mal „BACK“ drücken, um erneut die Parameter des Garvorgangs anzuzeigen.



- Wenn der zweite Gar-Timer eingestellt ist, wechselt das Symbol „Zeit“, um anzuzeigen, dass der Sekundär-Timer benutzt wird (siehe nebenstehendes Beispiel und Symbol).

Die Funktion ΔT ermöglicht Garvorgänge mit Kerntemperaturfühler bei gleichbleibendem Unterschied zwischen Kern- und Garraumtemperatur.

Das ΔT System verhindert, dass das Produkt Hochtemperaturen ausgesetzt wird, und sorgt für unübertrefflich gleichförmige und zarte Garergebnisse bei gleichzeitiger Verlustminderung.

EINSTELLUNGEN

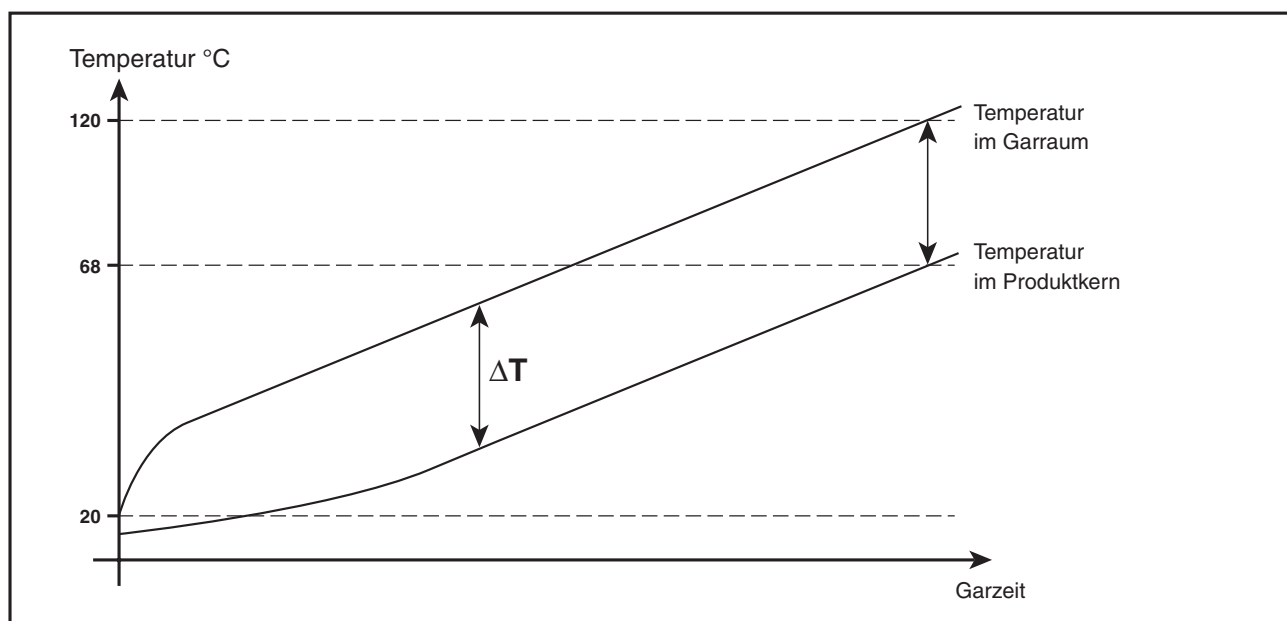
Die Kerntemperatur einstellen und nach Zugriff auf „PLUS“ die ΔT Temperatur einstellen, die Einstechnadel entsprechend den Anleitungen im Kapitel „Platzierung des Kerntemperaturfühlers“ ins Gargut stecken, den Fühler an die Steckverbindung **(10)** anschließen und je nach angewählter Garmethode vorgehen.

Was geschieht

Je nach ΔT Einstellung regelt der Ofen die Garraumtemperatur in Abhängigkeit von der Kerntemperatur.

Beim Start steigt die Beheizung rasch auf den ΔT Wert + die bereits im Produktkern herrschende Temperatur.

Der Ofen sorgt dann in Eigenregie dafür, dass der eingeebene ΔT Wert konstant bleibt, und regelt die Garraumtemperatur in Abhängigkeit von der Kerntemperatur.



16 • PLUS - Spezialfunktionen

16.2.1 - RATSCHLÄGE, ANWENDUNGEN UND VORTEILE

Ratschläge - Anwendungen

Diese Garmethode nimmt mehr Zeit in Anspruch; je geringer ΔT ist, desto mehr verlängern sich die Garzeiten und desto besser ist die Ausbeute. Dadurch können wichtige Kapitel hinzugefügt werden, die zusammen mit „Regenerieren“ zum integrierten Bestandteil der neuen Küchenmanagementsysteme „langsames Garen“ und „Warmhalten“ werden und optimal für große Fleischstücke sind, die längere Garzeiten bei Niedertemperaturen vorsehen. Die im Garraum einzustellenden Temperaturwerte sollten nicht über 130/140 °C liegen.

Geeignet für:

große Fleischstücke, frisches und zartes oder wenig abgehangenes, sehniges Fleisch, Wildbret.

Ratschlag

Das Garen mit Kerntemperaturfühler und ΔT System mit der Funktion **AUTOCLIMA** kombinieren, um die Feuchtigkeit im Garraum im Hinblick auf weniger Garverluste bestens zu steuern.

Vorteile

Während des Garens zieht die Hitze allmählich und gleichförmig in das Produkt ein, das saftig und zart bleibt und außen keine verbrannten Stellen aufweist. Da der Gewichtsverlust geringer als bei jedem anderen Garprozess ist, ist auch die spezifische Produktausbeute höher.

Garvorgänge können während der Betriebspausen ablaufen, was zur Senkung der Betriebskosten beiträgt.

Geschmack und Produktkonsistenz bleiben vollwertig erhalten.

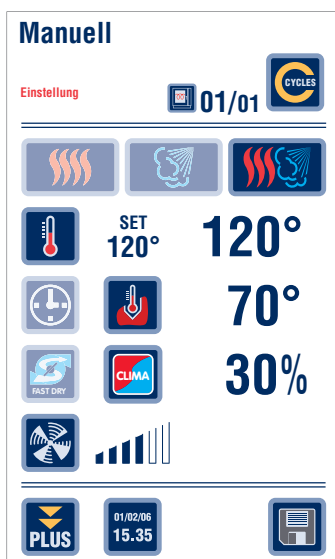


Symbol ΔT

SIEHE KAPITEL

„PLUS - Spezialfunktionen - DELTA T“

16.2.2 - GARVORGANG ΔT EINSTELLEN



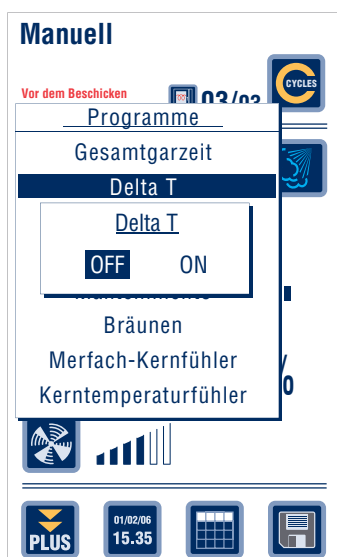
Ein Garvorgang mit ΔT System ist nur bei Einsatz des Kerntemperaturfühlers verfügbar.

Siehe Kapitel „Garen mit Kernfühler und ΔT System“

- „PLUS“ direkt am Touch Screen drücken, um auf die Spezialfunktionen zuzugreifen.



- „Delta T“ direkt am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf „Delta T“ drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

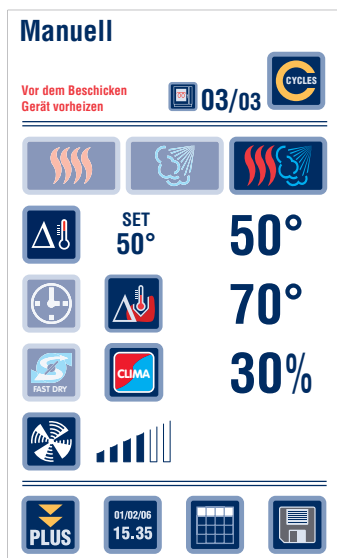


- „ON“ direkt am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf „ON“ drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.



- Den Scroller+ bis auf den gewünschten Unterschied zwischen Kern- und Garraumtemperatur (ΔT) drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.
- Taste „BACK“ drücken, um die Garparameter anzuzeigen

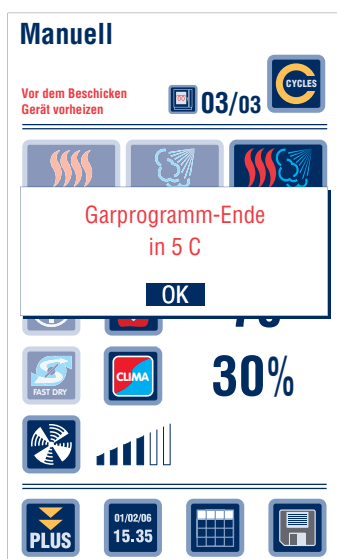




- Den Ofen vorheizen und dazu die Taste „Vorheizen“ drücken oder, bei bereits vorgeheiztem Ofen, Taste „START/STOP“ drücken.



- Den Fühler an die Steckverbindung **(10) anschließen**, das Garprodukt einschieben und den Fühler platzieren, den Einschub durch Drücken von „JA“ im angezeigten Info-Fenster bestätigen.



- 5 Grad vor Erreichen der eingestellten Kerntemperatur öffnet sich ein Info-Fenster, um zu melden, dass 5 Grad bis zum Garabschluss fehlen. Der Bediener ist somit in der Lage, die Verteilung im voraus zu organisieren. „OK“ oder den Scroller+ drücken, um zu bestätigen und die Meldung zu entfernen.

16 • PLUS - Spezialfunktionen

16.3 - DAMPFAUSLASSREGELUNG

Ermöglicht die manuelle Regelung des Dampfauslasses aus dem Garraum beim Konvektionsgaren ohne CLIMA.



- „PLUS“ direkt am Touch Screen drücken, um auf die Spezialfunktionen zuzugreifen.



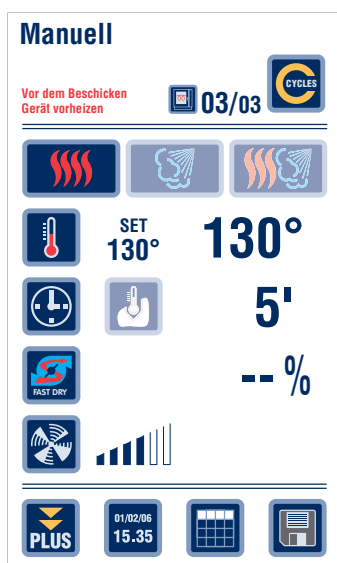
- „Dampfauslassregelung“ direkt am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf „Dampfauslassregelung“ drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.



VORÖFFNUNG MIN. 0: Zum Öffnen des Dampfauslasses X Minuten vor Garzeitende.

- „Voröffnung min. 0“ anwählen und den Scroller+ drehen, um die gewünschte Zeit einzustellen, Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

- Taste „BACK“ drücken, um die Garparameter anzuzeigen.



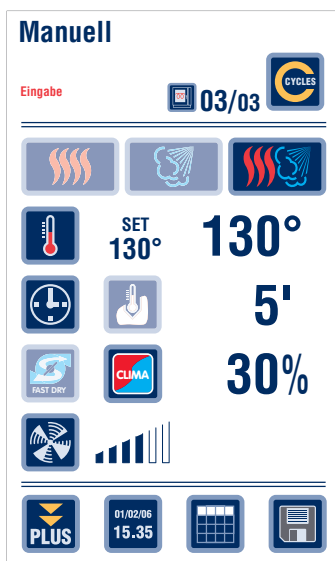
Ist das vorzeitige Einschalten der Belüftung eingestellt, ändert sich das Bildsymbol „FAST DRY“, um dessen Verwendung anzuzeigen (siehe Beispiel und Bildsymbol an der Seite).

- Den Ofen vorheizen und dazu die Taste „Vorheizen“ drücken oder, bei bereits vorgeheiztem Ofen, Taste „START/STOP“ drücken.

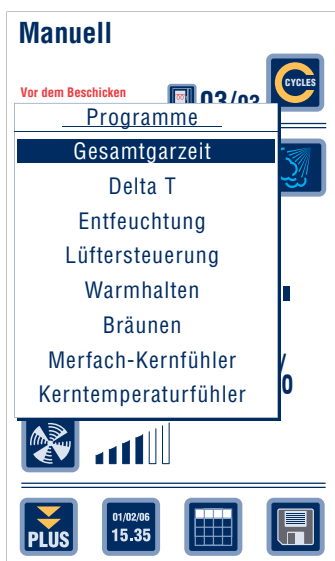
Die Lüfterregelung ist eine Spezialfunktion, die bei jedem Garzyklus aktivierbar ist.

Die Funktion eignet sich für große Fleischstücke, frisches und zartes Fleisch oder zum Auftauen.

Die Belüftung erfolgt während der nicht beheizten Zeit im Wechsel- und Taktbetrieb, um ein gutes Mischungsverhältnis von Wärme und Feuchtigkeit im Garraum und somit ein gleichförmiges Garklima zu garantieren.



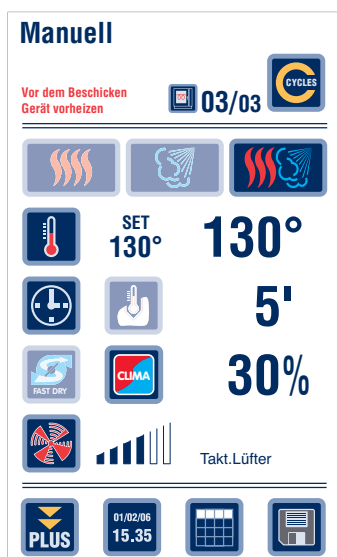
- „PLUS“ direkt am Touch Screen drücken, um auf die Spezialfunktionen zuzugreifen.



- „Lüfterregelung“ direkt am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf „Lüfterregelung“ drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.



- „ON“ direkt am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf „ON“ drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.



- Taste „BACK“ drücken, um die Garparameter anzuzeigen
Am Display erscheint „V. Intermit.“, um anzuzeigen, dass die Funktion eingeschaltet ist.



- Den Ofen vorheizen und dazu die Taste „Vorheizen“ drücken oder, bei bereits vorgeheiztem Ofen Taste „START/STOP“ drücken.

Warmhalten ist eine Spezialfunktion, die das Produkt unmittelbar nach Beendigung des LETZTEN GARZYKLUS auf Temperatur hält, so dass es der Bediener „im richtigen Moment warm“ servieren kann. Der Garprozess wird gestoppt, und es kann keine Feuchtigkeit entweichen, da das Klima durch das System „CLIMA“ geregelt wird.

Das Produkt bleibt unverändert saftig, das Warmhalten erfolgt gradgenau und verbraucht ein Minimum an Energie.

Die besten Ergebnisse gewährt „WARMHALTEN“, wenn die letzte Garphase die Temperaturkontrolle über den Kernfühler vorsieht.

TROCKNEN: Warmhalten bei geöffnetem Dampfauslass, damit das Produkt trocknen kann;

WARMH. TROCKEN: Warmhalten bei geschlossenem Dampfauslass, um das gleiche Klima wie beim Garzeitende beizubehalten;

WARMH. 30: Warmhalten mit CLIMA zu 30% (ideales KLIMA).

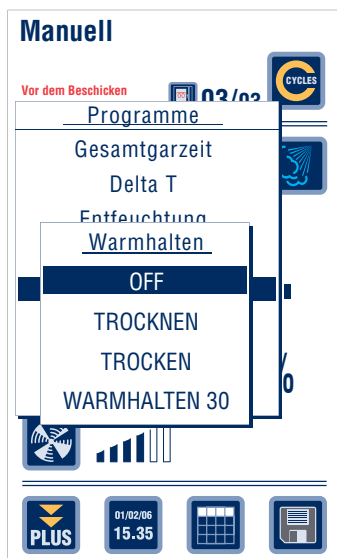
Das WARMHALTEN folgt auf den letzten Programmzyklus; ist dieser auf Zeit eingestellt, aktiviert sich die Funktion WARMHALTEN automatisch bei Ablauf des Garzyklus, ist der Betrieb mit Kernfühler vorgesehen, aktiviert sich die Funktion bei Erreichen der eingegebenen Kerntemperatur.

Beim WARMHALTEN stabilisiert sich die Garraumtemperatur bei ca. 80 °C (einstellbar), CLIMA regelt sich automatisch je nach gewählter Warmhalteart, die Kerntemperatur wird gemäß Einstellung beibehalten, die Belüftung erfolgt während der nicht beheizten Zeit im Wechsel- und Taktbetrieb, um ein gutes Mischungsverhältnis von Wärme und Feuchtigkeit im Garraum und somit ein gleichförmiges Garklima zu garantieren. Das Produkt bleibt so lange warm, bis der Zyklus gestoppt wird.

WARMHALTEN EINSTELLEN



- „PLUS“ direkt am Touch Screen drücken, um auf die Spezialfunktionen zuzugreifen.
- „Warmhalten“ direkt am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf „Warmhalten“ drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.



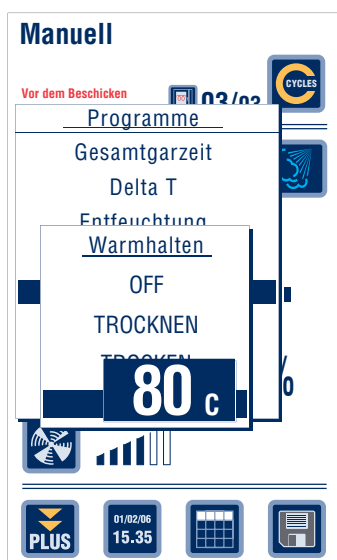
- Das zu erreichende Warmhalteergebnis direkt am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf die gewünschten Finishart drehen, Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

OFF: kein Warmhaltezyklus

TROCKNEN: Ermöglicht die Produkttrocknung;

WARMH. TROCKEN: Ermöglicht, das gleiche Klima wie beim Garzeitende beizubehalten;

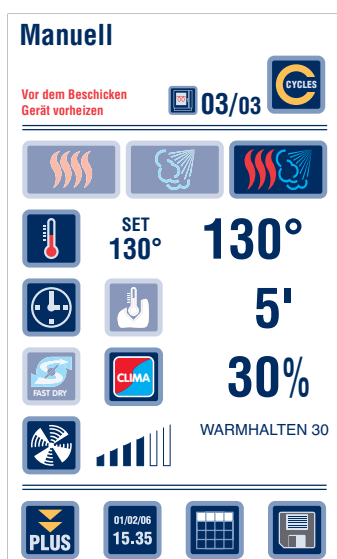
WARMH. 30: Warmhalten mit CLIMA zu 30% (ideales KLIMA).



- Falls erwünscht, die Warmhaltetemperatur (Garraum- oder Kerntemperatur je nach gewählter Garart) personalisieren.

Anmerkung: Bei Garvorgängen mit Kernfühler lässt sich nur die Warmhaltetemperatur senken.

- Taste „BACK“ drücken, um die Garparameter anzuzeigen. Am Display wird die gewählte Warmhalteart angezeigt.



- Den Ofen vorheizen und dazu die Taste „Vorheizen“ drücken oder, bei bereits vorgeheiztem Ofen, Taste „START/STOP“ drücken.

Die Spezialfunktion Finish wird mit dem letzten oder einzigen Garzyklus kombiniert, um die allmähliche und gesteuerte Anhebung der Garraumtemperatur im Konvektionsbetrieb zu ermöglichen und den gewünschten BRÄUNUNGSEFFEKT zu erhalten.

Die besten Ergebnisse gewährt „FINISH“, wenn die letzte Garphase die Temperaturkontrolle über den Kernfühler vorsieht, da diese den passenden Moment zur Aktivierung der Funktion je nach erwünschtem FINISHGRAD bestimmt.

FINISH „OFF“: Kein Finish

FINISH „SOFT“: zarte Bräunung;

FINISH „MEDIUM“: normale Bräunung;

FINISH „HARD“: starke Bräunung.

Das FINISH ist integrierter Bestandteil des letzten Programmzyklus; ist dieser auf Zeit eingestellt, aktiviert sich die Funktion FINISH automatisch bei Ablauf des Garzyklus im Verhältnis zum angewählten FINISHGRAD, wenn der Zyklus den Betrieb mit Kernfühler vorsieht; mit zunehmendem Finishgrad wird die Funktion im voraus zugeschaltet.

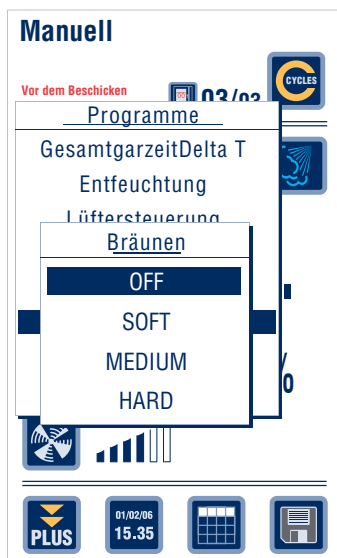
Während der Ausführung der Funktion FINISH lassen sich keine Garparameter ändern.

Das Signal des Garzeitendes meldet, dass das Produkt mit dem gewünschten FINISHGRAD gegart worden ist.

FINISH EINSTELLEN

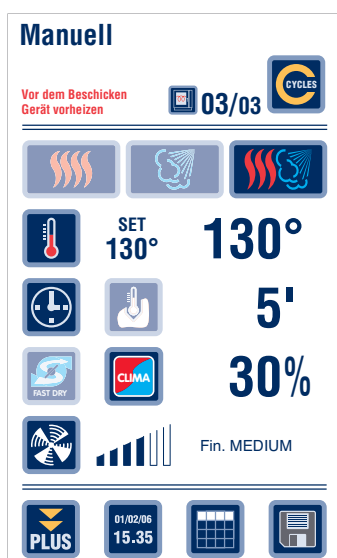


- „PLUS“ direkt am Touch Screen drücken, um auf die Spezialfunktionen zuzugreifen.
- „Finish“ direkt am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf „Finish“ drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.



- Den zu erreichenden Finishgrad direkt am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf den gewünschten Finishgrad drehen, Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

OFF: Kein Finish
 SOFT: zarte Bräunung;
 MEDIUM: normale Bräunung;
 HARD: starke Bräunung.

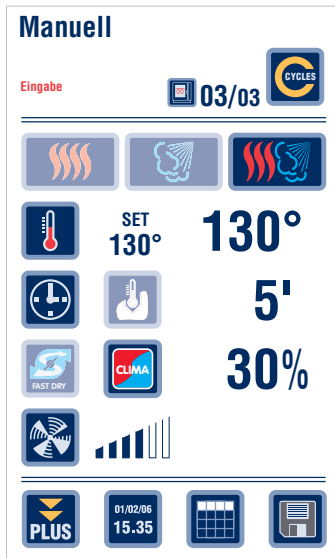


- Taste „BACK“ drücken, um die Garparameter anzuzeigen
 Am Display wird der gewählte Finishgrad angezeigt.

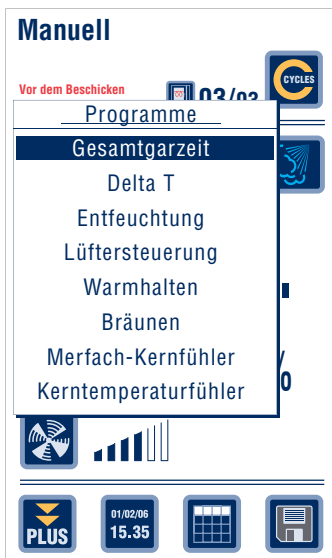


- Den Ofen vorheizen und dazu die Taste „Vorheizen“ drücken oder, bei bereits vorgeheiztem Ofen, Taste „START/STOP“ drücken.

Die Spezialfunktion der Multinadel ermöglicht es, 2 Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler für die Kerntemperaturüberwachung, das gleichzeitige Zubereiten von Speisen sowie für Speisen mit verschiedener Größe zu verwenden.



- „PLUS“ direkt am Touch Screen drücken, um auf die Spezialfunktionen zuzugreifen.



- „Multinadel“ direkt über den Touchscreen auswählen oder das Scrollrad+ drehen bis sich auf dem gewünschten Programm positioniert wurde und dann die Auswahl über das Scrollrad+ bestätigen.



- „ON“ direkt über den Touchscreen auswählen oder das Scrollrad+ drehen bis sich auf „ON“ positioniert wurde und dann die Auswahl über das Scrollrad+ bestätigen.



- Die Taste „BACK“ drücken, um die Parameter des Gar-/Backprogramms erneut anzuzeigen.



Auf dem Display erscheint „Multinadel“ mit dem entsprechenden Bildsymbol, über das angezeigt wird, dass die Funktion eingeschaltet ist.



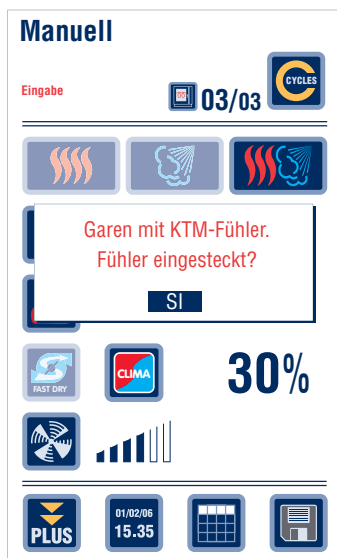
- Die Taste „Multinadel“ drücken und die Kerntemperatur für 2 Fühler einstellen. Dafür die entsprechenden Bildsymbol auswählen und über das Scrollrad+ den gewünschten Wert einstellen. Danach die Auswahl über Scrollrad+ bestätigen.

Bei Bedarf die anderen Gar-/Backparameter personalisieren.

ANMERKUNG:

Sonde 1 mit weißem Kabel

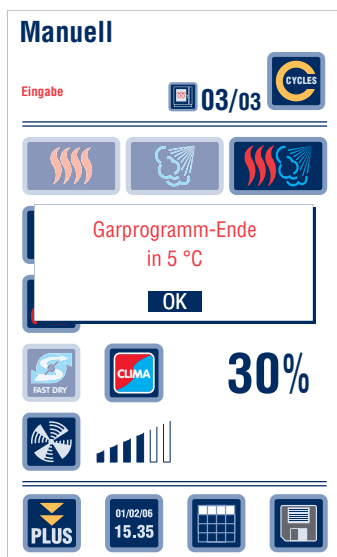
Sonde 2 mit schwarzem Kabel



- Den Ofen, falls erforderlich, vorheizen und dazu die Taste „Vorheizen“ drücken.

- Den Fühler an die Steckverbindung **(10) anschließen**, das Garprodukt einschieben und den Fühler platzieren, den Einschub durch Drücken von „JA“ im angezeigten Info-Fenster bestätigen.

Wenn der Ofen bereits vorgeheizt wurde, Taste „START/STOP“ drücken, um den Garvorgang zu starten.



- Fünf Grad vor Erreichen der eingestellten Kerntemperatur öffnet sich ein Info-Fenster, um zu melden, dass 5 Grad bis zum Garabschluss fehlen. Der Bediener ist somit in der Lage, die Verteilung im voraus zu organisieren. „OK“ oder Scroller+ drücken, um zu bestätigen und die Meldung zu entfernen.

Die Spezialfunktion der Nadelsonde ermöglicht es, die Kerntemperatur an verschiedenen Punkten der Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler zu überwachen.



- „PLUS“ direkt auf dem Touchscreen auswählen, um auf die Spezialfunktionen zugreifen zu können.

- „Nadelsonde“ direkt über den Touchscreen auswählen oder das Scrollrad+ drehen bis sich auf „Nadelsonde“ positioniert wurde und dann die Auswahl über das Scrollrad+ bestätigen.



- Für eine genaue Kontrolle wird die Temperatur an den einzelnen Punkte der Sonde angezeigt.
- Die Taste „BACK“ drücken, um die Parameter des Gar-/Backprogramms erneut anzuzeigen.

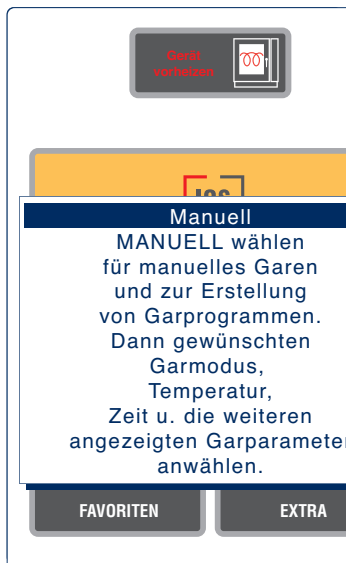


Die online Hilfe erklärt die jeder Taste zugeordnete Funktion, damit Alles noch einfacher vonstatten gehen kann.

Es öffnet sich ein Kontextmenü, das die angewählte Funktion erklärt und jeden Zweifel des Bedieners beseitigt.



- Auf der Hauptmaske die Taste „HELP“ am Display wählen und drücken, um die online Hilfe in Anspruch zu nehmen.

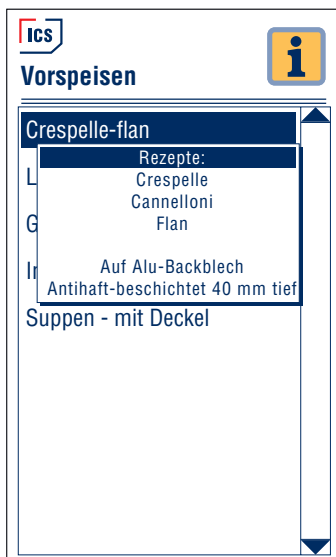


- Es öffnet sich ein Fenster, das die Funktion der jeweiligen Taste erklärt.

Taste „BACK“ drücken, um die online Hilfe zu beenden.



- In den Untermenüs die zur Inanspruchnahme der online Hilfe erforderliche Textzeile durch Drehen des Scroller+ bis auf die bezügliche Position anwählen.



- Taste „INFO“ drücken. Es öffnet sich ein Fenster, das die angewählte Funktion erklärt.



Taste „BACK“ drücken, um die online Hilfe zu beenden.

17 • Zusatzfunktionen

17.2 - DATUM/UHRZEIT EINSTELLEN



- Taste „Datum/Uhrzeit“ drücken.



- Scroller+ drehen, um auf Tag - Monat - Jahr und/oder Datum - Uhrzeit zu gehen.

Zur Bearbeitung den entsprechenden Parameter markieren und Scroller+ drücken.

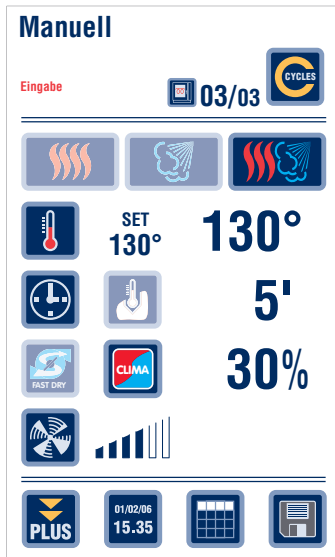
Den Knebel drehen, um den entsprechenden Parameter zu personalisieren und zur Bestätigung Scroller+ drücken.

Den Vorgang für die gewünschten Parameter wiederholen.

Nach Einstellung von Datum und Uhrzeit auf „SET“ gehen und zur Bestätigung Scroller+ drücken.

17 • Zusatzfunktionen

17.3 - STARTVERZÖGERUNG



- Nach Einstellung eines manuellen Programms oder eines aus der Programmliste abgerufenen Programms lässt sich die Startzeit des Ofens verzögern.

Taste „Datum/Uhrzeit“ drücken.



- Scroller+ drehen, um auf Tag - Monat - Jahr und/oder Datum - Uhrzeit zu gehen.

Zur Bearbeitung den entsprechenden Parameter markieren und Scroller+ drücken.

Den Knebel drehen, um den entsprechenden Parameter zu personalisieren und zur Bestätigung Scroller+ drücken.

Den Vorgang für die gewünschten Parameter wiederholen.

Nach Einstellung von Datum und Uhrzeit auf „SET“ gehen und zur Bestätigung Scroller+ drücken.



- Es öffnet sich ein Info-Fenster, das den programmierten Start unter Angabe der Datums- und Uhrzeitprogrammierung meldet.

• 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.

• 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
6 x GN 1/1	4 kg	24 kg
10 x GN 1/1	4 kg	40 kg
10 x GN 2/1	8 kg	80 kg
20 x GN 1/1	4 kg	80 kg
20 x GN 2/1	8 kg	160 kg
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, s. „WARNHINWEISE“.

• 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.

• BLECHARTEN

Zum Erhalten tadelloser 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 Frites.

• 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.

• 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!

19 • TÄGLICHE REINIGUNG

- **AKKURATE SAUBERKEIT ...**

... ist die Voraussetzung für tadellose Garergebnisse und bessere Leistungen:

- der Eigengeschmack der Produkte bleibt unverändert;
- keine Rauchentwicklung während dem Betrieb durch das Brennen von Garrückständen;
- Energieeinsparung;
- weniger Wartungseingriffe und eine längere Lebensdauer des Ofens;
- die Prozedur ist so einfach, dass eine akkurate Reinigung in kurzer Zeit und ohne großen Arbeitsaufwand für das Bedienpersonal möglich ist.

Zum Abschluss des Spülzyklus sollte der Garraum zusätzlich mit der im Lieferumfang einbegriffenen Handbrause nachgespült und die frontseitige Garraumdichtung mit einem Schwamm oder Tuch nachgewischt werden, um sie vor vorzeitiger Abnutzung zu schützen.

Sämtliche Zuleitungen unterbrechen und schließen (Strom, Wasser und Gas, insofern vorhanden). Während der Stillstandzeiten die Tür nicht vollständig schließen.

- **ACHTUNG**

Keinen direkten oder Druckwasserstrahl zum Reinigen der Außenwände des Ofens einsetzen.

Absolut zu vermeiden sind Reiniger mit korrosiven und/oder scheuernden Mitteln sowie Schwämmchen aus Eisenwolle oder Eisenbürsten an den Stahlflächen, um sie nicht unvermeidlich zu beschädigen. Außerdem **können stark angreifende, nicht alkalische Reiniger mit hohem Anteil an Natrium und Ammoniak die Dichtungen bald beschädigen und die Dichtigkeit des Ofens gefährden.**

Die Außenflächen mit einem Schwamm und warmem Wasser mit einem herkömmlichen Spezialreiniger abwaschen.

- **Empfohlen wird ein ausdrücklich zu diesem Zweck konzipierter Reiniger.**





Die Taste „AWS“ gewährt Zugriff auf die Auswahlmaske des Spülsystems.

Der Ofen verfügt über 5 Spülprogramme:

- **Manuell** (Einfache Prozedur, die eine akkurate Reinigung in kurzer Zeit und ohne großen Arbeitsaufwand für das Bedienpersonal ermöglicht).

Mit OPTIONALEM Spülkit:

- **Spülen** (Vorgang, der ein schneller Reinigen des Ofens ermöglicht, ohne dass Personal direkt beteiligt ist).
- **Soft** (Spülprozedur zum Entfernen der täglichen Verschmutzung, ohne dass der Bediener direkt eingreifen braucht).
- **Medium** (Dieses Reinigungsprogramm eignet sich zum Entfernen des normalen Schmutzes, ohne dass der Bediener direkt in die Reinigung eingreift).
- **Hard** (Dieses Reinigungsprogramm eignet sich zum Entfernen des hartnäckigen Schmutzes, ohne dass der Bediener direkt in die Reinigung eingreift).

SPÜLVERFAHREN WÄHLEN

REINIGUNG



MANUELLE REINIGUNG



SOFT REINIGUNG



MEDIUM REINIGUNG



HARD REINIGUNG

- Das beabsichtigte Spülverfahren direkt am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf das betreffende Spülverfahren drehen, Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

20 • OFENREINIGUNG

20.1 - MANUELLE REINIGUNG

**GERÄTEREINIGUNG
MANUELL**
Z. AKTIVIERG. START DRÜCKEN

**83°**

**--**

**01/03**



- Taste „START/STOP“ drücken, um das Handspülprogramm zu starten.

**GERÄTEREINIGUNG
MANUELL**
ABKÜHLEN

**83°**

**--**

**01/03**

- Das Display zeigt „KÜHLEN“ an bei hoher Garraumtemperatur oder „WARTEN“ bei niedriger Garraumtemperatur. Der Ofen stellt sich auf die optimale Spültemperatur ein.

**GERÄTEREINIGUNG
MANUELL**
COMBI CLEAN EINSPRÜHEN

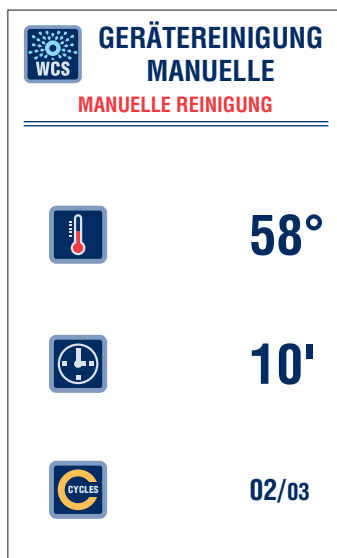
**52°**

**--**

**01/03**



- Das Display zeigt „COMBI CLEAN SPRÜHEN“ an, die Tür öffnen und das Reinigungsprodukt in den Garraum sprühen. Die Tür schließen und Taste „START/STOP“ drücken, um das Spülprogramm wieder zu starten.



- Der Ofen setzt den Betrieb mit den nächsten Zyklen fort, das Display zeigt die fehlende Zeit bis zum Ende des Spülprogramms an (Gesamtspülzeit 10').



- Am Ende des Spülzyklus öffnet sich ein Fenster am Display, um anzuzeigen, dass das Programm beendet ist.
„ESC“ direkt am Touch Screen drücken oder Scroller+ drücken, um zu bestätigen und das Fenster zu löschen.

Taste „BACK“ drücken, um zurück auf das Hauptmenü zu gehen.

- Ofen sorgfältig nachspülen

20 • OFENREINIGUNG

20.2 - SPÜLKIT (falls vorhanden)

OPTION: Das mit Spülkit (s. Details auf den Fotos hier unten) ausgestattete Gerät ermöglicht die Aktivierung der beiden Spülzyklen **SPÜLEN**, **SOFT**, **HARD** und **HARD PLUS** des Garraums, ohne dass der Bediener direkt eingreifen braucht.

Das Spülmittel wird durch die entsprechende Sprühvorrichtung im richtigen Moment gleichförmig verteilt ohne Möglichkeit, mit dem Bediener in Kontakt zu kommen.

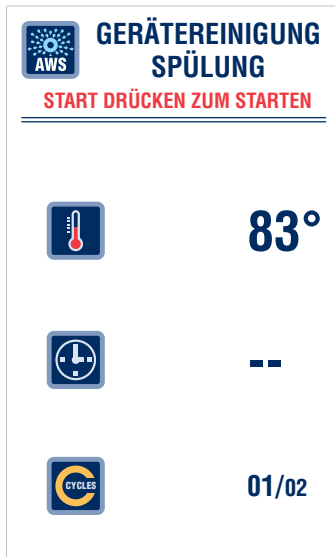
Sicherstellen, dass der Schnellanschluss des Reinigers sicher eingerastet ist (s. Foto hier unten) und dass eine ausreichende Menge des vom Hersteller empfohlenen Spülmittels im Kanister vorhanden ist.

Nach erfolgter Wahl des Spülzyklus fordert der Ofen den Benutzer auf, die Verbindung des Kanisters zu kontrollieren und, ob Spülmittel vorhanden ist (siehe Bild unten).

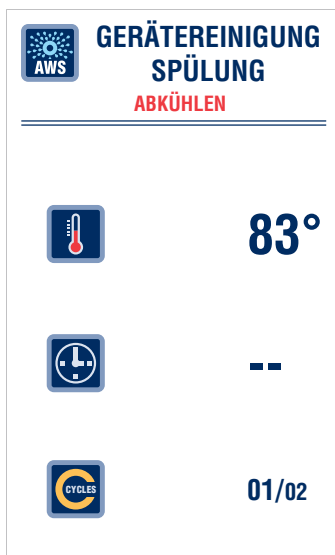
Durch Drücken auf „JA“ bestätigen und fortfahren.

Von anderen als vom Hersteller empfohlenen Spülmittel wird abgeraten, da sie ggf. keine effiziente Reinigungsaktion garantieren und das Spülsystem außerdem beschädigen können.

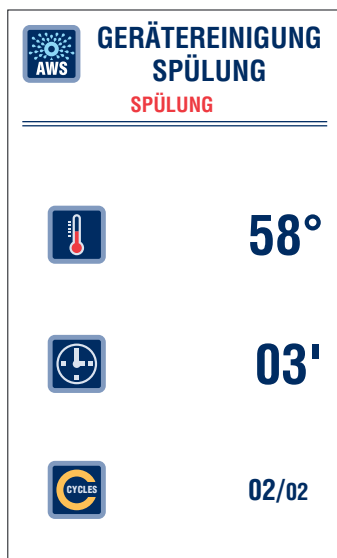




- Taste „START/STOP“ drücken, um das Spülprogramm zu starten.



- Das Display zeigt „KÜHLEN“ an bei hoher Garraumtemperatur oder „WARTEN“ bei niedriger Garraumtemperatur. Der Ofen stellt sich auf die optimale Spültemperatur ein.



- Der Ofen setzt den Betrieb mit den nächsten Zyklen fort, das Display zeigt die fehlende Zeit bis zum Ende des Spülprogramms an (Gesamtspülzeit 3').

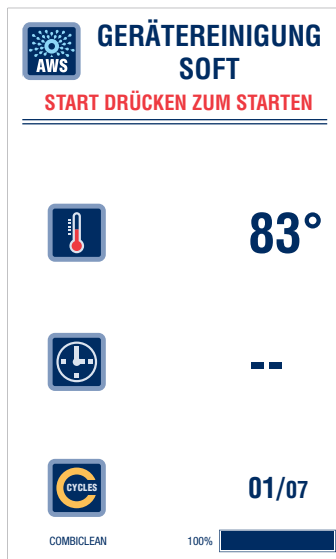


- Am Ende des Spülzyklus öffnet sich ein Fenster am Display, um anzuzeigen, dass das Programm beendet ist.
„ESC“ direkt am Touch Screen drücken oder Scroller+ drücken, um zu bestätigen und das Fenster zu löschen.

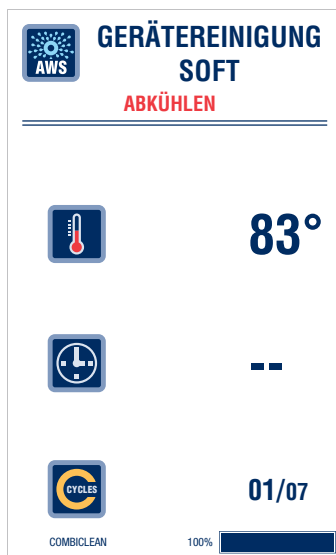
Taste „BACK“ drücken, um zurück auf das Hauptmenü zu gehen.

20 • OFENREINIGUNG

20.4 - SOFT SPÜLZYKLUS



- Taste „START/STOP“ drücken, um das Spülprogramm zu starten.



- Das Display zeigt „KÜHLEN“ an bei hoher Garraumtemperatur oder „WARTEN“ bei niedriger Garraumtemperatur. Der Ofen stellt sich auf die optimale Spültemperatur ein.



- Der Ofen fährt mit den nachfolgenden Zyklen fort. Auf dem Display wird die Zeit bis zum Ende der Reinigung sowie der verbleibende prozentuale Anteil von COMBICLEAN angezeigt (die Gesamtzeit der Reinigung beträgt 25').

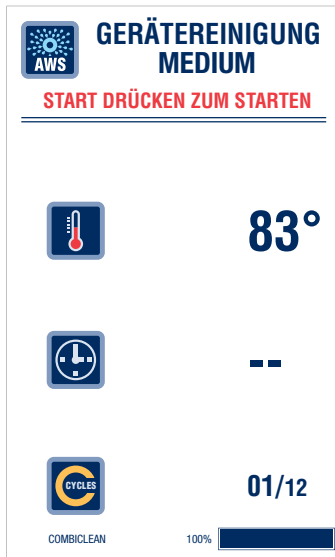


- Am Ende des Spülzyklus öffnet sich ein Fenster am Display, um anzuzeigen, dass das Programm beendet ist. „ESC“ direkt am Touch Screen drücken oder Scroller+ drücken, um zu bestätigen und das Fenster zu löschen.

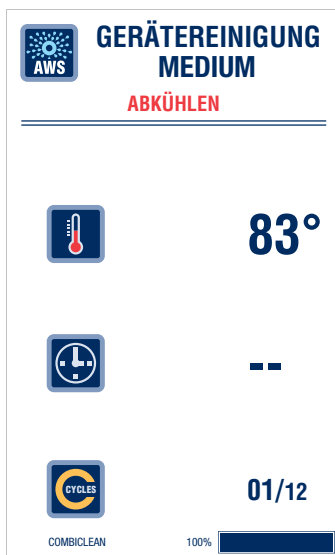
Taste „BACK“ drücken, um zurück auf das Hauptmenü zu gehen.

20 • OFENREINIGUNG

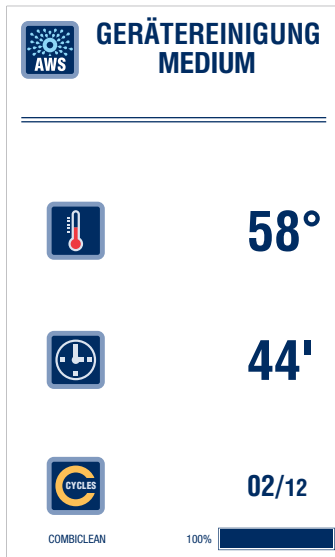
20.5 - MEDIUM SPÜLZYKLUS



- Taste „START/STOP“ drücken, um das Spülprogramm zu starten.



- Das Display zeigt „KÜHLEN“ an bei hoher Garraumtemperatur oder „WARTEN“ bei niedriger Garraumtemperatur. Der Ofen stellt sich auf die optimale Spültemperatur ein.



- Der Ofen fährt mit den nachfolgenden Zyklen fort. Auf dem Display wird die Zeit bis zum Ende der Reinigung sowie der verbleibende prozentuale Anteil von COMBICLEAN angezeigt (die Gesamtzeit der Reinigung beträgt 44').



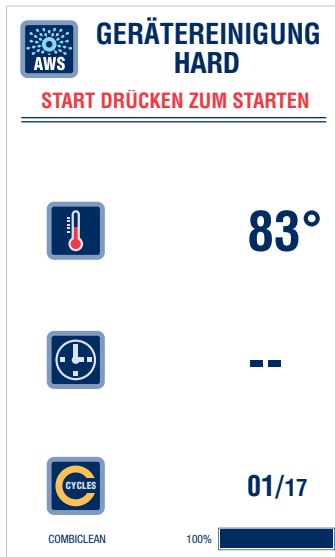
- Am Ende des Spülzyklus öffnet sich ein Fenster am Display, um anzuzeigen, dass das Programm beendet ist. „ESC“ direkt am Touch Screen drücken oder Scroller+ drücken, um zu bestätigen und das Fenster zu löschen.

Taste „BACK“ drücken, um zurück auf das Hauptmenü zu gehen.

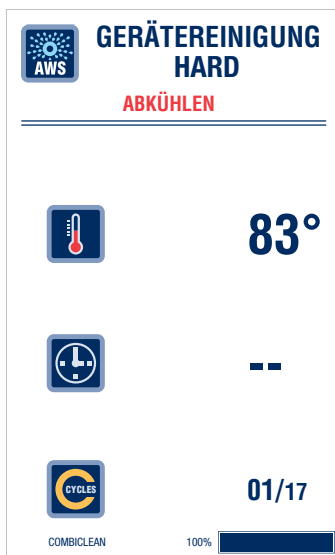


20 • OFENREINIGUNG

20.6 - HARD SPÜLZYKLUS



- Taste „START/STOP“ drücken, um das Spülprogramm zu starten.



- Das Display zeigt „KÜHLEN“ an bei hoher Garraumtemperatur oder „WARTEN“ bei niedriger Garraumtemperatur. Der Ofen stellt sich auf die optimale Spültemperatur ein.



- Der Ofen fährt mit den nachfolgenden Zyklen fort. Auf dem Display wird die Zeit bis zum Ende der Reinigung sowie der verbleibende prozentuale Anteil von COMBICLEAN angezeigt (die Gesamtzeit der Reinigung beträgt 1h 03').



- Am Ende des Spülzyklus öffnet sich ein Fenster am Display, um anzuzeigen, dass das Programm beendet ist. „ESC“ direkt am Touch Screen drücken oder Scroller+ drücken, um zu bestätigen und das Fenster zu löschen.

Taste „BACK“ drücken, um zurück auf das Hauptmenü zu gehen.

21 • CALOUT (falls vorhanden)



Vorbemerkung

Der Ofen kann die Betriebsstunden des Dampferzeugers zählen und daher den Bediener darauf hinweisen, wenn der Dampferzeuger mit dem Spezialzyklus **CALOUT** entkalkt werden muss.

Wenn **CALOUT** ausgeführt werden muss, wird am Display ein Fenster angezeigt, das daran erinnert, **CALOUT** vor Ende des Tages auszuführen.

Direkt auf dem Touchscreen „ESC“ drücken oder durch Drücken von Scroller+ bestätigen, um das Fenster zu schließen.



Beim Einschalten des Ofens wird ein Fenster angezeigt, das daran erinnert, **CALOUT** sobald wie möglich auszuführen.

Die Meldung erscheint auch zu Beginn und am Ende eines Garvorgangs, wenn **CALOUT** nicht innerhalb kurzer Zeit ausgeführt wird (z. B. innerhalb des Tages oder zu Beginn des nächsten).



21 • CALOUT (falls vorhanden)

21.1 - AKTIVIERUNG VON CALOUT, SPÜLZYKLUS HARD+CALOUT UND SPÜLZYKLUS HARD PLUS+CALOUT



Werden die Tasten **CALOUT** oder **WCS CALOUT** gedrückt (wenn der Ofen ein automatisches Reinigungssystem hat), öffnet sich die Seite zum Anwählen von **CALOUT**.

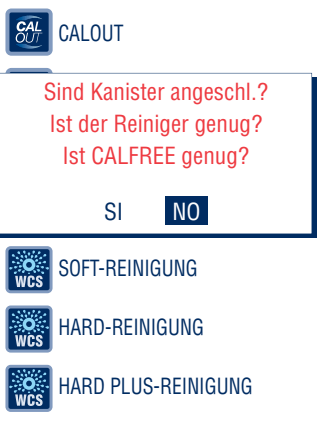
ANMERKUNG: Der Spülzyklus **CALOUT** kann auch zusammen mit den Spülzyklen **HARD** oder **HARD PLUS** ausgeführt werden.

REINIGUNG



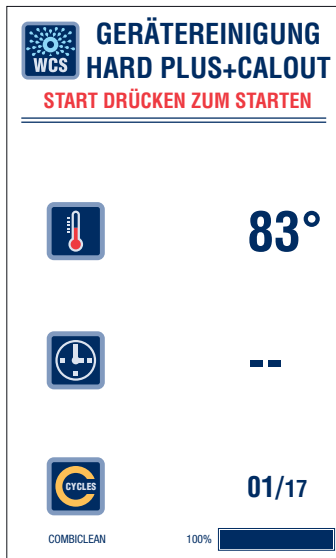
- Spülzyklus **CALOUT** oder **SPÜLZYKLUS HARD+CALOUT** oder **SPÜLZYKLUS HARD PLUS+CALOUT** wählen, wenn der Ofen das automatische Reinigungssystem KL besitzt (optional).

REINIGUNG



- Nach erfolgter Wahl des Spülzyklus fordert der Ofen den Benutzer auf, die Verbindungen der Kanister zu kontrollieren und, ob Spülmittel und CALFREE vorhanden ist (siehe Bild unten). Durch Drücken auf „JA“ bestätigen und fortfahren.

VERWENDEN SIE AUSSCHLIESSLICH DAS VOM HERSTELLER GELIEFERTE ENTKALKUNGSMITTEL „CALFREE“.



- Die Taste „START/STOP“ drücken, um das gewählte Reinigungsprogramm zu starten.

ANMERKUNG:

Wurde der Spülzyklus **HARD+CALOUT** oder **HARD PLUS+CALOUT** gewählt, wird auf dem Display „WASCHARM EINSETZEN“ angezeigt. Öffnen Sie die Tür, setzen Sie den Wascharm in die entsprechende Halterung ein und drehen Sie ihn um 90°, um zu prüfen, ob er richtig befestigt ist. Schließen Sie die Tür und drücken Sie „START/STOP“, um den Spülzyklus zu starten.

Siehe Kapitel „Ofenreinigung“.



- Der Ofen führt nacheinander die einzelnen Zyklen aus, auf dem Display wird die bis zum Ende des Spülzyklus verbleibende Zeit angezeigt.
- Am Ende des Spülzyklus erscheint auf dem Display ein Fenster, das anzeigt, dass das Programm beendet ist. Direkt auf dem Touchscreen „**ESC**“ drücken oder durch Drücken von Scroller+ bestätigen, um das Fenster zu schließen.

Taste „**BACK**“ drücken, um zurück auf das Hauptmenü zu gehen.

ACHTUNG: Sollte **CALOUT** nicht innerhalb der vorgegebenen Zeitspanne erfolgen, erscheint die Schrift **NUR UMLUFT**, d. h. der Ofen kann nur mit Umluft gebraucht werden.

CALOUT ausführen, um die gesamte Funktionsbreite des Ofens erneut nutzen zu können.

22 • ORDENTLICHE WARTUNG

- **REGELMÄSSIG ...**

... sollten das Luftablenkblech und die Blechhalteschienen je nach Bedarf gereinigt werden.

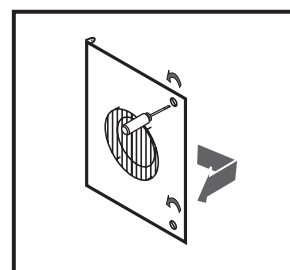
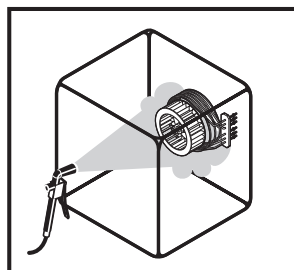
Zu diesem Zweck wie folgt vorgehen:

- Sämtliche Zuleitungen unterbrechen und schließen (Strom, Wasser und Gas, insofern vorhanden).
- die Blechhalteschienen herausziehen;
- die Schrauben des Luftablenkblechs mit einem Schraubenzieher in der passenden Größe oder einer Münze entfernen, um den dahinterliegenden Bereich reinigen zu können, zum gründlichen Nachspülen eignet sich die Handbrause,
- mit einem sauberen Tuch trocken wischen;
- die Entfernung des Luftablenkbleches ist bei besonders hartnäckigem Schmutz unumgänglich; weder Scheuermittel noch -schwämmchen benutzen, da sie die Stahlfläche beschädigen; sofern es die Abmessungen gestatten, im Geschirrspüler waschen.

Das Luftablenkblech im Garraum befestigen und sicherstellen, dass die beiden rechtsseitigen Schrauben fest sitzen.

- **LÄNGERE STILLSTANDZEIT**

Sollte der Ofen über längere Zeit, wegen Urlaub oder Saisonbetrieb nicht im Einsatz sein, ihn sorgfältigst säubern, ohne Rückstände zu hinterlassen. Die Tür nicht vollständig schließen, damit Luft im Garraum zirkulieren kann. Sämtliche Zuleitungen unterbrechen und schließen (Strom, Wasser und Gas, insofern vorhanden). Für eine umfassendere Pflege empfiehlt sich die Behandlung der Außenflächen mit einem handelsüblichen Schutzprodukt.



23 • AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

- Um einen sachgerechten und sicheren Betrieb zu gewährleisten, den Ofen mindestens einmal Jahr einer Wartung durch den Kundendienst unterziehen.

- **Es empfiehlt sich daher der Abschluss eines Wartungsvertrags mit dem Kundendienst, damit dieser Eingriff auch eingehalten wird.**



Die Taste „SERVICE“ gewährt Zugriff auf die Wartungs- und Servicefunktionen des Ofens, darunter: Service, Benutzereinstellungen, Benutzersprache.

GERÄTESTEuerung

Service

Anwendereinstellungen

Anwendersprache

MODELL: ME061
SERIENNR.: LA0200AAAA

SOFTWARE: VER098REV019c

- „Service“ oder Scroller+ drücken, um auf das Menü Ofeneinstellungen/-wartung zuzugreifen.
 AUTORISIERTEN TECHNIKERN
 VORBEHALTEN

Service-Passwort eingeben

A	B	C	D	E	F
G	H	I	J	K	L
M	N	O	P	Q	R
S	T	U	V	W	X
Y	Z	0	1	2	3
4	5	6	7	8	9
←	→	⬅	canc	SPACE	
ESC			ENTER		

- Das Passwort Service eingeben und „ENTER“ drücken, um zu bestätigen.



Verschiebt den Cursor um eine Position nach links



Verschiebt den Cursor um eine Position nach rechts



Entfernt das Schriftzeichen unmittelbar links vom Cursor



Entfernt das Schriftzeichen unmittelbar rechts vom Cursor



Kreiert eine Leerstelle

GERÄTESTEUERUNG



Service

Anwendereinstellungen

Anwendersprache

MODELL: ME061

SERIENNR.: LA0200AAAA

SOFTWARE: VER098REV019c

- „Benutzereinstellungen“ drücken oder den Scroller+ bis auf „Benutzereinstellungen“ drehen, Scroller+ drücken, um zu bestätigen und auf das Menü der benutzerdefinierten Einstellungen zuzugreifen.

Anwendereinstellungen

Anwenderparameter

HACCP

Rezepte

Passwortwechsel

Boiler Menü

- Gewünschten Parameter direkt am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf den gewünschten Parameter drehen, Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

24 • OFENMANAGEMENT

24.2.1 - BENUTZERPARAMETER - Funktionssperre

Anwenderparameter

001 blocco forno 0



Mit dieser Funktion lassen sich alle Funktionen des Hauptmenüs mit Ausnahme von „Favoriten“ und „Reinigung“ sperren.

Sie gestattet dem Benutzer einzig die Verwendung der in der Liste der Favoriten gespeicherten Rezepte und die Ofenreinigung.

- „Öffnen“ direkt am Display drücken oder den Scroller+ drücken, um die Anwahl zu bestätigen.

Benutzerpasswort eingeben

A	B	C	D	E	F
G	H	I	J	K	L
M	N	O	P	Q	R
S	T	U	V	W	X
Y	Z	0	1	2	3
4	5	6	7	8	9
←	→	«	canc	SPACE	
ESC		ENTER			

- Das Benutzerpasswort eingeben und mit ENTER bestätigen.
(Werkseitiges Passwort: USERPWD1)

←	Verschiebt den Cursor um eine Position nach links
→	Verschiebt den Cursor um eine Position nach rechts
«	Entfernt das Schriftzeichen unmittelbar links vom Cursor
canc	Entfernt das Schriftzeichen unmittelbar rechts vom Cursor
SPACE	Kreiert eine Leerstelle



- Den Scroller+ bis auf die Zahl „1“ drehen. Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

- Taste „BACK“ drücken, um die Funktion „Benutzerdefinierte Parameter“ zu beenden.

WIEDERHERSTELLUNG SÄMTLICHER MENÜFUNKTIONEN



- Eine beliebige Stelle am Display mit Ausnahme von „Favoriten“ und „Reinigung“ drücken, es öffnet sich eine Hinweismaske, die anzeigt, dass die Funktionen gesperrt sind. Um alle Funktionen zu entsperren auf „Entsperren“ drücken oder den Scroller+ bis auf „Entsperren“ drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

Benutzerpasswort eingeben

A	B	C	D	E	F
G	H	I	J	K	L
M	N	O	P	Q	R
S	T	U	V	W	X
Y	Z	0	1	2	3
4	5	6	7	8	9
←	→	«	canc	SPACE	
ESC			ENTER		

- Das Benutzerpasswort eingeben und mit ENTER bestätigen.
(Werkseitiges Passwort: USERPWD1).

←	Verschiebt den Cursor um eine Position nach links
→	Verschiebt den Cursor um eine Position nach rechts
«	Entfernt das Schriftzeichen unmittelbar links vom Cursor
canc	Entfernt das Schriftzeichen unmittelbar rechts vom Cursor
SPACE	Kreiert eine Leerstelle

Scrub
verhindern

ICS

Sperre Gerätefunktionen

NICHT AKTIV

OK

MANUELL

PROGRAMME

FAVORITEN

EXTRA

01.09/11
15.35

AWS

?

- Es öffnet sich ein Info-Fenster, dass die Wiederherstellung sämtlicher Ofenfunktionen anzeigt.
„OK“ oder Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

HACCP

HACCP auf USB-Stick speichern

LOG Downloaden

Monats-LOG Downloaden

- Die Taste „Log herunterladen“ oder „Log monatlich herunterladen“ drücken.

HACCP

HACCP auf USB-Stick speichern

Ist der USB-Stick eingesteckt?

JA

NEIN

- Es erscheint ein Fenster, das auf den Anschluss eines USB-Speichergeräts hinweist.
Die Schutzabdeckung des USB-Anschlusses entfernen.
Das USB-Speichergerät an den Ofen anschließen (siehe Abbildung).
Die Datenspeicherung bestätigen, indem direkt auf dem Touchscreen „JA“ gedrückt wird.



USB- Anschluss

ACHTUNG: Nachdem das USB-Speichergerät wieder entfernt wurde, die Schutzabdeckung erneut anbringen.

HACCP

HACCP auf USB-Stick speichern

LOG-Export
erfolgreich durchgeführt

OK

- Nach beendetem Datenexport öffnet sich ein Fenster, um anzuzeigen, dass der Export erfolgreich abgeschlossen wurde.
„OK“ oder Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

Taste „BACK“ drücken, um zurück auf das Hauptmenü zu gehen.

FEHLER BEIM HACCP LOG SPEICHERN

HACCP

HACCP auf USB-Stick speichern

Fehler USB-Stick
Nicht eingesteckt

OK

- Bei versäumtem Einstecken des USB Sticks öffnet sich ein Fenster, um das Problem zu melden.
„OK“ drücken, um zu bestätigen
USB Stick einstecken und Herunterladen des Log wiederholen.

Rezeptverwaltung

Rezepte auf USB-Stick Kopieren
User-Rezept: 010

Rezepte kopieren

Rezepte von USB-Stick laden

Rezepte laden

- „Rezepte kopieren“ anwählen, wenn die benutzerdefinierten Rezepte im USB Stick gespeichert werden sollen, oder „Rezepte laden“, wenn zuvor gespeicherte Rezepte in den Ofen geladen werden sollen.

Rezeptverwaltung

Rezepte auf USB-Stick Kopieren
User-Rezept: 010

Ist der USB-
Stick eingesteckt?

JA

NEIN

Rezepte von USB-Stick laden

Rezepte laden

- Es erscheint ein Fenster, das auf den Anschluss eines USB-Speichergeräts hinweist.
Die Schutzabdeckung des USB-Anschlusses entfernen.
Das USB-Speichergerät an den Ofen anschließen (siehe Abbildung).
Die Datenspeicherung bestätigen, indem direkt auf dem Touchscreen „JA“ gedrückt wird.



USB- Anschluss

ACHTUNG: Nachdem das USB-Speichergerät wieder entfernt wurde, die Schutzabdeckung erneut anbringen.

Rezeptverwaltung

Rezepte auf USB-Stick Kopieren
User-Rezept: 010

Ladung abgeschlossen
Anz. geladene Rezepte 05
USB-Stick abziehen

OK

Rezepte von USB-Stick laden

Rezepte laden

- Zum Schluss des Kopier-/Ladevorgangs öffnet sich ein Fenster am Display, um anzuzeigen, dass der Kopier-/Ladevorgang korrekt erfolgt ist.
„OK“ am Touch Screen oder Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

FEHLER BEIM KOPIEREN/LADEN DER REZEPTE

Rezeptverwaltung

Rezepte auf USB-Stick Kopieren
User-Rezept: 010

Fehler USB-Stick
Nicht eingesteckt

OK

Rezepte von USB-Stick laden

Rezepte laden

- Bei versäumtem Einstecken des USB Stick öffnet sich ein Fenster, um das Problem zu melden.
„OK“ drücken, um zu bestätigen
USB Stick einstecken und Kopieren/Laden der Rezepte wiederholen.

Benutzerpasswort eingeben

A	B	C	D	E	F
G	H	I	J	K	L
M	N	O	P	Q	R
S	T	U	V	W	X
Y	Z	0	1	2	3
4	5	6	7	8	9
←	→	«	canc	SPACE	

ESC

ENTER

- Das Benutzerpasswort eingeben und mit ENTER bestätigen.
(Werkseitiges Passwort: USERPWD1)

Neues Benutzerpass. eingeben

A	B	C	D	E	F
G	H	I	J	K	L
M	N	O	P	Q	R
S	T	U	V	W	X
Y	Z	0	1	2	3
4	5	6	7	8	9
←	→	«	canc	SPACE	

ESC

ENTER

- Neues Benutzerpasswort eingeben

←	Verschiebt den Cursor um eine Position nach links
→	Verschiebt den Cursor um eine Position nach rechts
«	Entfernt das Schriftzeichen unmittelbar links vom Cursor
canc	Entfernt das Schriftzeichen unmittelbar rechts vom Cursor
SPACE	Kreiert eine Leerstelle

Neues Benutzerpass. wiederholen

A	B	C	D	E	F
G	H	I	J	K	L
M	N	O	P	Q	R
S	T	U	V	W	X
Y	Z	0	1	2	3
4	5	6	7	8	9
←	→	«	canc	SPACE	

ESC

ENTER

- Neues Benutzerpasswort nochmals eingeben

Neues Benutzerpass. wiederholen

A	B	C	D	E	F
G	H	I	J	K	L

Einstellung neues passwort

Ok

OK

Y	Z	0	1	2	3
4	5	6	7	8	9
←	→	«	canc	SPACE	

ESC

ENTER

- Es öffnet sich ein Fenster, das über die erfolgreiche Änderung des Passwortes informiert.
„OK“ am Display oder Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

←	Verschiebt den Cursor um eine Position nach links
→	Verschiebt den Cursor um eine Position nach rechts
«	Entfernt das Schriftzeichen unmittelbar links vom Cursor
canc	Entfernt das Schriftzeichen unmittelbar rechts vom Cursor
SPACE	Kreiert eine Leerstelle

24 • OFENMANAGEMENT

24.2.5 - MENÜ DAMPFERZEUGER (falls vorhanden)

Boiler Menü

Boilerreinigung

BOILER ENTLEEREN



CALOUT



HARD-REINIGUNG+CALOUT



HARD PLUS-REINIGUNG+CALOUT

Erlaubt den Aufruf der Funktionen Entkalkung des Dampferzeugers, Entleerung des Dampferzeugers, Calout, Spülzyklus Hard+Calout und Spülzyklus Hard Plus+Calout.

24.2.5.1 - ENTKALKUNG DES DAMPFERZEUGERS (falls vorhanden)

REINIGUNG Boilerreinigung

Z. AKTIVIERG. START DRÜCKEN



--°



--



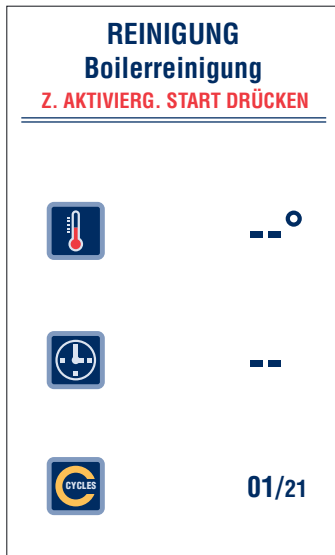
01/21

DEM AUTORISIERTEN TECHNIKER VORBEHALTEN

In diesem Bereich kann das halb-automatische Programm „Entkalkung Dampferzeuger“ ausgeführt werden, wozu Entkalkungsmittel einzugeben ist. Dies ist auszuführen, wenn auf dem Display der Steuerkarte die Meldung „KALK“ erscheint.

Starten Sie das Programm „Entkalkung Dampferzeuger“ innerhalb 15 Tagen nach dem Erscheinen der Meldung „KALK“, andernfalls wird nach Ablauf der Frist automatisch der Betrieb des Dampferzeugers deaktiviert und der Dampf wird durch direkte Einleitung von Wasser in den Garraum erzeugt, wie bei den Ofenausführungen mit Direktdampf.

- Direkt auf dem Touchscreen „Entkalkung Dampferzeuger“ wählen oder den Scroller+ drehen bis die Option markiert ist und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.



	GAS	ELETTRICI
Modelli	Litri	Litri
6 x GN 1/1	2.5	3.5
7 x GN 1/1	2.5	3.5
7 x GN 2/1	-	11
10 x GN 1/1	4	11
10 x GN 2/1	6	12.5
20 x GN 1/1	6	18
20 x GN 2/1	20.5	30



- Die Taste „START/STOP“ drücken, um das gewählte Programm zur Entkalkung des Dampferzeugers zu starten.

Der Vorgang besteht aus 21 automatischen Zyklen. Wird die Taste „**START/STOP**“ gedrückt, startet der 1. Zyklus, wobei der Dampferzeuger entleert wird.

- Danach erscheint die Meldung „ENTKALKER EINFÜLLEN“, die anzeigt, das pure Entkalkungsmittel gemäß der vom Hersteller angegebenen prozentualen Löslichkeitsanteile entsprechend des Fassungsvermögens des Dampferzeugers einzufüllen (siehe Tabelle).

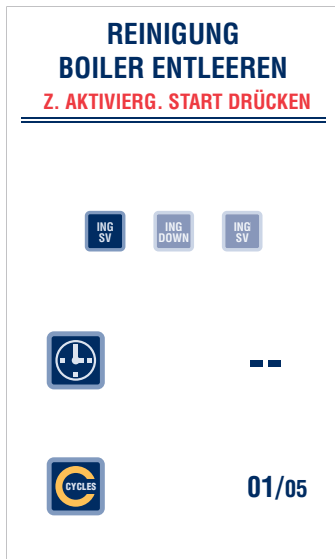
Durch Überschreiten der Mengen wird der Entkalkungsprozess nicht beschleunigt. Das Entkalkungsmittel ist in die entsprechende Einfüllöffnung des Dampferzeugers zu geben.

ACHTUNG: Es muss unbedingt das vom Hersteller empfohlene Entkalkungsmittel „CombiBoiler“ verwendet werden, denn es beschädigt nicht die Bauteile des Dampferzeugers.

- Nachdem die Flüssigkeit eingefüllt und die Öffnung geschlossen wurde, kann der nächste Zyklus durch erneutes Drücken von START/STOP gestartet werden. Es erscheint die Meldung „Achtung! Kein H2O“ bis der Dampferzeuger sich erneut gefüllt hat.
- Taste „BACK“ drücken, um den Alarm stummzuschalten. Die Zyklen laufen nacheinander ab, nach dem letzten erscheint eine Programmende-Meldung. Danach ist mit der Handbrause der Garraum nachzuspülen, um gegebenenfalls Rückstände der Entkalkung zu entfernen.

24 • OFENMANAGEMENT

24.2.5.2 - ENTLERUNG DES DAMPFERZEUGERS (falls vorhanden)



- Direkt auf dem Touchscreen „Entleerung Dampferzeuger“ wählen oder den Scroller+ drehen bis die Option markiert ist und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.
- Die Taste „START/STOP“ drücken, um die Prozedur zur manuellen Entleerung des Dampferzeugers zu starten.

24.2.5.3 - CALOUT - SPÜLZYKLUS HARD + CALOUT - SPÜLZYKLUS HARD PLUS + CALOUT



- Siehe Kapitel 21.



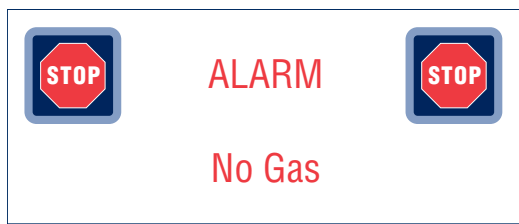
- „Benutzersprache“ drücken oder den Scroller+ bis auf „Benutzersprache“ drehen, Scroller+ drücken, um zu bestätigen.



- Die gewünschte Sprache direkt am Touch Screen anwählen oder den Scroller+ bis auf die betreffende Sprache drehen und Scroller+ drücken, um zu bestätigen.

- Beim Einschalten am Hauptschalter **(1)** führt das Gerät eine elektronische Kontrolle der hauptsächlichen Betriebsfunktionen automatisch aus. Stellt die Selbstdiagnose einwandfreie Gerätebedingungen fest, zeigt das Display das Hauptmenü an.
- Sollten hingegen Betriebsstörungen resultieren, werden diese am Display angezeigt.
- Die Alarmmeldungen unterscheiden sich je nach Art der Störung in zwei Kategorien.

„KRITISCHE“ Alarme werden in einem Fenster mit der Schrift „ALARM“ und durch ein ununterbrochenes Tonsignal angezeigt; sie schalten den Ofen definitiv aus und deaktivieren sämtliche Funktionen.



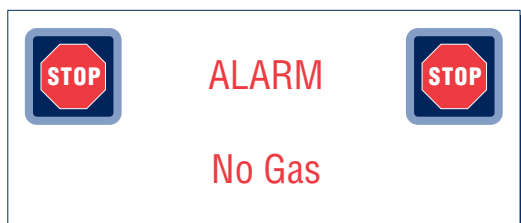
„NICHT KRITISCHE“ Alarme werden in einem Fenster mit der Schrift „ACHTUNG“ und durch ein unterbrochenes Tonsignal angezeigt; sie sperren nur die sich auf den Alarmtyp beziehenden Funktionen.



Das Tonsignal verstummt automatisch, sobald die Alarmbedingung aufhört, zum Löschen des Alarmfenster hingegen „BACK“ drücken.

Die Fehleranzeige ist von großer Bedeutung, wenn der Kundendienst eingreifen muss, da bereits diese Angabe Aufschluss über die Art der Störung gibt.

Die wichtigsten Fehlermeldungen werden am Display in einem Alarmfenster angezeigt.



Auf der zweiten Zeile des Alarmfensters wird die festgestellte Betriebsstörung angezeigt.

Die **KRITISCHEN** Alarme sind:

- **SICHERH. GARRAUM**

Auslösen des Sicherheitsthermostats des **Garraums**. **Ofen unverzüglich** ausschalten und den Kundendienst anfordern.

- **SICHERH. BOILER**

Auslösen des Sicherheitsthermostats des **Garraums**. **Ofen unverzüglich** ausschalten und den Kundendienst anfordern.

- **SICHERH. LÜFTER**

Betriebsstörung der Lüfter. **Ofen unverzüglich** ausschalten und den Kundendienst anfordern.

- **GARRAUMFÜHLER**

Betriebsstörung des Temperaturfühlers des Garraums, **Ofen unverzüglich** ausschalten und den Kundendienst anfordern.

- **KEIN GAS**

Gasmangel. Prüfen, ob der Gashahn geöffnet ist und die Gasversorgung durch das Netz besteht. Ist der Gasmangel netzabhängig, beim Gaswerk nachfragen. Ist der Gasmangel hingegen geräteabhängig, den Kundendienst anfordern.

- **ÜBERT. KOMP.**

Im Komponentenfach herrscht eine kritische Übertemperatur, die zur Beschädigung der Komponenten führen kann. **Ofen unverzüglich** ausschalten und den Kundendienst anfordern.

- **BRENNER GARRAUM 1**

- **BRENNER GARRAUM 2**

Betriebsstörung **Brenner des Garraums**. **Ofen unverzüglich** ausschalten und den Kundendienst anfordern.

- **BRENNER BOILER 1**

- **BRENNER BOILER 2**

Betriebsstörung **Brenner des Boilers**. **Ofen unverzüglich** ausschalten und den Kundendienst anfordern.

- **INVERTER 1 ÜBERSTROM**

- **INVERTER 1 ALLGEMEIN**

- **INVERTER 1 TIMEOUT**

- **INVERTER 2 ÜBERSTROM**

- **INVERTER 2 ALLGEMEIN**

- **INVERTER 2 TIMEOUT**

Betriebsstörung **Inverter**. **Ofen unverzüglich** ausschalten und den Kundendienst anfordern.

- **FÜHLER DES BOILERS** *(Falls der Ofen im Dampf-, Kombibetrieb oder die Boilervorheizung läuft).*

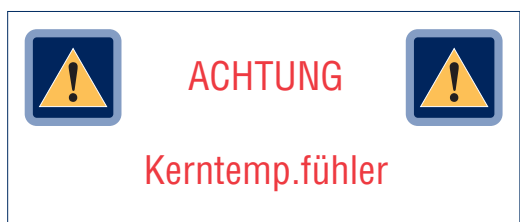
Defekt am Fühler des Boilers, das Gerät kann nur im Konvektionsbetrieb laufen, der **Dampf- und Kombibetrieb sind nicht aktivierbar**. Den Eingriff des Kundendienstes anfordern.

- **FÜHLER DER KONDENSATIONS-TEMPERATUR** *(Falls der Ofen im Dampf- oder Kombibetrieb läuft).*

Defekt am Fühler der Kondensations-temperatur der austretenden Dämpfe. Die Dampfkondensation erfolgt ununterbrochen. Der Ofen kann aber trotzdem unter **strenger Beaufsichtigung** bis zum Eingreifen des Kundendienstes im Konvektionsbetrieb laufen.

24.2 - NICHT KRITISCHER ALARM

Die wichtigsten Fehlermeldungen werden am Display in einem Alarmfenster angezeigt.



Auf der zweiten Zeile des Alarmfensters wird die festgestellte Betriebsstörung angezeigt.

Die **NICHT KRITISCHEN** Alarme sind:

- **ÜBERTEMP. REINIGUNG**

Fehler während der Spülphase.

Erscheint, wenn die Temperatur im Garraum während der Spülphase MAN, SOFT, HARD oder HARD PLUS zu hoch ist.

Ofen ausschalten und warten, bis sich der Garraum abkühlt. Bleibt das Problem bestehen, den Kundendienst anfordern.

- **KEIN H2O**

Bedeutet, dass kein Wasser ins Gerät gelangt. Deshalb ist zu **prüfen**, ob der Wasserhahn geöffnet ist und die Wasserversorgung durch das Netz besteht. Ist der Wassermangel netzabhängig, beim Wasserwerk nachfragen. Ist der Wassermangel hingegen geräteabhängig, den Kundendienst anfordern.

- **TEMPERATURFÜHLER DES BOILERS** *(falls der Ofen nicht im Gar- oder Vorheizbetrieb oder im Konvektionsbetrieb läuft).*

Defekt am Fühler des Boilers, das Gerät kann nur im Konvektionsbetrieb laufen, der **Dampf- und Kombibetrieb sind nicht aktivierbar**. Den Eingriff des Kundendienstes anfordern.

- **NADELFÜHLER**

Betriebsstörung des Kernfühlers. Wird diese Fehlermeldung eingeblendet, ist zu prüfen, **ob** der Steckverbinder fest in der Buchse **(10)** sitzt. Dennoch kann der Gerätebetrieb auf Zeit bis zum Eingreifen des Kundendienstes, jedoch ohne Einsatz des Kernfühlers erfolgen.

- **FÜHLER KONDENS.** (falls der Ofen nicht im Gar- oder Konvektionsbetrieb läuft).

Defekt am Fühler der Kondensationstemperatur der austretenden Dämpfe.

Die Dampfkondensation erfolgt ununterbrochen. Der Ofen kann aber trotzdem unter **strenger Beaufsichtigung** bis zum Eingreifen des Kundendienstes im Konvektionsbetrieb laufen.

- **SPERRE BRENNER GARRAUM**
- **SPERRE BRENNER BOILER**

Sperre der **Brenner** (kann von einem vorübergehenden Gasmangel oder von Problemen in der Gasleitung abhängig sein).

Die Brennersperre lässt sich von Hand rücksetzen.

Bleibt das Problem bestehen, **den Ofen unverzüglich** ausschalten und den Kundendienst anfordern.

- **VORALARM T. KOMP.**

Im **Komponentenfach** herrscht eine **Übertemperatur** außerhalb der Norm. Der Gerätebetrieb kann dennoch unter strenger Beaufsichtigung bis zum Eingreifen des Kundendienstes erfolgen.

- **KEIN WASSERABFLUSS**

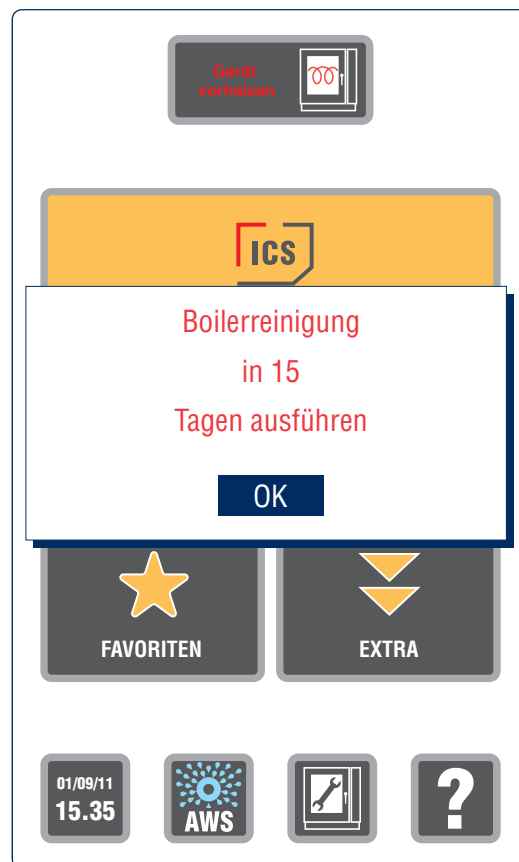
Meldet, dass kein Wasser abfließt. Der Abfluss lässt sich von Hand rücksetzen. Bleibt das Problem bestehen, den Kundendienst anfordern.

- **SERIAL FLASH**

Meldet einen Fehler im seriellen Anschluss des Gerätes.

Bleibt das Problem bestehen, den Kundendienst anfordern.

- Beim Einschalten des Ofens kann immer wieder folgende Anzeige erscheinen:



Den Kundendienst kontaktieren, um eine Boilerentkalkung zu programmieren und auszuführen.

OK drücken, um mit den Betrieb des Ofens fortzufahren.

ANMERKUNGEN

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



TOUCH SCREEN

HAUPTSTEUERFELD

Drücken, um zu bestätigen, oder Vorheizmodus und -temperatur ändern.

Die geänderten Einstellungen lassen sich durch Drücken von "Neue Einstellung speichern" speichern.



MANUELL anwählen, um Garmethode, -zeit, -temperatur und/oder andere Garparameter direkt einzustellen.

FAVORITEN anwählen für Zugriff auf die meistgenutzten personalisierten und automatischen Garprogramme

MANUELLE REINIGUNG/AWS/WCS drücken für Zugriff auf die Reinigungsprogramme. Dann gewünschten Reinigungsmodus wählen

ICS anwählen für vollautomatische Garvorgänge. Taste **ICS** drücken und Gargut wählen

PROGRAMME anwählen, um benutzerdefinierte Programme oder ein neues Programm zu erstellen, zu starten und zu verwalten.

EXTRAS anwählen für Zugriff auf die Funktionen MEHRFACHEINSCHUB, REGENERIEREN, WARMHALTEN, BRÄUNEN, NACHTGAREN, VAKUUM GAREN, GÄREN und AUFTAUEN

HELP anwählen und dann eine beliebige Taste, um Gebrauchsinformationen über die entsprechende Taste zu erhalten.

SERVICE anwählen für Zugriff auf die Wartungs- und Servicefunktionen

BEDIENBLENDE

DISPLAY KNEBEL UND TASTEN

