

# Bedienungsanweisung

## Einfahr-Warmhalteschrank **HHFF 040 E**

[Artikel-Nr.: 437032040]

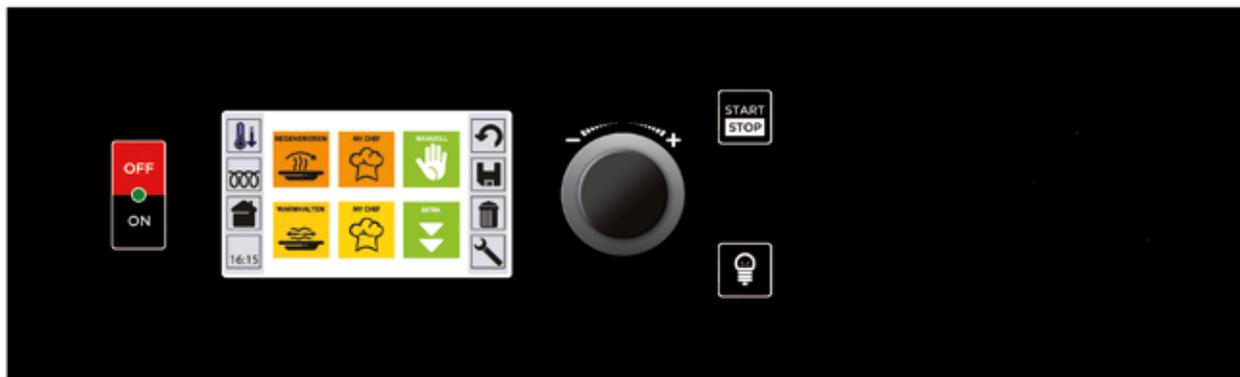


---

# SYSTEME ZUR WARMHALTUNG UND WÄRMEHALTUNG VERSION „E“ TOUCHSCREEN

---

Cod.92001980  
DE  
Ed. 0122



**Achtung vor Verwendung des Geräts die Anleitungen lesen**



# ORIGINALANLEITUNG

## INHALTSVERZEICHNIS

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER</b>                        | <b>4</b>  |
| 1.2 • BESONDERE HINWEISE   | 6         |
| <b>2 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR</b>                    | <b>7</b>  |
| 2.1 • ALLGEMEINE HINWEISE  | 7         |
| 2.2 • GESETZESVERORDNUNGEN, TECHNISCHE VORSCHRIFTEN, RICHTLINIEN       | 7         |
| <b>3 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN</b>                                    | <b>8</b>  |
| 3.1 • TECHNISCHE DATEN   | 8         |
| 3.2 • AUFSTELLUNG  | 10        |
| 3.3 • ELEKTROANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICH                          | 10        |
| 3.4 • WASSERANSCHLUSS  | 10        |
| 3.5 • KONTROLL UND SICHERHEITSSYSTEME                                  | 12        |
| 3.6 • WANDBEFESTIGUNGSBÜGEL  | 13        |
| 3.7 • INBETRIEBNAHME: HINWEISE   | 13        |
| <b>4 • REINIGUNG UND WARTUNG</b>                                       | <b>13</b> |
| <b>5 • BESCHREIBUNG DER STEUERUNG</b>                                  | <b>14</b> |
| 5.1 • KERNTemperaturFÜHLER (OPTION)                                    | 16        |
| <b>6 • EINSCHALTUNG</b>  | <b>17</b> |
| <b>7 • LICHT</b>   | <b>17</b> |
| <b>8 • VORHEIZUNG</b>  | <b>18</b> |
| 8.1 • VORHEIZUNG: VERÄNDERUNG DER TEMPERATUR                           | 19        |
| 8.2 • PROGRAMMGESTEUERTES VORHEIZEN                                    | 20        |
| <b>9 • ABKÜHLUNG</b>   | <b>21</b> |
| <b>10 • MANUELL</b>  | <b>22</b> |
| 10.1 • MANUELL: ZEITBESTIMMTER ZYKLUS                                  | 22        |
| 10.2 • MANUELL: ZYKLUS MIT KERNTemperaturSONDE                         | 24        |
| 10.3 • MANUELL: ZYKLUS MIT MEHREREN PHASEN                             | 26        |
| <b>11 • REGENERIERUNG</b>  | <b>27</b> |
| <b>12 • REGENERIERUNG: VORGELADENEN REZEPTE</b>                        | <b>28</b> |
| <b>13 • WARMHALTUNG</b>  | <b>31</b> |
| <b>14 • WARMHALTUNG REZEPTE</b>  | <b>32</b> |
| <b>15 • INDIVIDUELLE PROGRAMME DES CHEFKOCHS</b>                       | <b>33</b> |
| 15.1 • MYCHEF: SPEICHERN EINES PROGRAMMS                               | 33        |
| 15.2 • MYCHEF: REZEPTE BEARBEITEN                                      | 34        |
| 15.3 • MYCHEF: REZEPTE LÖSCHEN   | 34        |
| <b>16 • KOMBINATION KALT / WARM (NUR IN EINIGEN MODELEN VERFÜGBAR)</b> | <b>35</b> |

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Ungenauigkeiten dieser Bedienungsanleitung infolge Druck- oder Abschriftsfehlern. Er behält sich das Recht vor, ohne Veränderung der wesentlichen Produktmerkmale die als notwendig oder nützlich erachteten Änderungen an seinen Produkten durchzuführen.

Vervielfältigung oder Fotokopieren, auch teilweise, von Textstellen oder Abbildungen dieser Bedienungsanleitung ohne vorherige Genehmigung des Herstellers ist untersagt. < 01.06.2009 >

# INHALTSVERZEICHNIS

|   |           |
|---|-----------|
| <b>17 • EXTRA</b>   | <b>36</b> |
| 17.1 • PROGRAMMSPERRE (FALLS FREIGESCHALTET)                        | 36        |
| 17.2 • REGENERIERUNG: MULTILEVEL (NUR IN EINIGEN MODELEN VERFÜGBAR) | 37        |
| 17.2.1 • MULTILEVEL AUF MEHRFACHPORTIONSBEHÄLTER/GN UND AUF TELLER  | 37        |
| 17.2.2 • MULTILEVEL: STEUERUNG MIT KERNTemperaturFÜHLER             | 40        |
| 17.3 • MESSUNG UND SPEICHERUNG DER TEMPERATUR (OPTION)              | 41        |
| 17.4 • SPEICHERN LOG HACCP (OPTION)                                 | 42        |
| 17.5 • START ZU EINEM FESTGELEGTEN UHRZEIT UND DATUM                | 44        |
| 17.6 • UPLOAD / DOWNLOAD REZEPTE (OPTIONAL)                         | 45        |
| 17.7 • REINIGUNG (OPTIONAL)   | 46        |
| 17.7.1 • SCHNELLE REINIGUNG   | 47        |
| 17.7.2 • SOFT REINIGUNG   | 48        |
| 17.7.3 • HARD REINIGUNG   | 49        |
| 17.7.4 • KLARSPÜLEN   | 51        |
| 17.7.5 • MANUELLES SPÜLEN   | 52        |
| 17.7.6 • REINIGUNGSMITTEL OVENCLEAN                                 | 52        |
| 17.7.7 • KLARSPÜLMITTEL OVENBRIDE                                   | 53        |
| <b>18 • TASTATURSPERRE (FALLS FREIGEgeben)</b>                      | <b>54</b> |
| <b>19 • TÜRSPERRE (OPTIONAL)</b>                                    | <b>54</b> |
| <b>20 • KOMBI-SIGNALGEBER (OPTIONAL)</b>                            | <b>55</b> |
| <b>21 • SERVICE</b>   | <b>56</b> |
| 21.1 SERVICE: SPRACHEN  | 56        |
| 21.2 SERVICE: DATUM UND UHRZEIT                                     | 56        |
| 21.3 SERVICE: NUMMERIERUNG GERÄTEKENNZEICHNUNG                      | 57        |
| 21.4 SERVICE: REZEPTE LÖSCHEN                                       | 57        |
| 21.5 SERVICE: HACCP LÖSCHEN   | 57        |
| 21.6 SERVICE: PARAMETER   | 58        |
| <b>22 • ALARME</b>  | <b>59</b> |
| 22.1 • ALARM KEIN WASSER (NUR FÜR MODELLE MIT WASSERBEHÄLTER)       | 59        |
| 22.2 • ALARM KERNTemperaturFÜHLER                                   | 59        |
| 22.3 • ALARM SONDE GARRAUM  | 59        |
| 22.4 • TÜR GEÖFFNET   | 59        |
| 22.5 • OFEN WARM  | 59        |
| 22.6 • STROMAUSFALL   | 60        |
| 22.7 • HOHE TEMPERATUR DES PRODUKTS                                 | 60        |
| 22.8 • ALARM REINIGUNG KEIN WASSER                                  | 61        |
| 22.9 • ALARM KEIN WASSER IM DURCHFLUSSMESSER                        | 61        |
| 22.10 • ALARM VENTILATOR SCHÜTZUNG                                  | 62        |
| 22.11 • ALARM ENTLÜFTUNGSSONDE (FALLS VORHANDEN)                    | 62        |
| 22.12 • ALARM GARRAUMABFLUSS (FALLS VORHANDEN)                      | 62        |
| 22.13 • ALARM VERBINDUNG ERWEITERUNGSKARTE (FALLS VORHANDEN)        | 62        |
| 22.14 • ALARM TÜRSPERRE (FALLS VORHANDEN)                           | 63        |
| 22.15 • AUFHEBUNG DER TÜRSPERRE BEI STROMAUSFALL ODER BEI DEFECT    | 63        |
| 22.16 • MANUELLES ENTRIEGELN DER TÜR                                | 63        |

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Ungenauigkeiten dieser Bedienungsanleitung infolge Druck- oder Abschriftsfehlern. Er behält sich das Recht vor, ohne Veränderung der wesentlichen Produktmerkmale die als notwendig oder nützlich erachteten Änderungen an seinen Produkten durchzuführen.

Vervielfältigung oder Fotokopieren, auch teilweise, von Textstellen oder Abbildungen dieser Bedienungsanleitung ohne vorherige Genehmigung des Herstellers ist untersagt. < 01.06.2009 >

**HINWEIS!** Lesen Sie mit Aufmerksamkeit die Hinweise dieses Abschnitts, sie beinhalten wichtige Grundlagen über die Sicherheit, den Betrieb und die Wartung. Eine Nichtbeachtung dieser Grundregeln kann die Sicherheit des Gerätes und des Bedieners beeinträchtigen. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, falls durch Nichtbefolgung der Anweisungen oder durch Abänderungen durch Anbringung von Vorrichtungen die Geräteoriginalfunktion geändert wird bzw.

- Dieses Gerät wurde, bevor es das Werk verlassen hat, von Fachleuten abgenommen und geeicht, damit es beim Einsatz mit Sicherheit die besten Ergebnisse erzielt.
- Alle Reparaturen oder Inbetriebnahmen, die später notwendig werden könnten, müssen vorsichtig von Fachpersonal durchgeführt werden. Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, sich stets nur an Ihren autorisierten Wiederverkäufer zu wenden. Geben Sie dabei jedesmal genau die Art der Störung, das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts an.
- Das Gerät darf nur durch geschultes Personal in Betrieb gesetzt werden!
- Dieses Gerät darf nur für Zwecke für die es konstruiert ist benutzt werden; jede andere Benutzung ist unpassend.
- Wenn Sie die Speisen in die Backkammer einschieben, lassen Sie mindestens 10mm Platz zwischen den Blechen bzw.
- Außerdem darf das Gerät nur unter Aufsicht betrieben werden und es ist zu berücksichtigen, daß das Gerät bei Betrieb heiße Oberflächen hat.
- Vom Installateur Anweisungen für die richtige Benutzung des Wasserenthärter erfragen, da nicht korrekt ausgeführte Wartungsarbeiten irreparable Schäden am Gerät verursachen können.
- Bitten Sie den Installateur um genaue Angaben in Bezug auf eine korrekte Inbetriebnahme des Geräts, samt Erklärung der Bedienungsknöpfe und Ihrer Funktion.
- Vor der Inbetriebnahme des Gerätes und am Ende des Arbeitstages ist es notwendig, eine akkurate Reinigung des Garrauminereren durchzuführen (siehe Paragraph „Reinigung und Wartung“).
- Benutzen Sie bei der täglichen Reinigung keine aggressiven Putzmittel sondern vorzugsweise Alkalilösungen. Der Einsatz von Scheuermitteln oder kratzenden Werkzeugen ist absolut untersagt.
- Darauf achten, dass sich auf den Stahloberflächen des Gerätes keine Salzablagerungen bilden; sollte dies jedoch dennoch unabsichtlich geschehen, sofort gründlich reinigen.
-  Nach jedem Arbeitsvorgang ist das Gerät auszuschalten, die bauseitigen Versorgungsungen (Strom) sind zu unterbrechen bzw. zu schliessen.

# BETRIEBSANLEITUNG

## 1 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder müssen immer beaufsichtigt werden, um sicherstellen zu können, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Während der Durchführung von Tätigkeiten wie Transport, Demontage, Einsätze des Kundendienstes bei Funktionsstörungen, etc. ist besonders auf die Stabilität des Geräts zu achten, um ein Umkippen, Herunterfallen oder andere unkontrollierte Bewegungen des Geräts oder seiner Komponenten zu vermeiden.
-  Achtung: während der Reinigung, Wartung oder dem Austausch von Teilen muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
-  Eine geeignete persönliche Schutzkleidung, wie z.B. Handschuhe, muss getragen werden, um einen Kontakt mit den heißen Speisen und Oberflächen des Geräts zu vermeiden, die Verbrennungen verursachen könnten.
- Achtung: der Boden rund um das Gerät könnte rutschig sein.
- Sollte das Versorgungskabel beschädigt sein, muss es durch den Technischen Kundendienst oder von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.
- Im Gerät dürfen keine explosiven Stoffe, wie Spraydosen mit entzündlichem Treibmittel aufbewahrt werden.
- Das Antikondensationsblech unter dem Ofen dient nur dazu, Kondensat vom Auslass zu sammeln, und ist nicht als Garbehälter zu verwenden.



- Das Symbol IEC 5021 :  
Zeigt die Endteile an, die, sofern sie miteinander verbunden sind, die verschiedenen Geräte- oder Systemteile auf das gleiche Potential bringen.



- Das Symbol IEC 5041 :  
Zeigt an, dass das gekennzeichnete Element heiß sein kann und vorsichtig berührt werden darf.
- Diese Geräteart ist für professionelle Nutzung vorgesehen, wie zum Beispiel Restaurantküchen, Mensen, Krankenhäuser und weitere Unternehmen, wie Bäckereien, Metzgereien etc., nicht aber zur laufenden Massenherstellung von Nahrungsmitteln.
- **ACHTUNG:** Beim Öffnen des Ofens auf den heißen Dampf achten, der ausströmen kann.

# BETRIEBSANLEITUNG

## 1 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER

- Um Verbrennungen zu vermeiden, weder Bleche noch Behälter mit Flüssigkeiten auf den Stufen oberhalb der leicht zu kontrollierenden Ebenen verwenden.
- Siedegefahr: um ein Sieden zu vermeiden, keine Behälter verwenden, die Flüssigkeiten enthalten, die sich bei großer Hitze in einer derart großen Menge verflüssigen, dass diese nicht mehr unter Kontrolle gehalten werden können.
- Der von dem Produkt abgegebene Schalldruckpegel liegt unter 70dB.

### HINWEIS!

**Im Falle von Betriebsstörungen ist es notwendig:**

- Das Gerät unverzüglich auszuschalten
- Alle Anschlüsse (Elektrizität) unterbrechen und/oder ausschalten.
- Es ist sich ausschließlich an unseren Kundendienst oder den Installateur zu wenden und vor allem Originalersatzteile zu verlangen.
  
- **Bevor man mit dem Reinigungsvorgang beginnt, ist das Gerät vom Netz zu trennen.**
- **Bevor ein neues Gerät in Betrieb genommen wird, ist es notwendig, eine akkurate Reinigung des Garraums vorzunehmen. Weder bei der Reinigung des Garraums noch bei der Reinigung der Außenwände (mit heißem Wasser unter Zufügung eines geeigneten Reinigungsmittels vorzunehmen) dürfen keine Säuren oder korrosive Substanzen, Putzkissen oder Stahlbürsten verwendet werden.**
- **Das Gerät nicht mit direkten Wasserdruckstrahlen oder Dampfreinigern reinigen.**

## 1.2 • BESONDERE HINWEISE

- In Übereinstimmung mit dem Elektrotechnischen Ausschuss muss zwischen das Gerät und elektrischer Stromversorgung ein Allpolschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm für jeden Pol installiert werden.
- Es ist notwendig, einen Wasserabsperrhahn mit enthärtetem Wasser für die Versorgung des Befeuchters anzuschließen.
- **Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die durch die Nichtbeachtung der Vorschriften oder auf unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.**

# INSTALLATION

## 2 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

### 2.1 • ALLGEMEINE HINWEISE

- **Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Backofens dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal, d. h. von der Firma autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.**
- Lesen Sie mit Aufmerksamkeit die Hinweise dieser Anweisung, sie beinhalten wichtige Grundlagen über die Sicherheit der Installation, des Gebrauches und der Wartung. Vorsicht bei Bildsymbolen von elektrischem Gefahr oder Hochtemperatur, wie unten angezeigt.

|   |                              |
|---|------------------------------|
|  | Elektrische Gefahr           |
|  | Gefahr durch hohe Temperatur |

- Diese Installations und Bedienungsanweisung sorgfältig aufbewahren.
- Dieses Gerät darf nur für den Gebrauch verwendet werden, für den es ausdrücklich konzipiert wurde, d.h. für die Regenerierung und/oder Warmhaltung der Lebensmittel; jeder andere Gebrauch ist als unzweckgemäß und daher gefährlich anzusehen.
- Nachdem Sie die Verpackung entfernt haben, prüfen Sie, ob das Gerät nicht beschädigt ist. Im Zweifelsfall, Gerät nicht anschließen und den Kundendienst benachrichtigen.
- Verpackungsmaterial nicht in Reichweite von Kindern lassen, es könnte eine potentielle Gefahr darstellen.
- Vor dem Anschluß des Gerätes ist sicherzustellen, daß die Daten auf dem Typenschild (befindet sich auf der Rückseite unten) mit denjenigen des Versorgungsnetzes (Elektro und Wasserleitung) übereinstimmen.
- Das Gerät ist dafür vorgesehen, dauerhaft und nicht über ein trennbares Verbindungsset an das Wasser-Netz angeschlossen zu werden.
- Für den direkten Netzanschluss ist eine Vorrichtung notwendig, die eine Trennung vom Netz mit einem Abstand zwischen der Öffnung der Kontakte garantiert, um die komplette Trennung in Überspannungskategorie III zu ermöglichen, wie von den Installationsnormen vorgesehen.
- Die Anschlüsse sind mit Aufklebern gekennzeichnet, sie sind auch aus den schematischen Darstellungen zu entnehmen.
- Im Falle von Störungen bzw. Fehlerhaftem Betrieb, schalten Sie das Gerät sofort aus.

|   |     |  |   |
|---|-----|--|---|
|  |     | MODULINE srl<br>Via dell'Industria 11, VITTORIO VENETO (TV) ITALY<br>T: +39 0438 5083<br>www.moduline.it |   |
| TYPE: RRO101E   |     | MODEL: RRO101E   |   |
| 2020  |     | NR 2001658001E   |   |
| 3N AC 400V 50/60 Hz   |     |  |   |
| 12,5 kW   |     |  |   |
| IPX4  | EAC | CE   |  |
| IT080930000035284   |     |  |   |

Typenschild beispiel

### 2.2 • GESETZESVERORDNUNGEN, TECHNISCHE VORSCHRIFTEN, RICHTLINIEN

Während der Installation müssen folgende Vorschriften beachten werden:

- **Eventuelle Gesundheits-/Hygiene- vorschriften für Küchen-/Gastronomie- betriebe**
- **Bauvorschriften der Gemeinde und/oder des Landes sowie Brandverhütungs- vorschriften**
- **Die geltenden Unfallverhütungsvorschriften**
- **Verfügungen der Stromversorgungs- unternehmen**
- **Sonstige örtliche Bestimmungen**



Dieses Produkt ist konform der Richtlinie EU 2002/96/EC. Das Symbol des gestrichenen Papierkorbs auf dem Gerät zeigt an, dass es an seinem Lebensende, zumal es getrennt vom Haushaltsmüll behandelt werden muss, zu einen Sammelcenter für elektrische und elektronische Geräte gebracht oder dem Händler, bei dem ein neues vergleichbares Gerät bezogen wird, retourniert werden muss. Der Anwender ist verantwortlich dafür, dass das Gerät an seinem Lebensende in einem entsprechenden Aufnahmecenter gebracht wird. Die korrekte separate Sammlung, damit das Gerät später zur umweltkompatiblen Behandlung und Abfallverwertung geschickt werden kann trägt dazu bei mögliche negative Effekte auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und unterstützt die Verwertung der Materialien aus denen es besteht. Detaillierter Informationen bezüglich verfügbare Sammelsysteme finden Sie beim lokalen Abfallentsorgungsdienst.

### 3 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

#### 3.1 • TECHNISCHE DATEN

| Modell   | Typ      | Nennspannung           | Gesamtleistungs-aufnahme [kW] | Aufn. [A] | Kabel gemäß 60245-IEC-57 (Typ H05RN-F oder H07RN-F). Mindestquerschnitt des Anschlusskabels (mm²) | Wasserdruck [kPa] | Leergewicht (kg) |         |    |
|----------|----------|------------------------|-------------------------------|-----------|---|-------------------|------------------|---------|----|
| GRE060E  | GRE060E  | AC 220-240V<br>50/60Hz | 3,45                          | 15        | 3 x 1,5   | 150 ÷ 500         | 65               |         |    |
| GRE060EW | GRE060EW |                        | 3,6                           | 15,7      | 3 x 2,5   |                   | 65               |         |    |
| GRE061E  | GRE061E  |                        | 3,45                          | 15        | 3 x 1,5   |                   | 90               |         |    |
| GRE061EW | GRE061EW |                        | 3,6                           | 15,7      | 3 x 2,5   |                   | 90               |         |    |
| GRE106E  | GRE106E  |                        | 3,45                          | 15        | 3 x 1,5   |                   | 90               |         |    |
| GRE106EW | GRE106EW |                        | 3,6                           | 15,7      | 3 x 2,5   |                   | 90               |         |    |
| RRO051E  | RRO051E  | 380-415V 3N<br>50/60Hz | 6,3                           | 9,2       | 5 x 1   |                   | /                | 67      |    |
| RRO061E  | RRO061E  |                        | 6,3                           | 9,2       |   |                   |                  | 67      |    |
| RRO081E  | RRO081E  |                        | 12,5                          | 18,1      |   |                   |                  | 5 x 2,5 | 90 |
| RRO101E  | RRO101E  |                        | 12,5                          | 18,1      |   |                   |                  |         | 90 |
| RRO111E  | RRO111E  |                        | 15,5                          | 22,4      | 121   |                   |                  |         |    |
| RRO141E  | RRO141E  |                        | 15,5                          | 22,4      | 121   |                   |                  |         |    |
| RRO062E  | RRO062E  |                        | 12,5                          | 18,1      | 88  |                   |                  |         |    |
| RRO072E  | RRO072E  |                        | 12,5                          | 18,1      | 88  |                   |                  |         |    |
| RRO082E  | RRO082E  |                        | 15,5                          | 22,4      | 5 x 6   | 102               |                  |         |    |
| RRO102E  | RRO102E  |                        | 15,5                          | 22,4      |   | 102               |                  |         |    |
| RRO112E  | RRO112E  |                        | 23,2                          | 33,6      | 5 x 6   | 141               |                  |         |    |
| RRO142E  | RRO142E  |                        | 23,2                          | 33,6      |   | 141               |                  |         |    |
| RRT051E  | RRT051E  |                        | AC 220-240V<br>50/60Hz        | 3,45      | 15  | 3 x 1,5           |                  | /       | 77 |
| RRT061E  | RRT061E  |                        |                               | 3,45      | 15  |                   |                  |         | 77 |
| RRT081E  | RRT081E  | 380-415V 3N<br>50/60Hz | 6,8                           | 9,9       | 5 x 1,5   | 102               |                  |         |    |
| RRT101E  | RRT101E  |                        | 6,8                           | 9,9       |   | 102               |                  |         |    |
| RRT161E  | RRT161E  |                        | 6,8                           | 9,9       |   | 135               |                  |         |    |
| RRT112E  | RRT112E  |                        | 6,8                           | 9,9       |   | 107               |                  |         |    |
| RRT153E  | RRT153E  |                        | 10,15                         | 14,7      |   | 143               |                  |         |    |
| RRT162E  | RRT162E  |                        | 10,15                         | 14,7      |   | 170               |                  |         |    |

| Modell   | Typ      | Betriebs-temperatur (°C)  | Fassungsvermögen Teller  | Fassungsvermögen GN-Behälter | Max. Produktgewicht (Kg) pro Behälter | Max. Gewicht Speisen (Kg) + Behälter (kg) | Das Gerät eignet sich für                                    |                       |                          |                          |  |          |  |
|----------|----------|---------------------------|--------------------------|------------------------------|---------------------------------------|---|--|-----------------------|--------------------------|--------------------------|--|----------|--|
| GRE060E  | GRE060E  | 30 ÷ 160                  | 6 ø200-320               | 6 GN2/3                      | 1,6 (Behälter h40 GN1/1)              | 10 + 6                                    | Regenerierung gekühlter Speisen (+3°C) und deren Warmhaltung |                       |                          |                          |  |          |  |
| GRE060EW | GRE060EW |                           |                          |                              |                                       |   |  |                       |                          |                          |  |          |  |
| GRE061E  | GRE061E  |                           |                          |                              |                                       |   |  |                       |                          |                          |  |          |  |
| GRE061EW | GRE061EW |                           |                          |                              |                                       |   |  |                       |                          |                          |  |          |  |
| GRE106E  | GRE106E  |                           |                          |                              |                                       |   |  |                       |                          |                          |  |          |  |
| GRE106EW | GRE106EW |                           | 12 ø200-260 / 6 ø270-320 | 6 GN1/1                      | 2,4 (Behälter h40 GN1/1)              | 15 + 9                                    |  |                       |                          |                          |  |          |  |
| RRO051E  | RRO051E  |                           |                          |                              |                                       |   | 10 ø200-260 / 5 ø270-320                                     | 5 GN1/1 - 5 600x400   | 3,6 (Behälter h65 GN1/1) | 18 + 7,5                 | Regenerierung gekühlter (+3°C) und tiefgekühlter Speisen (-18°C) und deren Warmhaltung |          |  |
| RRO061E  | RRO061E  |                           |                          |                              |                                       |   | 12 ø200-260 / 6 ø270-320                                     | 6 GN1/1 - 6 600x400   |                          | 22 + 9                   |  |          |  |
| RRO081E  | RRO081E  |                           |                          |                              |                                       |   | 16 ø200-260 / 8 ø270-320                                     | 8 GN1/1 - 8 600x400   |                          | 29 + 12                  |  |          |  |
| RRO101E  | RRO101E  |                           |                          |                              |                                       |   | 20 ø200-260 / 10 ø270-320                                    | 10 GN1/1 - 10 600x400 | 36 + 15                  |                          |  |          |  |
| RRO111E  | RRO111E  |                           |                          |                              |                                       |   | 22 ø200-260 / 11 ø270-320                                    | 11 GN1/1 - 11 600x400 | 40 + 17                  |                          |  |          |  |
| RRO141E  | RRO141E  |                           |                          |                              |                                       |   | 28 ø200-260 / 14 ø270-320                                    | 14 GN1/1 - 14 600x400 | 50 + 21                  |                          |  |          |  |
| RRO062E  | RRO062E  |                           |                          |                              |                                       |   | 24 ø200-260 / 12 ø270-320                                    | 12 GN1/1 - 6 GN2/1    | 7,2 (Behälter h65 GN2/1) | 43 + 18                  |  |          |  |
| RRO072E  | RRO072E  |                           |                          |                              |                                       |   | 28 ø200-260 / 14 ø270-320                                    | 14 GN1/1 - 7 GN2/1    |                          | 50 + 21                  |  |          |  |
| RRO082E  | RRO082E  |                           |                          |                              |                                       |   | 32 ø200-260 / 16 ø270-320                                    | 16 GN1/1 - 8 GN2/1    |                          | 58 + 24                  |  |          |  |
| RRO102E  | RRO102E  |                           |                          |                              |                                       |   | 40 ø200-260 / 20 ø270-320                                    | 20 GN1/1 - 10 GN2/1   |                          | 72 + 30                  |  |          |  |
| RRO112E  | RRO112E  |                           |                          |                              |                                       |   | 44 ø200-260 / 22 ø270-320                                    | 22 GN1/1 - 11 GN2/1   |                          | 79 + 33                  |  |          |  |
| RRO142E  | RRO142E  |                           |                          |                              |                                       |   | 56 ø200-260 / 28 ø270-320                                    | 28 GN1/1 - 14 GN2/1   |                          | 101 + 42                 |  |          |  |
| RRT051E  | RRT051E  |                           |                          |                              |                                       |   | 10 ø200-260 / 5 ø270-320                                     | 5 GN1/1 - 5 600x400   |                          | 3,6 (Behälter h65 GN1/1) |  | 18 + 7,5 | Regenerierung gekühlter Speisen (+3°C) und deren Warmhaltung |
| RRT061E  | RRT061E  |                           |                          |                              |                                       |   | 12 ø200-260 / 6 ø270-320                                     | 6 GN1/1 - 6 600x400   |                          |                          |  | 22 + 9   |  |
| RRT081E  | RRT081E  | 16 ø200-260 / 8 ø270-320  | 8 GN1/1 - 8 600x400      | 29 + 12                      |                                       |   |  |                       |                          |                          |  |          |  |
| RRT101E  | RRT101E  | 20 ø200-260 / 10 ø270-320 | 10 GN1/1 - 10 600x400    | 36 + 15                      |                                       |   |  |                       |                          |                          |  |          |  |
| RRT161E  | RRT161E  | 32 ø200-260 / 16 ø270-320 | 16 GN1/1 - 16 600x400    | 58 + 24                      |                                       |   |  |                       |                          |                          |  |          |  |
| RRT112E  | RRT112E  | 40 ø200-260 / 20 ø270-320 | 20 GN1/1 - 10 GN2/1      | 72 + 30                      |                                       |   |  |                       |                          |                          |  |          |  |
| RRT153E  | RRT153E  | 64 ø200-260 / 32 ø270-320 | 32 GN1/1 - 16 GN2/1      | 7,2 (Behälter h65 GN2/1)     | 115 + 48                              |   |  |                       |                          |                          |  |          |  |
| RRT162E  | RRT162E  | 64 ø200-260 / 32 ø270-320 | 16 GN2/1                 |                              | 115 + 48                              |   |  |                       |                          |                          |  |          |  |

### 3 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

#### 3.1 • TECHNISCHE DATEN

| Modell  | Typ     | Nennspannung           | Gesamtleistungs-<br>aufnahme<br>[kW] | Aufn.<br>[A] | Kabel gemäß 60245-IEC-57 (Typ<br>H05RN-F oder H07RN-F). Mindestquer-<br>schnitt des Anschlusskabels (mm²) | Wasser-<br>druck [kPa] | Leer-<br>gewicht<br>(kg) |      |         |     |
|---------|---------|------------------------|--------------------------------------|--------------|---|------------------------|--------------------------|------|---------|-----|
| RRFF20E | RRFF20E | 380-415V 3N<br>50/60Hz | 12,5                                 | 18,1         | 5 x 2,5   | 150 ÷ 500              | 206                      |      |         |     |
| RRFF22E | RRFF22E |                        |                                      |              |   |                        | 252                      |      |         |     |
| RRFT20E | RRFT20E |                        |                                      |              |   |                        | 206                      |      |         |     |
| RRFT22E | RRFT22E |                        |                                      |              |   |                        | 252                      |      |         |     |
| RRFF40E | RRFF40E |                        | 23,2                                 | 33,6         | 5 x 6   |                        | 246                      |      |         |     |
| RRFF42E | RRFF42E |                        |                                      |              |   |                        | 295                      |      |         |     |
| RRFG20E | RRFG20E |                        | 12,5                                 | 18,1         | 5 x 2,5   |                        | 208                      |      |         |     |
| RRFG40E | RRFG40E |                        | 23,2                                 | 33,6         | 5 x 6   |                        | 248                      |      |         |     |
| HHFF20E | HHFF20E |                        | 6,3                                  | 9,2          | 5 x 1   |                        | 204                      |      |         |     |
| HHFF22E | HHFF22E |                        |                                      |              |   |                        | 250                      |      |         |     |
| HHFT20E | HHFT20E |                        |                                      |              |   |                        | 202                      |      |         |     |
| HHFT22E | HHFT22E |                        |                                      |              |   |                        | 248                      |      |         |     |
| HHFF40E | HHFF40E |                        |                                      |              |   |                        | 7,8                      | 11,3 | 5 x 1,5 | 228 |
| HHFF42E | HHFF42E |                        |                                      |              |   |                        |                          |      |         | 278 |
| RRD051E | RRD051E | AC 220-240V 50Hz       | 3,45                                 | 15           | 3 x 1,5   | /                      | 135                      |      |         |     |
| RRD061E | RRD061E |                        |                                      |              |   |                        | 135                      |      |         |     |
| RRD081E | RRD081E | 380-415V 3N 50Hz       | 6,8                                  | 9,9          | 5 X 1   |                        | 159                      |      |         |     |
| RRD101E | RRD101E |                        |                                      |              |   |                        | 159                      |      |         |     |
| RRD112E | RRD112E |                        |                                      |              |   |                        | 145                      |      |         |     |
| RRD153E | RRD153E |                        |                                      |              |   |                        | 180                      |      |         |     |
| RRFC20E | RRFC20E |                        |                                      |              |   |                        | 12,5                     | 18,1 | 5 x 2,5 | 245 |
| RRFC40E | RRFC40E |                        |                                      |              |   |                        | 23,2                     | 33,6 | 5 x 6   | 290 |
| RRDG20E | RRDG20E | 12,5                   | 18,1                                 | 5 x 2,5      | 248   |                        |                          |      |         |     |
| RRDG40E | RRDG40E | 23,2                   | 33,6                                 | 5 x 6        | 288   |                        |                          |      |         |     |

| Modell  | Typ     | Betriebs-<br>temperatur<br>(°C) | Fassungsvermögen<br>Teller   | Fassungsvermögen<br>GN-Behälter | Max.<br>Produktgewicht<br>(Kg) pro Behälter | Max. Gewicht<br>Speisen (Kg) +<br>Behälter (kg) | Das Gerät<br>eignet sich<br>für  |
|---------|---------|---------------------------------|------------------------------|---------------------------------|---|---|--|
| RRFF20E | RRFF20E | 30 ÷ 160                        | 84 ø230-310                  | 20 GN1/1                        | 3,6 (Behälter h65<br>GN1/1)                 | 72 + 30   | Regenerierung<br>gekühlter<br>Speisen (+3°C)<br>und deren<br>Warmhaltung   |
| RRFF22E | RRFF22E |                                 | 62 ø230-310                  |                                 |   |   |  |
| RRFT20E | RRFT20E |                                 | 126 ø230-310                 | 40 GN1/1 - 20 GN2/1             | 7,2 (Behälter h65<br>GN2/1)                 | 144 + 60  |  |
| RRFT22E | RRFT22E |                                 |                              |                                 |   |   |  |
| RRFF40E | RRFF40E |                                 |                              |                                 |   |   |  |
| RRFF42E | RRFF42E |                                 |                              |                                 |   |   |  |
| RRFG20E | RRFG20E | 60 ø230-310                     | 20 GN1/1                     | 3,6 (Behälter h65<br>GN1/1)     | 72 + 30                                     |   |  |
| RRFG40E | RRFG40E | 100 ø230-310                    | 40 GN1/1 - 20 GN2/1          | 7,2 (Behälter h65<br>GN2/1)     | 144 + 60                                    |   |  |
| HHFF20E | HHFF20E | 30 ÷ 90                         | 84 ø230-310                  | 20 GN1/1                        | 3,6 (Behälter h65<br>GN1/1)                 | 72 + 30   | Warmhaltung<br>der Speisen   |
| HHFF22E | HHFF22E |                                 | 62 ø230-310                  |                                 |   |   |  |
| HHFT20E | HHFT20E |                                 | 126 ø230-310                 | 40 GN1/1 - 20 GN2/1             | 7,2 (Behälter h65<br>GN2/1)                 | 144 + 60  |  |
| HHFT22E | HHFT22E |                                 |                              |                                 |   |   |  |
| HHFF40E | HHFF40E |                                 |                              |                                 |   |   |  |
| HHFF42E | HHFF42E |                                 |                              |                                 |   |   |  |
| RRD051E | RRD051E | 0 ÷ 160                         | 10 ø200-260 / 5 ø270-320     | 5 GN1/1 - 5 600x400             | 3,6 (Behälter h65<br>GN1/1)                 | 18 + 7,5  | Abkühlungsphase<br>von gekühlten<br>Speisen (+3°C)<br>und entspre-<br>chende<br>Regenerierung<br>sowie<br>Warmhaltung<br>derselben |
| RRD061E | RRD061E |                                 | 12 ø200-260 / 6 ø270-320     | 6 GN1/1 - 6 600x400             |   | 22 + 9  |  |
| RRD081E | RRD081E |                                 | 16 ø200-260 / 8 ø270-320     | 8 GN1/1 - 8 600x400             |   | 29 + 12   |  |
| RRD101E | RRD101E |                                 | 20 ø200-260 /<br>10 ø270-320 | 10 GN1/1 - 10 600x400           | 36 + 15                                     |   |  |
| RRD112E | RRD112E |                                 | 40 ø200-260 /<br>20 ø270-320 | 20 GN1/1 - 10 GN2/1             | 7,2 (Behälter h65<br>GN2/1)                 | 72 + 30   |  |
| RRD153E | RRD153E |                                 | 64 ø200-260 /<br>32 ø270-320 | 32 GN1/1 - 16 GN2/1             | 115 + 48                                    |   |  |
| RRFC20E | RRFC20E |                                 | 0 ÷ 160                      | 84 ø230-310                     | 20 GN1/1                                    | 3,6 (Behälter h65<br>GN1/1)                     |  |
| RRFC40E | RRFC40E | 126 ø230-310                    |                              | 40 GN1/1 - 20 GN2/1             | 7,2 (Behälter h65<br>GN2/1)                 | 144 + 60  |  |
| RRDG20E | RRDG20E | 60 ø230-310                     |                              | 20 GN1/1                        | 3,6 (Behälter h65<br>GN1/1)                 | 72 + 30   |  |
| RRDG40E | RRDG40E | 100 ø230-310                    |                              | 40 GN1/1 - 20 GN2/1             | 7,2 (Behälter h65<br>GN2/1)                 | 144 + 60  |  |

## 3 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

### 3.2 • AUFSTELLUNG

- Bei der Aufstellung der Tischausführungen empfehlen wir den Einsatz der zugehörigen Gestelle; sollte dies nicht der Fall sein, berücksichtigen Sie bitte das Gewicht des aufzustellenden Gerätes.
- Bevor das Gerät an seinem endgültigen Platz aufgestellt wird, sind die Rohrverlängerungen anzubringen.
- Sollte das Gerät direkt an eine brennbare Anstellwand aufgestellt werden, sind die entsprechenden. Wärmeschutzmaßnahmen zu treffen, z.B. Strahlungsschutz anbringen.
- Die genaue Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muß sichergestellt sein.
- Die Anschlußleitung darf bei aufgestelltem Gerät nicht auf Zug beansprucht werden. Öffnungen und Schlitze auf der Außenverkleidung des Gerätes dienen zur Belüftung der Einzelteile, deshalb sind diese Öffnungen zu berücksichtigen (Näheres siehe Installationsplan).
- Schutzfilm des Gerätes abnehmen (Folie).
- Rundum den Ofen 10 cm freie Luft zirkulieren lassen

#### FÜR BODENMODELLE

- Es empfiehlt sich die Anbringung eines Sammel-/Ablaufrosts vor der Ofentür.
- Den Ofen auf einer völlig ebenen Fläche aufstellen.
- Den Ofen aufstellen und den gesamten Umfang mit Silikon abdichten, damit Wasser und Verunreinigungen nicht eindringen können.
- Das Gerät auf eine hitzebeständige Fläche stellen. Das untere Teil des Geräts kann hohe Temperaturen erreichen (bis 150°C).
- Abstand zwischen Gerät und Wand/Möbel muss mind 10 cm sein. Auf der linken Seite des Geräts (Frontansicht) mind 50 cm für Wartungsarbeiten lassen.

### 3.3 • ELEKTROANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICH

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät wirksam geerdet wird, wie es die gültigen Vorschriften verlangen. Der Hersteller weist jegliche Haftung für eventuelle Schäden von sich, die durch einen Nichtanschluss der Anlage an die Erdungsanlage verursacht werden.

Außerdem ist das Gerät in ein **Potentialausgleichssystem** einzubeziehen. Dieser Anschluß ist mit Hilfe der Klemme, die sich im hinteren Teil des Gerätes befindet und mit dem entsprechenden Symbol IEC 5021  gekennzeichnet ist, entsprechend den geltenden Gesetzesverordnungen vorzunehmen.

Einen zugänglichen Freiraum von mindestens 60 cm von der hinteren Wand und von einer der Seiten des Geräts lassen, um Zugriff zur Potentialausgleichklemme und zur elektrischen Anschlussklemmleiste zu haben.

### 3.4 • WASSERANSCHLUSS

#### **Wasseranschluß (Ohne Modelle mit optionalem Behälter zur Wasserspeicherung)**

Auf der Geräterückseite sind 1 oder 2 Eingänge für den Wasseranschluss mit  $\frac{3}{4}$  Außengewinde. Sie sind mit einem

Schild in 2 verschiedenen Farben angegeben:

- Eingang enthärtetes Wasser (grünes Schild). Es muss unbedingt kaltes enthärtetes Wasser angeschlossen werden (max 50°C).
- Eingang Leitungswasser (blaues Schild). Es muss kaltes Leitungswasser angeschlossen werden (es ist nicht notwendig, enthärtetes Wasser zu verwenden). Dieser Wasseranschluss ist nur in Geräten vorhanden, die mit einer automatischen Reinigung ausgestattet sind.

Jede Eingang muss angeschlossen werden. Der Wasserdruck im Versorgungsnetz sollte zwischen 150 und 500 kPa liegen. ES ist ein Höchstdruck von 1000 kPa zugelassen, indem ein entsprechender Druckminderer vorgeschaltet wird. ES obliegt dem Installateur, für den Druckminderer zu sorgen und dessen Angemessenheit für den Gebrauch zu prüfen. Das biegsame Rohr der Wasserzuleitung ist vom Installateur zu liefern und muss der Norm IEC61770 entsprechen. Keine bereits vorhandenen oder verwendeten Verbindungsrohre erneut einsetzen.

## 3 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

### 3.4 • WASSERANSCHLUSS

#### Eingang enthärtetes Wasser

Zur Versorgung des Kammerbefeuchters muss enthärtetes Wasser angeschlossen sein.

Der Härtegrad des Wassers muß absolut in den nachstehend angegebenen Grenzen liegen (damit nicht wiedergutzumachende Schäden am Gerät vermieden werden):

**HÄRTE:** zwischen 3° und 6° fH

**PH:** über 7,5

**CHLORIDE:** unter 30 ppm

UMRECHNUNGSTABELLE WASSERHÄRTE-PARAMETER

|                | 1 °fH (°tH) | °dH  | °eH (Clark°) | ppm (mg/lit) | gr/gal (US) |
|----------------|-------------|------|--------------|--------------|-------------|
| 1 °fH (°tH)    | 1           | 0,56 | 0,7          | 10           | 0,6         |
| 1 °dH          | 1,79        | 1    | 1,25         | 17,9         | 1,07        |
| 1 °eH (Clark°) | 1,43        | 0,8  | 1            | 14,28        | 0,86        |
| 1 ppm (mg/lit) | 0,1         | 0,06 | 0,07         | 1            | 0,06        |
| 1 gr/gal (US)  | 1,71        | 0,96 | 1,2          | 17,15        | 1           |

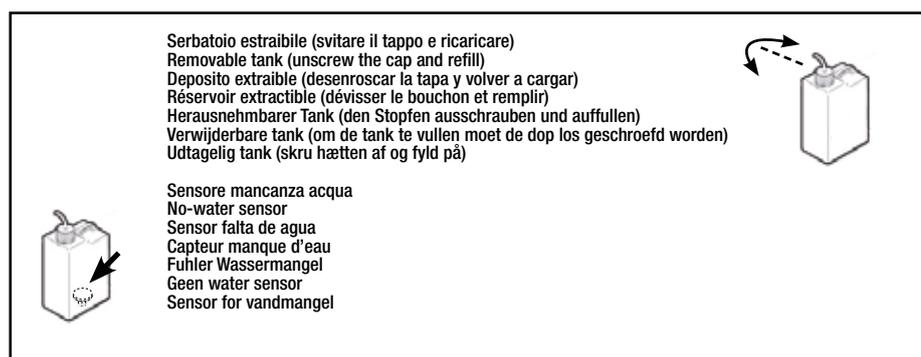
#### Eingang Leitungswasser

Er wird zur automatischen Reinigung benutzt (falls vorhanden).

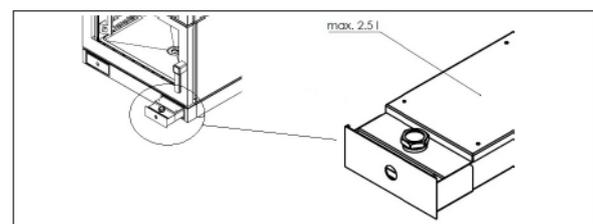
#### Modelle mit Behälter zur Wasserspeicherung

*(Geräte, für die keine automatisches Reinigen vorgesehen sind)*

Wenn Wasser im Behälter fehlt, wird dies direkt durch die elektronische Platine angezeigt, da im Fach, in dem der Behälter untergebracht ist, ein Sensor installiert ist. Zum Befüllen des Behälters, der sich seitlich oder an der Rückseite des Geräts befindet (je nach Modell), **muss** dieser aus dem Fach, in dem der Behälter untergebracht ist, herausgezogen werden. Die Verschlusskappe abdrehen, dabei darauf achten, dass der Wasseransaugschlauch immer fest mit der Kappe verbunden ist. Den Behälter mit enthärtetem Wasser füllen (max. Fassungsvermögen = 3 Liter) und durch Sichtkontrolle prüfen, dass der Wasserfüllstand den Flaschenhals nicht übersteigt. Die Verschlusskappe wieder auf den Behälter aufdrehen, dabei darauf achten, dass der Wasseransaugschlauch bis zum Boden des Behälters reicht. Den Behälter wieder in das Fach stellen und das Fach schließen.



#### Geräte mit integriertem Wassertank (Geräte OHNE Selbstreinigungssystem)



Wassermangel im Wassertank wird direkt auf der elektronischen Platine angezeigt. Der Wassertank befindet sich auf der vorderen Seite, unten rechts. Zum Auffüllen den Wassertank 10 cm herausziehen und den Verschluss herausdrehen. Den Wassertank mit enthärtetem Wasser auffüllen (max. 2.5 Lt). Den Verschluss zumachen und den Wassertank wieder in seinen Raum stellen.

## 3 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

### 3.4 • WASSERANSCHLUSS

Das Wasser muss folgende Grenzwerte haben (um die Bildung von Korrosion zu verhindern, die für das Gerät fatal sind):

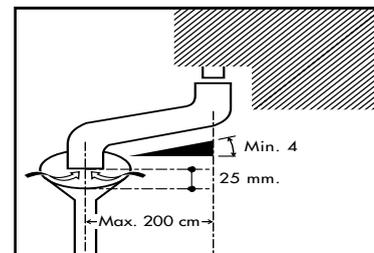
**HÄRTE:** zwischen 3° und 6° fH

**PH:** über 7,5

**CHLORIDE:** unter 30 ppm

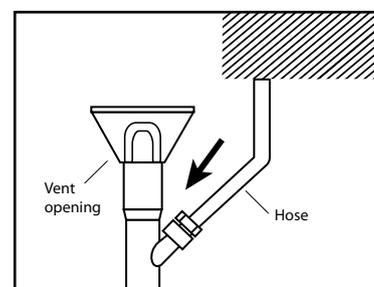
#### **ABLAUF (ausgenommen Bodenmodelle und Modelle auf Rädern)**

An der Rückseite des Geräts befindet sich ein Ausgangsrohr (Durchmesser 40mm) für den Anschluss des Kammerauslaufs und ein Röhrchen (Durchmesser 14mm) für den Anschluss des Auslaufs der Wanne, die sich unter der Tür des Geräts befindet. Sie werden durch ein gelbes Etikett gekennzeichnet. Sie müssen beide mit einem Rohr verbunden sein. Es muss ein hitzefester, frei verlaufender und höchstens 2m langer Schlauch mit einem konstanten Gefälle nicht unter 4° angeschraubt werden. Die Abflußrohre sind auf Grund der gültigen Normen nicht systematisch und kontinuierlich an die Kanalisation anzuschließen und brauchen unbedingt einen Wassersprung von mindestens 25 mm.



**ACHTUNG!** - Der Wasserauslass muss in jeden Fall außerhalb des Geräts angebracht werden. Es ist unbedingt notwendig, einen großen Sammelbehälter aufzustellen (siehe Zeichnung), um einen freien Abfluss zu garantieren. **ES IST ABSOLUT VERBOTEN, DEN DURCHMESSER DES ABFLUSSES ZU SENKEN.**

Es ist auch der Anschlussstyp zulässig, wie auf der Zeichnung hier daneben gezeigt:



### 3.5 • KONTROLL UND SICHERHEITSSYSTEME

#### **Sicherheitsthermostat der Kammer**

Spricht an im Falle von Anomalien des Hauptthermostats für die Temperaturregelung und sorgt dafür, dass die Temperatur der Gerätekommer nicht die zulässigen Höchstgrenzen überschreitet.

#### **Schutz des Stromkreises**

Der Stromkreis wird durch einen Fernschalter geschützt.

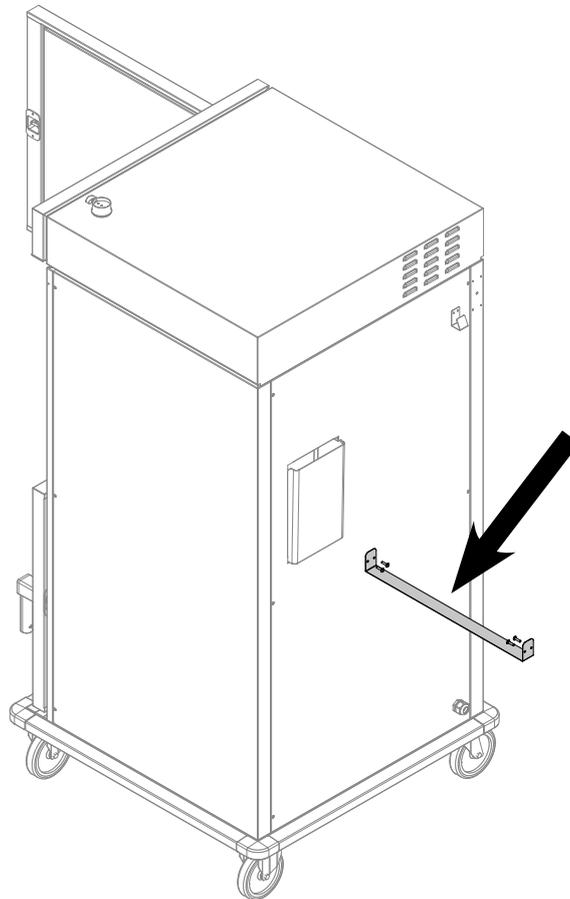
#### **Schutz des Hilfsstromkreises**

Der Hilfsstromkreis wird durch Sicherungen geschützt, die neben der Klemmleiste positioniert sind.

## 3 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

### 3.6 • WANDBEFESTIGUNGSBÜGEL

Bei Modellen, für die es vorgesehen ist, den Befestigungsbügel und die Schrauben verwenden, die mitgeliefert werden, um das Gerät an einer stabilen und widerstandsfesten Oberfläche zu fixieren. Den Bügel so fixieren, wie für das allgemeine, hier abgebildete Modell gezeigt:



### 3.7 • INBETRIEBNAHME: HINWEISE

Nach beendeter Durchführung der Anschlüsse, bevor das Gerät zum ersten Mal in Betrieb gesetzt wird, ist es notwendig, eine allgemeine Überprüfung durchzuführen:

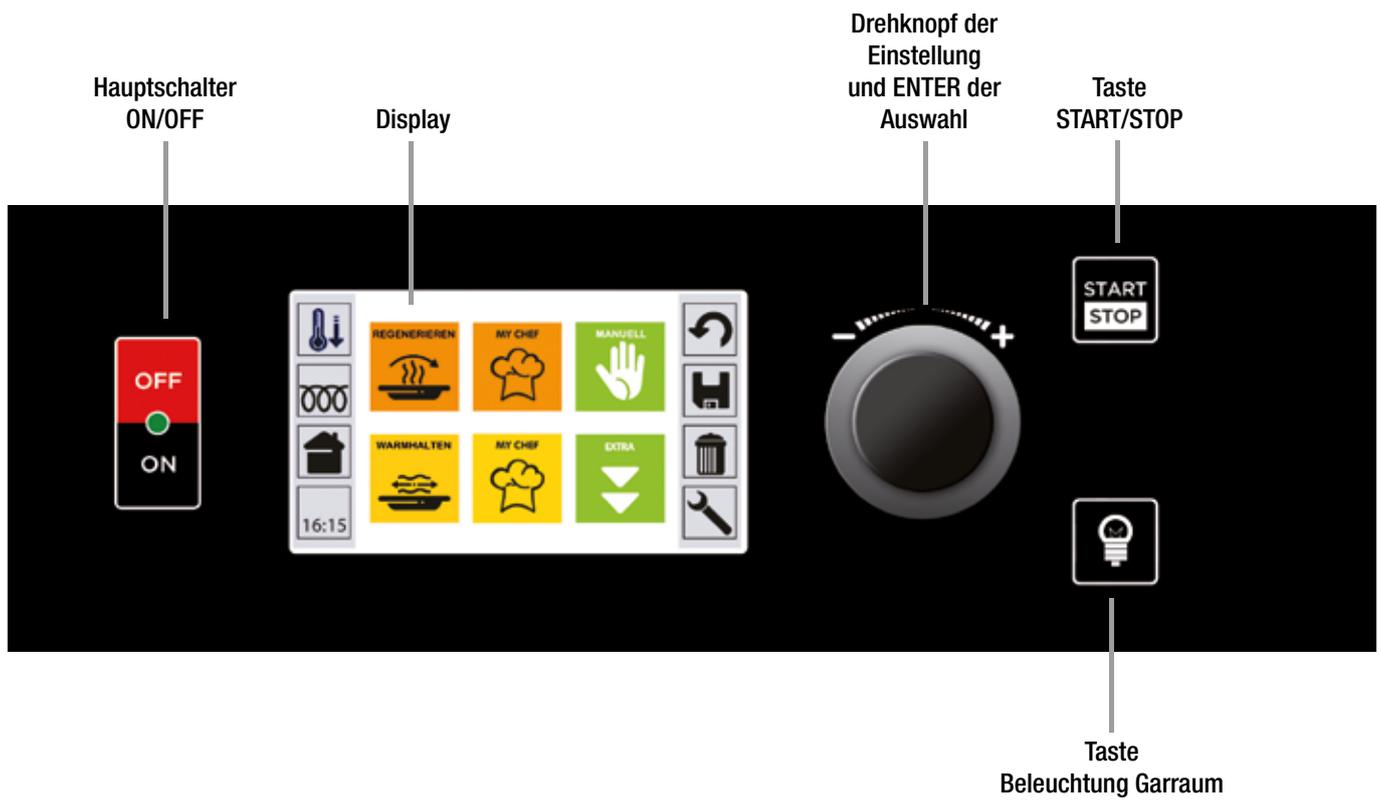
- entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und den Schutzfilm
- versichern Sie sich, daß die Abzüge frei sind
- überprüfen Sie, ob alle gültigen Sicherheitsvorschriften beachtet wurden
- versichern Sie sich, daß der Ventilator frei läuft
- kontrollieren Sie den korrekten Anschluß an das Wassernetz
- kontrollieren Sie, daß der Abfluß frei ist und das Wasser ungehindert abfließen kann
- Den Bediener über sämtliche Funktionen, Wartungsarbeiten und den korrekten Betrieb des Gerätes informieren
- Außerdem ist es ratsam, den Abschluß eines Wartungsvertrags zu empfehlen

## 4 • REINIGUNG UND WARTUNG

Eine sorgfältige tägliche Reinigung ist die Voraussetzung für ein perfektes Regenerieren und/oder Warmhalten und erlaubt störungsfreie Leistungen. In der Tat:

- bleiben Geschmack und Geruch der Speisen unverändert
- ist die Funktionsweise homogener und es kommt zu keiner Rauchbildung
- liegt der Energieverbrauch niedriger
- werden kostenintensive und schwierige Wartungsarbeiten vermieden

## 5 • BESCHREIBUNG DER STEUERUNG



USB-Schnittstelle  
(option)



Anschluss  
für Kernfühler  
(option)



## 5 • BESCHREIBUNG DER STEUERUNG

Der LCD Touchscreen kann, abhängig von den verschiedenen Geräten, vertikal oder horizontal gestellt werden: Die Zweckmäßigkeit ist dieselbe, es verändert sich nur die Anordnung der Bedienungsknöpfe.

Der Einfachheit halber wird im folgenden Handbuch eine horizontale Platine angenommen.

Die auf der Haupt-Bildschirmseite des Displays vorhandenen Funktionen hängen von der Art des Gerätes ab; im Folgenden ist eine Tabelle wiedergegeben, die die möglichen Funktionen für jeden Gerätetyp hervorhebt.

Im folgenden Handbuch wird die Verwendung eines Bildschirms mit allen möglichen Funktionen betrachtet.

Über den LCD Touchscreen können Bildsymbole und Funktionen auf dem Display durch leichtes Antippen des Bildschirms mit dem Finger ausgewählt werden.

| MODELLE  | TYPE     | VORHEIZEN | REGENERIEREN | WARMHALTEN | MULTILEVEL | MANUELL | KOMBINIERUNG KALT /WARM | AUFRECHTERHALTUNG DER KÜHLUNG |
|----------|----------|-----------|--------------|------------|------------|---------|-------------------------|-------------------------------|
| GRE060E  | GRE060E  | X         | X            | X          | X          | X       |                         |                               |
| GRE061E  | GRE061E  | X         | X            | X          | X          | X       |                         |                               |
| GRE106E  | GRE106E  | X         | X            | X          | X          | X       |                         |                               |
| RR0051E  | RR0051E  | X         | X            | X          | X          | X       |                         |                               |
| RR0061E  | RR0061E  | X         | X            | X          | X          | X       |                         |                               |
| RR0081E  | RR0081E  | X         | X            | X          | X          | X       |                         |                               |
| RR0101E  | RR0101E  | X         | X            | X          | X          | X       |                         |                               |
| RR0111E  | RR0111E  | X         | X            | X          |            | X       |                         |                               |
| RR0141E  | RR0141E  | X         | X            | X          |            | X       |                         |                               |
| RR0062E  | RR0062E  | X         | X            | X          |            | X       |                         |                               |
| RR0072E  | RR0072E  | X         | X            | X          |            | X       |                         |                               |
| RR0082E  | RR0082E  | X         | X            | X          |            | X       |                         |                               |
| RR0102E  | RR0102E  | X         | X            | X          |            | X       |                         |                               |
| RR0112E  | RR0112E  | X         | X            | X          |            | X       |                         |                               |
| RR0142E  | RR0142E  | X         | X            | X          |            | X       |                         |                               |
| RRT061E  | RRT061E  | X         | X            | X          | X          | X       |                         |                               |
| RRT101E  | RRT101E  | X         | X            | X          | X          | X       |                         |                               |
| RRT161E  | RRT161E  | X         | X            | X          |            | X       |                         |                               |
| RRT112E  | RRT112E  | X         | X            | X          |            | X       |                         |                               |
| RRT153E  | RRT153E  | X         | X            | X          |            | X       |                         |                               |
| RRT162E  | RRT162E  | X         | X            | X          |            | X       |                         |                               |
| RRFF 20E | RRFF 20E | X         | X            | X          |            | X       |                         |                               |
| RRFF 22E | RRFF 22E | X         | X            | X          |            | X       |                         |                               |
| RRFT 20E | RRFT 20E | X         | X            | X          |            | X       |                         |                               |
| RRFT 22E | RRFT 22E | X         | X            | X          |            | X       |                         |                               |
| RRFF 40E | RRFF 40E | X         | X            | X          |            | X       |                         |                               |
| RRFF 42E | RRFF 42E | X         | X            | X          |            | X       |                         |                               |
| HHFF 20E | HHFF 20E | X         |              | X          |            | X       |                         |                               |
| HHFF 22E | HHFF 22E | X         |              | X          |            | X       |                         |                               |
| HHFT 20E | HHFT 20E | X         |              | X          |            | X       |                         |                               |
| HHFT 22E | HHFT 22E | X         |              | X          |            | X       |                         |                               |
| HHFF 40E | HHFF 40E | X         |              | X          |            | X       |                         |                               |
| HHFF 42E | HHFF 42E | X         |              | X          |            | X       |                         |                               |
| RRD061E  | RRD061E  | X         | X            | X          | X          | X       | X                       | X                             |
| RRD101E  | RRD101E  | X         | X            | X          | X          | X       | X                       | X                             |
| RRFC20E  | RRFC20E  | X         | X            | X          |            | X       | X                       | X                             |
| RRFC40E  | RRFC40E  | X         | X            | X          |            | X       | X                       | X                             |



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

#### **PLATZIERUNG DES KERNTEMPÉRATURFÜHLERS**

Die Sonde an den entsprechenden Anschluss anschließen und den Kernfühler in das zu regenerierende oder warm zu haltende Produkt stechen. Man stellt die Temperatur des Garraums und die im Kern gewünschte Temperatur ein (wie bei den Kapiteln bezüglich der Einstellung der Regenerierung oder Warmhaltung).

#### **WAS GESCHIEHT**

Die Temperatur im Garraum steigt bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur an und hält diesen Stand; die Temperatur des Produktes steigt allmählich an, bis zum auf der Sonde eingestellten Wert.

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

#### **VORTEILE DES REGENERIERUNG - WARMHALTUNG MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER**

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

## 6 • EINSCHALTUNG

Zum Einschalten des Gerätes die ON/OFF Taste drücken. Die Taste leuchtet dauerhaft.



Der Bildschirm schaltet sich ein und zeigt die Start-Bildschirmseite an (HOME).



Durch leichtes Antippen des Bildschirms mit dem Finger die gewünschte Funktion auswählen.

## 7 • LICHT

Mit der Taste LICHT kann das Licht in der Garkammer eingeschaltet werden.

Das Licht ist zeitgesteuert und schaltet sich nach Ablauf einer bestimmten Zeit automatisch aus.

Wenn das Licht in der Garkammer eingeschaltet ist, kann es von Hand durch erneuten Druck auf die Taste wieder ausgeschaltet werden.



## 8 • VORHEIZUNG

Vor jeder Regenerierung/Warmhaltung ist es die Vorheizung des Garraums unter Vakuum unabdinglich, um die Zeiten der nachfolgenden Eingriffe zu reduzieren und ein positives Ergebnis dieser Eingriffe zu gewährleisten.

Die Vorheiztemperatur hängt von der Art, der Stückgröße und der Qualität des Produktes ab.

**HINWEIS - Das Vorheizen muss stets vor jeder anderen Verwendung durchgeführt werden.**

Der Bildschirm stellt 2 Arten des Vorheizens dar, die bereits vom Hersteller voreingestellt wurden.

- SET 90° für Warmhaltung
- SET 120° für Regenerierung

Beispiel:

Das Bildsymbol „Vorheizung“ auswählen, um die gewünschte Funktion aufzurufen.

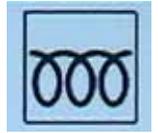
Wie bereits erwähnt, werden 2 verschiedene Arten des Vorheizens vorgeschlagen. Die erste auswählen. Die Temperatur unten zeigt die aktuelle Garraumtemperatur an.

START/STOP drücken; der Ofen schaltet sich ein und zeigt den Temperaturanstieg im Garraum an.

Bei Erreichung der eingestellten Temperatur, färbt sich das Bildsymbol der Vorheizung rot.

Es wird ein intermittierendes akustisches Signal aktiviert. Die START/STOP Taste blinkt.

Die Temperatur wird automatisch gehalten, solange der Bediener nicht eingreift, um einen anderen Vorgang zu beginnen.



Es ist möglich, die voreingestellte Temperatur der Vorheizung zu verändern, falls der Bediener andere Werte, als die die vorhanden sind, benötigt.

Auf die Bildschirmseite des Programms zugreifen (wie bereits gesehen), bei dem man die Temperatur verändern möchte (z.B. SET 90°).



Mit dem Gerät im STOP-Zustand das Bildsymbol antippen. Der Bildschirm zeigt ein Pop-up-Fenster an. Zum Auswählen der gewünschten Temperatur (z.B. 80°C) den Drehknopf drehen und mit ENTER bestätigen oder erneut auf das Bildsymbol drücken.



Zum Speichern des neuen „SET“-Werts das Bildsymbol SPEICHERN antippen.



Auf dem Bildschirm wird ein Pop Up-Fenster mit der Aufschrift „ÜBERSCHREIBEN“ erscheinen. Durch bestätigen des JA überschreibt der neue Set-Wert den alten.

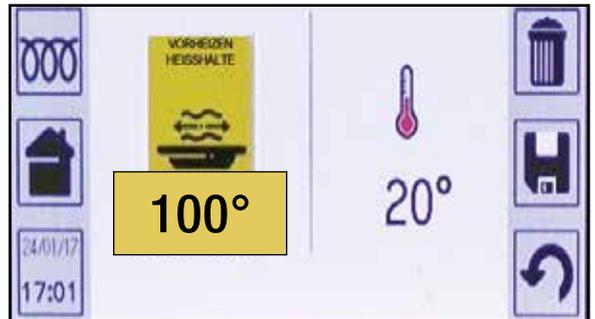
Wird NEIN gewählt, wird die neue Einstellung nicht gespeichert.



## 8.1 • VORHEIZUNG: VERÄNDERUNG DER TEMPERATUR

### HINWEIS

Wenn sich das Gerät in START befindet, kann die Vorheiztemperatur nur für den momentan angewandten Betriebsmodus geändert werden. Auf der Bildschirmdarstellung des Programms über den Touch-Screen auf das Symbol drücken, um den Temperaturwert auszuwählen; das Display klappt ein bereits vorher gesehenes Pop-Up-Fenster auf. Zu Auswahl (z.B. 100°) den Drehknopf drehen und zur Bestätigung ENTER drücken oder erneut auf das Symbol tippen.



## 8.2 • PROGRAMMGESTEUERTES VORHEIZEN

Im Vorheiz-Menü können Vorheizungen der Kammer über den Tag hinweg programmiert werden.

Es können 2 programmgesteuerte Vorheizvorgänge zum Heisshalten, oder programmgesteuerte Vorheizvorgänge zur Regenerierung oder möglicherweise eins von einem Typ und das andere vom anderen Typ eingestellt werden.

Um ein programmgesteuertes Vorheizen einzustellen, über den Touchscreen --:-- auswählen.

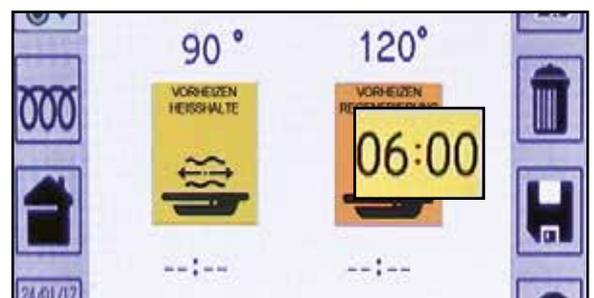
Es erscheint ein Pop-up-Fenster, in dem die gewünschte Uhrzeit für das Vorheizen eingegeben werden kann.

Den Drehknopf solange drehen, bis die gewünschte Uhrzeit erscheint, dann durch Druck auf den Drehknopf bestätigen.

Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit für das programmgesteuerte Vorheizen an.

Falls eine zweite Startzeit programmiert werden soll, die Vorgänge für die Einstellung der ersten wiederholen.

Nachdem die Einstellungen abgeschlossen sind, durch Druck auf die Bildsymbole HOME oder ZURÜCK wieder zum Hauptmenü zurückkehren.



## 8.2 • PROGRAMMGESTEUERTES VORHEIZEN

**HINWEIS** - Bei einem oder mehr programmgesteuerten Vorheizvorgängen erscheint im Bildsymbol Vorheizen eine Uhr, in der die Zahlen 1 oder 2 angezeigt sind (abhängig von der Nummer der aktiven programmgesteuerten Vorheizvorgängen).

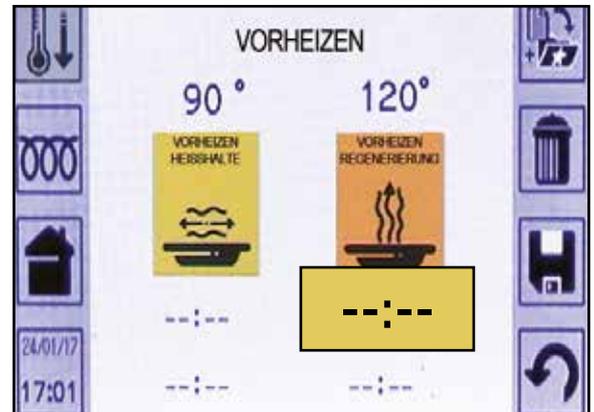


Um ein programmgesteuertes Vorheizen zu deaktivieren, die Bildschirmseite für die Eingabe aufrufen und die Uhrzeit durch Drehen des Drehknopf in Uhrzeigersinn auf --:-- stellen.

Durch Drücken von ENTER bestätigen.

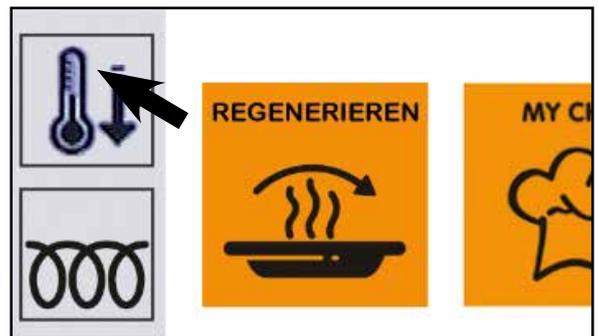
**HINWEIS** - Die programmgesteuerten Vorheizungen werden vom Gerät jeden Tag gestartet.

**HINWEIS** - Der programmgesteuerte Start der Vorheizung funktioniert nicht, wenn gleichzeitig zu deren Startzeit irgendein anderes Programm in Betrieb ist, darunter auch eines mit verzögertem Start (zur Warnung gelbes Pop-up-Fenster auf dem Bildschirm).



## 9 • ABKÜHLUNG

Auf der Bildschirmseite HOME das Bildsymbol „ABKÜHLUNG“ drücken, das in der Abbildung durch den Pfeil gekennzeichnet ist.



Nach Auswahl von „Abkühlung“ erscheint auf dem Display die Meldung „Achtung Tür öffnen“.



Wenn die Tür geöffnet ist wird der Abkühlvorgang automatisch gestartet und bringt die Temperatur in der Kammer auf 50°C.

**HINWEIS** - 50°C ist die werkseitig eingestellte Temperatur, die nicht geändert werden kann.

Während der Abkühlung wird auf dem Display die Ist-Temperatur in der Kammer und die Meldung „Abkühlung ... Warten!“ angezeigt.



Am Ende di Meldung „Abkühlung ... Warten!“ verschwindet.

Die Funktion „MANUELL“ erlaubt es, direkt auf den Programmierbildschirm zuzugreifen, um ein Regenerierungs- oder Warmhaltungsprogramm zu erstellen und eventuell zu speichern.

Über den Touchscreen die Funktion „MANUELL“ auswählen, um auf die Bildschirmseite des manuellen Programms zuzugreifen.

Nun können die verschiedenen Parameter eingestellt werden, indem der Zyklus 1 über ENTER oder den Touchscreen ausgewählt wird. Die Einstellungsansicht mit 6 Bildsymbolen wird angezeigt (siehe Abbildung an der Seite).

Das Symbol Garraumtemperatur auswählen und den Wert verändern (z.B. 150 °C). Den Wert mittels Drehknopf ändern und ENTER oder das Bildsymbol drücken.

Zum Parameter Zeit übergehen und ihn wie bei der Temperatur verändern.

**HINWEIS** - Die Zeit hat Vorrang vor der Kammer. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, endet der Vorgang auch dann, wenn die Temperatur in der Kammer den eingestellten Wert noch nicht erreicht hat.

**HINWEIS** - Wird INF eingestellt, können keine weiteren Zyklen hinzugefügt werden.

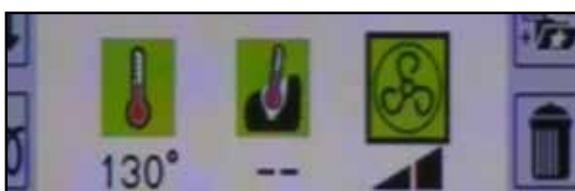
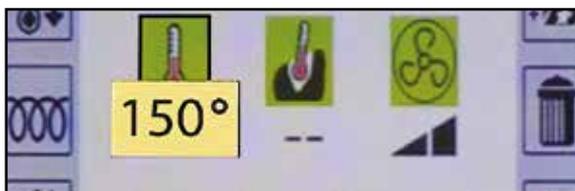
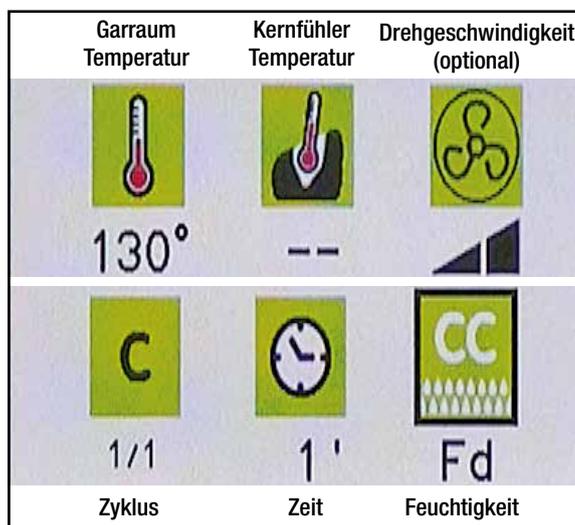
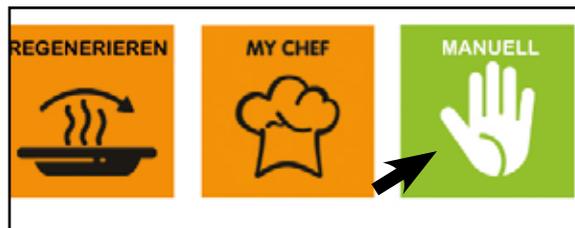
Dann die Drehgeschwindigkeit des Gebläses (optional) einstellen. Sie ist standardmäßig auf Höchstgeschwindigkeit eingestellt. Um sie zu verringern, das entsprechende Symbol drücken.

Die Änderung wirkt sich sofort aus und es wird keine weitere Taste zur Bestätigung benötigt.

**HINWEIS** - Wenn die Option Drehgeschwindigkeit Gebläse nicht vorhanden ist, wird unter dem Bildsymbol des Gebläses „--“ angezeigt.

Schließlich die Werte für die Feuchtigkeit eingeben:

- Durch Eingabe eines Werts zwischen 1 und 99% steuert das Gerät den die Öffnung der Entlüftung und die Einspritzung des Befeuchtungswassers gemäß des eingegebenen Prozentsatzes.
- Durch Eingabe 0% („--“ auf dem Display) hält das Gerät beim Betrieb die Entlüftung immer geschlossen und spritzt kein Befeuchtungswasser ein.
- Durch Aktivierung der Option „Flash Dry“ (Fd) arbeitet das Gerät mit ständig offener Entlüftung und spritzt kein Befeuchtungswasser ein.



- Bei Aktivierung der Funktion „Full Humidity (FH)“, arbeitet das Gerät mit dem Ventil ganz geöffnet und spritzt Wasser ein.

**HINWEIS** - Die Option „Flash Dry“ wird auf dem Display nach 0% („--“) angezeigt.

**HINWEIS** - Die Funktion „Full Humidity (FH)“ wird auf dem Display nach 99% gezeigt.

**HINWEIS** - Wenn die Funktion „Full Humidity (FH)“ aktiviert ist, kann die Temperatur des Garraums nicht den eingestellten Wert erreichen. In diesem Fall, die Feuchtigkeit bei 99% einstellen.

**HINWEIS** - Für die Modelle RRO/RRT ist die Funktion „Climachef“ eine Option. Wenn diese Option nicht inbegriffen ist, wird die Maschine automatisch nur die Einspritzung von Feuchtigkeitswasser je nach der Prozentsatz einstellen, dagegen wird das Entlüftungsventil manuell geöffnet/geschlossen.

Deswegen können das automatische Ventil, das Schliessen des selben Ventils (---) und die Funktion „Flash Dry“ nicht benutzt werden.

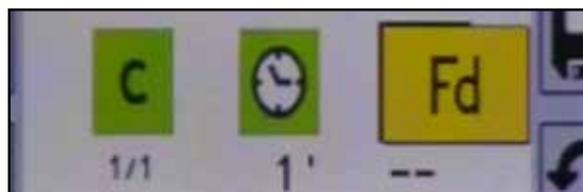
**HINWEIS** - Während der Ausführung eines Programms kann von Hand Befeuchtungswasser eingespritzt werden: Bei einem laufenden Programm das Bildsymbol Feuchtigkeit drücken. Es erscheint ein gelbes Pop-up-Fenster, das den Feuchtigkeitswert anzeigt. Das Bildsymbol drücken, um das Pop-up-Fenster zu schließen. Zum dritten Mal auf das Bildsymbol drücken und es gedrückt halten. Das Gerät spritzt solange Befeuchtungswasser, solange das Bildsymbol gedrückt wird.

Nach der Einstellung des Programms dieses mit START/STOP starten. Nach dem Start wechselt die Nummer des Programmzyklus in die gleiche Farbe wie die des Bildsymbol-Hintergrunds. Die eingestellte Zeit dagegen beginnt zu sinken.

Nach Ablauf des Programms zeigt ein anhaltender Signalton dem Anwender das Ende des Programms an. Der Zyklus wird durch ein Gitter abgedeckt.

**HINWEIS** - Nach dem Start eines Programms können während des Gerätebetriebs die verschiedenen Einstellwerte geändert werden (immer über den Touchscreen oder den Drehknopf und Druck auf ENTER).

Falls das verwendete Programm gespeichert werden soll, das Bildsymbol SPEICHERN auswählen. Dann das Programm speichern, wie im Kapitel „SPEICHERN EINES PROGRAMMS“ beschrieben.



Die Funktion „MANUELL“ erlaubt es, direkt auf den Programmierbildschirm zuzugreifen, um ein Regenerierungs- oder Warmhaltungsprogramm zu erstellen und eventuell zu speichern.

Über den Touchscreen die Funktion „MANUELL“ auswählen, um auf die Bildschirmseite des manuellen Programms zuzugreifen.

Nun können die verschiedenen Parameter eingestellt werden, indem der Zyklus 1 über ENTER oder den Touchscreen ausgewählt wird. Die Einstellungsansicht mit 6 Bildsymbolen wird angezeigt (siehe Abbildung an der Seite).

Das Symbol Garraumtemperatur auswählen und den Wert verändern (z.B. 150°C). Den Wert mittels Drehknopf ändern und ENTER oder das Bildsymbol drücken.

Zum Parameter Sonde übergehen und ihn auf gleiche Weise wie die Temperatur ändern.

**HINWEIS** - Es ist nicht möglich, einen Wert für die Temperatur der Sondennadel einzugeben, die über der der Kammertemperatur liegt.

**HINWEIS** - Der Kerntemperaturfühler hat Vorrang vor der Kammer. Wenn die Sonde die eingestellte Temperatur erreicht hat, endet der Vorgang auch dann, wenn die Temperatur in der Kammer den eingestellten Wert noch nicht erreicht hat.

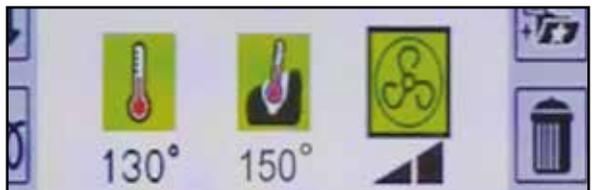
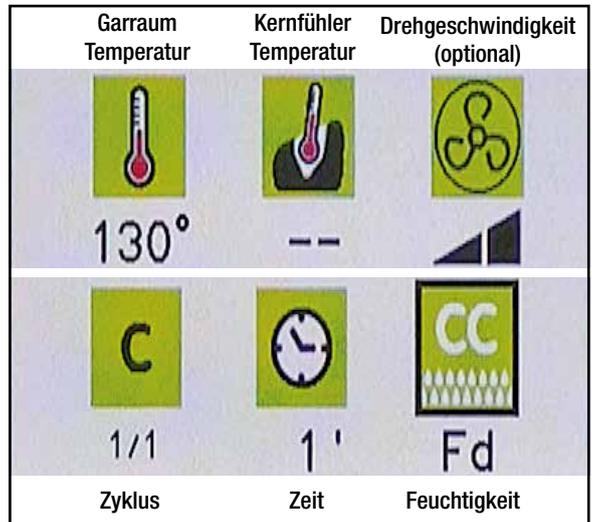
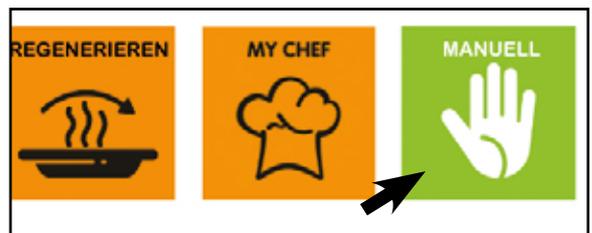
Dann die Drehgeschwindigkeit des Gebläses (optional) einstellen. Sie ist standardmäßig auf Höchstgeschwindigkeit eingestellt. Um sie zu verringern, das entsprechende Symbol drücken.

Die Änderung wirkt sich sofort aus und es wird keine weitere Taste zur Bestätigung benötigt.

**HINWEIS** - Wenn die Option Drehgeschwindigkeit Gebläse nicht vorhanden ist, wird unter dem Bildsymbol des Gebläses „--“ angezeigt.

Schließlich die Werte für die Feuchtigkeit eingeben:

- Durch Eingabe eines Werts zwischen 1 und 99% steuert das Gerät den die Öffnung der Entlüftung und die Einspritzung des Befeuchtungswassers gemäß des eingegebenen Prozentsatzes.
- Durch Eingabe 0% („--“ auf dem Display) hält das Gerät beim Betrieb die Entlüftung immer geschlossen und spritzt kein Befeuchtungswasser ein.
- Durch Aktivierung der Option „Flash Dry“ (Fd) arbeitet das Gerät mit ständig offener Entlüftung und spritzt kein Befeuchtungswasser ein.



- Bei Aktivierung der Funktion „Full Humidity (FH)“, arbeitet das Gerät mit dem Ventil ganz geöffnet und spritzt Wasser ein.

HINWEIS - Die Option „Flash Dry“ wird auf dem Display nach 0% („--“) angezeigt.

HINWEIS - Die Funktion „Full Humidity (FH)“ wird auf dem Display nach 99% gezeigt.

HINWEIS - Wenn die Funktion „Full Humidity (FH)“ aktiviert ist, kann die Temperatur des Garraums nicht den eingestellten Wert erreichen. In diesem Fall, die Feuchtigkeit bei 99% einstellen.

HINWEIS - Für die Modelle RRO/RRT ist die Funktion „Climachef“ eine Option. Wenn diese Option nicht inbegriffen ist, wird die Maschine automatisch nur die Einspritzung von Feuchtigkeitswasser je nach der Prozentsatz einstellen, dagegen wird das Entlüftungsventil manuell geöffnet/geschlossen.

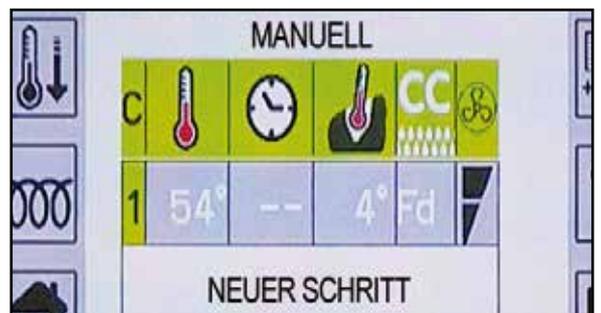
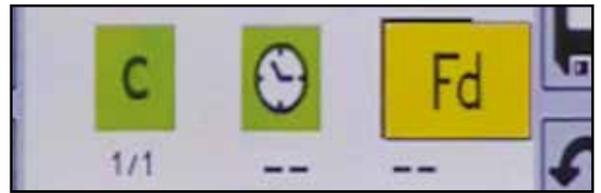
Deswegen können das automatische Ventil, das Schliessen des selben Ventils (---) und die Funktion „Flash Dry“ nicht benutzt werden.

HINWEIS - Während der Ausführung eines Programms kann von Hand Befeuchtungswasser eingespritzt werden: Bei einem laufenden Programm das Bildsymbol Feuchtigkeit drücken. Es erscheint ein gelbes Pop-up-Fenster, das den Feuchtigkeitswert anzeigt. Das Bildsymbol drücken, um das Pop-up-Fenster zu schließen. Zum dritten Mal auf das Bildsymbol drücken und es gedrückt halten. Das Gerät spritzt solange Befeuchtungswasser, solange das Bildsymbol gedrückt wird.

Nach der Einstellung des Programms dieses mit START/STOP starten. Nach dem Start wechselt die Nummer des Programmzyklus in die gleiche Farbe wie die des Bildsymbol-Hintergrunds. Der Wert der Sonde dagegen beginnt zu steigen. Nach Ablauf des Programms zeigt ein anhaltender Signalton dem Anwender das Ende des Programms an. Der Zyklus wird durch ein Gitter abgedeckt.

HINWEIS - Nach dem Start eines Programms können während des Gerätebetriebs die verschiedenen Einstellwerte geändert werden (immer über den Touchscreen oder den Drehknopf und Druck auf ENTER).

Falls das verwendete Programm gespeichert werden soll, das Bildsymbol SPEICHERN auswählen. Dann das Programm speichern, wie im Kapitel „SPEICHERN EINES PROGRAMMS“ beschrieben.



Das Manuell-Menü aufrufen und eine erste Garphase im „zeitgesteuerten“ Modus eingeben.

Nachdem alle Werte für die erste Phase eingegeben sind (wie in den vorherigen Kapiteln gezeigt), NEUER SCHRITT auswählen oder auf das Bildsymbol „C“ (Zyklus) drücken; ein Pop-up-Fenster mit der Nummer des bereits eingegebenen Zyklus öffnet sich.

Wie für Zyklus 1 vorgehen.

Es können maximal 9 Zyklen eingegeben werden.

**HINWEIS** - Es ist nicht möglich, eine Phase hinzuzufügen, wenn in der vorherigen eine unendliche Zeit eingestellt ist.

Nachdem alle Phasen eingestellt sind, START/STOP drücken, um das Programm zu starten.

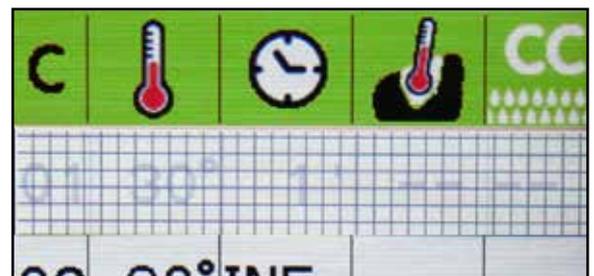
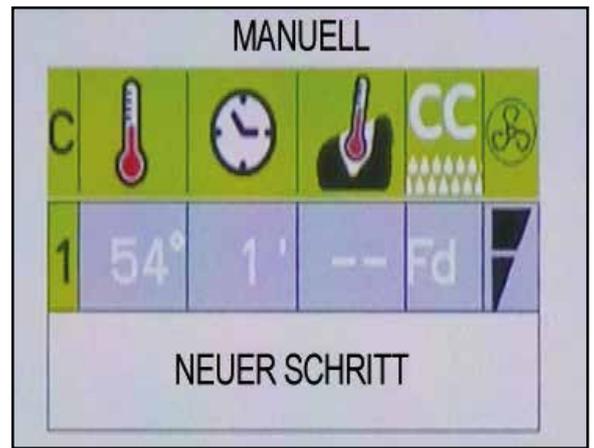
Nach dem Start nimmt die Zyklusnummer des ausgeführten Programms die selbe Farbe an, wie der Bildsymbolhintergrund, während die eingestellte Zeit abzunehmen beginnt.

Nachdem ein Zyklus beendet ist, verdunkelt sich die entsprechende Zeile und ein kurzes akustisches Signal macht den Bediener auf das Ende des Zyklus aufmerksam.

Sind alle Zyklen beendet, setzt ein akustisches Signal den Bediener über das Ende des Programms in Kenntnis und alle Zyklen werden verdunkelt dargestellt.

**HINWEIS** - Sobald das Programm gestartet ist, können die eingestellten Werte geändert werden, während das Gerät läuft (ebenfalls über Touchscreen oder den Drehknopf und die ENTER-Taste).

**HINWEIS** - Um einen Zyklus aus einem Programm zu löschen, genügt es, die Zeit oder den Wert der Sonde auf 0 zu stellen und danach mit ZURÜCK die Eingabe zu verlassen.



Diese Funktion erlaubt es, ein Produkt warm zu halten, das zuvor gekocht wurde, indem man eine richtige Kombination aus Temperatur und Feuchtigkeit einstellt. Die Funktion „REGENERIEREN“ durch Drücken auf das entsprechende Bildsymbol auf dem Touchscreen-Display auswählen, um die Ansicht der entsprechenden Programme zu öffnen.

Auf der Startbildschirmseite der Regenerierung sind 4 Programmarten vorhanden:

- Mehrfachportionsbehälter/GN kalt +3°C
- Mehrfachportionsbehälter/GN tiefgefroren -18°C
- Teller kalt +3°C
- Teller tiefgefroren -18°C

Durch Aufrufen der verschiedenen Untermenüs können die bereits werkseitig vorgeladenen Rezepte angezeigt werden. Das Bildsymbol „Uhr“ oder „Nadel“ auf der rechten Seite des Rezept kennzeichnet, ob es sich um ein zeitgesteuertes Garen oder ein Garen mit Kerntemperatursonde handelt.

Durch Auswahl eines Rezepts wird die Bildschirmseite mit der Übersicht der Einstellungen aufgerufen.

Jedes Programm kann aus 9 Zyklen bestehen.

START/STOP drücken, um das Programm zu starten.

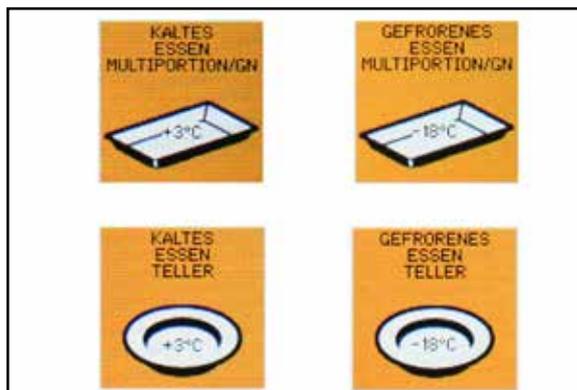
**HINWEIS** - Die Werte eines vorgeladenenen Rezepts können vor seinem Start bearbeitet werden. Die Änderung bleibt nur für den laufenden Zyklus aktiv und wird NICHT für spätere neue Starts des Rezepts gespeichert. Für eine eventuelle Änderung die Vorgänge ausführen, die im Kapitel „Manuell“ beschrieben ist.

**HINWEIS** - Die vorgeladenen Rezepte können NICHT gelöscht werden, dauerhaft geändert oder umbenannt werden.

**HINWEIS** - Wenn versucht wird, ein Rezept zu löschen, erscheint ein Pop-up, das „Geschützte Rezept“ anzeigt.

Auf der Bildschirmseite mit der Zusammenfassung des Rezepts kann das Bildsymbol IN MYCHEF HINZUFÜGEN angeklickt werden, um das entsprechende im Menü MyChef ausgewählte Rezept zu kopieren. Vor seinem Duplizieren wird der Anwender zur Bestätigung aufgefordert.

**HINWEIS** - Bei Aufruf des entsprechenden Menüs MyChef wird das kopierte Rezept vorgefunden, das mit gleichem Namen plus einer fortlaufenden Nummer ab 101 umbenannt wurde. Jetzt kann das Rezept bearbeitet werden.



## 12 • REGENERIERUNG: VORGELADENEN REZEPTE

| TELLER KALT (+3°C)                                   |                   |      |              |
|--|-------------------|------|--------------|
| REZEPTE  | GARRAUMTEMPERATUR | ZEIT | FEUCHTIGKEIT |
| Hähnchen   | 110°C             | 25'  | 55%          |
| Supreme Huhn   | 110°C             | 25'  | 55%          |
| Lammrippchen   | 110°C             | 25'  | 55%          |
| Rindfleisch im Kruste                                | 120°C             | 25'  | 40%          |
| Rindfleisch Tournedos                                | 110°C             | 25'  | 55%          |
| Rindermedaillons                                     | 110°C             | 25'  | 55%          |
| Rinderfilet  | 110°C             | 25'  | 55%          |
| Rinderbraten   | 110°C             | 25'  | 55%          |
| Ossobuco   | 110°C             | 25'  | 55%          |
| Kalbschnitzel  | 110°C             | 25'  | 55%          |
| Cordon bleu  | 110°C             | 25'  | 55%          |
| Schweinschnitzel                                     | 110°C             | 25'  | 55%          |
| Schweinemedillons                                    | 110°C             | 20'  | 55%          |
| Schweinelende  | 110°C             | 25'  | 55%          |
| Lachs  | 110°C             | 25'  | 55%          |
| Lachs im Kruste                                      | 120°C             | 25'  | 40%          |
| Seebarsch (1 Stuck)                                  | 110°C             | 28'  | 55%          |
| Seebarschfilet                                       | 110°C             | 15'  | 55%          |
| Lasagne  | 110°C             | 25'  | 60%          |
| Cannelloni   | 110°C             | 25'  | 60%          |
| Pasta  | 110°C             | 25'  | 80%          |
| MEHRFACHPORTIONSBEHÄLTER/GN TIEFGEFROREN KALT (+3°C) |                   |      |              |
| REZEPTE  | GARRAUMTEMPERATUR | ZEIT | FEUCHTIGKEIT |
| Hähnchen   | 120°C             | 20'  | 65%          |
| Rindfleisch mit Gemüse                               | 115°C             | 20'  | 55%          |
| Hamburger  | 120°C             | 20'  | 65%          |
| Schweinschnitzel                                     | 120°C             | 20'  | 65%          |
| Cordon bleu  | 120°C             | 20'  | 65%          |
| Lachs  | 120°C             | 20'  | 65%          |
| Kabeljau   | 120°C             | 20'  | 55%          |
| Lasagne  | 115°C             | 40'  | 55%          |
| Reis   | 115°C             | 20'  | 55%          |
| Kartoffeln   | 110°C             | 30'  | 60%          |
| Mischgemüse  | 120°C             | 25'  | 65%          |

## 12 • REGENERIERUNG: VORGELADENEN REZEPTE

| TELLER TIEFGEFROREN (-18°C)                      |                   |                       |              |
|--|-------------------|-----------------------|--------------|
| REZEPTE  | GARRAUMTEMPERATUR | ZEIT                  | FEUCHTIGKEIT |
| Hähnchen   | 125°C             | 40'                   | 70%          |
| Rinderfilet                                      | 125°C             | 40'                   | 70%          |
| Schweinemedallions                               | 125°C             | 40'                   | 70%          |
| Lachs  | 125°C             | 40'                   | 70%          |
| Lasagne  | 125°C             | 60'                   | 70%          |
| MEHRFACHPORTIONSBEHÄLTER/GN TIEFGEFROREN (-18°C) |                   |                       |              |
| REZEPTE  | GARRAUMTEMPERATUR | ZEIT                  | FEUCHTIGKEIT |
| Hähnchen   | 125°C             | 25'                   | 70%          |
| Fleischbällchen                                  | 125°C             | 30'                   | 70%          |
| Schweinschnitzel                                 | 125°C             | 40'                   | 70%          |
| Kabeljaufilet                                    | 125°C             | 40'                   | 70%          |
| Lasagne (ohne Deckel)                            | 115°C             | 70'                   | 55%          |
| Lasagne (mit Deckel)                             | 125°C             | 30'                   | 70%          |
| Cannelloni (mit Deckel)                          | 125°C             | 30'                   | 70%          |
| Reis   | 125°C             | 25'                   | 55%          |
| Mischgemüse                                      | 110°C             | 10'                   | 70%          |
| TELLER KALT (+3°C) MIT KERNFÜHLER                |                   |                       |              |
| REZEPTE  | GARRAUMTEMPERATUR | KERNFÜHLER TEMPERATUR | FEUCHTIGKEIT |
| Hähnchen   | 110°C             | 68°C                  | 55%          |
| Supreme Huhn                                     | 110°C             | 68°C                  | 55%          |
| Lammrippchen                                     | 110°C             | 68°C                  | 55%          |
| Rindfleisch im Kruste                            | 120°C             | 65°C                  | 40%          |
| Rindfleisch Tournedos                            | 110°C             | 65°C                  | 55%          |
| Rindermedallions                                 | 110°C             | 66°C                  | 55%          |
| Rinderfilet                                      | 110°C             | 65°C                  | 55%          |
| Rinderbraten                                     | 110°C             | 65°C                  | 55%          |
| Ossobuco   | 110°C             | 70°C                  | 55%          |
| Kalbschnitzel                                    | 110°C             | 65°C                  | 55%          |
| Cordon bleu                                      | 110°C             | 65°C                  | 55%          |
| Schweinschnitzel                                 | 110°C             | 68°C                  | 55%          |
| Schweinemedallions                               | 110°C             | 65°C                  | 55%          |
| Schweinelende                                    | 110°C             | 68°C                  | 55%          |
| Lachs  | 110°C             | 65°C                  | 55%          |
| Lachs im Kruste                                  | 120°C             | 65°C                  | 40%          |
| Seebarsch (1 Stuck)                              | 110°C             | 55°C                  | 55%          |
| Seebarschfilet                                   | 110°C             | 55°C                  | 55%          |
| Lasagne  | 110°C             | 65°C                  | 60%          |
| Cannelloni                                       | 110°C             | 65°C                  | 60%          |
| Pasta  | 110°C             | 65°C                  | 80%          |

## 12 • REGENERIERUNG: VORGELADENEN REZEPTE

| MEHRFACHPORTIONSBEHÄLTER/GN KALT (+3°C) MIT KERNFÜHLER          |                   |                       |              |
|---|-------------------|-----------------------|--------------|
| REZEPTE   | GARRAUMTEMPERATUR | KERNFÜHLER TEMPERATUR | FEUCHTIGKEIT |
| Hähnchen  | 120°C             | 69°C                  | 65%          |
| Rindfleisch mit Gemüse  | 115°C             | 66°C                  | 55%          |
| Hamburger   | 120°C             | 69°C                  | 65%          |
| Schweinschnitzel  | 120°C             | 69°C                  | 65%          |
| Cordon bleu   | 120°C             | 69°C                  | 65%          |
| Lachs   | 120°C             | 66°C                  | 65%          |
| Kabeljau  | 120°C             | 66°C                  | 55%          |
| Lasagne   | 115°C             | 65°C                  | 55%          |
| Reis  | 115°C             | 65°C                  | 55%          |
| Kartoffeln  | 110°C             | 70°C                  | 60%          |
| Mischgemüse   | 120°C             | 68°C                  | 65%          |
| TELLER TIEFGEFROREN (-18°C) MIT KERNFÜHLER                      |                   |                       |              |
| REZEPTE   | GARRAUMTEMPERATUR | KERNFÜHLER TEMPERATUR | FEUCHTIGKEIT |
| Hähnchen  | 125°C             | 70°C                  | 70%          |
| Rinderfilet   | 125°C             | 70°C                  | 70%          |
| Schweinemedallions  | 125°C             | 70°C                  | 70%          |
| Lachs   | 125°C             | 70°C                  | 70%          |
| Lasagne   | 125°C             | 70°C                  | 70%          |
| MEHRFACHPORTIONSBEHÄLTER/GN TIEFGEFROREN (-18°C) MIT KERNFÜHLER |                   |                       |              |
| REZEPTE   | GARRAUMTEMPERATUR | KERNFÜHLER TEMPERATUR | FEUCHTIGKEIT |
| Hähnchen  | 125°C             | 70°C                  | 70%          |
| Fleischbällchen   | 125°C             | 70°C                  | 70%          |
| Schweinschnitzel  | 125°C             | 70°C                  | 70%          |
| Kabeljaufilet   | 125°C             | 69°C                  | 70%          |
| Lasagne (ohne Deckel)   | 115°C             | 70°C                  | 55%          |
| Lasagne (mit Deckel)  | 125°C             | 70°C                  | 70%          |
| Cannelloni (mit Deckel)   | 125°C             | 70°C                  | 70%          |
| Reis  | 125°C             | 65°C                  | 55%          |
| Mischgemüse   | 110°C             | 70°C                  | 70%          |

Die Warmhaltung ermöglicht es, ein gekochtes oder zuvor regeneriertes Produkt warm zu halten und dieses somit „genau mit der richtigen Temperatur“ zu servieren.

Mit der betreffenden Taste auf dem Touchscreen-Display „WARMHALTEN“ auswählen, um die Bildschirmseite mit den entsprechenden Programmen aufzurufen.

Durch Aufrufen der verschiedenen Untermenüs können die bereits werkseitig vorgeladenen Rezepte angezeigt werden.

Das Bildsymbol „Uhr“ oder „Nadel“ auf der rechten Seite des Rezept kennzeichnet, ob es sich um ein zeitgesteuertes Garen oder ein Garen mit Kerntemperatursonde handelt.

Durch Auswahl eines Rezepts wird die Bildschirmseite mit der Übersicht der Einstellungen aufgerufen. Jedes Programm kann 9 Zyklen enthalten.

START/STOP drücken, um das Programm zu starten.

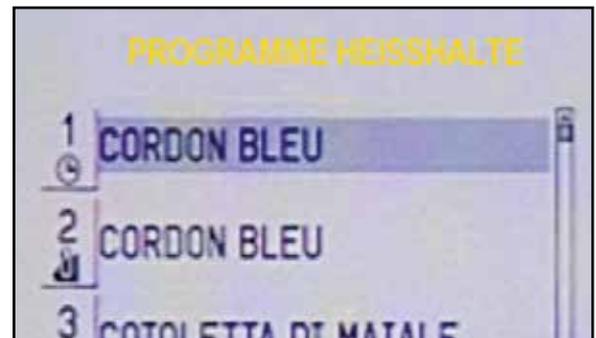
**HINWEIS** - Die Werte eines vorgeladenenen Rezepts können vor seinem Start bearbeitet werden. Die Änderung bleibt nur für den laufenden Zyklus aktiv und wird NICHT für spätere neue Starts des Rezepts gespeichert. Für eine eventuelle Änderung die Vorgänge ausführen, die im Kapitel „Manuell“ beschrieben ist.

**HINWEIS** - Die vorgeladenen Rezepte können NICHT gelöscht werden, dauerhaft geändert oder umbenannt werden.

**HINWEIS** - Wenn versucht wird, ein Rezept zu löschen, erscheint ein Pop-up, das „Geschützte Rezept“ anzeigt.

Auf der Bildschirmseite mit der Zusammenfassung des Rezepts kann das Bildsymbol **IN MYCHEF HINZUFÜGEN** angeklickt werden, um das entsprechende im Menü MyChef ausgewählte Rezept zu kopieren. Vor seinem Duplizieren wird der Anwender zur Bestätigung aufgefordert.

**HINWEIS** - Bei Aufruf des entsprechenden Menüs MyChef wird das kopierte Rezept vorgefunden, das mit gleichem Namen plus einer fortlaufenden Nummer ab 101 umbenannt wurde. Jetzt kann das Rezept bearbeitet werden.



## 14 • WARMHALTUNG REZEPTE

| REZEPTE                                    | GARRAUM TEMPERATUR |
|--|--------------------|
| <b>FLEISCH</b>                             |                    |
| Gebratener rinderbraten                    | 51°                |
| Mittel/gut rinderbraten                    | 68°                |
| Rinderbratenbrust                          | 71°-79°            |
| Beefsteak gegrillt / in der Pfanne gekocht | 60°-71°            |
| Rumpsteak / Schweinsteak                   | 71°                |
| Kalb                                       | 71°-79°            |
| Schinken                                   | 71°-79°            |
| Schwein                                    | 71°-79°            |
| Lamm                                       | 71°-79°            |
|  |                    |
| <b>GEFLUEGEL</b>                           |                    |
| Brauthuhn / gebackener Huhn                | 71°-79°            |
| Ente                                       | 71°-79°            |
| Truthahn                                   | 71°-79°            |
| In Allgemein                               | 71°-79°            |
|  |                    |
| <b>FISCH</b>                               |                    |
| Gebratener Fisch / gebackener Fisch        | 71°-79°            |
| Langueste                                  | 71°-79°            |
| Ebackenes Krebs                            | 71°-79°            |
|  |                    |
| <b>GEBACKENE ARTIKEL</b>                   |                    |
| Brot / Broetchen                           | 49°-60°            |
|  |                    |
| <b>VERSCHIEDENES</b>                       |                    |
| Schmorbraten                               | 71°-79°            |
| Kneten                                     | 27°-38°            |
| Gebackene Eier                             | 66°-71°            |
| Tiefgekulte Gerichte                       | 71°-79°            |
| Vorspeise                                  | 71°-82°            |
| Pasta (nudeln)                             | 71°-82°            |
| Pizza                                      | 71°-82°            |
| Kartoffeln                                 | 82°                |
| Eintopfgericht                             | 60°-74°            |
| Sosse                                      | 60°-93°            |
| Suppe                                      | 60°-93°            |
| Gemüse                                     | 71°-79°            |

Die gezeigte temperaturen sind nur zeigend.

## 15 • INDIVIDUELLE PROGRAMME DES CHEFKOCHS

### 15.1 • MYCHEF: SPEICHERN EINES PROGRAMMS

In den Programmen von MyChef (MyChef Regenerieren und MyChef Warmhalten) können Kopien von voreingestellten Rezepten oder von manuell eingegebenen Programmen gespeichert sein.

#### EIN VOREINGESTELLTES REZEPT KOPIEREN

Auf der Bildschirmseite eines voreingestellten Programms das Bildsymbol **IN MYCHEF HINZUFÜGEN** drücken. Das Gerät speichert das im Verzeichnis MyChef enthaltene entsprechende Rezept automatisch. Dabei wird es umbenannt, indem zum gleich gebliebenen Namen eine fortlaufende Nummer beginnend mit 101 hinzugefügt wird (wenn beispielsweise das Rezept Cordon Bleu im Verzeichnis der Programme Regenerieren kopiert wird, wird die Kopie automatisch im Verzeichnis MyChef Regenerieren im entsprechenden Unterverzeichnis mit dem Namen Cordon Bleu - 101 gespeichert).

**HINWEIS** - Es ist immer möglich, den Namen des Rezepts durch Anklicken des Bildsymbols **SPEICHERN** zu bearbeiten.

#### SPEICHERN EINE MANUELLEN REZEPTS IN MYCHEF

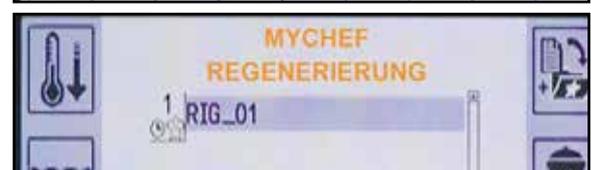
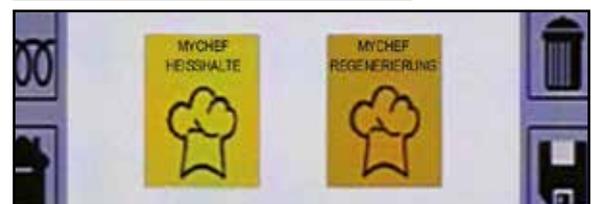
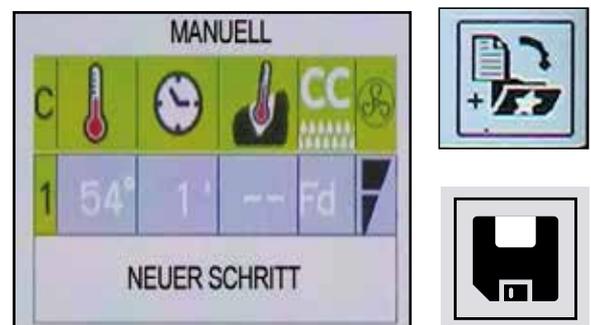
Nach Eingabe eines manuellen Programms das Bildsymbol **IN MYCHEF HINZUFÜGEN** oder das Bildsymbol **SPEICHERN** drücken. Daraufhin wird eine Bildschirmseite aufgerufen, in der abgefragt wird, in welchem Programmtyp das Rezept gespeichert werden soll.

Die Funktion und das gewünschte Unterverzeichnis auswählen (z.B. MyChef Temperatur Wiederherstellen).

Das Gerät fordert zur Eingabe eines Namens für das Rezept aus (z.B. RIG\_01) auf. Den Namen eingeben und mit Druck auf **SPEICHERN** bestätigen.

Das Rezept erscheint nun im gewünschten Verzeichnis MyChef.

**HINWEIS** - Alle in den Programmen MyChef gespeicherte Rezepte werden durch das Bildsymbol „Kochmütze“ gekennzeichnet, das neben dem Symbol Sonde / Uhr erscheint.



Die in den Verzeichnissen MyChef enthaltenen Rezepte können bearbeitet und mit einem neuen Namen gespeichert werden.

Mit dem Drehknopf das zu verändernde Programm auswählen, z.B. „Cordon-Bleu-101“.

Über den Touchscreen oder die ENTER Taste die Programmansicht öffnen.

Das Display zeigt das Programm mit den verschiedenen Werten. Über den Touchscreen den zu modifizierenden Zyklus auswählen.

Die Bildschirmseite zur Eingabe mit 6 Bildsymbolen wird aufgerufen. Wie nach den im Kapitel Handbetrieb angegebenen Anweisungen beschrieben, die Änderungen vornehmen.

Am Ende das Bildsymbol SPEICHERN drücken, worauf ein Pop-up-Fenster mit folgenden Optionen aufklappt:

- **SPEICHERN** - Das Rezept durch Überschreiben der vorherigen Werte speichern.  
Es wird nach einer weiteren Bestätigung gefragt.
- **SPEICHERN ALS** - Zur Speicherung eines neuen Rezepts mit den eingegebenen Werten, ohne das Ausgangsrezept zu ändern. Den neuen Namen eingeben und **SPEICHERN** drücken.
- **NAMEN ÄNDERN** - Zum Umbenennen des Programms. Den neuen Namen eingeben und **SPEICHERN** drücken.



### 15.3 • MYCHEF: REZEPTE LÖSCHEN

Ein Programm im Menü MyChef kann gelöscht werden.

Nachdem das zu löschende Programm ausgewählt ist, auf dem Touchscreen das Bildsymbol „LÖSCHEN“ auswählen.

Es wird eine Meldung erscheinen, die fragt, ob das Rezept gelöscht werden soll.

Zum Bestätigen „JA“ markieren und ENTER drücken oder über Touchscreen bestätigen.



Die Funktion „KOMBINIERUNG KALT/WARM“ vereint einen Abkühlungsphase mit einem anschließenden Regenerierungszyklus, wobei die Zyklen mittels eines verzögerten Starts gesteuert werden, sodass die Dauer des Abkühlung und der Beginn der Regenerierungsphase definiert werden können.

Um diese Funktion aufzurufen, auf dem Touchscreen das Bildsymbol „KOMBINIERUNG KALT/WARM“ auswählen.

Man nehme an, es wäre eine Abkühlungsphase bei 5°C mit anschließender Regenerierung einen Tag später über verzögerten Start einzustellen. Werte gemäß den Anweisungen in Abschnitt „Startverzögerung“ einstellen.

Anschließend über Touchscreen die gewünschte Regenerierungsart auswählen, auf Teller oder Mehrfachportionsbehälter.

**HINWEIS** - Das Gerät zeigt zuerst alle werkseitig vorgeladenen Rezepte an, dann die, die in MyChef gespeichert wurden.

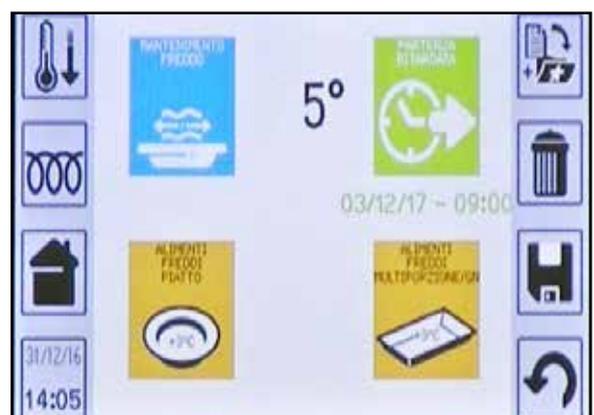
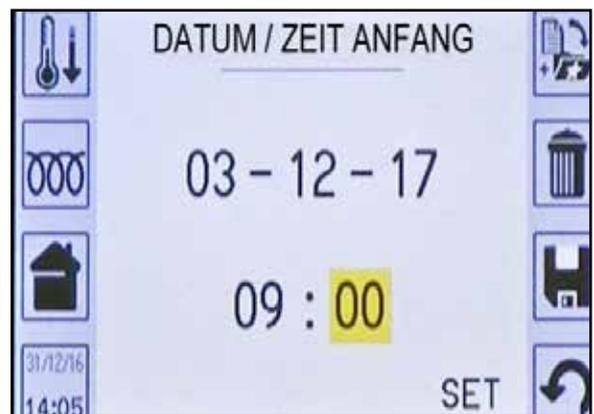
Um das kombinierte Programm zu starten, drücken Sie „START“.

Es erscheint eine Bildschirmansicht, die den Start des Programms, die aktuellen Garraum-Daten und das Datum und die Uhrzeit der Startverzögerung (Ende der Abkühlungsphase und Beginn der Regenerierung) anzeigt.

**HINWEIS** - Um das Programm zu unterbrechen, START/STOP drücken.

**HINWEIS** - Das Programm „KOMBINIERUNG KALT/WARM“ startet nicht, wenn die Temperatur im Garraum über 50°C beträgt (siehe auch den Abschnitt „Hinweise und Alarme“). Falls die Temperatur diesen Wert übersteigt, die Tür öffnen und Kammerabkühlung starten, um die Kammer schnell abzukühlen, erst dann den Zyklus starten.

**HINWEIS** - Das Programm „KOMBINIERUNG KALT/WARM“ startet nach Betätigung von „START“ immer mit einer Verzögerung von 120" aufgrund der internen Sicherheitsvorrichtungen der Kühlungsverdichter.



Das Bildsymbol EXTRA steht für andere Funktionen:

- Aufzeichnung Endkerntemperaturen (Option)
- Startverzögerung
- Speichern des HACCP-Datenverzeichnisses (Option)
- Programmsperre (wenn freigeschaltet)
- Mehrstufenregenerierung (nur bei einigen Modellen vorhanden)
- Reinigung
- Upload / Download Rezepte (Option)

**HINWEIS** - Zur Darstellung aller Sonderfunktionen auf das Bildsymbol mit dem Pfeil drücken, um die Bildschirmseiten zu durchlaufen.



17.1 • PROGRAMMSPERRE (FALLS FREIGESCHALTET)

Mit dieser Funktion kann ein Passwort festgelegt werden, um die im Speicher geladenen Programme zu schützen.

Durch die Programmsperre ist für das Bearbeiten, das Löschen der Rezepte MyChef und das Speichern neuer Rezepte die vorherige Eingabe des Passworts erforderlich.

Zur Freischaltung dieser Funktion und des Passworts siehe Kapitel „Service-Bereich Parameter“.

Auf dem Touchscreen das Bildsymbol „Programmsperre“ antippen. Ein Pop-up-Fenster erfordert die Eingabe des Passworts, um die Sperre zu aktivieren.

**HINWEIS** - Ist die Funktion nicht freigeschaltet, wird die Information „PROGRAMM SPERRE GELÖST“ angezeigt.

Wird das richtige Passwort eingegeben, verschwindet der Schlüssel vom Bildsymbol und zeigt, dass ab nun die Programmsperre aktiviert ist.

Ab jetzt erscheint, sobald versucht wird, ein Rezept zu verändern, der Schriftzug „Geschützte Rezept“.

Um die Programmsperre aufzuheben, zum Bildsymbol „Programmsperre“ zurückkehren und das Passwort erneut eingeben.



## 17.2 • REGENERIERUNG: MULTILEVEL (NUR IN EINIGEN MODELEN VERFÜGBAR)

Diese Funktion ermöglicht es, das Gerät in mehrere Stufen zu unterteilen und diese, was die Zeit betrifft, unabhängig voneinander zu steuern.

Das MULTILEVEL entspricht einer sehr schnellen Regenerierung von bereits gegarten und im Kühlschrank aufbewahrten Lebensmitteln.

Um diese Funktion aufzurufen, das Symbol „HEISSHALTE MULTILEVEL“ über den Touch-Screen auswählen.

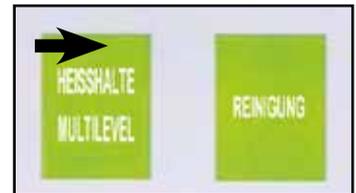
Es gibt 4 Unterteilungsmöglichkeiten:

- KALTER TELLER +3°C
- GEFRORENEM TELLER -18°C
- KALTE MULTIPORTION/GN +3°C
- GEFRORENEM MULTIPORTION/GN -18°C

**MULTIPORTION /GN:** Unterteilung des Garraums in verschiedene Stufen oder Ebenen.

**TELLER:** Unterteilung des Garraums in Abteilungen (maximal 2 pro Ebene).

Je nach Art des Gerätes erhält man eine unterschiedliche Anzahl an Blechen und Tellern; diese Anzahl wird automatisch durch die Konfiguration der elektronischen Speicherkarte vorgegeben.



### 17.2.1 • MULTILEVEL AUF MEHRFACHPORTIONSBEHÄLTER/GN UND AUF TELLER

Als Beispiel betrachten wir ein MULTILEVEL auf „KALTEM TELLER +3°C“, weil es dem auf einer „MULTIPORTION /GN +3°C“ entspricht.

Das Symbol „KALTES ESSEN TELLER“ über den Touch-Screen auswählen.

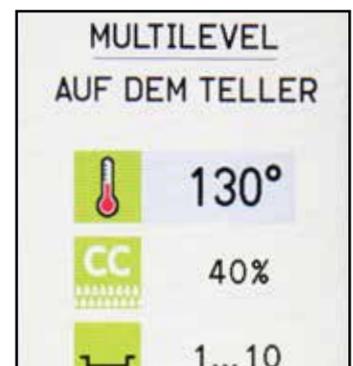
Es erscheint eine Bildschirmseite, die die Temperatur, die Feuchtigkeit und die Anzahl an möglichen Abteilungen zeigt.

Um die Temperatur einzustellen über den Touchscreen oder mit den Scroller die dem Parameter entsprechende Zeile auswählen und ENTER drücken.

Den Wert durch Drehen des Drehknopfes verändern und durch Drücken von ENTER bestätigen.

Um den Feuchtigkeitswert zu verändern, wie bei der Einstellung der Temperatur fortfahren.

**HINWEIS** - Die eingestellte Temperatur und Feuchtigkeit bleiben konstant.



Anschließend die Zeile des Multilevels „TELLER“ auswählen.

Die neue Bildschirmseite zeigt die Unterteilung des Geräts in Abteilungen (in Beispiel 10).

Mit START/STOP starten: Der Garraum wird, in diesem Fall, eine Temperatur von 130° und eine Feuchtigkeit von 40% erreichen (Werte die konstant bleiben).

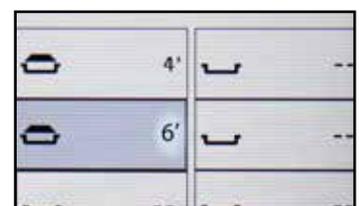
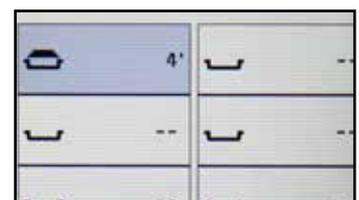
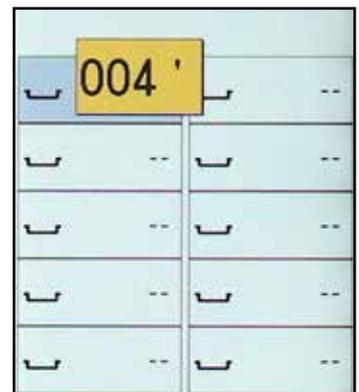
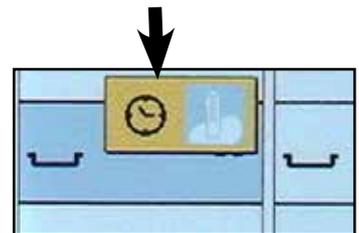
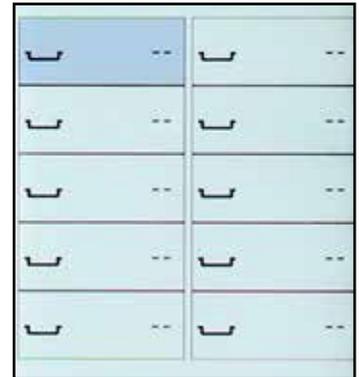
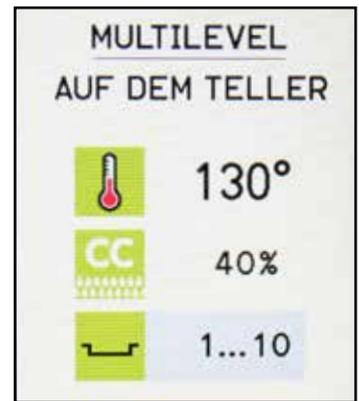
Den Ofen öffnen, den Teller mit den Speisen, die man regenerieren möchte, hineinschieben und die Tür schließen. Betrachten wir ein Beispiel, bei dem alles auf die erste Stufe gestellt wird.

Um die Dauer einzustellen, die 1° Stufe mit den Scroller auswählen und ENTER drücken. Das Bildsymbol der Zeit auswählen und ENTER drücken.

Den gewünschten Wert einstellen (z.B. 4') und mit ENTER bestätigen.

Der Timer der Regenerierung der ersten Stufe schaltet sich automatisch ein und das Bildsymbol des Bleches geht von leer zu voll über, was das angibt, dass die Stufe geladen wurde. Die Zeit beginnt rückwärts zu laufen.

Anschließend können weitere Bleche auf anderen Stufen hinein geschoben und eingestellt werden und, wie bei der ersten Stufe, die gewünschte Dauer eingestellt werden (z.B. 6' auf der zweiten Stufe).



Wenn die Zeit einer Stufe abgelaufen ist (z.B. Stufe 1), ertönt ein akustisches Signal und erscheint ein Bildsymbol mit einem Glöckchen.

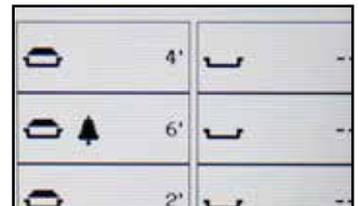
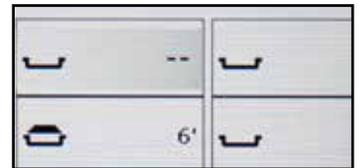
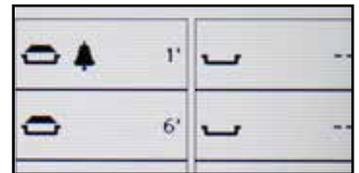
Das Blech herausnehmen und das Entnehmen durch Drücken von ENTER bestätigen; daraufhin verschwindet das Glöckchen und das Bildsymbol Blech wird leer.

Nun kann man auf der leeren Ebene ein weiteres Blech einführen und durch zweimaliges\* Drücken von ENTER das Programm mit den gleichen Einstellungen des soeben beendeten Programms starten.

Im nebenstehenden Beispiel ist auch die zweite Stufe fertig.

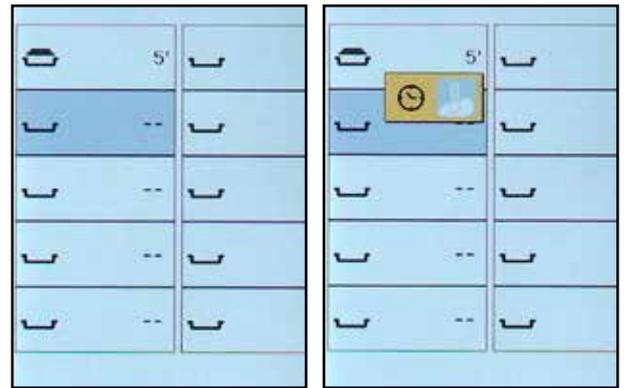
\*Durch einmaliges Drücken von ENTER kann man mittels des Drehknopfes die Dauer verändern (z.B. von 4' auf 5'). Durch erneutes Drücken von ENTER startet man das Programm wieder.

**ACHTUNG** - Jedes Mal wenn die Tür geöffnet wird, setzt das Gerät aus (blinkende START/STOP Taste). Das Garen wird unterbrochen, bis die Tür geschlossen wird.



Bei der Mehrstufenfunktion ist es möglich, die Steuerung auch mittels der Kerntemperaturfühler einzustellen.

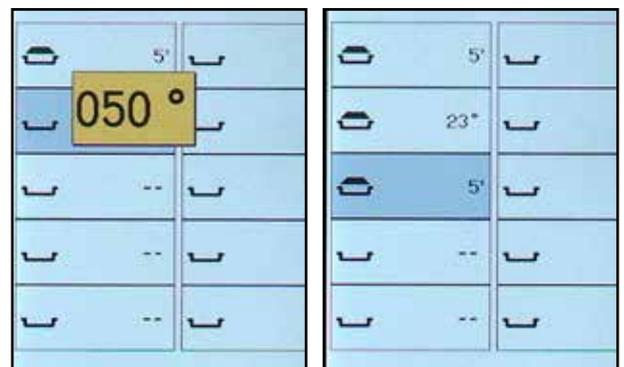
Als Beispiel betrachten wir ein MULTILEVEL auf Teller: Stets mit dem Gerät auf START geschaltet den zweiten Teller auswählen und ENTER drücken.



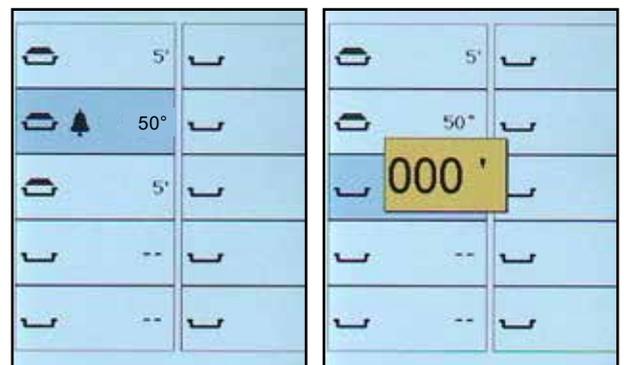
Das Bildsymbol „Kerntemperaturfühler“ auswählen und ENTER drücken.

Die gewünschte Temperatur mittels Scroller einstellen (z.B. 50°) und ENTER drücken, um zu bestätigen.

Den „Kerntemperaturfühler“ auf dem zweiten Teller positionieren und die Tür schließen.



Beim Erreichen der Temperatur (50°) wird die zweite Zeile des zweiten Tellers hervorgehoben, es wird ein akustisches Signal ausgelöst und es erscheint das Bildsymbol des Glöckchens.



**HINWEIS** - Die Einstellung des Kerntemperaturfühlers für einen Teller oder eine Stufe blockiert automatisch das Bildsymbol des Kerntemperaturfühlers für die anderen, bei denen es nur möglich ist, die Zeit zu verändern.

Für die Geräte die mit einer Kernsonde ausgerüstet sind, besteht die Möglichkeit, die an verschiedenen Punkten des Produktes festgestellte Temperatur zu messen und zu speichern; diese Funktion ist für Geräte nützlich, die mit LOG HACCP ausgestattet sind. Es sind maximal 30 Messungen möglich. Um diese Funktion aufzurufen, auf dem Touchscreen das Bildsymbol „AUFZEICHNUNG ENDKERNTEMPERATUREN“ auswählen. In einem Pop-up-Fenster wird gefragt, ob die Temperatur der Produkte erhoben werden soll.



**HINWEIS** - Verfügt das Gerät nicht über diese Funktion, erscheint die Meldung „Registrierung nicht erlaubt“.

Wählen Sie „JA“ und drücken Sie ENTER, um auf die Bildschirmdarstellung der Messungen zu gelangen.



Setzen Sie die Sonde in den Kern des Produktes „START“. Vor der Messung besteht eine Verzögerungszeit von 10“.

Danach beginnt die Messung der Temperatur, die 15“ erfordert.

Wenn die Temperatur festgestellt ist, erscheint automatisch der Bildschirm für die zweite Messung.



Um die durchgeführten Messungen zu speichern, über den Touch-Screen auf das Symbol SPEICHERN drücken. Zum Verlassen der Aufzeichnungsliste BACK drücken.

Alle gesicherten Ablesungen werden in einer Datei gespeichert, die heruntergeladen werden kann (Siehe Kapitel „LOG HACCP“).

**HINWEIS** - Während der Messdauer von 15“ muss die Temperatur an der Kernsonde stabil bleiben; selbst die Schwankung um 1°C führt zu einem automatischen Neustart der Messung. Nach 90“, während derer kein stabiler Wert erfasst werden kann, erscheint eine Fehlermeldung zur nicht erfolgten Ablesung.



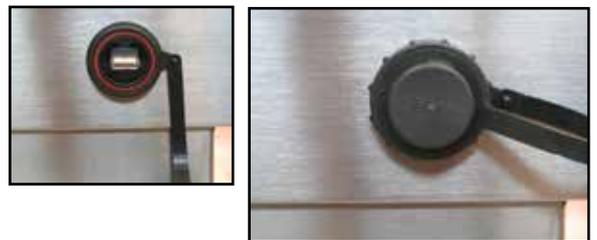
**HINWEIS** - Mithilfe des Scrollers kann die Messfolge verändert werden, z.B. kann von 01 zu 06 gewechselt werden.

Ist das Gerät für das Speichern des HACCP-Datenverzeichnisses ausgelegt, können die täglichen Funktionsdaten des Geräts gespeichert werden.

**HINWEIS** - Verfügt das Gerät nicht über diese Funktion, erscheint die Meldung „USB ANSCHLUSS NICHT ERLAUBT“.



Die Daten können auf einen USB-Stick gerettet werden über die vorhandene Schnittstelle: Zugang erfolgt nach entfernen der hermetischen Abdeckung.



Täglich wird beim ersten Einschalten des Geräts die Anweisung zur Speicherung des HACCP-Datenverzeichnisses auf USB-Stick gegeben. Über Touchscreen „JA“ auswählen oder ENTER drücken.



**HINWEIS** - Wird „NEIN“ ausgewählt, werden die Daten auf der Platine gespeichert und erst überschrieben, wenn das Speicherlimit erreicht ist.

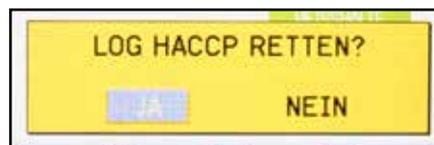
Die Mitteilung „USB-STICK EINSTECKEN“ bezeichnet, dass der Stick im passenden Stecker eingesteckt werden soll.



Abdeckung entfernen und USB-Stick einfuehren.



Mit eingestecktem Stick auf das Bildsymbol BACK drücken. Die Meldung „LOG HACCP RETTEN?“ erscheint; „JA“ wählen.



Die Daten, die die gespeicherten HACCP-Aufzeichnungen der Karte bis zu diesem Moment enthält, wird automatisch gespeichert. Am Ende des Speichervorgangs erscheint die Meldung „LOG EXPORT ERFOLGREICH“.



**ACHTUNG** - Nach dem entfernen des USB-Sticks die hermetische Abdeckung befestigen.

**HINWEIS** - Der oben beschriebene Vorgang kann auch zum Speichern der Halbtagsdaten angewendet werden, indem die Funktion Log HACCP im Menü „EXTRA“ gewählt wird.

Mit der aktuellen Einstellung des internen Speichers, können maximal 14 Tage je 24 Stunden lange aufgezeichnet werden. Wenn der Speicher voll ist und weiter aufgezeichnet wird, so werden die ältesten Aufzeichnungen überschrieben.

\* **HINWEIS ZUM FILE:** idas File ist mit Extension .txt (Textfile) gerettet und besteht aus Tag, Monat und Jahr der Speicherung (loTTMMJJ.txt).

Für Geräte mit einer Speicherung Log HACCP besteht auch die Möglichkeit, die Gerätekennzeichnung zu erkennen und mit einer Nummer zu versehen; dies ist nützlich, wenn verschiedene Geräte zu einem Kontrollsystem zusammengeschlossen werden (für die Nummerierung der Kennzeichnung, siehe Kapitel „SERVICE“).

\* LOG HACCP. SOFTWARE: VER293 REV007

| DEVICE GENERIC |       |                |     |     |     |     |     |         |
|----------------|-------|----------------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|
| DATE           | TIME  | RECIPE         | CY  | TIM | CHA | COR | M/F | STATE   |
| 10/05/12       | 10.27 | PR2            | 01  | 000 | 020 | 022 | -   | START   |
| 10/05/12       | 10.32 | PR2            | 01  | 004 | 099 | 022 | -   | -       |
| 10/05/12       | 10.34 | PR2            | 01  | 006 | 120 | 022 | -   | PRE OK  |
| 10/05/12       | 11.02 | ROASTED BEEF   | 01  | 000 | 125 | 023 | -   | START   |
| 10/05/12       | 11.07 | ROASTED BEEF   | 01  | 004 | 110 | 023 | -   | -       |
| 10/05/12       | 11.12 | ROASTED BEEF   | 01  | 009 | 102 | 023 | -   | -       |
| 10/05/12       | 11.17 | ROASTED BEEF   | 01  | 014 | 112 | 023 | -   | -       |
| 10/05/12       | 11.22 | ROASTED BEEF   | 01  | 019 | 116 | 024 | -   | -       |
| 10/05/12       | 11.27 | ROASTED BEEF   | 01  | 024 | 100 | 023 | -   | -       |
| 10/05/12       | 11.27 | ROASTED BEEF   | 01  | 025 | 100 | 023 | -   | STOP    |
| 10/05/12       | 11.28 | TEMP. MEASURED | 064 | 064 | 065 | --- | --- | : 01-05 |
| 10/05/12       | 11.28 | TEMP. MEASURED | --- | --- | 065 | --- | --- | : 06-10 |
| 10/05/12       | 11.29 | TEMP. MEASURED | --- | 066 | --- | --- | --- | : 11-15 |
| 10/05/12       | 11.29 | TEMP. MEASURED | --- | --- | --- | --- | --- | : 16-20 |
| 10/05/12       | 11.29 | TEMP. MEASURED | --- | --- | --- | --- | --- | : 21-25 |
| 10/05/12       | 11.29 | TEMP. MEASURED | --- | --- | --- | --- | --- | : 26-30 |
| END            |       |                |     |     |     |     |     |         |

Für das Programm „Manuell“ der „Vorheizung“ und alle Rezepte, die in den Menüs „Regenerieren“, „Warmhalten“ und „My Chef“ gespeichert sind, kann der verzögerte Start eingestellt werden.

Um den verzögerten Start einzustellen, das Bildsymbol „VERZOGERTER START“ im Menü „EXTRA“ auswählen. HINWEIS - Ist diese Funktion nicht am Gerät freigeschaltet, erscheint die Meldung „VERZOGERTER START NICHT ERLAUBT“.



Danach erscheint eine Bildschirmansicht, die Datum und Uhrzeit des verzögerten Starts anzeigt.

Über den Touchscreen können die einzelnen Punkte ausgewählt werden (Tag, Monat, Jahr, Stunden, Minuten, Set): Durch Drehen des Drehknopfes können die Werte verändert werden. Zur Bestätigung des Wertes ENTER drücken. Am Ende zur Bestätigung der Einstellungen „SET“ drücken.

HINWEIS - Werden Daten für Datum und Uhrzeit eingegeben, die denen der Eingabe entsprechen oder vor ihnen liegen, erscheint ein „X“, das die fehlerhafte Eingabe anzeigt.

Es erscheint die Startansicht, in der unter den Bildsymbolen eine Uhr zu sehen ist, die die Möglichkeit der Eingabe einer Startverzögerung anzeigt.

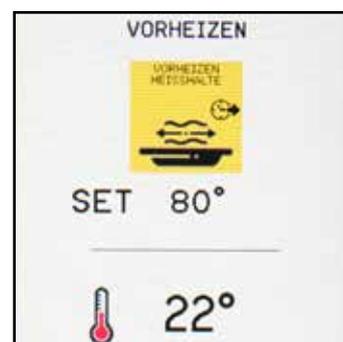
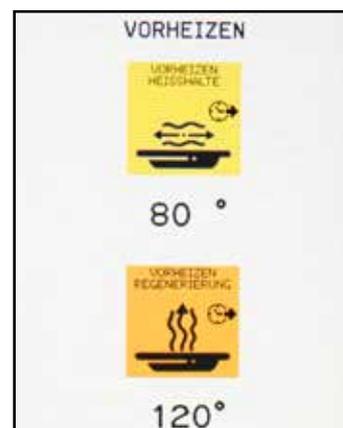
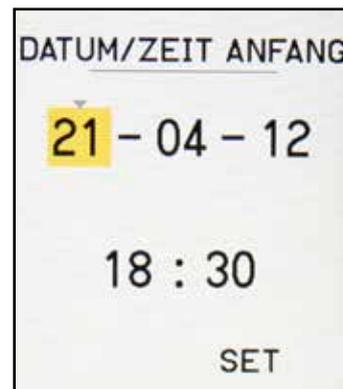
Nehmen wir als Beispiel eine Vorheizung wie in der Abbildung. Das Programm von 80°C auswählen. Um dieses nun endgültig zu bestätigen drücken Sie „START-STOP“; der Knopf leuchtet und es kommt die Anzeige die zeigt dass das ein Programm später zu dem eingegebenen Moment starten wird.

HINWEIS - Um den verzögerten Start zu sperren, die Taste START/STOP drücken.

HINWEIS - Zur Deaktivierung der Startverzögerung das Bildsymbol HOME antippen.

Wenn die eingestellte Uhrzeit und Datum erreicht worden sind, startet das Programm automatisch und der „START-STOP“ Knopf hört auf zu leuchten.

HINWEIS - Während der Wartezeit das Display schaltet sich nach ca. 5 Minuten aus, um es wieder einzuschalten drücken Sie eine beliebige Taste.



Bei Aufruf des Menüs Upload / Download Rezepte stehen 2 Auswahlpunkte zur Verfügung: Herunterladen und Hochladen von Rezepten.

### REZEPTE HERUNTERLADEN

Hierüber können die im Menü MyChef gespeicherten Programmen auf einen USB-Stick kopiert werden, um dann in anderen Maschinen importiert zu werden.

Um die Programme herunterzuladen, den USB-Stick in die USB-Schnittstelle des Geräts einstecken und das Bildsymbol REZEPTE HERUNTERLADEN drücken.

Das Gerät fordert eine Bestätigung, danach START drücke, um den Export zu starten.

Während des Vorgangs zeigt ein Fortschrittsbalken den Verlauf des Export an. Am Ende erscheint die Meldung „Herunterladen fertig!“.

**HINWEIS** - Wenn keine Programme im Speicher gehalten werden, erscheint der Hinweis „Kein Rezept gefunden“.

**HINWEIS** - Wenn kein USB-Stick eingesteckt ist, erscheint die Meldung „USB-STICK nicht ermittelt“. Ok drücken und einen USB-Stick einstecken.

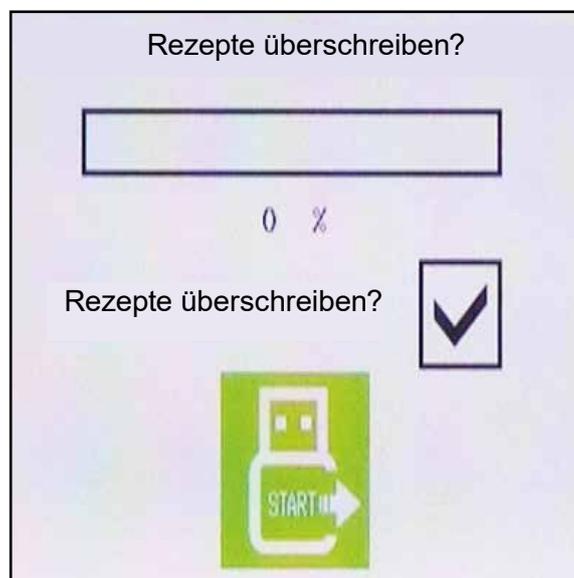
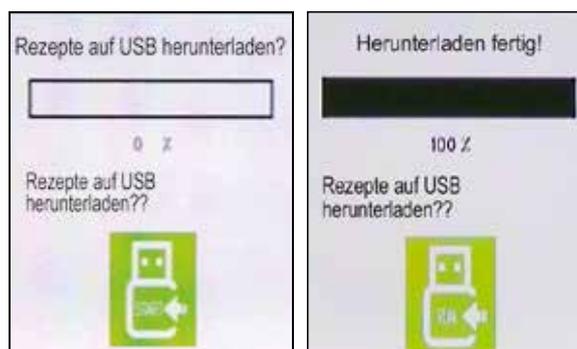
### REZEPTE HOCHLADEN

Durch Auswahl dieses Punktes öffnet sich ein weiteres Fenster mit der Anfrage, ob die Daten überschrieben werden sollen.

**HINWEIS** - Durch Aktivierung der Option ÜBERSCHREIBEN löscht das System **ALLE** Programme, die sich in den Verzeichnissen MyChef befinden und kopiert jene, die sich auf dem USB-Stick befinden. Wenn **NICHT** überschreiben ausgewählt ist, importiert das Gerät die Programme des USB-Sticks in MyChef und kopiert auch eventuelle Programme mit demselben Namen, die sich schon im Speicher befinden.

START auswählen, um das Hochladen zu starten.

**HINWEIS** - Bei aktiver Rezept-Sperre können Rezepte weder von noch auf den USB-Stick geladen werden.



Bei Aufruf des Menüs Extra aus der Home-Seite stehen 4 Wascharten für die Reinigung des Geräts zur Verfügung.

- HARD REINIGUNG
- SOFT REINIGUNG
- SCHNELLE REINIGUNG
- KLARSPÜLEN

Zur jeweiligen Waschart wird die benötigte Zeit für den Vorgang angegeben.

**HINWEIS** - Vor einem Waschvorgang folgende Maßnahmen ergreifen (sie werden auch bei Wahl des Waschmenüs im aufklappenden Fenster auf der Bildschirmseite angezeigt):

- Bleche oder Roste herausnehmen
- Abfluss Filter sauber machen
- Speisereste herausnehmen
- Tür schließen

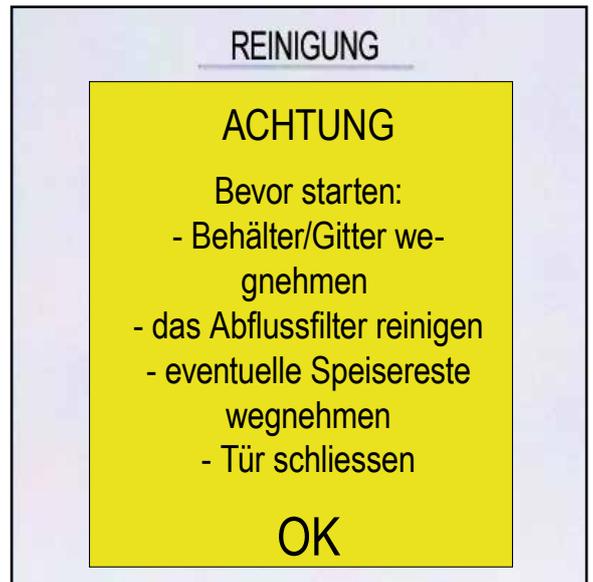
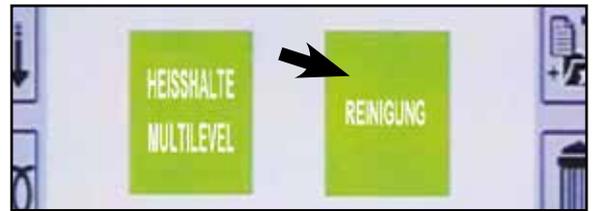
**HINWEIS** - Während des Waschvorgangs darf die Tür unter keinen Umständen geöffnet werden

**HINWEIS** - Die Waschprogramme können während ihres Betriebs nicht abgebrochen werden.

**WICHTIG** - Falls das Gerät mit dem Optional „Türsperre“ ausgestattet ist, aktiviert sich diese beim Start eines der 4 Waschprogramme (Sperrung der Tür). Die Türsperre wird nach dem Waschvorgang automatisch abgeschaltet.

Während einer Programmdurchführung kann die Türsperre zeitweise durch Druck auf „Start/Stop“, aufgehoben werden; auf dem Display wird das Bildsymbol für die Türsperre gelöscht und es wird „PAUSE“ angezeigt um darauf hinzuweisen, dass sich das Waschprogramm in Pause befindet. Um das Programm wieder zu starten und die Türsperre wieder einzuschalten, erneut die Taste „START/STOP“ drücken.

**HINWEIS** - Während des Waschprogramms wird die Türsperre allein durch Druck auf „START/STOP“ eingeschaltet, ohne dass hierzu die Eingabe des Passwords benötigt wird.



Die SCHNELLE REINIGUNG besteht aus einem warmen Wasserstrahl in die Garkammer.

**HINWEIS** - Die Schnellabspülung wird empfohlen, um Gerüche in der Kammer zwischen zwei Garvorgängen zu beseitigen.

**HINWEIS** - Die Schnellabspülung erfolgt nur mit warmem Wasser, KEINE von Reinigungs- oder Klarspülmitteln begeben.

Die Zeit, die für eine Schnellabspülung benötigt wird, beträgt etwa 12'.

Nachdem SCHNELLE REINIGUNG ausgewählt wurde, mit START das Programm starten oder die Taste START/STOP drücken.

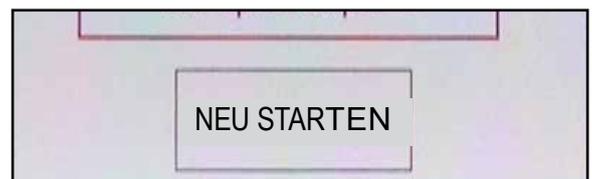
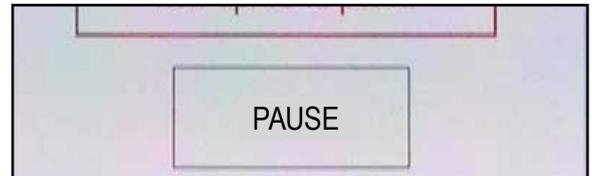
Das LED über der Taste START/STOP leuchtet durchgehend auf.

Während des Abspülens werden auf dem Bildschirm angezeigt:

- Die Art des laufenden Programms
- Ein Balken, der den Fortschritt des Programms anzeigt (weiß am Zyklusanfang und schwarz am Zyklusende)
- Die Restzeit
- Der Hinweis, nicht die Tür zu öffnen

**HINWEIS** - Während der Durchführung des Programms kann es durch Druck auf PAUSE (oder die Taste START/STOP) unterbrochen und später wieder durch Auswahl von NEUSTART (oder die Taste START/STOP) neu gestartet. Während das Programm pausiert blinkt die LED über der Taste START/STOP. Beim Neustart fährt das Programm an dem Punkt fort, an dem es angehalten wurde.

Am Ende erscheint die Meldung „Schnelle Reinigung fertig“.



Durch Auswahl SOFT fordert Sie das Gerät auf, geeignetes Reinigungsmittel einzugeben und die Tür zu schließen.

**HINWEIS - Beim Umgang mit dem Reinigungsmittel Schutzkleidung und geeignete Handschuhe tragen. Die Augen und das Gesicht schützen.**

**HINWEIS - Wir empfehlen, 1 Reinigungstab „OVEN-CLEAN“ zu verwenden und ihn in die Garkammer über dem Filter zu legen, wie in der Abbildung gezeigt.**

Die Zeit, die für einen Waschvorgang Soft benötigt wird, beträgt etwa 1h 30'.

Nachdem das Reinigungsmittel eingegeben und die Tür geschlossen wurde, erscheint eine Bildschirmseite, in der START gewählt werden kann, um das Programm zu starten, oder die Taste START/STOP drücken. Das LED über der Taste START/STOP leuchtet durchgehend auf.

Auf dem Display könnte die Meldung „Warten! Kalibration des Abflussventils“ erscheinen, während das Gerät die Kalibrierung des Auslassventils prüft (die dafür benötigte Zeit beträgt etwa 5 Minuten).

Nach der Kalibrierung beginnt der Waschvorgang automatisch und auf dem Display wird die verbleibende Zeit bis zum Ende des Waschvorgangs angezeigt.

Während des Waschvorgangs werden auf dem Bildschirm angezeigt:

- Die Art des laufenden Waschvorgangs
- Ein Balken, der den Fortschritt des Waschzyklus anzeigt (weiß am Zyklusanfang und schwarz am Zyklusende)
- Die Restzeit
- Der Hinweis, nicht die Tür zu öffnen

Der Waschvorgang Soft besteht aus 5 Phasen:

1. Kurzes Vorwaschen zur Entfernung gröberer Schmutzes aus der Kammer
2. Einlauf von Wasser in die Kammer und Durchführung des eigentlichen Waschvorgangs bei 80°C
3. Abspüldurchgänge, bei denen Wasser in die Kammer einläuft und aus der Kammer ausläuft
4. Sterilisierung über Eingabe von 100°C heißem Dampf in die Kammer
5. Abschließende Trocknung



Reinigungsmittel hineinlegen  
Tür schliessen



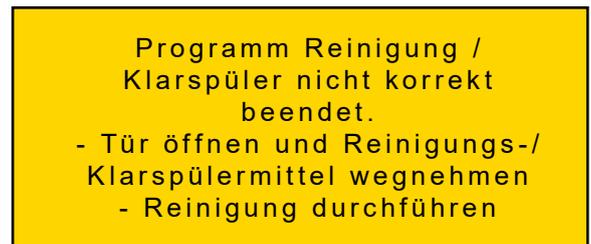
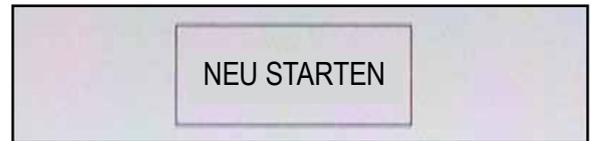
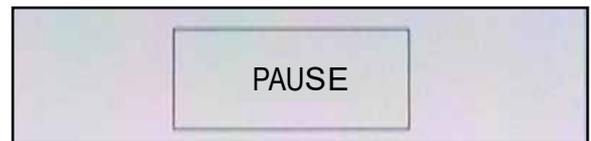
Warten!  
Kalibration des Abflussventils

## 17.7.2 • SOFT REINIGUNG

**HINWEIS** - Während der Durchführung des Programms kann es durch Druck auf PAUSE (oder die Taste START/STOP) unterbrochen und später wieder durch Auswahl von NEUSTART (oder die Taste START/STOP) neu gestartet. Während das Programm pausiert blinkt die LED über der Taste START/STOP. Beim Neustart fährt das Programm an dem Punkt fort, an dem es angehalten wurde.

Am Ende erscheint die Meldung „Reinigung fertig“.

**HINWEIS** - Tritt während des Programms eine Störung ein, klappt ein Warnfenster auf. Eventuelle Reste von Reinigungsmitteln sind zu entfernen (mit Schutzhandschuhen) und es ist ein Abspülvorgang auszuführen (manuell oder automatisch).



## 17.7.3 • HARD REINIGUNG

Durch Auswahl SOFT fordert Sie das Gerät auf, geeignetes Reinigungsmittel einzugeben und die Tür zu schließen.

**HINWEIS** - Beim Umgang mit dem Reinigungsmittel Schutzkleidung und geeignete Handschuhe tragen. Die Augen und das Gesicht schützen.

**HINWEIS** - Wir empfehlen, 2 Reinigungstabs „OVEN-CLEAN“ zu verwenden und ihn in die Garkammer über dem Filter zu legen, wie in der Abbildung gezeigt.

Die Zeit, die für einen Waschvorgang Hard benötigt wird, beträgt etwa 2h 20'.

Nachdem das Reinigungsmittel eingegeben und die Tür geschlossen wurde, erscheint eine Bildschirmseite, in der START gewählt werden kann, um das Programm zu starten, oder die Taste START/STOP drücken.

Das LED über der Taste START/STOP leuchtet durchgehend auf.



Auf dem Display könnte die Meldung „WARTEN!  
Auslassventil wird kalibriert“ erscheinen, während das  
Gerät die Kalibrierung des Auslassventils prüft (die  
dafür benötigte Zeit beträgt etwa 5 Minuten).  
Nach der Kalibrierung beginnt der Waschvorgang au-  
tomatisch und auf dem Display wird die verbleibende  
Zeit bis zum Ende des Waschvorgangs angezeigt.

Während des Waschvorgangs werden auf dem  
Bildschirm angezeigt:

- Die Art des laufenden Waschvorgangs
- Ein Balken, der den Fortschritt des Waschzyklus  
anzeigt (weiß am Zyklusanfang und schwarz am  
Zyklusende)
- Die Restzeit
- Der Hinweis, nicht die Tür zu öffnen

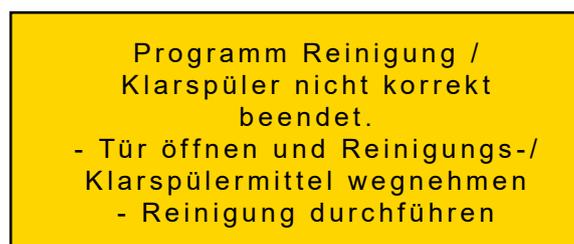
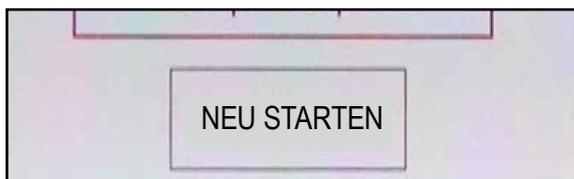
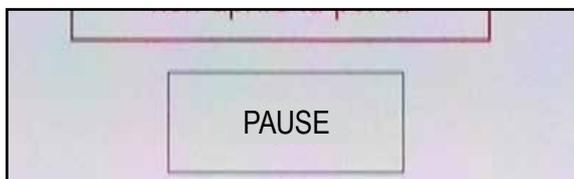
Der Waschvorgang Hard besteht aus 5 Phasen:

1. Kurzes Vorwaschen zur Entfernung gröberen  
Schmutzes aus der Kammer
2. Einlauf von Wasser in die Kammer und Durch-führung  
des eigentlichen Waschvorgangs bei 80°C
3. Abspüldurchgänge, bei denen Wasser in die Kammer  
einläuft und aus der Kammer ausläuft
4. Sterilisierung über Eingabe von 100°C heißem Dampf  
in die Kammer
5. Abschließende Trocknung

**HINWEIS** - Während der Durchführung des Programms  
kann es durch Druck auf PAUSE (oder die Taste START/  
STOP) unterbrochen und später wieder durch Auswahl  
von NEUSTART (oder die Taste START/STOP) neu ge-  
startet. Während das Programm pausiert blinkt die LED  
über der Taste START/STOP. Beim Neustart fährt das  
Programm an dem Punkt fort, an dem es angehalten  
wurde.

Am Ende erscheint die Meldung „Reinigung fertig“.

**HINWEIS** - Tritt während des Programms eine  
Störung ein, klappt ein Warnfenster auf. Eventuelle  
Reste von Reinigungsmitteln sind zu entfernen (mit  
Schutzhandschuhen) und es ist ein Abspülvorgang  
auszuführen (manuell oder automatisch).



Durch Auswahl KLARSPÜLUNG fordert Sie das Gerät auf, geeignetes Klarspülmittel einzugeben und die Tür zu schließen.

**HINWEIS - Beim Umgang mit dem Klarspülmittel Schutzkleidung und geeignete Handschuhe tragen. Die Augen und das Gesicht schützen.**

**HINWEIS - Verwenden Sie 1 wasserlöslichen Klarspülbeutel „OVENBRITE“ und legen Sie ihn in die Garkammer über dem Filter, wie in der Abbildung gezeigt.**

Die Zeit, die für einen Klarspülvorgang benötigt wird, beträgt etwa 55'.

Nachdem das Klarspülmittel eingegeben und die Tür geschlossen wurde, erscheint eine Bildschirmseite, in der START gewählt werden kann, um das Programm zu starten, oder die Taste START/STOP drücken. Das LED über der Taste START/STOP leuchtet durchgehend auf.

Auf dem Display könnte die Meldung „Warten! Auslassventil wird kalibriert“ erscheinen, während das Gerät die Kalibrierung des Auslassventils prüft (die dafür benötigte Zeit beträgt etwa 5 Minuten). Nach der Kalibrierung beginnt der Klarspülvorgang automatisch und auf dem Display wird die verbleibende Zeit bis zum Ende des Klarspülvorgangs angezeigt.

Während des Klarspülens werden auf dem Bildschirm angezeigt:

- Die Art des laufenden Programms
- Ein Balken, der den Fortschritt des Programms anzeigt (weiß am Zyklusanfang und schwarz am Zyklusende)
- Die Restzeit
- Der Hinweis, nicht die Tür zu öffnen

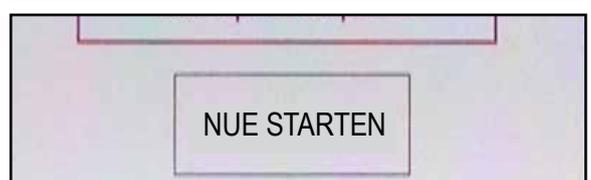
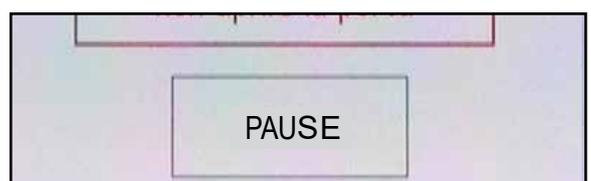
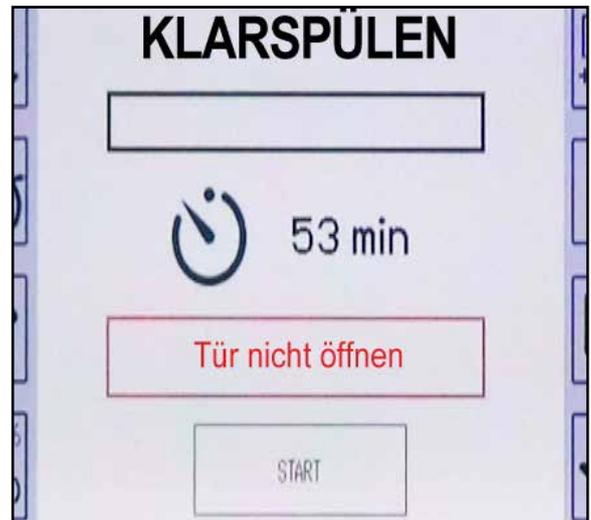
Das Klarspülen besteht aus 4 Phasen:

1. Ein Klarspülvorgang
2. Abspüldurchgänge mit Ein- und Auslauf von Wasser in der Kammer
3. Trocknen
4. Sterilisieren

**HINWEIS - Während der Durchführung des Programms kann es durch Druck auf PAUSE (oder die Taste START/STOP) unterbrochen und später wieder durch Auswahl von NEUSTART (oder die Taste START/STOP) neu gestartet.**



Klarspüler hineinlegen  
Tür schliessen



## 17.7.4 • KLARSPÜLEN

Während das Programm pausiert blinkt die LED über der Taste START/STOP. Beim Neustart fährt das Programm an dem Punkt fort, an dem es angehalten wurde.

Am Ende erscheint die Meldung „Klarspülung fertig“.

**HINWEIS - Tritt während des Programms eine Störung ein, klappt ein Warnfenster auf. Eventuelle Reste von Klarspülmitteln sind zu entfernen (mit Schutzhandschuhen) und es ist ein Abspülvorgang auszuführen (manuell oder automatisch).**

Klarspülerphase fertig

Programm Reinigung /  
Klarspüler nicht korrekt  
beendet.

- Tür öffnen und Reinigungs-/  
Klarspülmittel wegnehmen
- Reinigung durchführen

## 17.7.5 • MANUELLES SPÜLEN

Mit dem Wassersprüher (optional) kann manuelle abgespült werden.



## 17.7.6 • REINIGUNGSMITTEL OVENCLEAN

Für Soft- und Hardreinigungen dürfen ausnahmslos nur Reinigungstabs von OVENCLEAN benutzt werden, die eigens zum Entfetten und zur Reinigung von selbstreinigenden Öfen entwickelt wurden.

Die Reinigungstabs Ovensclean lösen sich auf und beseitigen einfach jede Art von organischen Verkrustungen, auch wenn sie eingebrannt sind.

### ANWENDUNGSWEISE:

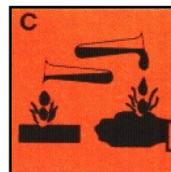
Den/die Tabs in die Garkammer über den Auslauffilter einsetzen, bevor ein Reinigungsprogramm gestartet wird, wie in den entsprechenden Kapiteln erklärt.

### WICHTIG - SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN

- Verursacht schwere Verbrennungen.
- Reizt die Atemwege.
- Unter Verschluss und außerhalb des Zugriffs von Kindern aufbewahren.
- Die Behälter gut verschlossen an einem trockenen Ort aufbewahren.



UN 3262



- Fern von Reduktionsmitteln, Oxidationsmitteln, Säuren, Basen, Alkalien, Metallen, Schwermetallegerungen, brennbaren Materialien aufbewahren.
- Bei Augenkontakt sofort mit reichlich Wasser auswaschen und einen Arzt aufsuchen.
- Geeignete Schutzkleidung und –handschuhe tragen, Augen und Gesicht schützen.
- Bei einem Unfall oder bei Beschwerden sofort einen Arzt aufsuchen (ihm das Etikett und das mitgelieferte Sicherheitsblatt zeigen).
- Nicht verschlucken. Gefährliche Bestandteile: Natriummetasilicat, Ätznatron NIF B-61.077.962

## 17.7.7 • KLARSPÜLMITTEL OVENBRIDE

Zum Klarspülen mit ausschließlich das Klarspülmittel „OVENBRIDE“ verwendet werden, das in wasserlöslichen Beuteln (die sich in Wasser auflösen) für selbstreinigende Öfen verpackt ist.

Konzentriertes, hochwirksames Klarspülmittel, das eine perfekte Feinreinigung erbringt und abgelagerte Reste nach dem Reinigungsvorgang beseitigt.

**ANWENDUNGSWEISE:**

1 Beutel in die Garkammer über den Auslauffilter einsetzen, bevor ein Klarspülprogramm gestartet wird, wie in den entsprechenden Kapiteln erklärt.

Die Klarspülbeutel an einem trockenen Ort lagern. Die Beutel dürfen während ihres Transport NICHT in Kontakt mit feuchten Teilen (z.B. nassen Händen) kommen, da sie sich sonst auflösen.

**WICHTIG - SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN**

- Augen reizend.
- Nicht in Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Augen- und Hautkontakt vermeiden.
- Bei Verschlucken sofort einen Arzt aufsuchen (ihm das Etikett und das mitgelieferte Sicherheitsblatt zeigen).
- Nicht verschlucken.



UN 3261



## 18 • TASTATURSPERRE (FALLS FREIGEgeben)

Beim Start eines Programms mit START/STOP erscheint die Abbildung eines Schlosses, über das die Tastatursperre (falls freigegeben) angezeigt wird.

Dies bedeutet, dass alle Tasten außer denen für das Licht gesperrt sind. Wenn die Werte während des Garens, usw. geändert werden sollen, ist das Bildsymbol „SPERRUNG DER TASTATUR“ 4 Sekunden lang gedrückt zu halten. Zur Wiederaktivierung der Tastatursperre nach den Änderungen, das Bildsymbol BACK drücken.

Wenn das Programm beendet ist, bleiben die geänderten Werte im lokalen Speicher; wenn Sie sie speichern möchten, muss das Bildsymbol SPEICHERN ausgewählt werden (siehe Kapitel „Speicherung eines Programms“). Wenn Sie das Programm ohne zu speichern verlassen, werden die Anfangswerte wieder eingesetzt. In der Standardeinstellung ist die Tastatursperre nicht freigegeben. Um sie freizugeben, siehe erneut das Kapitel „Service-Bereich Parameter“. Falls die Tastatursperre mit Passwort eingestellt wird, ist der betreffende Standardwert des Passworts „41“. Um es zu ändern, siehe erneut das Kapitel „Service-Parameter“.



## 19 • TÜRSPERRE (OPTIONAL)

Das Menü PAR aufrufen und den Parameter 97 zur Steuerung der automatischen Türsperre aufrufen. Werksseitig ist der Wert (der auch als Passwort dient) auf -1 eingestellt.

**HINWEIS** - Durch Eingabe von -1 als Passwort des Parameters 97 erfolgt KEINE Abfrage eines Passworts, um die Türsperre zu deaktivieren. Um das Passwort für die Türsperre einzustellen, in Parameter 97 einen Wert zwischen 1 und 999 eingeben. Der eingegebene Wert ist das Passwort für die Türsperre.

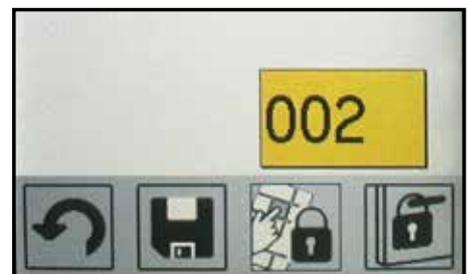
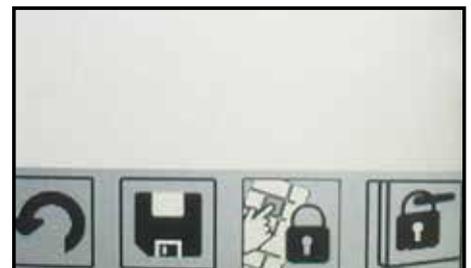
Zur Freigabe der Türsperre als Parameterwert eine Zahl eingeben, die von 0 verschieden ist.

**HINWEIS** - Mit dem Wert 0 wird die Türsperre deaktiviert.

Bei Start eines Garvorgangs schaltet sich die Türsperre bis zum Ende des Garens oder bis zu einem unendlichen Warmhaltezyklus automatisch ein.

**HINWEIS** - Die Türsperre wird durch das Schlosssymbol im oberen rechten Bereich des Displays angezeigt.

**HINWEIS** - Die Türsperre schaltet sich NICHT beim Vorwärmen, beim unendlichen Warmhalten und während des Wartens auf einen startverzögerten Garvorgang ein.



## 19 • TÜRSPERRE (OPTIONAL)

Die Türsperre kann zeitweise aufgehoben werden, wenn für einige Sekunden auf das Bildsymbol „Türsperre“ gedrückt und das eingestellte Passwort eingegeben wird (wird kein Passwort zur Entriegelung eingegeben, das Bildsymbol so lange gedrückt halten, bis die Entriegelung erfolgt).

Die Türsperre schaltet sich wieder ein, wenn das Bildsymbol „BACK“ gedrückt wird, zudem schaltet sie sich automatisch nach 30 Sekunden nach ihrer Abschaltung ein (sofern die Tür nicht offen ist).

**HINWEIS** - Durch Eingabe eines Passworts dessen Zahl das Doppelte des unter Parameter 97 eingestellten Passworts ist, wird die Türsperre für den gesamten laufenden Garzyklus deaktiviert. Sie wird nur beim nachfolgenden Garzyklus wieder aktiviert.

**HINWEIS** - Das automatische Einschalten der Türsperre beim Starten des Garvorgangs kann nur dann verhindert werden, wenn der Anwender manuell für einige Sekunden „ENTER“ drückt. Diese Einstellung wird im Parameter 191 festgelegt. Standardmäßig ist 191 auf 0 eingestellt (automatische Türsperre), durch Eingabe von 1 startet die Türsperre nur im Handmodus.

## 20 • KOMBI-SIGNALGEBER (OPTIONAL)

Die Regenerationsöfen und die Warmhaltegeräte als Durchfahrmodelle können mit einem Kombi-Signalgeber ausgestattet werden. Der Signalgeber befindet sich auf der gegenüberliegenden Seite des Bedientafels.

Der Signalgeber wird aktiviert, sobald ein Programm fertig ist und dauert 5 Minuten.

Der Signalgeber unterbricht sich früher als der eingestellten Zeit, wenn die Tür geöffnet wird oder bei einem neuen Programm.



## 21 • SERVICE

Die Bildschirmseite von „SERVICE“ bietet eine Reihe von Service-Funktionen. Der Zugriff erfolgt über Touchscreen, indem auf das Bildsymbol „Service“ gedrückt wird.



Die Funktionen „ÜBERPRÜFUNG“, „MODELL“, „REZEPTE LÖSCHEN“ und „HACCP LÖSCHEN“ sind passwortgeschützt, was durch das Symbol rechts vom Text angezeigt wird.

Die Funktion „PARAMETER“ ist teilweise durch ein Passwort geschützt. Auf dem Bildschirm in der Mitte oben wird die Version der installierten Software angezeigt (z.B. VER293REV002).

### 21.1 SERVICE: SPRACHEN

Am Touchscreen den Punkt „SPRACHEN“ auswählen oder über den Drehknopf und mit ENTER bestätigen.

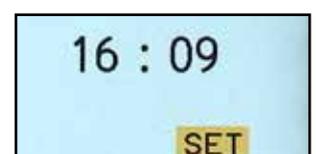
Auf dieser Bildschirmseite werden die Sprachen angezeigt, in die die Benutzeroberfläche übersetzt wurde. Durch Auswahl der gewünschten Sprache werden eine neue Sprache geladen und die Einstellung für das zukünftige Einschalten des Bildschirms gespeichert.



### 21.2 SERVICE: DATUM UND UHRZEIT

Am Touchscreen den Punkt „DATUM UND UHRZEIT“ auswählen oder über den Drehknopf und mit ENTER bestätigen. Ebenfalls über den Touchscreen können die einzelnen Punkte ausgewählt werden (Tag, Monat, Jahr, Stunden, Minuten, Set): Zum Ändern den Drehknopf drehen und ENTER drücken.

**HINWEIS** - Die neue Einstellung wird in der Tat nur in der inneren Uhr gespeichert, wenn man ENTER bei ausgewählten „SET“ drückt (in diesem Fall kehrt man zum Zustand Service zurück). Durch Drücken von ZURÜCK kehrt man direkt zum Service zurück, ohne das neue Datum und die neue Uhrzeit zu speichern. Wenn auf der linken Unterseite ein Uhrensymboll mit gegeneinander gerichteten Pfeilen vorhanden ist, so bedeutet dies, dass die Uhr automatisch von Sommer- auf Winterzeit und umgekehrt umstellt.

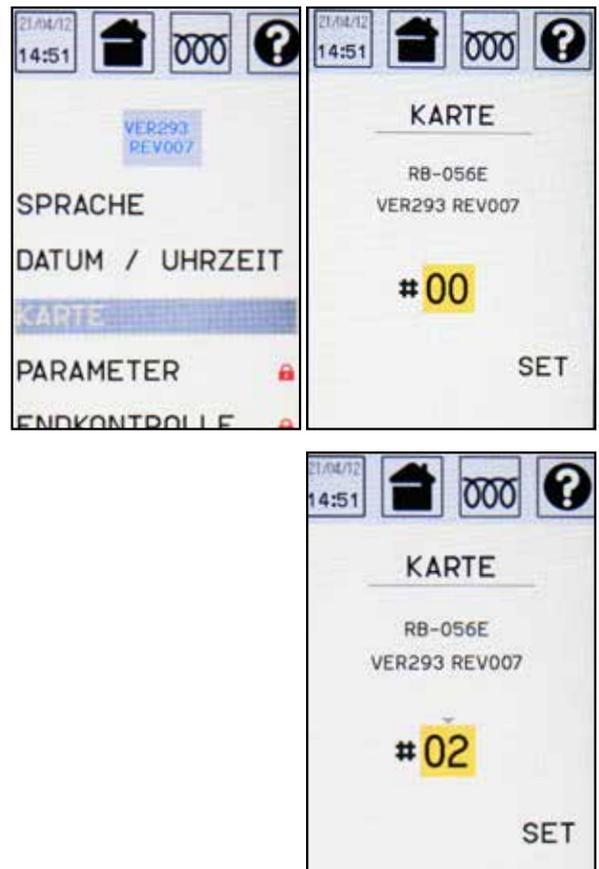


## 21.3 SERVICE: NUMMERIERUNG GERÄTEKENNZEICHNUNG

Für Geräte mit einer Speicherung Log HACCP besteht auch die Möglichkeit, die Gerätekennezeichnung zu erkennen und mit einer Nummer zu versehen; dies ist nützlich, wenn verschiedene Geräte zu einem Kontrollsystem zusammengeschlossen werden.

Am Touchscreen den Punkt „KENNZEICHNUNG“ auswählen oder über den Drehknopf und mit ENTER bestätigen, um zuzugreifen.

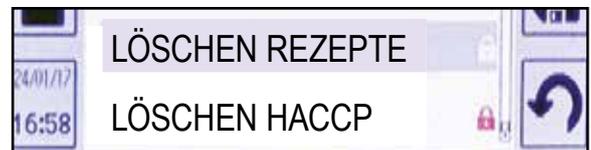
Weisen Sie der Gerätekennezeichnung immer über den Einstellknopf und die Taste ENTER eine Nummer zu. Um alles zu bestätigen, wählen Sie „SET“ und drücken Sie ENTER.



## 21.4 SERVICE: REZEPTE LÖSCHEN

Durch Auswahl von „REZEPTE LÖSCHEN“ und Eingabe des geforderten Passworts werden alle momentan im Speicher vorhandenen Rezepte gelöscht.

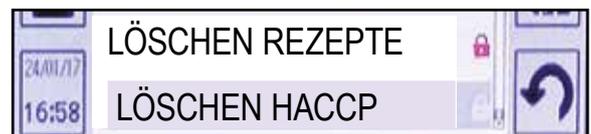
Das Zugangspasswort kann beim technischen Kundendienst angefordert werden.



## 21.5 SERVICE: HACCP LÖSCHEN

Durch Auswahl von „HACCP LÖSCHEN“ und Eingabe des geforderten Passworts werden alle momentan im Speicher vorhandenen Daten gelöscht.

Das Zugangspasswort kann beim technischen Kundendienst angefordert werden.



Durch Auswahl der Option „PARAMETER“ wird nach der Eingabe des Zugangspassworts gefragt. Bei Eingabe des Benutzerpassworts „11“ können die unten beschriebenen Parameter dargestellt und eventuelle bearbeitet werden. Zur Ansicht dieser Parameter 2-mal ENTER drücken, wenn die Eingabe des Passworts verlangt wird. Um die an jedem einzelnen Parameter vorgenommenen Änderungen zu speichern, „SET“ auswählen und ENTER drücken.

### PARAMETER MIT FREIEM ZUGANG

#### Parameter 24 = Freigabe der Nadel (Kernfühler)

- P24=0 Kerntemperaturfühler nicht freigegeben
- P24=1 Kerntemperaturfühler freigegeben

#### Parameter 26 = Freigabe Garkammerlicht

- P26=0 Licht nicht freigegeben
- P26=1 Licht freigegeben

#### Parameter 27 = Zeit Einschaltung Garkammerlicht (Standardzeit = 20 Sekunden)

- P27=0 Garkammerlicht eingeschaltet

Maximale Einschaltzeit Licht = 255 Sekunden

#### Parameter 31 = Lautstärke Alarmsummer (Standardwert=50)

Die Lautstärke der Alarme kann zwischen 0 und 100 eingestellt werden

#### Parameter 32 = Lautstärke Tastenton (Standardwert=30)

- P32=0 Lautstärke stumm

Der Lautstärkewert der Tasten kann auf maximal 100 eingestellt werden

#### Parameter 45 = Freigabe Log-Speicherung HACCP

- P45=0 Log-Speicherung HACCP nicht freigegeben
- P45=1 Speicherung Log Haccp freigegeben mit Anfrage zum Herunterladen der Haccp-Daten vor dem ersten Einschalten am Tag
- P45=2 Speicherung Log Haccp freigegeben

#### Parameter 46 = Display-Kontrast (Standardwert =100)

Der Kontrastwert kann zwischen 25 und 100 eingestellt werden

#### Parameter 63 = Freigabe Tastatursperre (Standardwert =0)

- P63=0 Tastatursperre nicht freigegeben
- P63=1 Tastatursperre freigegeben
- P63=2 Tastatursperre freigegeben und Freischaltung mit Passwort

#### Parameter 68 = Passwort Sperre / Entriegelung Tastatur (Standardwert = 41)

#### Parameter 69 = Kennzeichnungsnummer des Ofens (Standardwert = 0)

Es kann eine Nummer zwischen 0 und 99 eingegeben werden

#### Parameter 78 = legt den Typ des verzögerten Starts fest

- P78=0 Verzögerter Start freigegeben mit aktuellem Datum und aktueller Uhrzeit + 1 Minute

- P78=1 Verzögerter Start freigegeben mit aktuellem Datum und Uhrzeit des letzten verzögerten Starts
- P78=2 Verzögerter Start freigegeben mit Datum des nachfolgenden Tags und Uhrzeit des letzten verzögerten Starts

#### Parameter 79 = Freigabe und Festlegung des Passworts zur Sperre / Entriegelung Programme

#### Parameter 81 = Freigabe verzögerter Start

- P81=0 Verzögerter Start nicht freigegeben
- P81=1 Verzögerter Start freigegeben

#### Parameter 83 = Temperaturablesung im Kern bei Garende freigegeben

- P83=0 Temperaturablesung im Kern bei Garende nicht freigegeben
- P83=1 Aktivierung Freigabe Ablesung bei Garende nicht angefordert
- P83=2 Aktivierung Ablesung bei Garende automatisch

#### Parameter 96 = Freigabe Blinken bei Garende (Standardwert = 0)

- P96=0 Kein Blinken freigegeben
- P96=1 Blinken Display freigegeben
- P96=2 Freigaben Blinken Display und Blinken Garkammerlicht
- P96=3 Freigabe Blinken Garkammerlicht

#### Parameter 97 = Freigabe und Festlegung des Passworts zur Entriegelung Tür

- P97=0 Türsperre nicht aktiv
- P97=-1 Türsperre aktiv ohne Passwort
- P97>0 Festlegung des Passworts zur Türsperre und deren Freigabe

#### Parameter 126 = Automatische Einstellung der Normalzeit / Sommerzeit

- P126=0 Nicht freigegeben
- P126=1 Für Europa freigegeben
- P126=2 Für USA freigegeben

#### Parameter 128 = Art der verwendeten Kernsonde

- P128=0 Einzelpunkt
- P128=1 Mehrfachpunkt
- P128=2 Unabhängig Einzelpunkt / Mehrfachpunkt

#### Parameter 191 = legt die Aktivierungsart der Türsperre fest

- P191=0 automatische Aktivierung bei Garbeginn
- P191=1 manuelle Aktivierung

## 22 • ALARME

### 22.1 • ALARM KEIN WASSER (NUR FÜR MODELLE MIT WASSERBEHÄLTER)

Die Meldung „**ACHTUNG WASSERMANGEL**“ erscheint, wenn keine Flüssigkeit mehr im Behälter ist.

Zum Verlassen auf das Bildsymbol **ZURÜCK** drücken.  
Den Behälter mit Wasser füllen.

**X ACHTUNG X**  
**WASSERMANGEL**

### 22.2 • ALARM KERNTemperaturFÜHLER

Der Alarm „**ACHTUNG KERNFÜHLER**“ erscheint, wenn eine Störfunktion dieses Teils vorliegt.

Zum Verlassen auf das Bildsymbol **ZURÜCK** drücken.

Überprüfen, ob die Sonde korrekt angeschlossen ist; falls ja, den Kundendienst kontaktieren.

**X ACHTUNG X**  
**KERNFÜHLER**

### 22.3 • ALARM SONDE GARRAUM

Der Alarm „**ACHTUNG GARRAUMFÜHLER**“ erscheint, wenn eine Beschädigung oder Störfunktion dieses Teils vorliegt.

Den Alarm durch Drücken auf das Bildsymbol **ZURÜCK** verlassen und den Kundendienst kontaktieren.

**X ACHTUNG X**  
**GARRAUMFÜHLER**

### 22.4 • TÜR GEÖFFNET

Bei Geräten, die mit „**MICRO TÜR**“ ausgestattet sind, wird der Prozess blockiert, wenn die Tür während des Betriebs geöffnet wird, die **START/STOP** Taste blinkt und es erscheint ein Symbol mit dem „Tür“-Zeichen unten rechts auf dem Bildschirm.

Die Tür schließen, um den Vorgang wieder zu starten.

### 22.5 • OFEN WARM

Die Meldung „**ACHTUNG WARMER OFEN**“ erscheint, wenn ein Kombiniertes Programm Kalt/Warm gestartet wird und die Temperatur im Ofen über 50°C beträgt. Zum Zurücksetzen des Alarms auf das Bildsymbol **ZURÜCK** drücken. Die Tür öffnen und die Abkühlung der Kammer starten, um diese schnell abzukühlen. Durch folgendes Schließen der Tür wird der Zyklus automatisch gestartet, da er im Speicher erhalten bleibt.

**X ACHTUNG X**  
**WARMER OFEN**

Im Fall, dass während der Ausführung eines Programmes die Stromversorgung ausfällt unterbricht der Zyklus; wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist, beginnt der Zyklus wieder an dem Punkt, an dem er unterbrochen wurde und gleichzeitig erscheint eine Meldung „ACHTUNG STROMAUSFALL“, die dem Benutzer anzeigt, dass es zu einer Unterbrechung des Zyklus kam. Zum Zurücksetzen des Alarms auf das Bildsymbol ZURÜCK drücken.

**X ACHTUNG X**  
STROMAUSFALL

Falls es zu einer Stromunterbrechung während der Ausführung eines Waschprogramms kommt, wird dieses unterbrochen. Bei Wiederherstellung der Stromversorgung erfolgt die Wiederaufnahme:

- ab Anfang, falls sich das Programm noch in der eigentlichen Waschphase befunden hat.
- ab erster Spülung, falls das Programm zum Zeitpunkt des Stromausfalls bereits den eigentlichen Waschzyklus beendet hat.

Am Ende des Reinigungsprogramms klappt ein Warnfenster auf, dass auf die nicht ordnungsgemäße Ausführung des Programms hinweist.

Eventuelle Reste an Reinigungs- bzw. Klarspülmittel entfernen (mit Schutzhandschuhen) und einen Spülvorgang ausführen (manuell oder automatisch).

Programm Reinigung /  
Klarspüler nicht korrekt  
beendet.  
- Tür öffnen und Reinigungs-/  
Klarspülmittel wegnehmen  
- Reinigung durchführen

## 22.7 • HOHE TEMPERATUR DES PRODUKTS

Wenn während eines KOMBINIERTES PROGRAMM KALT/WARM die Temperatur in der Kammer, die auf unter 10°C gesunken war, aus irgend einem Grund wieder über 10°C steigt, erscheint ein Alarm „SPEISEN WURDEN WARM“, das diese Störung anzeigt. Zum Zurücksetzen des Alarms auf das Bildsymbol ZURÜCK drücken.

**X ACHTUNG X**  
SPEISEN WURDEN  
WARM

Beim Start eines Reinigungsprogramms führt das Gerät eine Prüfung des Wasserdrucks im Befeuchter durch.

Wenn der Druck zu niedrig ist, erscheint die Meldung „REINIGUNG KEIN WASSER“ und die vorgesehenen Signaltöne werden ausgegeben.

Durch den Druck einer beliebigen Taste wird der Summer stummgeschaltet und das Gerät angehalten.

Überprüfen, dass die Wasserzulaufhähne des Geräts geöffnet sind und der Wasserdruck über 150 kPa beträgt.

Ferner überprüfen, dass in den Wasserleitungen und Anschlüssen an das Wassernetz keine Lecks vorhanden sind.

Bleibt der Alarm bestehen, den Kundendienst informieren.

**X ACHTUNG X**  
REINIGUNG  
KEIN WASSER

## 22.9 • ALARM KEIN WASSER IM DURCHFLUSSMESSER

Falls bei einem Waschvorgang kein Wasser aus dem Versorgungsnetz gespeist wird oder sein Druck unter 150 kPa liegt, wird der Alarm „KEIN WASSER IM DURCHFLUSSMESSER“ angezeigt.

Der laufende Waschvorgang wird unterbrochen. Um den Alarm stummzuschalten OK drücken.

**HINWEIS** - Überprüfen, dass Wasser zum Ofen gelangt und dass der Wasserdruck über 150 kPa liegt.

**HINWEIS** - Überprüfen, dass in den Wasserleitungen und Anschlüssen an das Wassernetz keine Lecks vorhanden sind.

Wenn das Problem behoben ist, wird das Waschprogramm wiederaufgenommen. Am Ende klappt ein Warnfenster auf, um auf die nicht ordnungsgemäße Ausführung des Programms hinzuweisen.

Eventuelle Reste an Reinigungs- bzw. Klarspülmittel entfernen (mit Schutzhandschuhen) und einen Spülvorgang ausführen (manuell oder automatisch). Wenn die Meldung weiterhin auf dem Display erscheint, muss das Gerät aus- und dann wieder eingeschaltet werden. Bleibt der Alarm bestehen, den Kundendienst informieren.

**X ACHTUNG X**  
KEIN WASSER IM  
DURCHFLUSSMESSER

Programm Reinigung /  
Klarspüler nicht korrekt  
beendet.  
- Tür öffnen und Reinigungs-/  
Klarspülmittel wegnehmen  
- Reinigung durchführen

## 22.10 • ALARM VENTILATOR SCHÜTZUNG

Falls sich eine Störung am Wärmeschutz des Kammergebläses ereignet, wird die Meldung „ALARM VENTILATOR SCHÜTZUNG“ angezeigt und es werden die vorgesehenen Leucht- und Akustiksignale ausgegeben.

Ein eventuell laufender Garvorgang wird bis zur Behebung des Problems unterbrochen. Um den Summer stummzuschalten eine beliebige Taste drücken. Das Gerät aus- und wieder einschalten. Bleibt der Alarm bestehen, den Kundendienst informieren.

**X ALARM X**  
VENTILATOR  
SCHÜTZUNG

## 22.11 • ALARM ENTLÜFTUNGSSONDE (FALLS VORHANDEN)

Falls eine Störung an der Entlüftungssonde eintritt, wird die Warnung „ALARM ENTLÜFT. FÜHLER“ angezeigt. Bleibt der Alarm bestehen, den Kundendienst informieren.

**X ALARM X**  
ENTLÜFT. FÜHLER

## 22.12 • ALARM GARRAUMABFLUSS (FALLS VORHANDEN)

Falls eine Störung an der Entladesonde eintritt, wird die Warnung „ALARM GARRAUMABFLUSS“ angezeigt. Der eventuell laufende Garvorgang wird NICHT unterbrochen, sondern die Regulierung der Dampfdruckregulierung wird unterbrochen. Bleibt der Alarm bestehen, den Kundendienst informieren.

**X ALARM X**  
GARRAUMABFLUSS

## 22.13 • ALARM VERBINDUNG ERWEITERUNGSKARTE (FALLS VORHANDEN)

Falls keine Verbindung zwischen der Mutterplatine und der Erweiterungskarte hergestellt werden kann, erscheint die Warnung „KEINE KOMM MIT EXPANSION“ und die vorgesehenen Signaltöne werden ausgegeben. Ein eventuell laufender Garvorgang wird bis zur Behebung des Problems unterbrochen. Um den Summer stummzuschalten eine beliebige Taste drücken. Bleibt der Alarm bestehen, den Kundendienst informieren.

**X ALARM X**  
KEINE KOMM  
MIT EXPANSION

## 22.14 • ALARM TÜRSPERRE (FALLS VORHANDEN)

Falls bei der „Türsperre“ eine Störung eintritt, wird die Meldung „**ACHTUNG TÜRSPERRE**“ angezeigt.

Der eventuell laufende Garvorgang wird **NICHT** unterbrochen, aber die Türsperre ist nicht mehr aktiv. Den Alarm mit Druck auf das Bildsymbol „**BACK**“ aufheben.

Wenn der Alarm auch nach Ausschalten und wieder Einschalten des Geräts fortbesteht, benachrichtigen Sie bitte den Kundendienst.

**X ACHTUNG X**  
**TÜRSPERRE**

## 22.15 • AUFHEBUNG DER TÜRSPERRE BEI STROMAUSFALL ODER BEI DEFEKT

Falls der Strom ausfallen sollte oder beim Garvorgang eine Störung der Türsperre eintritt, bleibt die Tür blockiert geschlossen. Die Türsperre von Hand entriegeln.

## 22.16 • MANUELLES ENTRIEGELN DER TÜR

Den mitgelieferten Schlüssel in die „Entriegelung“ an der Ofenseiten neben dem Handgriff stecken.



Den Schlüssel bis zum Anschlag in Uhrzeigersinn drehen. Zum Entriegeln der Tür den Schlüssel am Anschlag gedreht halten und gleichzeitig mit der anderen Hand den Handgriff drehen.



**Finanzen / Service**

**28307 Bremen**  
Thalendorststraße 15  
Tel.+49 421 48557-0  
Fax+49 421 488650  
bremen@nordcap.de

**Vertrieb Ost**

**12681 Berlin**  
Wolfener Straße 32/34, Haus K  
Tel.+49 30 936684-0  
Fax+49 30 936684-44  
berlin@nordcap.de

**Vertrieb West**

**40699 Erkrath**  
Max-Planck-Straße 30  
Tel.+49 211 540054-0  
Fax+49 211 540054-54  
erkrath@nordcap.de

**Vertrieb Nord**

**21079 Hamburg**  
Großmoorbogen 5  
Tel.+49 40 766183-0  
Fax+49 40 770799  
hamburg@nordcap.de

**Vertrieb Süd**

**55218 Ingelheim**  
Hermann-Bopp-Straße 4  
Tel.+49 6132 7101-0  
Fax+49 6132 7101-20  
ingelheim@nordcap.de

