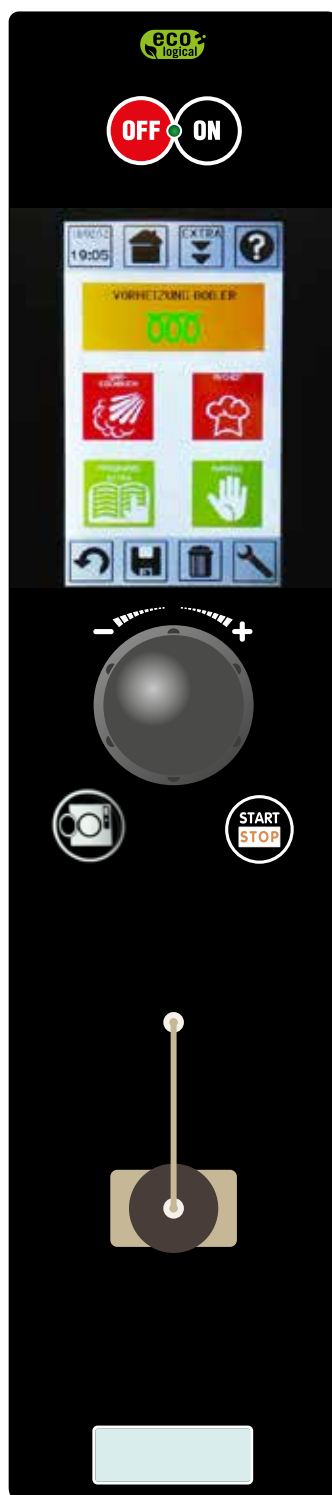


Bedienungsanweisung

Druckgarer **CVE 031 E**

[Art. 437020031]





Achtung: lesen Sie vor dem Gebrauch des Gerats die Bedienungsanleitung.



INHALTSVERZEICHNIS

INSTALLATION	4
1 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR	4
1.1 - ALLGEMEINE	4
1.2 - BESONDERE HINWEISE	4
1.3 - GESETZESVERORDNUNGEN, TECHNISCHE VORSCHRIFTEN, RICHTLINIEN	4
2 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN	5
2.1 - TECHNISCHE DATEN	5
2.1.2 - TECHNISCHE INSTALLATIONSZEICHNUNGEN	5
2.2 - AUFSTELLUNG	6
2.3 - ELEKTROANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICH	6
2.4 - WASSERANSCHLUSS (WO, ANGESEHEN IST)	7
2.5 - ANSCHLUSS ENTHÄRTETES WASSER	8
2.6 - ANSCHLUSS AN DEN WASSERENTHÄRTUNGSFILTER „BRITA“ (GERÄTE-OPTIONAL)	9
2.7 - AUSTAUSCH WASSERENTHÄRTUNGSFILTER „BRITA“ (GERÄTE-OPTIONAL)	10
2.8 - ANSCHLUSS AN EINEN HANDELSÜBLICHEN WASSERENTHÄRTUNGSFILTER ODER AN EINE ZENTRALE WASSERENTHÄRTUNGSANLAGE.	10
2.9 - LEIT- UND SICHERHEITSSYSTEME	11
2.10 - INBETRIEBNAHME: HINWEISE	11
BETRIEBSANLEITUNG	12
3 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER	12
4 • BESCHREIBUNG DER STEUERUNG	14
4.1 - GAREN MIT KERNTemperaturFÜHLER (OPTION)	16
5 • ÖFFNEN UND SCHLIESSEN DER TÜR	17
6 • EINSCHALTUNG	18
7 • HELP	18
8 • VORHEIZUNG	19
8.1 - VORHEIZUNG BOILER	19
8.2 - VORHEIZUNG GARRAUM	19
9 • VOREINGESTELLTE REZEPTE	20
10 • GARVORGANG	22
10.1 - GARVORGANG: ERSTELLUNG EINES NEUEN PROGRAMMS	23
10.2 - GARVORGANG: START EINES PROGRAMMS	25
10.3 - GARVORGANG: START EINES PROGRAMMS MIT KERNTemperaturFÜHLER	26
10.4 - GARVORGANG: PROGRAMMS MIT 2 ZYKLEN	27
11 • PROGRAMME EXTRA	28
11.1 - MULTILEVEL	29
11.2 - AUFTAUEN	31
11.3 - REGENERIERUNG	33
11.4 - STERILISIERUNG	35
11.5 - STERILISIERUNG: ERSTELLUNG EINES NEUEN PROGRAMMS	37
11.6 - VAKUUM	38
11.7 - PASTEURISIERUNG	40
11.8 - PASTEURISIERUNG: ERSTELLUNG EINES NEUEN PROGRAMMS	42
11.9 - NIEDRIGTEMPERATURGAREN	43

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

12 • SET FÜR DIE STERILISIERUNG / PASTEURISIERUNG	45
13 • INDIVIDUELLE PROGRAMME DES CHEFKOCHS	46
14 • MANUELL	48
15 • EXTRA	50
15.1 • PROGRAMMSPERRE (FALLS FREIGESCHALTET)	50
15.2 - BOILER - REINIGUNG	51
15.3 - SPEICHERN LOG HACCP (OPTION)	52
15.4 - VERZÖGERTER START BOILER-VORHEIZUNG (WENN FREIGEgeben)	54
16 • SPEICHERN EINES PROGRAMMS	55
17 • LÖSCHEN	56
17.1 - LÖSCHEN EINES PROGRAMMS	56
17.2 - LÖSCHEN EINES ZYKLUS	56
18 • SPERRUNG DER TASTATUR (FALLS FREIGESCHALTET)	56
19 • SERVICE	57
19.1 - SERVICE: SPRACHEN	57
19.2 - SERVICE: DATUM UND UHRZEIT	58
19.3 - SERVICE: NUMMERIERUNG GERÄTEKENNZEICHNUNG	59
19.4 - SERVICE: REZEPTE LÖSCHEN	59
19.5 - SERVICE: HACCP LÖSCHEN	59
19.6 - ZÄHLER (ZUM ALLEINIGEN GEBRAUCH DES BEAUFTRAGTEN TECHNIKERS)	60
19.7 - SERVICE: PARAMETER	61
20 • MELDUNGEN UND ALARME	62
20.1 - WASSERMANGEL	62
20.2 - ALARM KERNTemperaturFÜHLER	62
20.3 - ALARM SONDE GARRAUM	62
20.4 - TÜRALARM	62
20.5 - POWER DOWN	63
20.6 - KEINE KOMMUNIKATION	63
20.7 - BITTE WARTEN	63
20.8 - NIEDRIGE SPEISETEMPERATUR	64
20.9 - FILTERAUSTAUSCH	64
20.10 - FILTER VERBRAUCHT	64
20.11 - ÖFFNEN DER TÜR OHNE STROMENERGIE	65
21 • REINIGUNG UND WARTUNG	66
21.1 - TÜRDICHTUNG	66
21.2 - EINSCHUBHALTERUNGEN	66
21.3 - WASSER-/DAMPFDÜSE	67
21.4 - ABFLUSSFILTER	67
21.5 - KONDENSWASSER-SAMMELSCHALE	67

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.

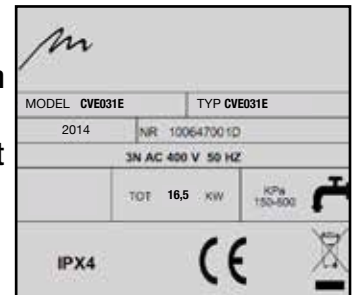
Vervielfältigung oder Fotokopieren, auch teilweise, von Textstellen oder Abbildungen dieser Bedienungsanleitung ohne vorherige Genehmigung des Herstellers ist untersagt. < 01.06.2009 >

INSTALLATION

1 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

1.1 - ALLGEMEINE

- **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.
- Diese Installations- und Bedienungsanweisung sorgfältig aufbewahren.
- Dieses Gerät darf nur für den Gebrauch bestimmt werden, für den es ausdrücklich entworfen wurde; jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen und daher gefährlich.
- 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 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.
- 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.



Typenschild beispiel

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.
- **Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die durch die Nichtbeachtung der Vorschriften oder auf unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.**

1.3 - 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.

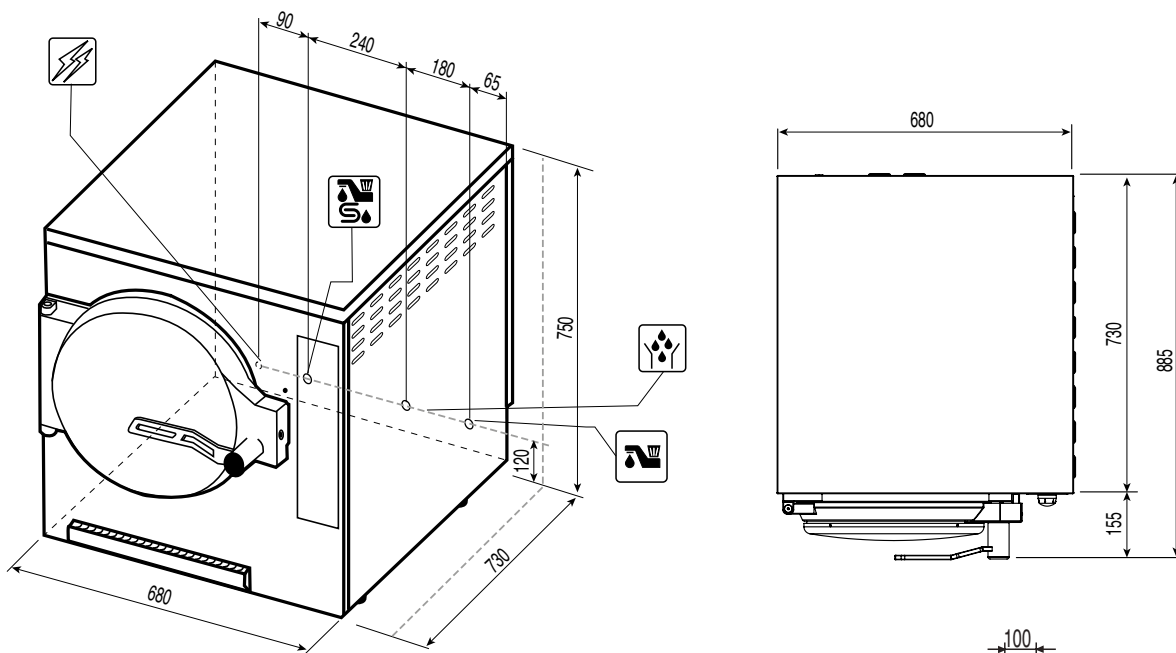
2.1 - TECHNISCHE DATEN

Modell	Typ	Nennspannung [Vac]	Gesamtleistungsaufnahme [Kw]	Aufn. [A]	Kabel gemäß 60245-IEC-57 (Typ H05RN-F oder H07RN-F). Mindestquerschnitt des Anschlusskabels (mm ²)	Wasserdruck [kPa]
CVE031E	CVE031E	3N - 400	15,5	22,4	5 x 2,5	150 ÷ 500
CVE031E	CVE031E	3N - 400	23	33,2	5 x 6	

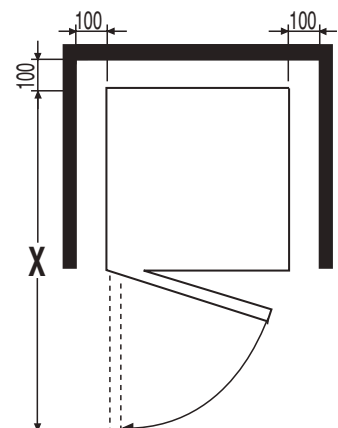
Modell	Typ	Fassungsvermögen GN-Behälter	Maximales Produktgewicht (kg) pro Behälter h65 GN1/1	Maximales Gewicht Speisen (kg) + Behälter (kg)	Leergewicht (kg)
CVE031E	CVE031E	3 GN 1/1	3,6	10,8 + 4,5	110
CVE031E	CVE031E	3 GN 1/1	3,6	10,8 + 4,5	112

Modell	Typ	Betriebstemperatur Garraum (°C)	Maximaler Boildruck (kPa)	Maximaler Druck Garraum (kPa)	Fassungsvermögen GN-Behälter: Abstand [mm]	Maximale Produktbelastung (kg) pro Einschub h65 GN1/1 [kg]
CVE031E	CVE031E	50 ÷ 122°C	1500	1200	3 x GN1/1 (h80)	12 + 4,5
CVE031E	CVE031E					

2.1.2 - TECHNISCHE INSTALLATIONSZEICHNUNGEN



- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none"> Anschluß Elektrokabel Garraumablauf Anschluß enthärtetes Wasser Anschluß Wasser | <ul style="list-style-type: none"> Achtung - heiße Oberflächen Achtung - Siedegefahr Achtung - gefährliche Spannung Äquipotentialklemme |
|--|---|



2.2 - 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).

2.3 - ELEKTROANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICH

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät wirksam geerdet wird, wie es die gültigen Vorschriften verlangen.

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 gekennzeichnet ist, entsprechend den geltenden Gesetzesverordnungen vorzunehmen.

Wasseranschluß

Auf der Geräterückseite sind 2 Eingänge für den Wasseranschluß mit $\frac{3}{4}$ Außengewinde. Sie sind mit einem Schild in 2 verschiedenen Farben angegeben:

- Eingang enthärtetes Wasser (rotes Schild) Es muss unbedingt kaltes enthärtetes Wasser angeschlossen werden.
- Eingang Leitungswasser (blaues Schild) Es muss kaltes Leitungswasser angeschlossen werden (es ist nicht notwendig, enthärtetes Wasser zu verwenden).

Beide Eingänge müssen angeschlossen werden. Der Wasserdruck im Versorgungsnetz sollte, wie bereits in den „Technischen Daten“ erwähnt, zwischen 150 und 500 kPa liegen. Sollte der Druck höher sein, ist dem Gerät ein Druckminderer vorzuschalten. Die Wasserzuleitungsschläuche müssen vom Installateur geliefert werden und der Norm IEC61770 entsprechen. Setzen Sie keine bereits vorhandenen oder schon verwendeten Verbindungsrohre erneut ein.

Eingang enthärtetes Wasser

Für die Versorgung des Boilers und die Kühlung des Garraums muss enthärtetes Wasser angeschlossen werden. 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

UMWANDLUNGSTABELLE PARAMETER WASSERHÄRTE

	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

Für die Kühlung des Gerät.

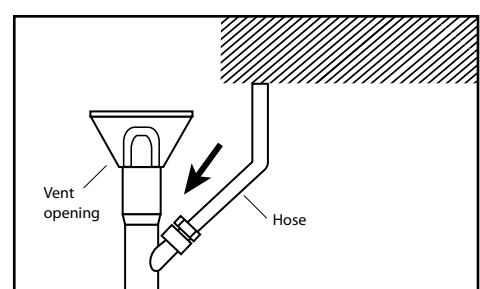
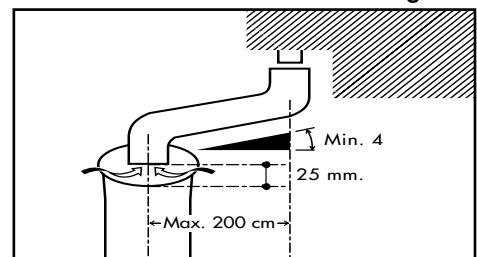
Abfluss

Auf der Geräterückseite ist ein Ausgang für den Anschluss des Abflusses mit $\frac{3}{4}$ Außengewinde. ER IST durch ein gelbes Schild angegeben. Es muss ein hitzefester, frei verlaufender und höchstens 2m langer Schlauch mit einem konstanten Gefälle nicht unter 4° angeschraubt werden. Mittlere Abwassertemperatur 65°C. 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 das Gerät angebracht werden, siehe Abbildung. 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 Anschlusstyp zulässig, wie auf der Zeichnung hier daneben gezeigt:



2 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

2.5 - ANSCHLUSS ENTHÄRTETES WASSER

Schließen Sie ausschließlich enthärtetes Wasser an den hinteren Wassereingang an, der durch das rote Schild gekennzeichnet ist.

Anschlusstypen enthärtetes Wasser:

1. Angeschlossen mit dem Wasserenthärtungsfilter „Brita“ (als Optional geliefert). Durch diese Lösung kann der Filterbetrieb unter Kontrolle gehalten werden, da seine Lebensdauer direkt von der Elektronikkarte des Ofens verwaltet wird.
2. Anschluss an ein zentrales Wasserenthärtungsnetz, das eine konstante Aufbereitung garantiert.
3. Anschluss an einen handelsüblichen Wasserenthärtungsfilter.

WICHTIG:

Die Installation des Filters schützt das Gerät vor eventuellen Schäden der Teile, die das Dampferzeugungssystem bilden, und auch vor Änderungen des Garergebnisses. Bei Nichteinhaltung der zulässigen Grenzen der Wassereigenschaften lehnt der Hersteller jegliche Haftung in Bezug auf Betriebsstörungen und die Deckung der Garantie ab.

2 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

2.6 - ANSCHLUSS AN DEN WASSERENTHÄRTUNGSFILTER „BRITA“ (GERÄTE-OPTIONAL)

Die Installation des Filters darf ausschließlich durch einen beauftragten Techniker erfolgen, da diese Operation eine nachfolgende Änderung der internen Parameter des Ofens erforderlich macht, die nur der Techniker durchführen kann und darf.

Für die Installation, den Filterstart, die Montage des Kopfes und alle weiteren Hinweise siehe Bedienungsanleitung des Filters.

Wenn Sie den Filter positioniert und befestigt haben, schließen Sie seinen Eingang durch das mitgelieferte Rohr und die Rohrmuffen an das Netz an.

Schließen Sie dann den Filterausgang an den Eingang des Ofens für enthärtetes Wasser an und verwenden Sie dazu das mitgelieferte Rohr und die Rohrmuffen.

Bevor das Gerät in Betrieb gesetzt wird, muss der Parameter eingestellt werden, der den Härtewert „dh“ oder „KH“ (sind dasselbe) des Leitungswassers festlegt. Damit kann die Lebensdauer des Filters unter Kontrolle gehalten werden, da die Elektronikarte im voraus meldet, dass der Filter fast verbraucht ist.

Verwenden Sie das mit dem Filter gelieferte Set, um das Wasser zu testen. Füllen Sie das Wasser im Teströhrchen des Sets bis zum angegebenen Stand ein. Fügen Sie dann eine Menge „x“ Tropfen hinzu, bis sich die Farbe des Wassers von violett nach gelb umfärbt. Die Anzahl „x“ Tropfen bestimmt den dh/KH-Wert des Wassers. Für ausführlichere Anleitungen siehe Anleitung des Sets.

Gehen Sie nach dem Einschalten des Geräts in das Menu „SERVICE“, wählen Sie „Zähler“ und geben Sie das spezifische Passwort ein. Gehen Sie im Menu auf den Punkt „dh“, geben Sie ein zweites spezifisches Passwort ein und stellen Sie den während dem Wassertest gemessenen Härtegrad ein. Diese Einstellung aktualisiert automatisch die Lebensdauer des Filters. Für Informationen zu den Passwörtern siehe technischer Kundendienst „Moduline“.



ZÄHLER		
dh	32	It. ✓
dh	32	It. ✗
dh	0	cl
dh	267	It. ✗
dh	4619	It
dh	17	It. ✓



2 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

2.7 - AUSTAUSCH WASSERENTHÄRTUNGSFILTER „BRITA“ (GERÄTE-OPTIONAL)

Beim ersten Einschalten morgens weist der Ofen den Bediener auf den verbrauchten Filter hin. Beim Auftreten dieser Situation erscheint ein gelbes Pop-up „Filter fast verbraucht“ auf dem Bildschirm. Diese Meldung wird am Ende jedes einzelnen Garvorgangs wiederholt.

HINWEIS - Ab dem ersten Erscheinen der Meldung stehen noch 600 Liter Wasser zur Verfügung, danach stoppt die Maschine, bis der Filter ausgetauscht wird.

Die zeitliche Betriebsautonomie des Ofens ist nur schwer zu bestimmen, da sie von der Verwendung des Geräts abhängt. Es wird daher empfohlen, beim ersten Erscheinen der Meldung „Filter fast verbraucht“ den Filter auszutauschen.

Wenn der Filter ausgetauscht ist, muss vor dem erneuten Einschalten des Geräts der Alarm in Bezug auf den verbrauchten Filter zurückgesetzt werden.

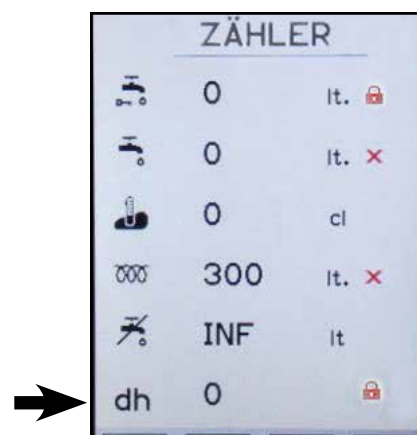
Gehen Sie ins Menu „SERVICE“, wählen Sie „Zähler“ und geben Sie das spezifische Passwort ein. Gehen Sie im Menu auf den ersten Punkt, der anzeigt, wie viele Liter Wasser verbraucht wurden. Um den Wert zurückzusetzen und wieder auf 0 zu stellen, muss das spezifische Passwort eingegeben werden.

Für Informationen zu den Passwörtern siehe technischer Kundendienst „Module“.

2.8 - ANSCHLUSS AN EINEN HANDELSÜBLICHEN WASSERENTHÄRTUNGSFILTER ODER AN EINE ZENTRALE WASSERENTHÄRTUNGSANLAGE.

In diesem Fall muss an dem Parameter, der den „dH“-Wert in der Elektronikkarte festlegt, keine Änderung vorgenommen werden. Denn sein Standardwert ist 0, der angibt, dass der Betrieb des Enthärtungsfilters oder der zentralen Wasserenthärtung nicht durch die Elektronikkarte des Ofens erfolgt.

In diesem Fall liefert die Elektronikkarte des Ofens keinen Warnhinweis, dass der Filter fast oder vollständig verbraucht ist.



Sicherheitsthermostat des Boilers

Wird bei einer Störung ausgelöst, damit die Boilertemperatur des Geräts nicht die zulässigen Grenzen überschreitet.

Boiler-Sicherheitsventil

Wird bei Überdruck im Boiler ausgelöst.

Sicherheitsventil Garraum

Wird bei Überdruck im Garraum ausgelöst.

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.

2.10 - 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
- überprüfen Sie, ob alle gültigen Sicherheitsvorschriften beachtet wurden
- 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

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.
- 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!
- Dies 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 Garrauminneren 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 Versorgungen (Strom und Wasser) sind zu unterbrechen bzw. zu schliessen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung und/oder Kenntnis 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 sicher zu sein, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Während der möglichen Durchführung von Transport- und Demontagetätigkeiten oder von Kundendienstesätzen bei Funktionsstörungen usw. ist besonders auf die Stabilität des Geräts zu achten, um ein Umkippen, Herunterfallen oder andere unkontrollierte Bewegungen des Geräts bzw. seiner Komponenten zu vermeiden.
- **ACHTUNG** - während der Reinigung, Wartung und dem Austausch von Teilen muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
- Es ist notwendig, persönliche Schutzkleidung wie Handschuhe zu tragen, um den Kontakt mit den heißen Speisen und den heißen Teilen des Geräts zu vermeiden, die Verbrennungen verursachen könnten.
- **ACHTUNG** - der Boden rund um das Gerät könnte rutschig sein.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom technischen Kundendienst oder von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.

BETRIEBSANLEITUNG

3 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER

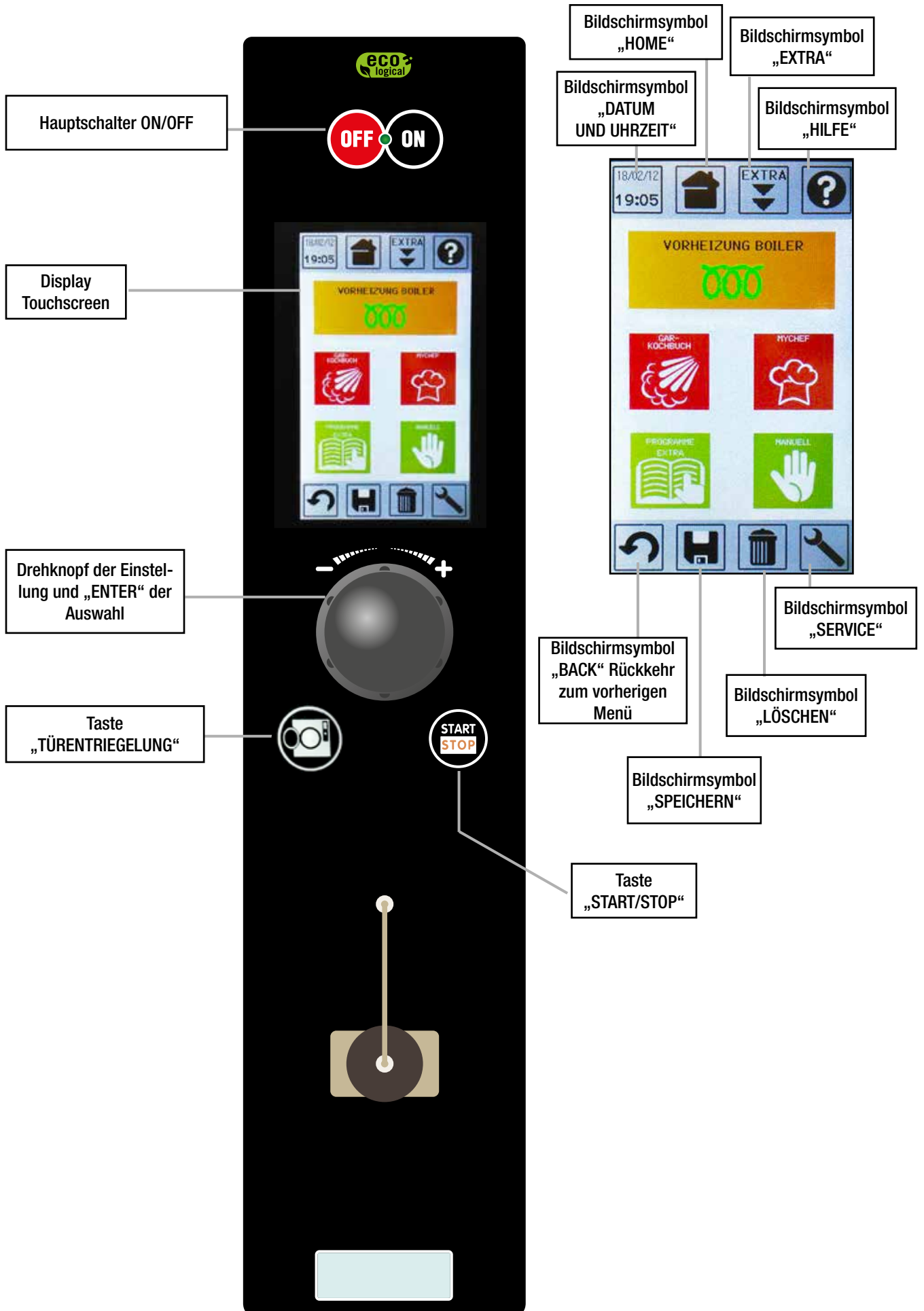
- Im Gerät dürfen keine explosiven Stoffe, wie Spraydosen mit entzündlichem Treibmittel aufbewahrt werden.
- Siedegefahr: um ein Sieden zu vermeiden, keine Behälter verwenden, die Flüssigkeiten enthalten, die sich bei großer Hitze in einer derart großen Menge verflüssigen, dass diese nicht mehr unter 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 (Wasser und Elektrizität) unterbrechen und/oder ausschalten.
- Es ist sich ausschließlich an unseren Kundendienst oder den Installateur zu wenden und vor allem Originalersatzteile zu verlangen.

4 • BESCHREIBUNG DER STEUERUNG



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

4 • BESCHREIBUNG DER STEUERUNG

4.1 - GAREN MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER (OPTION)



Der Kernfühler erlaubt ein Garen, das von der Kerntemperatur des Produkts geregelt wird.

Die Vorrichtung stoppt den Garvorgang in dem Moment, in dem der Produktkern die eingestellte Temperatur erreicht, und schließt dabei die Zeiteinstellung aus.

PLATZIERUNG DES KERNTEMPÉRATURFÜHLERS

Stecken Sie den Kernfühler in das Produkt, das gegart werden soll. 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.

VORTEILE DES GARENS MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER

- Verbessert die Kontrolle des Garvorgangs und beseitigt damit die Gefahren des Produktverlusts und seiner Verschwendung;
- präzise Garvorgänge zu realisieren, 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;
- Grad Celsius-Präzision beim Garen empfindlicher Produkte, wie zum Beispiel: ROASTBEEF;
- Erfüllung der Grundanforderungen der HACCP-Normauflagen.

5 • ÖFFNEN UND SCHLIESSEN DER TÜR

ACHTUNG - Vor einem Kochprogramm, die Tür fest schließen. Man muss die Türklinke bis einer Horizontallage drehen lassen



ACHTUNG - Bevor START/STOP zu drücken, muss man darauf achten, dass die Türklinke in einer Horizontallage blockiert ist.



ACHTUNG - Wenn die Türklinke nicht in einer Horizontallage bleibt und nach unten neigt, das Gerät nicht benutzen und mit dem technischen Dienst Kontakt nehmen.

Da im Ofeninnern hohe Drücke erreicht werden, hat die Tür aus Sicherheitsgründen ein automatisches Verriegelungssystem.



Die Tür kann nur durch Drücken der Taste „TÜRENTRIEGELUNG“ und mit der Maschine unter Spannung geöffnet werden.



Wenn die Taste gedrückt ist, bleibt die Tür 60 Sekunden entriegelt, während derer die Tür mit dem Griff geöffnet werden kann.

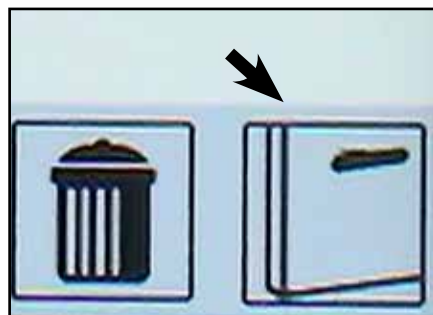


Wenn die Tür nicht geöffnet wird, wird die Türverriegelung erneut aktiviert, und es erscheint von neuem die Meldung „Die Tür-Taste zu entriegeln drücken“.



Nach einem Garvorgang wird empfohlen, die Tür langsam und teilweise zu öffnen, um den restlichen Dampf austreten und das Kondenswasser in die Auffangwanne unter dem Ofen fließen zu lassen.

Wenn man versucht, einen Garvorgang mit der geöffneten Tür zu starten, erscheint unten rechts das Symbol „Tür offen“.



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 (HAUPT-BILDSCHIRMSEITE).



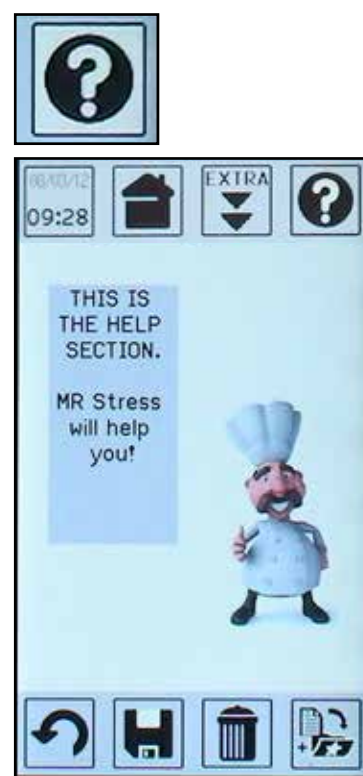
Durch leichtes Antippen des Bildschirms mit dem Finger die gewünschte Funktion auswählen.

7 • HELP

Hilfe ist ein nützliches Instrument, um dem Bediener bei der Verwendung des Gerätes zu helfen. Über diesen Befehl werden Hilfe-Fenster geöffnet, die die auszuführenden Eingriffe beschreiben.

Zur Aktivierung der „HILFE“ ist das entsprechende Bildschirmsymbol (?) anzutippen.

Zum Rückkehren zur Startbildschirmseite „BACK“ drücken.



8 • VORHEIZUNG

8.1 - VORHEIZUNG BOILER

Beim Einschalten des Geräts muss der Boiler durch Drücken auf das entsprechende Symbol auf der Bildschirmseite Home vorgeheizt werden.

Der Widerstand des Symbols färbt sich rot, um anzuzeigen, dass die Vorheizung läuft; der Vorgang dauert circa 4 Minuten.

Wenn die Vorheizung beendet ist, färbt sich der Widerstand des Symbols grün und zeigt damit an, dass der Boiler den maximalen Druck erreicht hat.

Während der Vorheizung des Boilers erscheint ein gelbes Popup mit der Meldung „Start-Stopp drücken, um den Garraum vorzuheizen“; man kann entscheiden, das Ende der Boiler-Vorheizung abzuwarten, und dann die Taste START/STOP drücken, um die Garraumheizung zu starten, oder sofort die Taste START/STOP zu drücken: das Gerät führt die Vorheizung des Garraums automatisch durch, sobald die Vorheizung des Boilers beendet ist.



8.2 - VORHEIZUNG GARRAUM

Vor jedem Garvorgang wird empfohlen, die Vorheizung des Garraums im Leerlauf durchzuführen, um die Zeiten der Folgeoperationen zu senken und ihr positives Ergebnis zu gewährleisten.

Drücken Sie auf der Bildschirmseite „HOME“ die Taste „START/STOP“, um die Vorheizung zu starten; die Taste bleibt eingeschaltet.

Am Ende der Garraum-Vorheizung (circa 60 Sekunden) erscheint ein gelbes Pop-up mit der Meldung „Vorheizung Garraum beendet“; die Taste START/STOP blinkt, und das Gerät sendet ein akustisches Signal (das durch Drücken der Taste back deaktiviert werden kann).

Im Garraum beträgt die Temperatur circa 85°, die bewahrt wird, bis man zu anderen Phasen übergeht. Der Garraum wird durch Dampfeinspritzung vom Boiler in den Garraum erhitzt.

In dieser Phase geht der Garraum durch das immer geöffnete Entlüftungsventil nicht unter Druck; dadurch kann die Tür geöffnet werden, ohne einen internen Druckabfall zu erzielen.



9 • VOREINGESTELLTE REZEPTE

GAREN					
REZEPT	ANZAHL ZYKLEN	TEMPERATUR GARRAUM (°C)	KERNTemperatur (°C)	GEWICHT (KG)	GARZEITEN
KOMBINATION / ANDERE					
Reis	1	120	NEIN	6	13' 00"
Reis	1	120	NEIN	2	13' 00"
Zucchini + grüne Bohnen	1	105	NEIN	10	2' 00"
GEMÜSE					
Kartoffeln mit Schale (kleine Größe)	1	112	NEIN	5	6'00"
	2	100			10'00"
Kartoffeln mit Schale (mittlere Größe)	1	112	NEIN	5	8'00"
	2	100			10'00"
Kartoffelpüree	1	115	NEIN	5	8'00"
	2	108			8'00"
Kartoffeln in Stücke geschnitten	1	120	NEIN	12	6'00"
Kartoffeln in Stücke geschnitten	1	120	NEIN	1	6'00"
Brechbohnen	1	120	NEIN	8	3'00"
Tiefkühlspinat	1	120	NEIN	8	2'00"
Karotten	1	115	NEIN	3	3' 00"
Karotten	1	115	NEIN	8	3' 00"
Brechbohnen	1	105	NEIN	2	2'00"
Brechbohnen	1	105	NEIN	7	2'00"
Zucchini	1	105	NEIN	3	2' 00"
Zucchini	1	105	NEIN	7	2' 00"
Broccoli	1	110	NEIN	2	1' 00"
Broccoli	1	110	NEIN	8	1' 00"
Blumenkohl	1	110	NEIN	3	3'00"
Blumenkohl	1	110	NEIN	8	3'00"
FISCH					
Lachs in Scheiben	1	102	55	2	
Lachs in Scheiben	1	102	55	7	
Lachs in Scheiben	1	102	NEIN	6	3'00"
Krebs	1	108	NEIN	3	2'00"
	2	90			2'00"
Krebs	1	108	NEIN	5.5	2'00"
	2	90			2'00"
Miesmuscheln	1	100	NEIN	6	2'30"
Kabeljau	1	100	NEIN	6	3'00"
FLEISCH					
Rindfleisch in Scheiben	1	102	NEIN	8	75'
Geflügel	1	102	NEIN	8	30'
VAKUUM					
REZEPT	ANZAHL ZYKLEN	TEMPERATUR GARRAUM (°C)	KERNTemperatur (°C)	GEWICHT (KG)	GARZEITEN
Miesmuscheln	1	100	NEIN	4	3'30"

9 • VOREINGESTELLTE REZEPTE

PASTEURISIERUNG						
REZEPT	ANZAHL ZYKLEN	TEMPERATUR GARRAUM (°C)	KERNTEMPERATUR (°C)	GEWICHT (KG)	GARZEITEN	KÜHLTEMPERATUR GARRAUM (°C)
Obstsäfte	3	106	85	250cc-Gläser	3' 00"	80
	3	108	85	500cc-Gläser	3' 00"	80
	3	110	85	1000cc-Gläser	3' 00"	80
Marmeladen / Konfitüren	3	101	80	250cc-Gläser	15' 00"	80
	3	103	80	500cc-Gläser	15' 00"	80
	3	105	80	1000cc-Gläser	15' 00"	80
Passierte Tomaten	3	116	100	250cc-Gläser	15' 00"	80
	3	118	100	500cc-Gläser	15' 00"	80
		120	100	1000cc-Gläser	15' 00"	80

STERILISIERUNG						
REZEPT	ANZAHL ZYKLEN	TEMPERATUR GARRAUM (°C)	KERNTEMPERATUR (°C)	GEWICHT (KG)	GARZEITEN	KÜHLTEMPERATUR GARRAUM (°C)
Gemüsekonserven	3	122	115	250cc-Gläser	21' 00"	80
	3	122	115	500cc-Gläser	21' 00"	80
	3	122	115	1000cc-Gläser	21' 00"	80

Nach dem Vorheizen des Boilers und des Garraums können die verschiedenen Garvorgänge realisiert werden. Wählen sie auf der Bildschirmseite HOME das Symbol „GARKOCHBUCH“.

Auf der Startbildschirmseite des Kochbuchs sind 4 Programmtypen vorhanden:

- Fleisch
- Fisch
- Gemüse
- Verschiedenes

In jedem Typ befinden sich schon voreingestellte Rezepte und die Möglichkeit, neue Rezepte zu schaffen (auf den vorhergehenden Seiten ist eine Tabelle mit den Einstellungen für die verschiedenen Rezepte).

Darüberhinaus können bis höchstens 200 weitere Rezepte hinzugefügt werden.

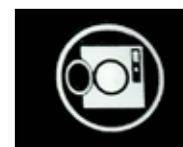
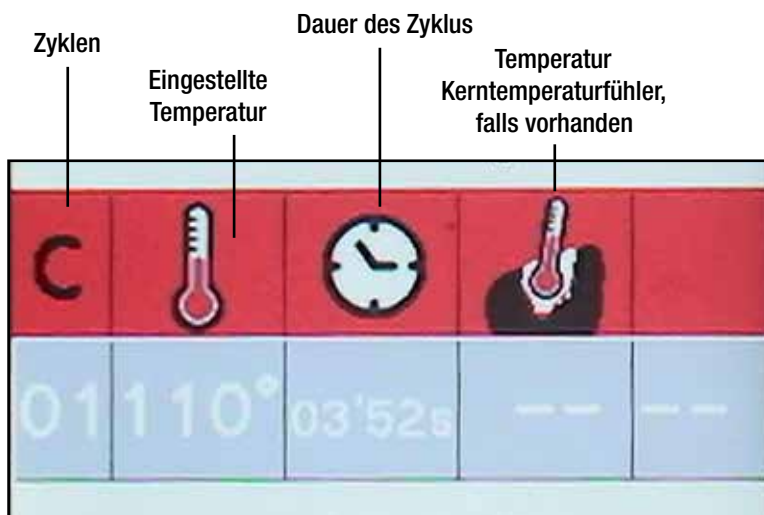
Jedes Programm (Rezept) kann 9 Zyklen enthalten.

Das Symbol „Uhr“ oder „Nadel“ unter der Rezeptnummer gibt an, ob es sich um ein Zeitgaren oder um einen Kernfühler handelt.

Am Ende jedes Garvorgangs öffnet das Entlüftungsventil, das den Druck ablässt und die Temperatur senkt. Nach diesen Operationen entriegelt die Tür und weist durch ein akustisches Signal und die Meldung „Tür entriegelt“ auf dem Bildschirm auf den abgeschlossenen Garvorgang hin.

Die Tür bleibt circa 60 Sekunden entriegelt und verriegelt dann automatisch. Drücken Sie auf die Taste „Tür entriegeln“, um sie zu entriegeln.

Nachfolgend wird eine Beschreibung der Gartabelle aufgeführt:



10 • GARVORGANG

10.1 - GARVORGANG: ERSTELLUNG EINES NEUEN PROGRAMMS

In der Startansicht mithilfe des Drehknopfes durch die gespeicherten Programme scrollen bis der Punkt „NEUES PROGRAMM“ aufscheint. Über den Touchscreen oder „ENTER“ den Punkt „NEUES PROGRAMM“ auswählen.

Die Bildschirmseite eines neuen Programms öffnet sich.

Nun können die verschiedenen Parameter eingestellt werden, indem der Zyklus 1 über „ENTER“ oder den Touchscreen ausgewählt wird. Die Einstellungsansicht mit 4 Bildschirmsymbolen wird angezeigt.

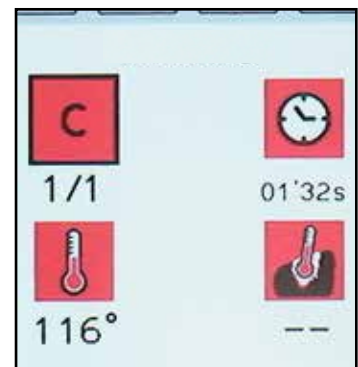
Das Symbol Garraumtemperatur auswählen und zur Änderung des Wertes übergehen (z.B. 116° C). Den Wert mittels Drehknopf ändern und „ENTER“ oder das Bildschirmsymbol drücken.

HINWEIS - Um zur Tabellenansicht zurückzukehren, auf das Bildschirmsymbol tippen.

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

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

Mit der Änderung der anderen Parameter (Feuchtigkeit) fortfahren. Soll ein weiterer Zyklus eingegeben werden, „NEUE PHASE“ auswählen oder auf das Bildschirmsymbol „C“ (Zyklus) drücken, ein Pop-up-Fenster mit der Nummer des bereits eingegebenen Zyklus öffnet sich. Mithilfe des Drehknopfes die Nummer des folgenden Zyklus eingeben und dann wie für Zyklus 1 vorgehen.



10 • GARVORGANG

10.1 - GARVORGANG: ERSTELLUNG EINES NEUEN PROGRAMMS

HINWEIS - Wenn man einen Temperaturwert für den Kern-temperaturfühler einstellt (z.B. 38°), verschwindet die Zeitangabe automatisch. Dies geschieht, weil das Erreichen der Temperatur der Sonde den Zyklus beendet.

Das Programm am Ende der Eingriffe, wie im Kapitel „SPEICHERN DES PROGRAMMS“ beschrieben, speichern.

HINWEIS - Wenn die Temperatur des zweiten Zyklusses niedriger als die Temperatur im ersten Zyklus ist, senkt das Gerät die Temperatur im Garraum durch Einspritzen von kaltem Wasser.

HINWEIS - Bei Zeitmangel und einer sehr hohen Temperaturvariation zwischen den 2 Zyklen kann es vorkommen, dass das Gerät nicht vor der eingestellten Zeit unter die geforderte Temperatur sinken kann. Es wird daher empfohlen, bei langen Garzeiten den doppelten Zyklus zu verwenden.

HINWEIS - Wenn die Temperatur in Bezug auf den eingestellten Setwert sinkt, wird automatisch Dampf eingespritzt, um sie wiederherzustellen.



10 • GARVORGANG

10.2 - GARVORGANG: START EINES PROGRAMMS

Entriegeln Sie die Tür durch die entsprechende Taste, öffnen Sie den Ofen und führen Sie die zu garenden Speisen ein. Schließen Sie die Tür.

Wählen Sie wie im Beispiel „Gemüse“, „Karotten 8 kg“ Auf der Startbildschirmseite der gespeicherten Programme über den Touchscreen das zu startende Programm auswählen (z.B. „Karotten 8 kg“) oder „ENTER“ drücken.

Im Programm die „START/STOP“-Taste drücken, um dieses zu starten.

Nach dem Start nimmt die Zyklusnummer des ausgeführten Programms dieselbe Farbe an, wie der Bildschirmsymbolhintergrund.

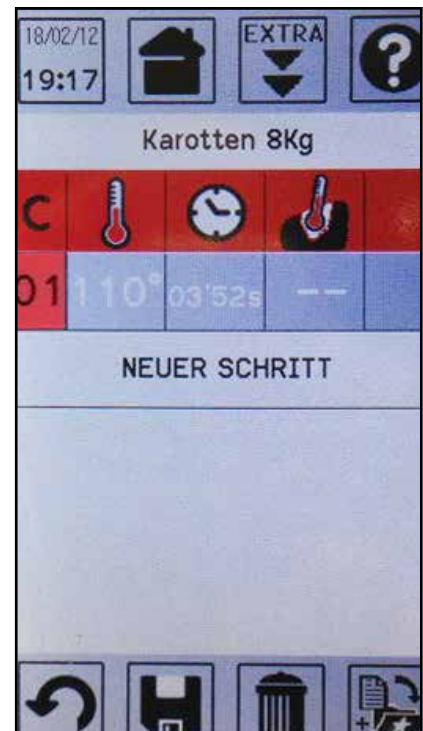
Die Garzeit beginnt abzunehmen, wenn noch 5° bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur (110°C) fehlen.

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.

Nach Abschluss des Garvorgangs wird der Garraum abgekühlt, das Pop-up „Bitte warten“ erscheint, und nach circa 30 Sekunden wird die Tür entriegelt, um das Öffnen des Ofens zu erlauben.

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). Nach Beendigung des Programms verbleiben die veränderten Werte im lokalen Speicher; wenn man sie speichern möchte, muss man das Bildsymbol „SPEICHERN“ auswählen (siehe Kapitel „Speichern eines Programms“). Wenn man das Programm verlässt, ohne zu speichern, kehren die Parameter auf die Anfangswerte zurück.



10 • GARVORGANG

10.3 - GARVORGANG: START EINES PROGRAMMS MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER

Im Falle eines Programms mit Kerntemperaturfühler verändert sich das Verfahren im Vergleich zu einem ohne. Nehmen Sie ein Programm „FISCH“; „Lachs in Scheiben“ mit den Werten der Abbildung daneben: der 1. Zyklus zeigt einen Kernfühler, der auf 55°C eingestellt ist.

Nachdem das Programm über die Taste „START/STOP“ gestartet wurde, steigt die aktuelle Temperatur der Sonde (27°C) bis sie den eingestellten Wert erreicht (55°C).

Wenn der Kernfühler die eingestellte Temperatur erreicht (55°C), endet der Zyklus, und die Zykluszeile wird verdunkelt angezeigt.

Es erscheint das Pop-up „Bitte warten“, das angibt, auf die Abkühlung des Garraums zu warten.

Nach der Abkühlung erscheint die Meldung Tür entriegelt.



10 • GARVORGANG

10.4 - GARVORGANG: PROGRAMMS MIT 2 ZYKLEN

Gehen wir in das Menu „FISCH“ und wählen wir „Krebs“: es öffnet der Bildschirm Krebs garen in 2 Zyklen, den ich durch Drücken der Taste „START/STOP“ einschalte.

Die Zeit beginnt abzunehmen, wenn noch 5° bis zum Erreichen des für den Garraum eingestellten Werts (108°C) fehlen, einer Temperatur, die für die ganze Dauer des ersten Zyklusses gehalten wird.

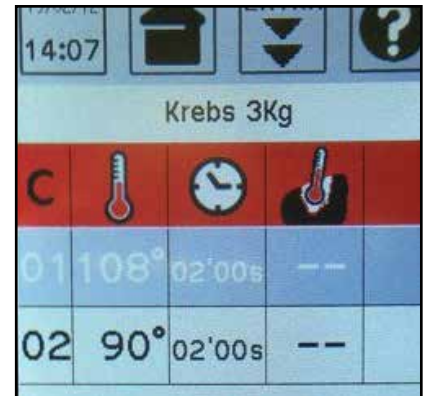
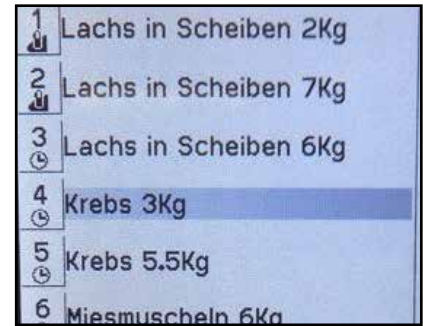
Am Ende des ersten Zyklusses wird die entsprechende Zeile verdunkelt angezeigt, und der zweite Zyklus startet. Die Zeit des zweiten Zyklusses startet am Ende des ersten Zyklusses unabhängig von der Temperatur im Garraum automatisch.

HINWEIS - Wenn die Temperatur des zweiten Zyklusses niedriger als die Temperatur im ersten Zyklus ist, senkt das Gerät die Temperatur im Garraum durch Einspritzen von kaltem Wasser bis zum Erreichen des neuen Sets.

HINWEIS - Bei Zeitmangel und einer sehr hohen Temperaturvariation zwischen den 2 Zyklen kann es vorkommen, dass das Gerät nicht vor der eingestellten Zeit unter die geforderte Temperatur sinken kann. Es wird daher empfohlen, bei langen Garzeiten den doppelten Zyklus zu verwenden.

HINWEIS - Wenn die Temperatur in Bezug auf den eingestellten Setwert sinkt, wird automatisch Dampf eingespritzt, um sie wiederherzustellen.

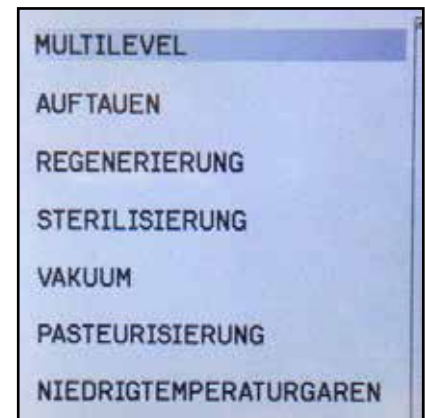
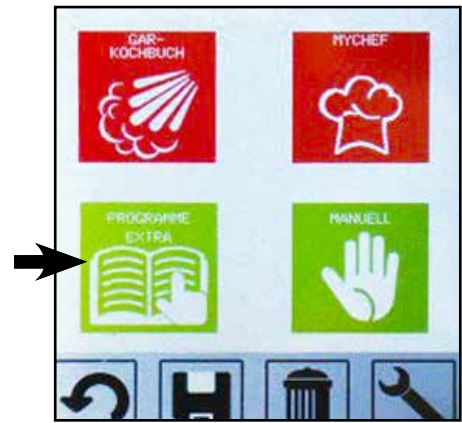
Am Ende des Garvorgangs wird die Zykluszeile verdunkelt angezeigt, und die Tür entriegelt, um das Öffnen des Ofens zu erlauben (nach einer kurzen Wartezeit, um die Abkühlung des Garraums zu erlauben).



11 • PROGRAMME EXTRA

Das Bildschirmsymbol PROGRAMME EXTRA steht für andere Funktionen:

- Multilevel
- Auftauen
- Regenerierung
- Sterilisierung
- Vakuum
- Pasteurisierung
- Niedrigtemperaturgaren

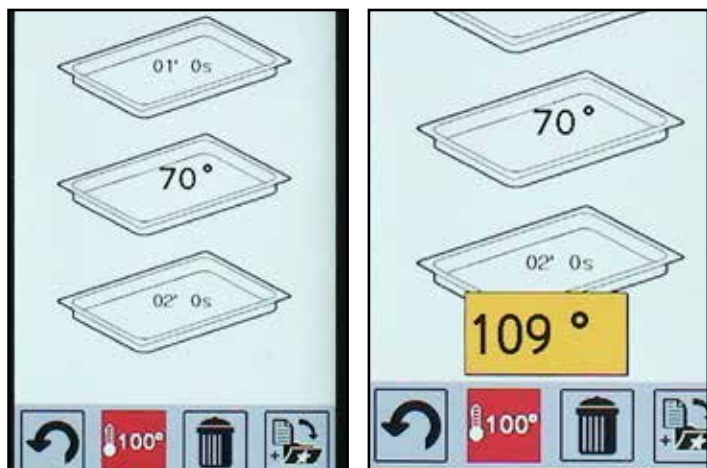
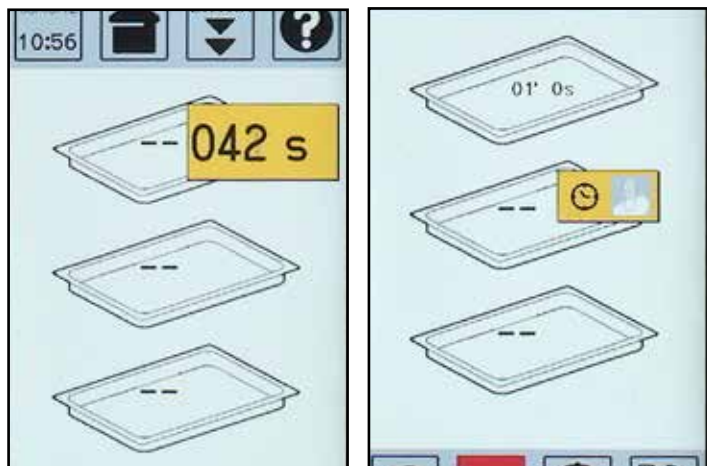
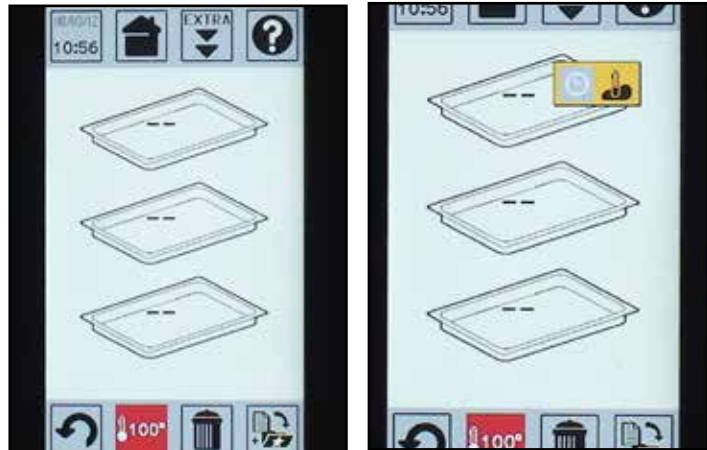


Dieses Programm erlaubt es, 3 GN-Behälter gleichzeitig zu garen.

Wenn „Multilevel“ gewählt wird, erscheint ein Bildschirm mit 3 GN-Behältern.

Wenn der erste Behälter über Touchscreen ausgewählt wird, erscheinen 2 Symbole, Zeitgaren oder mit Kernfühler; wählen Sie eine der beiden Betriebsarten aus und stellen Sie die gewünschten Werte mit der Rollen-Taste ein. Führen Sie dasselbe für die anderen Behälter durch.

HINWEIS - Die Auswahl des Kernfühlers für einen Behälter schließt diesen automatisch für die anderen zwei aus.



Wenn die Einstellung der Mehrstufenprogramme abgeschlossen ist, muss die Garraumtemperatur (z.B. 109°C) durch Verwendung der Rollen-Taste eingestellt werden.

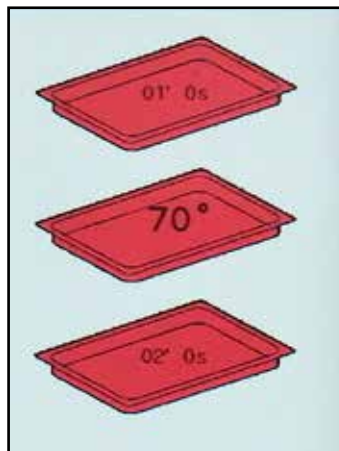
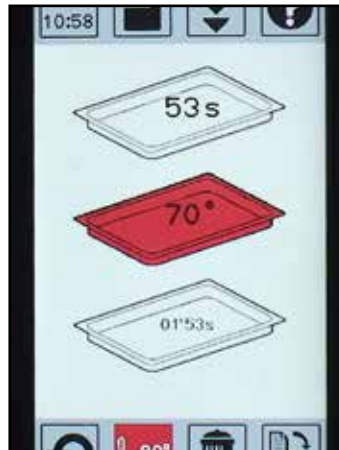
Drücken Sie START/STOP, um das Multilevel zu starten.

Wenn ein Einschub fertig ist, wird das von der roten Farbe angezeigt; gleichzeitig wird der Garzyklus blockiert, und nach wenigen Sekunden entriegelt die Tür.

Öffnen Sie und entnehmen Sie den Behälter.

Wenn die Tür wieder geschlossen ist, startet der Garzyklus bis zum abgeschlossenen Garen des zweiten Einschubs wieder.

Um das Multilevel zu beenden, muss die Taste START/STOP gedrückt werden, sonst wird im Garraum die eingestellte Settemperatur beibehalten.



Diese Funktion ermöglicht es, Tiefkühlgerichte aufzutauen. Die Auftauzeiten im Ofen sind kürzer im Vergleich zu den Zeiten, die für das Auftauen der Gerichte bei Raumtemperatur notwendig sind.

Geben Sie die Gerichte, aus denen Flüssigkeit austreten kann, in einen gelochten Behälter und stellen Sie einen ungelochten Behälter darunter. Auf diese Weise bleibt das Nahrungsmittel nicht in der aus dem Auftauen stammenden Flüssigkeit eingetaucht.

Bei halber Auftauzeit wird empfohlen, die im Block tiefgefrorenen Gerichte in Fleischscheiben usw. zu trennen.

Wählen Sie das Symbol „Programme Extra“ aus und wählen Sie dann „ABTAUEN“, um den Bildschirm der entsprechenden Programme aufzurufen.

Wenn Sie „Abtauen“ auswählen, erscheint die Bildschirmanzeige mit den 4 Programmtypen:

- Fleisch
- Fisch
- Gemüse
- Verschiedenes

In jedem Programmtyp können Rezepte geschaffen und gespeichert werden.

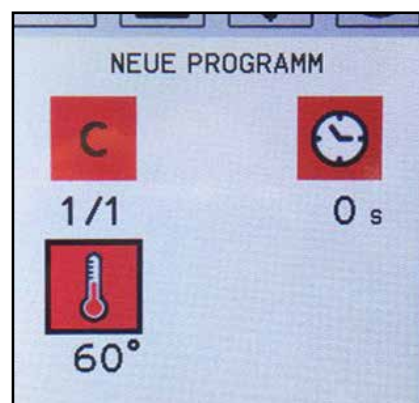
Wenn eines der 4 Programmtypen ausgewählt wird, erscheint auf dem Bildschirm „neues Programm“. Wählen sie „neues Programm“. Nun können die verschiedenen Parameter eingestellt werden: wählen Sie Zyklus 1 durch Drücken von „ENTER“ oder über den Touchscreen.

Es erscheint der Einstellbildschirm mit 3 Symbolen (das 4° Symbol „Kernfühler“ ist für diesen Programmtyp nicht freigegeben).

Wählen Sie das Symbol Garraumtemperatur und stellen Sie den Temperaturwert ein, der während dem Abtauzyklus verwendet werden soll. Der Wert kann durch den Drehknopf das Drücken von „ENTER“ oder auf das Symbol selbst geändert werden.

Es wird eine Auftautemperatur von 60°C empfohlen.

Gehen Sie zum Zeitparameter und stellen Sie ihn ein, wie Sie es für die Temperatur gemacht haben.



HINWEIS - Drücken Sie auf das Symbol „BACK“ um zur Tabellenansicht zurückzukehren, auf das Bildschirmsymbol tippen.

Entriegeln Sie die Tür durch die entsprechende Taste, öffnen Sie den Ofen und führen Sie die aufzutauenden Speisen ein. Schließen Sie die Tür.

Drücken Sie die Taste „START/STOP“, um das Programm zu starten.

Zum Speichern des Programms siehe Beschreibung im Kapitel „Speicherung eines Programms.“

Die Auftauzeit beginnt abzunehmen, wenn noch 5°C bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur fehlen.

Wenn das Programm beendet ist, weist ein andauerndes akustisches Signal auf die Programmende hin, das Programm wird dann verdunkelt angezeigt.

HINWEIS - Wenn ein Programm gestartet ist, können die eingestellten Werte geändert werden, während das Gerät in Betrieb ist (ebenfalls durch Touchscreen oder den Drehknopf und die Taste „ENTER“). Wenn das Programm beendet ist, bleiben die geänderten Werte im örtlichen Speicher; wenn sie gespeichert werden sollen, muss das Symbol „SPEICHERN“ gedrückt werden (siehe Kapitel „Speicherung eines Programms“). Wenn man das Programm verlässt, ohne zu speichern, kehren die Parameter zu den Anfangswerten zurück.

Diese Funktion erlaubt es, ein zuvor gegartes Produkt auf die Temperatur zurückzubringen.

Wählen Sie das Symbol „Programme Extra“ aus und wählen Sie dann „REGENERIERUNG“, um den Bildschirm der entsprechenden Programme aufzurufen.

Wenn Sie „REGENERIERUNG“ auswählen, erscheint die Bildschirmanzeige mit den 4 Programmtypen:

- Fleisch
- Fisch
- Gemüse
- Verschiedenes

In jedem Programmtyp können Rezepte geschaffen und gespeichert werden.

Wenn eines der 4 Programmtypen ausgewählt wird, erscheint auf dem Bildschirm „neues Programm“. Wählen sie „neues Programm“. Nun können die verschiedenen Parameter eingestellt werden: wählen Sie Zyklus 1 durch Drücken von „ENTER“ oder über den Touchscreen.

Die Einstellungsansicht mit 4 Bildschirmsymbolen wird angezeigt.

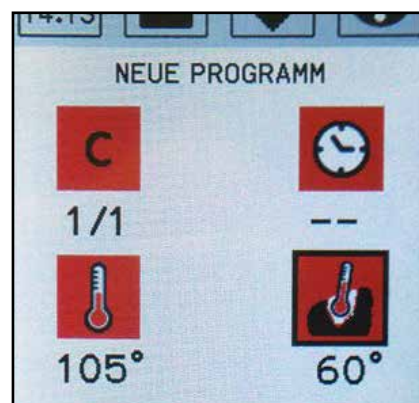
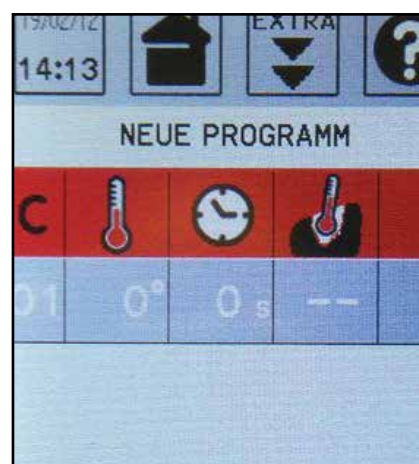
Wählen Sie das Symbol Garraumtemperatur und stellen Sie den Temperaturwert des Garraums ein, der während dem Regenerierungszyklus verwendet werden soll. Der Wert kann durch den Drehknopf das Drücken von „ENTER“ oder auf das Symbol selbst geändert werden.

Gehen Sie zum Zeitparameter und stellen Sie ihn ein; ändern Sie ihn, wie Sie es für die Temperatur gemacht haben.

Ändern Sie nun die anderen Parameter. Wenn Sie einen weiteren Zyklus eingeben möchten, wählen Sie „NEUE PHASE“ aus oder drücken Sie auf das Symbol „C“ (Zyklus); es erscheint ein Pop-up mit der Nummer des schon eingestellten Zyklusses. Geben Sie durch den Drehknopf die Nummer des folgenden Zyklusses ein und gehen Sie dann wie für Zyklus 1 vor.

HINWEIS - Wenn INF eingestellt wird, können keine weiteren Zyklen hinzugefügt werden.

HINWEIS - Wenn man einen Temperaturwert für den Kernfühler einstellt (z.B. 60°C), verschwindet die Zeitanzeige automatisch. Dies geschieht, weil das Erreichen der Fühlertemperatur den Zyklus beendet.



Drücken Sie auf das Symbol „BACK“, um zur Tabellenansicht auf dem Bildschirm zurückzukehren.

Entriegeln Sie die Tür durch die entsprechende Taste, öffnen Sie den Ofen und führen Sie die zu regenerierenden Speisen ein. Schließen Sie die Tür.

Drücken Sie die Taste „START/STOP“, um das Programm zu starten.

Zum Speichern des Programms siehe Beschreibung im Kapitel „Speicherung eines Programms“.

Nach dem Start nimmt die Zykluszahl des Programms in Ausführung dieselbe Farbe wie die Hintergrundfarbe der Symbole an.

Die Garzeit beginnt abzunehmen, wenn noch 5°C bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur (105°C) fehlen.

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

Wenn alle Zyklen beendet sind, weist ein andauerndes akustisches Signal den Bediener auf das Programmende hin; alle Zyklen werden dann verdunkelt angezeigt. Wenn der Garvorgang beendet ist, wird der Garraum abgekühlt, und anschließend wird die Tür entriegelt, um das Öffnen des Ofens zu erlauben.

HINWEIS - Wenn ein Programm gestartet ist, können die eingestellten Werte geändert werden, während das Gerät in Betrieb ist (ebenfalls durch Touchscreen oder den Drehknopf und die Taste „ENTER“). Wenn das Programm beendet ist, bleiben die geänderten Werte im örtlichen Speicher; wenn sie gespeichert werden sollen, muss das Symbol „SPEICHERN“ gedrückt werden (siehe Kapitel „Speicherung eines Programms“). Wenn man das Programm verlässt, ohne zu speichern, kehren die Parameter zu den Anfangswerten zurück.

Diese Funktion erlaubt es, Nahrungsmittel in Glasgefäßen zu sterilisieren, z.B. Konserven, Konfitüren usw..

Wenn die Funktion „Sterilisierung“ gewählt wird, erscheint eine Bildschirmanzeige, in der 3 Glasgefäßtypen je nach ihrem Fassungsvermögen ausgewählt werden können:

- 0,25-l-Gläser
- 0,5-l-Gläser
- 1-l-Gläser
- Andere

ACHTUNG - Bei der Sterilisierung ist die Verwendung des Kernfühlers notwendig. Er muss durch das Set „STERILISIERUNG / PASTEURISIERUNG“ in die Mitte des Garraums eingesetzt werden (siehe entsprechendes Kapitel)

ACHTUNG - In einem Sterilisierungszyklus sollten die Gläser im Garraum möglichst alle dasselbe Fassungsvermögen haben (sonst muss der Kernfühler auf das Glas mit dem größten Fassungsvermögen gesetzt werden); außerdem müssen Sie auf ein Gitter oder in einen gelochten Behälter gestellt werden und mindestens 1 cm voneinander entfernt sein.

Wählen Sie, um ein Sterilisierungsprogramm zu verwenden, das gewünschte Fassungsvermögen und das Rezept (z.B. 0,25 l - Gemüsekonserve)

Es erscheint die Bildschirmanzeige des aus verschiedenen Zyklen bestehenden Programms (z.B. 3)

Beispiel:

- Der erste Zyklus erhöht den Zyklus im Garraum bis zum Erreichen des eingestellten Sets (z.B. 122°C); dies bewirkt, dass der Kernfühler in einem bestimmten Zeitraum die eingestellte Temperatur erreicht (z.B. 115°C)
- Der zweite erhält die Kerntemperatur über die festgelegte Zeit konstant (z.B. 15 Minuten)
- Der dritte Zyklus erlaubt das Abkühlen des Garraums, da bis zum Erreichen des eingestellten Sets (z.B. 80°C) Dampf und Wasser eingespritzt werden.

Stellen Sie die Gläser im Ofen auf, wie in der Tabelle am Ende des Kapitels aufgeführt.

Drücken Sie „START/STOP“, um das Programm zu starten. Seien Sie am Programmende beim Herausnehmen der Gläser sehr vorsichtig, da sie sehr heiß sind; verwenden Sie Schutzhandschuhe.



Gemüsekonserven			
C	🌡️	🕒	🌡️
01	122°	--	115°
02	122°	21'00s	--
03	80°	--	95°

Decken Sie dann die Gläser mit einem Tuch ab und lassen Sie sie ein paar Stunden lang abgedeckt, damit sie langsam abkühlen.

HINWEIS - Während der Sterilisierung kann es passieren, dass die Kerntemperatur unter die festgelegte Temperaturschwelle sinkt; in diesem Fall geht die Sterilisierung weiter, aber es erscheint ein gelbes Pop-up mit der Meldung „niedrige Speisentemperatur“, um auf das Problem hinzuweisen.

Wenn die aufgenommenen Daten im LOG HACCP analysiert werden, kann die Höhe der Temperatursenkung geprüft und entschieden werden, was zu tun ist.

GEWICHTSTABELLE			
FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER	0,25 lt	0,5 lt	1 lt
ANZ. BEHÄLTER (Glasgefäße)	30	25	9
ANORDNUNG	Gitter auf mittlerer Ebene <u>nr 15</u>	Gitter auf mittlerer Ebene <u>nr 10</u>	gelochter Behälter auf unterer Ebene <u>nr 9</u>
	Gitter auf unterer Ebene <u>nr 15</u>	gelochter Behälter auf unterer Ebene <u>nr 15</u>	

HINWEIS - Normalerweise muss die Fülltemperatur des Produkts $82 \div 87^{\circ}\text{C}$ betragen; danach muss das Glas sofort geschlossen werden.

ACHTUNG - Füllen Sie die Gläser nicht, wenn die Produkttemperatur unter 82°C ist.

Wenn das Glas geschlossen ist, kann sich durch die niedrigere Temperatur des Glasgefäßes die Hitze senken; in diesem Fall müssen die Gläser bei Temperaturen nicht unter 75°C in den Ofen eingesetzt werden.

HINWEIS - Bei zu sterilisierenden Gemüsekonserven darf die Fülltemperatur nicht unter 85°C liegen; die Gläser müssen sofort geschlossen und für die Sterilisierung in den Ofen gestellt werden.

In der Startansicht mithilfe des Drehknopfes durch die gespeicherten Programme scrollen bis der Punkt „NEUES PROGRAMM“ aufscheint. Über den Touchscreen oder „ENTER“ den Punkt „NEUES PROGRAMM“ auswählen.

Die Bildschirmseite eines neuen Programms öffnet sich.

Nun können die verschiedenen Parameter eingestellt werden, indem der Zyklus 1 über „ENTER“ oder den Touchscreen ausgewählt wird. Die Einstellungsansicht mit 4 Bildschirmsymbolen wird angezeigt.

Das Symbol Garraumtemperatur auswählen und zur Änderung des Wertes übergehen (z.B. 110°). Den Wert mittels Drehknopf ändern und „ENTER“ oder das Bildschirmsymbol drücken.

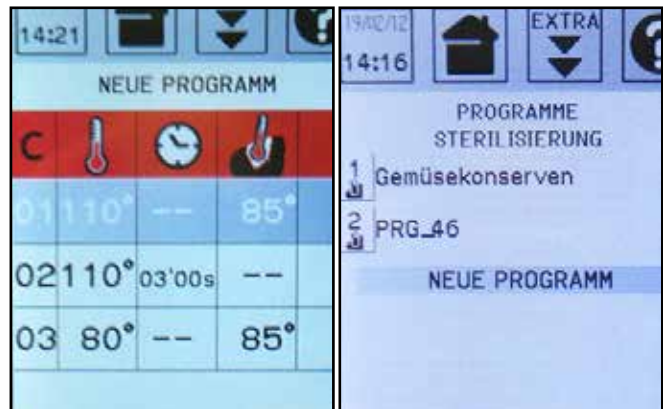
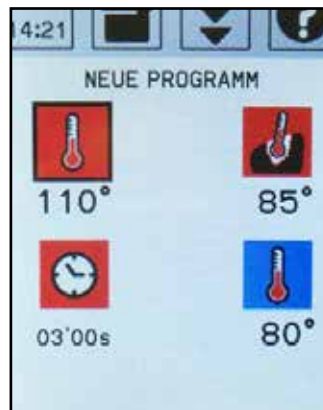
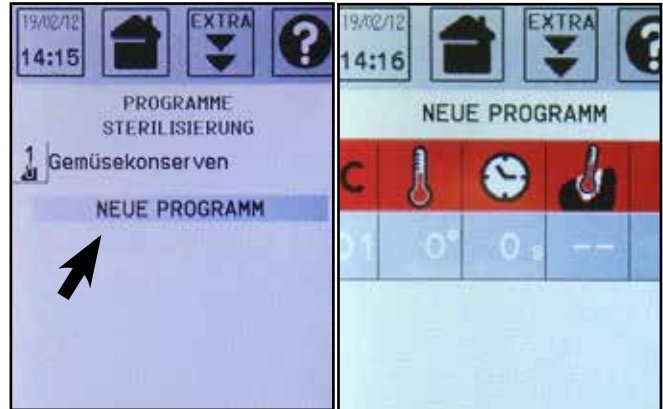
Gehen Sie zum Temperatursymbol und ändern Sie es, wie Sie es für die Garraumtemperatur gemacht haben (z.B. 85°C)

Gehen Sie dann zum Zeitparameter und stellen Sie die für die Sterilisierung notwendige Zeit ein (während derer die Kerntemperatur konstant bleibt).

Wählen Sie schließlich das Symbol Kühltemperatur Garraum, um das Öffnen der Tür zu erlauben (blaues Symbol).

HINWEIS - Auch wenn die Kühltemperatur des Garraums unter den eingestellten Wert sinkt, öffnet sich die Tür NICHT, wenn die Kerntemperatur des Produkts über 95°C ist, da die Gläser platzen könnten.

Das Programm am Ende der Eingriffe, wie im Kapitel „SPEICHERN DES PROGRAMMS“ beschrieben, speichern.



Der Vakuum-Garprozess beinhaltet, dass die rohen Produkte, nachdem sie geputzt wurden, in dicht verschlossene Packungen eingeführt werden, in denen das Vakuum geschaffen wird, wo sie die ganzen Phasen des Produktionsprozesses bleiben (Garen, Wärmesenkung, Lagerung, eventuelles Erhitzen).

Durch den dichten Verschluss der Packung können nicht nur sekundäre Verschmutzungen, sondern auch der Verlust von Flüssigkeiten oder flüchtigen Stoffen aus dem Produkt während der Wärmebehandlung vermieden werden.

Wählen Sie das Symbol „Programme Extra“ aus und wählen Sie dann „VAKUUM“, um den Bildschirm der entsprechenden Programme aufzurufen.

Wenn Sie „VAKUUM“ auswählen, erscheint die Bildschirmanzeige mit den 4 Programmtypen:

- Fleisch
- Fisch
- Gemüse
- Verschiedenes

In jedem Programmtyp können Rezepte geschaffen und gespeichert werden.

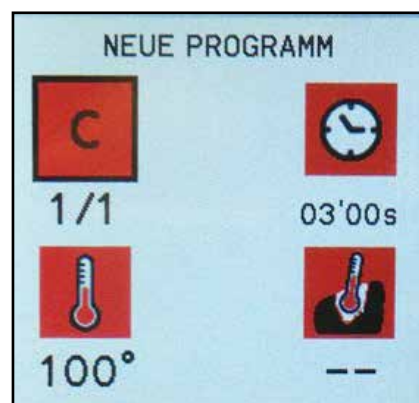
Wenn eines der 4 Programmtypen ausgewählt wird, erscheint auf dem Bildschirm „neues Programm“. Wählen sie „neues Programm“. Nun können die verschiedenen Parameter eingestellt werden: wählen Sie Zyklus 1 durch Drücken von „ENTER“ oder über den Touchscreen. Die Einstellungsansicht mit 4 Bildschirmsymbolen wird angezeigt.

Wählen Sie das Symbol Garraumtemperatur und stellen Sie den Temperaturwert des Garraums ein, der während dem Garzyklus verwendet werden soll. Der Wert kann durch den Drehknopf und das Drücken von „ENTER“ oder auf das Symbol selbst geändert werden.

Gehen Sie zum Zeitparameter und stellen Sie ihn ein; ändern Sie ihn als Fakt für die Temperatur.

Ändern Sie nun die anderen Parameter. Wenn Sie einen weiteren Zyklus eingegeben möchten, wählen Sie „NEUE PHASE“ aus oder drücken Sie auf das Symbol „C“ (Zyklus); es erscheint ein Pop-up mit der Nummer des schon eingestellten Zyklusses.

Geben Sie durch den Drehknopf die Nummer des folgenden Zyklusses ein und gehen Sie dann wie für Zyklus 1 vor.



HINWEIS - Wenn INF eingestellt wird, können keine weiteren Zyklen hinzugefügt werden.

HINWEIS - Wenn man einen Temperaturwert für den Kernfühler einstellt, verschwindet die Zeitangabe automatisch. Dies geschieht, weil das Erreichen der Fühlertemperatur den Zyklus beendet.

Drücken Sie auf das Symbol „BACK“, um zur Tabellenansicht zurückzukehren.

Entriegeln Sie die Tür durch die entsprechende Taste, öffnen Sie den Ofen und führen Sie die zu garenden Speisen ein. Schließen Sie die Tür.

Drücken Sie die Taste „START/STOP“, um das Programm zu starten.

Zum Speichern des Programms siehe Beschreibung im Kapitel „Speicherung eines Programms“.

Nach dem Start nimmt die Zykluszahl des Programms in Ausführung dieselbe Farbe wie die Hintergrundfarbe der Symbole an.

Die Garzeit beginnt abzunehmen, wenn noch 5°C bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur (100°C) fehlen.

Nachdem ein Zyklus beendet ist, verdunkelt sich die entsprechende Zeile, und ein kurzes akustisches Signal macht den Bediener auf das Ende des Zyklus aufmerksam. Wenn alle Zyklen beendet sind, weist ein andauerndes akustisches Signal den Bediener auf das Programmende hin; alle Zyklen werden dann verdunkelt angezeigt. Wenn der Garvorgang beendet ist, wird der Garraum abgekühlt, und anschließend wird die Tür entriegelt, um das Öffnen des Ofens zu erlauben.

HINWEIS - Wenn ein Programm gestartet ist, können die eingestellten Werte geändert werden, während das Gerät in Betrieb ist (ebenfalls durch Touchscreen oder den Drehknopf und die Taste „ENTER“). Wenn das Programm beendet ist, bleiben die geänderten Werte im örtlichen Speicher; wenn sie gespeichert werden sollen, muss das Symbol „SPEICHERN“ gedrückt werden (siehe Kapitel „Speicherung eines Programms“). Wenn man das Programm verlässt, ohne zu speichern, kehren die Parameter zu den Anfangswerten zurück.

Diese Funktion erlaubt es, Nahrungsmittel in Glasgefäßen zu pasteurisieren, z.B. Konserven, Konfitüren usw...

Wenn die Funktion „Pasteurisierung“ gewählt wird, erscheint eine Bildschirmanzeige, in der 3 Glasgefäßtypen je nach ihrem Fassungsvermögen ausgewählt werden können:

- 0,25-l-Gläser
- 0,5-l-Gläser
- 1-l-Gläser
- Andere



ACHTUNG - Bei der Pasteurisierung ist die Verwendung des Kernfühlers notwendig. Er muss durch das Set „STERILISIERUNG / PASTEURISIERUNG“ in die Mitte des Garraums eingesetzt werden (siehe entsprechendes Kapitel)

ACHTUNG - In einem Pasteurisierungszyklus sollten die Gläser im Garraum möglichst alle dasselbe Fassungsvermögen haben (sonst muss der Kernfühler auf das Glas mit dem größten Fassungsvermögen gesetzt werden); außerdem müssen Sie auf ein Gitter oder gelochten Behälter gestellt werden und mindestens 1 cm voneinander entfernt sein.

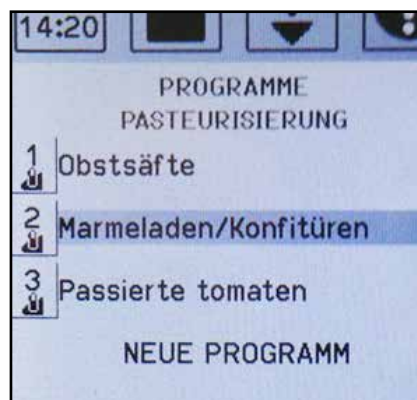


Wählen Sie, um ein Pasteurisierungsprogramm zu verwenden, das gewünschte Fassungsvermögen und das Rezept (z.B. 0,25 l - Marmelade)

Es erscheint die Bildschirmanzeige des aus verschiedenen Zyklen bestehenden Programms (z.B. 3)

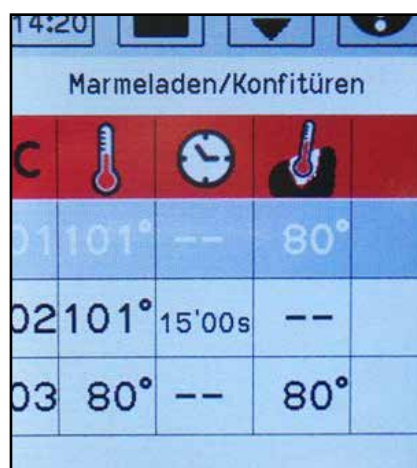
Beispiel:

- Der erste Zyklus erhöht den Zyklus im Garraum bis zum Erreichen des eingestellten Sets (z.B. 101°C); dies bewirkt, dass der Kernfühler in einem bestimmten Zeitraum die eingestellte Temperatur erreicht (z.B. 80°C)
- Der zweite erhält die Kerntemperatur über die festgelegte Zeit konstant (z.B. 15 Minuten)
- Der dritte Zyklus erlaubt das Abkühlen des Garraums, da bis zum Erreichen des eingestellten Sets Dampf und Wasser eingespritzt werden.



Drücken Sie „START/STOP“, um das Programm zu starten.

Seien Sie am Programmende beim Herausnehmen der Gläser sehr vorsichtig, da sie sehr heiß sind; verwenden Sie Schutzhandschuhe.



Decken Sie dann die Gläser mit einem Tuch ab und lassen Sie sie ein paar Stunden lang abgedeckt, damit sie langsam abkühlen.

HINWEIS - Während der Pasteurisierung kann es passieren, dass die Kerntemperatur unter die festgelegte Temperaturschwelle sinkt; in diesem Fall geht die Pasteurisierung weiter, aber es erscheint ein gelbes Pop-up mit der Meldung „niedrige Speisentemperatur“, um das Problem zu signalisieren. Wenn die aufgenommenen Daten im LOG HCCP analysiert werden, kann die Höhe der Temperatursenkung geprüft und entschieden werden, was zu tun ist.

GEWICHTSTABELLE			
FASSUNGSVERMÖGEN BEHÄLTER	0,25 lt	0,5 lt	1 lt
ANZ. BEHÄLTER (Glasgefäße)	30	25	9
ANORDNUNG	Gitter auf mittlerer Ebene <u>nr 15</u>	Gitter auf mittlerer Ebene <u>nr 10</u>	gelochter Behälter auf unterer Ebene <u>nr 9</u>
	Gitter auf unterer Ebene <u>nr 15</u>	gelochter Behälter auf unterer Ebene <u>nr 15</u>	

HINWEIS - Normalerweise muss die Fülltemperatur des Produkts $82 \div 87^{\circ}\text{C}$ betragen; danach muss das Glas sofort geschlossen werden.

ACHTUNG - Füllen Sie die Gläser nicht, wenn die Produkttemperatur unter 82°C ist.

Wenn das Glas geschlossen ist, kann sich durch die niedrigere Temperatur des Glasgefäßes die Hitze senken; in diesem Fall müssen die Gläser bei Temperaturen nicht unter 75°C in den Ofen eingesetzt werden.

HINWEIS - Bei zu pasteurisierenden Marmeladen oder Konfitüren darf die Fülltemperatur nicht unter 82°C liegen; die Gläser müssen sofort geschlossen und für die Pasteurisierung in den Ofen gestellt werden.

In der Startansicht mithilfe des Drehknopfes durch die gespeicherten Programme scrollen bis der Punkt „NEUES PROGRAMM“ aufscheint. Über den Touchscreen oder „ENTER“ den Punkt „NEUES PROGRAMM“ auswählen.

Die Bildschirmseite eines neuen Programms öffnet sich.

Nun können die verschiedenen Parameter eingestellt werden, indem der Zyklus 1 über „ENTER“ oder den Touchscreen ausgewählt wird. Die Einstellungsansicht mit 4 Bildschirmsymbolen wird angezeigt.

Das Symbol Garraumtemperatur auswählen und zur Änderung des Wertes übergehen (z.B. 110°). Den Wert mittels Drehknopf ändern und „ENTER“ oder das Bildschirmsymbol drücken.

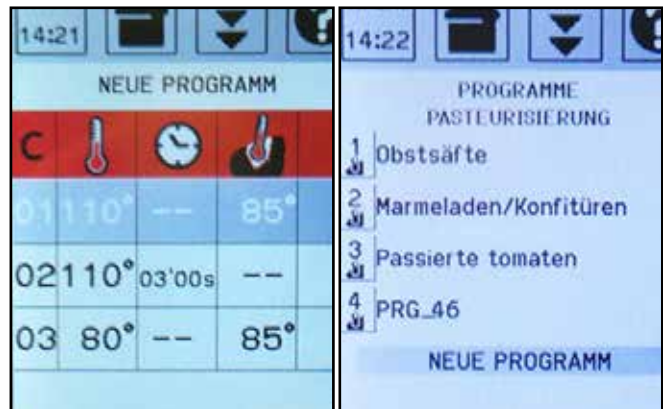
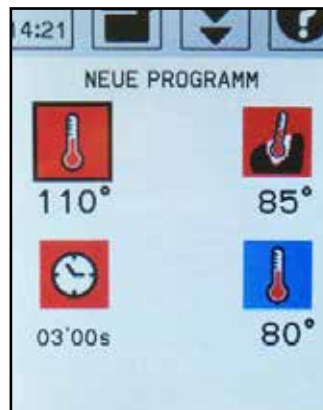
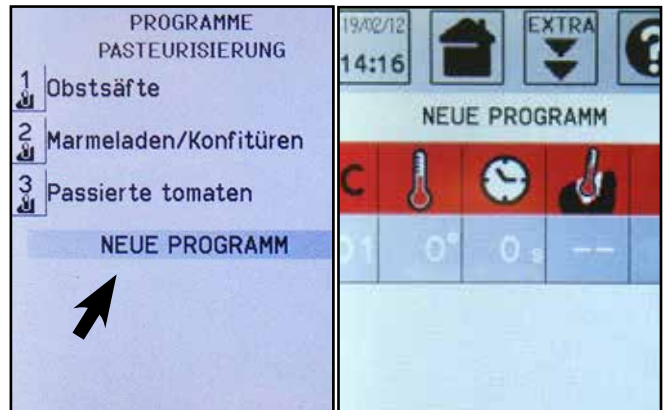
Gehen Sie zum Temperatursymbol und ändern Sie es, wie Sie es für die Garraumtemperatur gemacht haben (z.B. 85°C)

Gehen Sie dann zum Zeitparameter und stellen Sie die für die Pasteurisierung notwendige Zeit ein (während derer die Kerntemperatur konstant bleibt).

Wählen Sie schließlich das Symbol Kühltemperatur Garraum, um das Öffnen der Tür zu erlauben (blaues Symbol).

HINWEIS - Auch wenn die Kühltemperatur des Garraums unter den eingestellten Wert sinkt, öffnet sich die Tür NICHT, wenn die Kerntemperatur des Produkts über 95°C ist, da die Gläser platzen könnten.

Das Programm am Ende der Eingriffe, wie im Kapitel „SPEICHERN DES PROGRAMMS“ beschrieben, speichern.



Diese Funktion ist speziell für das Garen von Fleisch geeignet, sie erlaubt es, die Speisen mit unvergleichlichen guten qualitativen Ergebnissen und nur geringen Gewichtsverlusten zu garen. Die sanfte Wärme ermöglicht eine stundenlange Warmhaltezeit der Lebensmittel.

Wählen Sie das Symbol „Programme Extra“ aus und wählen Sie dann „NIEDRIGTEMPERATURGAREN“, um den Bildschirm der entsprechenden Programme aufzurufen. Wenn Sie „Niedrigtemperaturgaren“ auswählen, erscheint die Bildschirmanzeige mit den 4 Programmtypen:

- Fleisch
- Fisch
- Gemüse
- Verschiedenes

In jedem Programmtyp können Rezepte geschaffen und gespeichert werden.

Wenn eines der 4 Programmtypen ausgewählt wird, erscheint auf dem Bildschirm „neues Programm“. Wählen sie „neues Programm“. Nun können die verschiedenen Parameter eingestellt werden: wählen Sie Zyklus 1 durch Drücken von „ENTER,, oder über den Touchscreen.

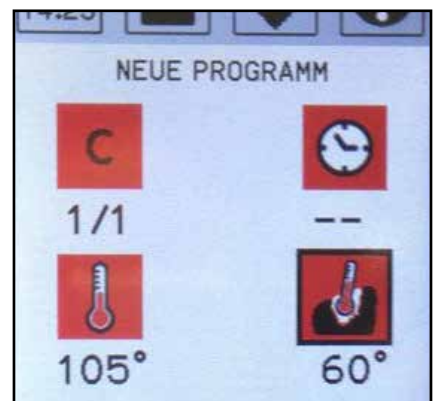
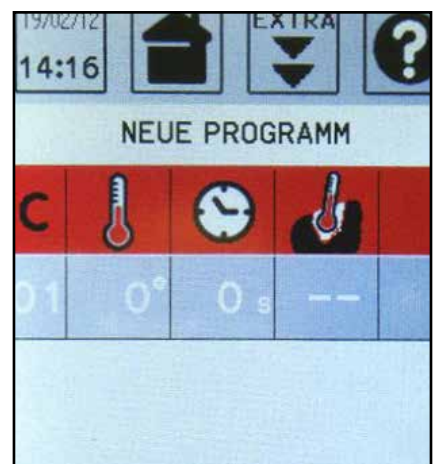
Die Einstellungsansicht mit 4 Bildschirmsymbolen wird angezeigt.

Wählen Sie das Symbol Garraumtemperatur und stellen Sie den Temperaturwert des Garraums ein, der während dem Garzyklus verwendet werden soll. Der Wert kann durch den Drehknopf und das Drücken von „ENTER,, oder auf das Symbol selbst geändert werden.

Gehen Sie zum Zeitparameter und stellen Sie ihn ein; ändern Sie ihn, wie Sie es für die Temperatur gemacht haben, auch wenn für das „Niedrigtemperaturgaren“ die Verwendung des Kernfühlers empfohlen wird (siehe Absatz „Garen: Start eines Programms mit Kernfühler“).

Ändern Sie nun die anderen Parameter. Wenn Sie einen weiteren Zyklus eingegeben möchten, wählen Sie „NEUE PHASE,, aus oder drücken Sie auf das Symbol „C,, (Zyklus); es erscheint ein Pop-up mit der Nummer des schon eingestellten Zyklusses. Geben Sie durch den Drehknopf die Nummer des folgenden Zyklusses ein und gehen Sie dann wie für Zyklus 1 vor.

HINWEIS - Wenn INF eingestellt wird, können keine weiteren Zyklen hinzugefügt werden.



HINWEIS - Wenn man einen Temperaturwert für den Kernfühler einstellt (z.B. 60°C), verschwindet die Zeitanzeige automatisch. Dies geschieht, weil das Erreichen der Fühlertemperatur den Zyklus beendet.

Drücken Sie auf das Symbol „BACK“, um zur Tabellenansicht zurückzukehren.

Entriegeln Sie die Tür durch die entsprechende Taste, öffnen Sie den Ofen und führen Sie die zu garenden Speisen ein. Schließen Sie die Tür.

Drücken Sie die Taste „START/STOP“, um das Programm zu starten.

Zum Speichern des Programms siehe Beschreibung im Kapitel „Speicherung eines Programms“.

Nach dem Start nimmt die Zykluszahl des Programms in Ausführung dieselbe Farbe wie die Hintergrundfarbe der Symbole an.

Die Garzeit beginnt abzunehmen, wenn noch 5°C bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur (105°C) fehlen.

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

Wenn alle Zyklen beendet sind, weist ein andauerndes akustisches Signal den Bediener auf das Programmende hin; alle Zyklen werden dann verdunkelt angezeigt. Wenn der Garvorgang beendet ist, wird der Garraum abgekühlt, und anschließend wird die Tür entriegelt, um das Öffnen des Ofens zu erlauben.

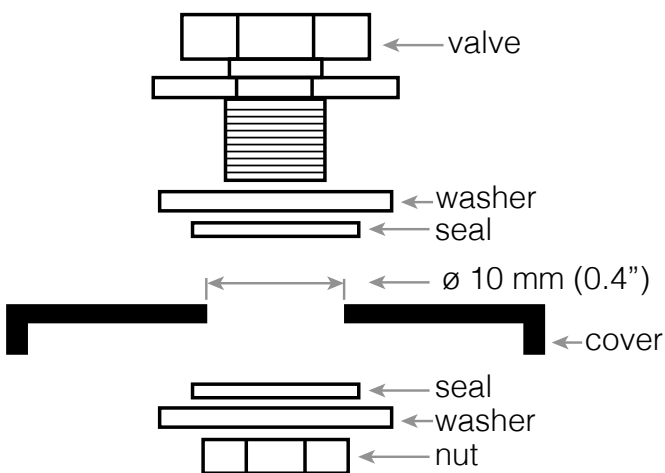
HINWEIS - Wenn ein Programm gestartet ist, können die eingestellten Werte geändert werden, während das Gerät in Betrieb ist (ebenfalls durch Touchscreen oder den Drehknopf und die Taste „ENTER“). Wenn das Programm beendet ist, bleiben die geänderten Werte im örtlichen Speicher; wenn sie gespeichert werden sollen, muss das Symbol „SPEICHERN“ gedrückt werden (siehe Kapitel „Speicherung eines Programms“). Wenn man das Programm verlässt, ohne zu speichern, kehren die Parameter zu den Anfangswerten zurück.

12 • SET FÜR DIE STERILISIERUNG / PASTEURISIERUNG

Dieses Set erlaubt es, den Kernfühler in ein Glasgefäß zu stecken (wobei es immer dicht verschlossen bleibt).

Das Set besteht aus einem Ventil, das in den Glasdeckel gesetzt wird. In den Deckel wurde zuvor eine Öffnung gebohrt, wie im Schema gezeigt.

Wenn das Ventil am Deckel befestigt ist, wird der Oberteil des Ventils zum Teil aufgeschraubt und der Kernfühler eingesteckt. Anschließend wird das Ventil wieder geschlossen.



13 • INDIVIDUELLE PROGRAMME DES CHEFKOCHS

Diese Funktion, die „MY CHEF“ heißt (verfügbar für verschiedene Garfunktionen etc.), erlaubt das Speichern individueller, vom Chefkoch erstellter Programme, um sie immer parat zu haben und einfach starten zu können.

Ein Programm kann also entsprechend den in den folgenden Abschnitten zu den diversen Funktionen gegebenen Anweisungen erstellt und anschließend in den bevorzugten Programmen (MY CHEF) gespeichert werden, indem auf das Bildschirmsymbol „Zu MY CHEF hinzufügen“ gedrückt wird.

BEISPIEL

Nehmen wir etwa die Erstellung eines Garprogramms (COT_09) im Menu „GARKOCHBUCH“ wie in der Abbildung dargestellt.

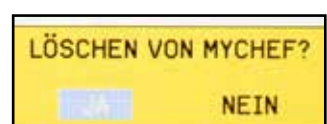
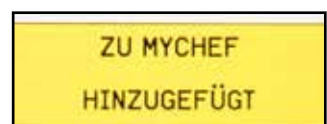
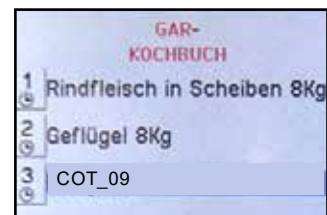
Das Programm über Touchscreen auswählen und die Hauptbildschirmseite der Beschreibung öffnen. Auf das Bildschirmsymbol unten rechts drücken, worauf der Schriftzug „HINZUFÜGEN ZU MYCHEF“ erscheint.

„JA“ auswählen, darauf erscheint die Bestätigung „ZU MYCHEF HINZUGEFÜGT“.

Automatisch erscheint „ZU MY CHEFF HINZUFÜGEN“ mit einem entgegengesetzten Pfeil und dem Symbol „-“, was angibt, dass das Programm gespeichert wurde, dies sowohl in den Halteprogrammen, als auch in den individuellen Programmen des Kochs (My Chef).

HINWEIS - Durch Druck auf das Symbol mit dem Zeichen „-“ von „ZU MY CHEFF HINZUFÜGEN“, klappt ein Pop-Up-Fenster auf, auf dem gefragt wird, ob das Programm aus „MY CHEF“ gelöscht werden soll.

Das Programm bleibt auf jeden Fall ... im Menu „GARKOCHBUCH“ gespeichert.



ACHTUNG

Die MY CHEF-Programme stellen nur einen Teil der Programme dar, die in den Programm-Menüs der verschiedenen Funktionen gespeichert sind.

Wird ein Programm, das auch in MY CHEF vorhanden ist, aus dem Hauptmenü gelöscht, so verschwindet es auch aus MY CHEF, während hingegen ein Programm, das aus MY CHEF gelöscht wird, zwar aus MY CHEF, nicht jedoch aus dem Hauptmenü, in dem es ursprünglich gespeichert worden ist, verschwindet.



Die Funktion „MANUELL“ erlaubt es, direkt auf den Programmierbildschirm zuzugreifen, um ein Garprogramm zu erstellen und es 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 Bildschirmsymbolen wird angezeigt.

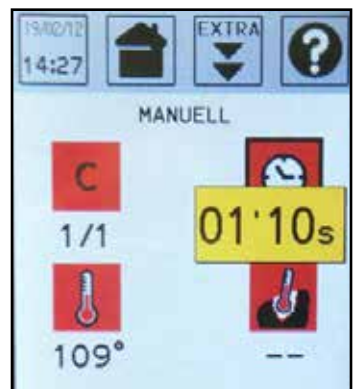
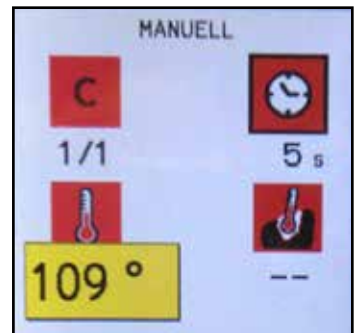
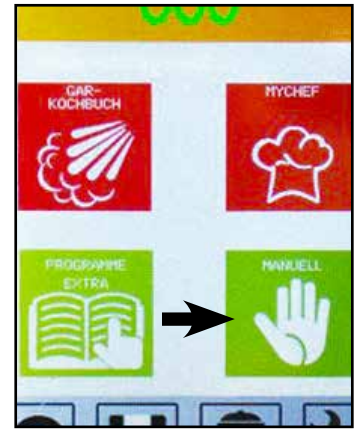
Das Symbol Garraumtemperatur auswählen und den Wert verändern (z.B. 150 °C). Den Wert mittels Drehknopf ändern und „ENTER“ oder das Bildschirmsymbol drücken.

HINWEIS - Um zur Tabellenansicht zurückzukehren, auf das Bildschirmsymbol tippen.

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

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

Mit der Änderung der anderen Parameter (Feuchtigkeit) fortfahren. Soll ein weiterer Zyklus eingegeben werden, „NEUE PHASE“ auswählen oder auf das Bildschirmsymbol „C“ (Zyklus) drücken, ein Pop-up-Fenster mit der Nummer des bereits eingegebenen Zyklus öffnet sich. Mithilfe des Drehknopfes die Nummer des folgenden Zyklus eingeben und dann wie für Zyklus 1 vorgehen.



HINWEIS - Wenn man einen Temperaturwert für den Kerntemperaturfühler einstellt (z.B. 38), verschwindet die Zeitangabe automatisch. Dies geschieht, weil das Erreichen der Temperatur der Sonde den Zyklus beendet.

Nach der Einstellung des Programms dieses mit „START/STOP“ starten.

ACHTUNG - Wenn man die Programmierung mit der „BACK“-Taste verlässt und zur Hauptbildschirmseite zurückkehrt (VORHEIZUNG, REGENERIERUNG,...) werden die zuvor eingegebenen Werte zurückgestellt.

Soll das erstellte Programm gespeichert werden, das Bildschirmsymbol „SPEICHERN“ auswählen. Anschließend öffnet sich eine Ansicht, die anzeigt, welche Programmart zu wählen ist. Über Touchscreen die Programmart definieren.

Anschließend das Programm entsprechend den Anweisungen im Abschnitt „SPEICHERUNG EINES PROGRAMMS“ speichern.



Das Bildschirmsymbol EXTRA steht für andere Funktionen:

- Speichern des HACCP-Datenverzeichnisses (OPTION)
- Programmsperre (wenn freigeschaltet)
- Startverzögerung (wenn freigeschaltet)
- Boiler-Reinigung



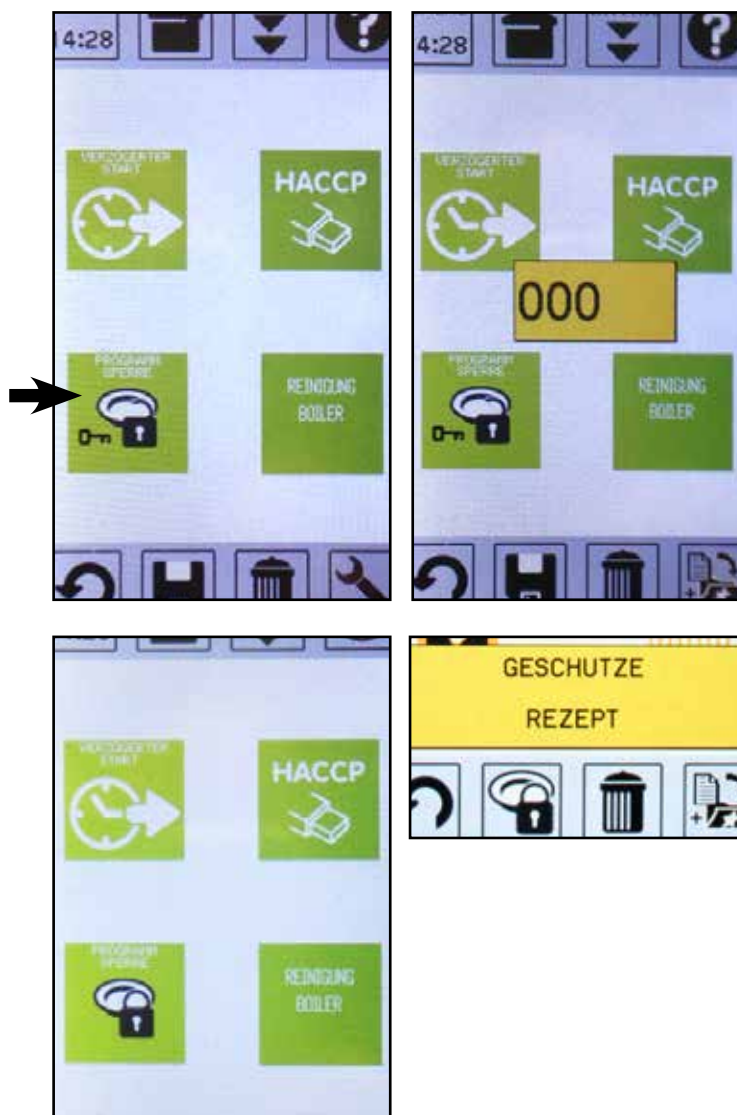
15.1 • PROGRAMMSPERRE (FALLS FREIGESCHALTET)

Diese Funktion ermöglicht es, sowohl bereits gespeicherte Programme (Rezepte) zu sperren, wodurch sie weder geändert noch gelöscht werden können, als auch das Abspeichern neuer Programme zu unterbinden, indem zum Speichern die Eingabe eines Passworts erforderlich wird. Die Freischaltung dieser Funktion und das Passwort sind vom Kundendienst „Service“ anzufordern. Auf dem Touchscreen das Bildschirmsymbol „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 Bildschirmsymbol und zeigt, dass ab nun die Programmsperre aktiviert ist. Ab jetzt erscheint, sobald versucht wird, ein Rezept zu verändern, der Schriftzug „GESCHÜTZTES REZEPT“.

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



Die Boiler-Reinigung wird alle 300 Liter verbrauchten Wassers automatisch ausgeführt. Nach dem Erreichen dieser Schwelle beginnt die Reinigung automatisch beim ersten Einschalten des Ofens am nächsten Tag.

HINWEIS - Wenn das Gerät nie ausgeschaltet wird, schaltet der Boiler beim Erreichen von 300 Litern verbrauchten Wassers automatisch nach Mitternacht aus, und wenn der Innendruck 0 erreicht, startet die Reinigung. Nach der Reinigung bleibt der Boiler ausgeschaltet.

Man kann die Reinigung des Boilers durch das Symbol „Boiler-Reinigung“ des Menüs EXTRA auch manuell ausführen.

ACHTUNG - Diese Operation muss beim Einschalten des Ofens vor der Vorerhitzung des Boilers erfolgen, wenn in seinem Innern kein Druck ist.

Wenn die Reinigung mit heißem Boiler gestartet wird, erscheint die Meldung „BOILER ZU HEIß“; brechen Sie das Verfahren mit der Taste „BACK“ ab.

Durch Drücken auf das Symbol „Boiler-Reinigung“ öffnet die entsprechende Bildschirmanzeige. Hier erscheinen:

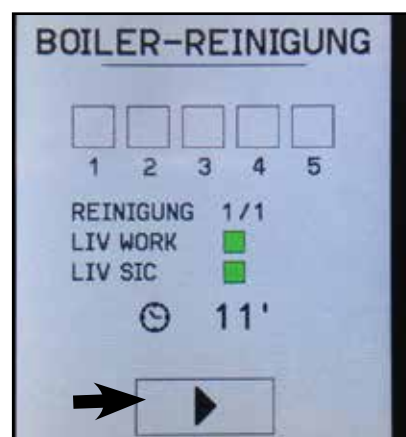
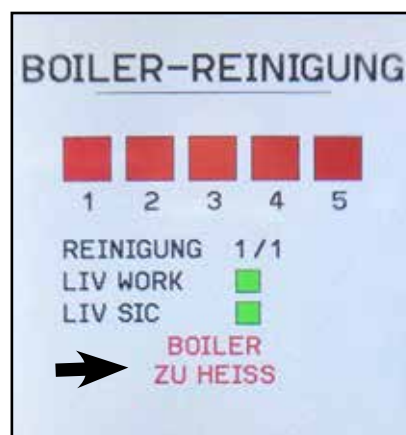
- Die 5 Reinigungsphasen
- Die Anzahl der Reinigungszyklen (1 Zyklus Standard)
- Der Stand des Arbeitsfühlers (LIV WORK) im Boiler.
- Der Stand des Sicherheitsfühlers (LIV SIC) im Boiler
- die Uhr, die die notwendige Zeit für die Boiler-Reinigung anzeigt.
- Taste PLAY, um die Reinigung zu starten

Wenn die 2 Kästchen in Bezug auf den Arbeits- und Sicherheitsfüllstand grün sind, zeigen sie an, dass das Wasser über diesen Füllständen ist.

Durch Drücken der Taste PLAY wird die Reinigung des Boilers gestartet. Bei jeder abgeschlossenen Phase wird das entsprechende Kästchen rot, und die von der Uhr angegebene Zeit nimmt ab. Am Ende der Reinigung kehrt das Gerät in die Bildschirmanzeige Home zurück.

HINWEIS - Die Boiler-Reinigung ist ein einfaches Ablassen des Wasser mit nachfolgender Füllung, das für eine Reihe von Zyklen gemacht wird. Dieses Verfahren dient dazu, eventuelle Unreinheiten zu beseitigen, die sich am Boilerboden ablagern.

HINWEIS - Die Boiler-Reinigung wird auch nach einem längeren Zeitraum der Inaktivität des Ofens empfohlen.



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“.

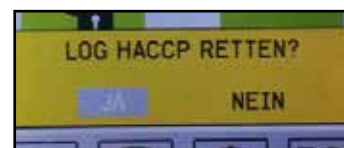
Die Daten koennen auf einen USB-Stick gerettet werden ueber die vorhandene Schnittstelle:
Zugang erfolgt nach entfernen der hermetischen Abdeckung.

Um die Daten LOG HACCP zu speichern, wählen Sie das Symbol „HACCP“; es wird gefordert, die Logdatei HACCP auf einem USB-Stick zu speichern. 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 Bildschirmsymbol „BACK“ drücken. Die Meldung „LOG HACCP RETTEN“ erscheint. „JA“ wählen.

Die Datei, 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.



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:** das 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								

Es ist möglich, den verzögerten Start der Boiler-Vorheizung einzustellen.

Um den verzögerten Start einzustellen, das Bildschirmsymbol „VERZÖGERTER START“ im Menü „EXTRA“ auswählen.

HINWEIS - Ist diese Funktion nicht am Gerät freigeschaltet, erscheint die Meldung „VERZÖGERTER 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.

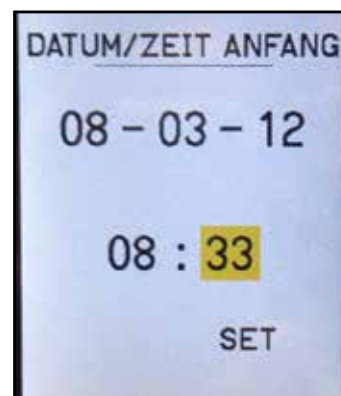
HINWEIS - Werden Daten für Datum und Uhrzeit eingegeben, die denen der Eingabe entsprechen oder vor ihnen liegen, erscheint ein „X“, das die fehlerhafte Eingabe anzeigt.

Es erscheint die Anfangsbildschirmanzeige: in dem Symbol Boiler-Vorheizung erscheint eine Uhr, die anzeigt, dass ein verzögerter Start aktiviert wurde; außerdem erscheint ein gelbes Pop-up.

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

Wenn das zuvor eingestellte Datum und Uhrzeit erreicht sind, startet die Boiler-Vorheizung automatisch.

HINWEIS - Während der Wartezeit das Display schaltet sich nach ca. 60 Minuten aus, um es wieder einzuschalten drücken Sie eine beliebige Taste.



16 • SPEICHERN EINES PROGRAMMS

Es ist möglich, ein Programm innerhalb des Menu „GARKOCHBUCH“, „Programme Extra“ und „MANUELL“ zu speichern.



Nach Erstellung des Programms (Rezepts) das Bildschirmsymbol über Touchscreen auswählen, um zu speichern.

Es erscheint eine digitale Tastatur zur Eingabe des Programmnamens (die Abbildungen zeigen ein Beispielprogramm).

Nach Eingabe des Namens zum Speichern „SPEICHERN“ drücken.



HINWEIS - Falls ein bereits bestehendes Programm verändert wird, das gespeichert werden soll, erscheint eine Meldung, die fragt:

- ob gespeichert werden soll, wobei die neuen Werte die alten überschreiben
- ob das Programm unter einem anderen Namen gespeichert werden soll
- ob das Programm umbenannt werden soll

HINWEIS - Die Modifizierungen eines Programms, die innerhalb des „My Chef“-Menüs durchgeführt werden, kommen automatisch auch im entsprechenden Programm in der Regenerierung oder der Warmhaltung zur Anwendung.



17 • LÖSCHEN

17.1 - LÖSCHEN EINES PROGRAMMS

Es ist möglich, ein Programm innerhalb des Menu „GAR-KOCHBUCH“, „Programme Extra“ und „MANUELL“ zu löschen.



Nachdem das zu löschende Programm ausgewählt ist, das Bildschirmsymbol über Touchscreen wählen (die seitliche Abbildung zeigt ein Beispielprogramm).

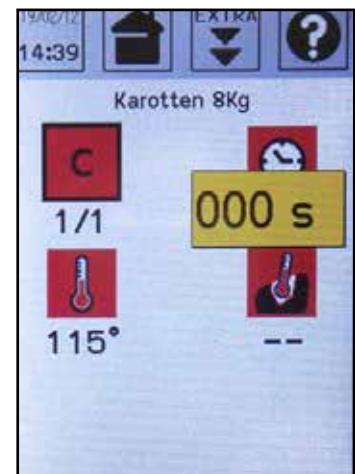
Es wird eine Meldung erscheinen, die fragt, ob das Rezept gelöscht werden soll.

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



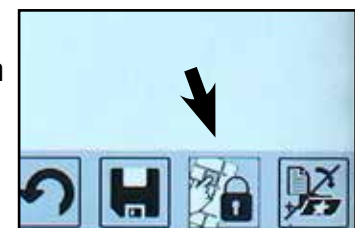
17.2 - LÖSCHEN EINES ZYKLUS

Um einen Zyklus eines Programms zu löschen, reicht es aus, die Zeit auf 0 zu stellen und anschließend mit „BACK“ zurückzugehen.



18 • SPERRUNG DER TASTATUR (FALLS FREIGESCHALTET)

Wenn ein Programm mit der Taste „START STOP“ gestartet wird, erscheint unten die Abbildung eines Schlosses, das die Tastatursperre anzeigt (wenn freigegeben); das heißt, dass alle Steuerungen auf dem Bildschirm „Touchscreen“ gesperrt werden. Wenn Sie die Werte während dem Garen ändern möchten, müssen Sie 4 Sekunden das Symbol „Tastatursperre“ gedrückt halten. Zur Wiederaktivierung der Tastatursperre nach den Änderungen, das Bildschirmsymbol „BACK“ drücken. Wenn das Programm beendet ist, bleiben die geänderten Werte im lokalen Speicher; wenn Sie sie speichern möchten, muss das Ikon „SPEICHERN“ ausgewählt werden (siehe Kapitel „Speicherung eines Programms“). Wenn Sie das Programm ohne zu speichern verlassen, werden die Anfangswerte wieder eingesetzt.



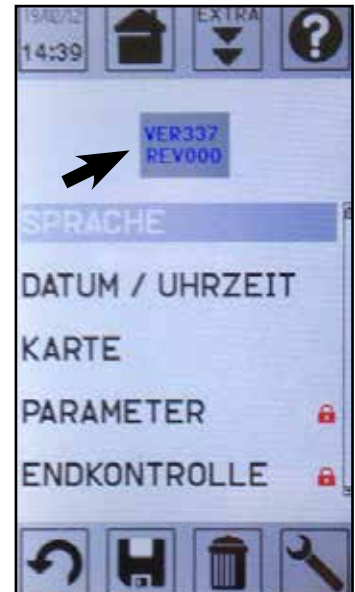
19 • SERVICE

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



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

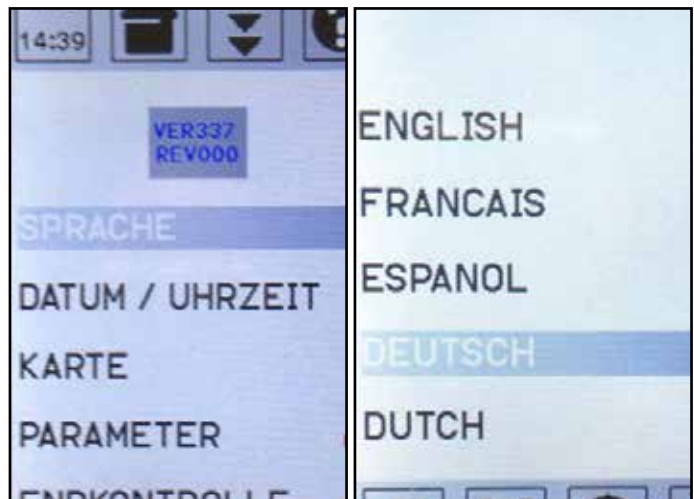
Die Funktion „PARAMETER“ ist teilweise durch ein Passwort geschützt. Auf dem Bildschirm in der Mitte oben wird die Version der installierten Software angezeigt (z.B. VER293REV002).



19.1 - 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.



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).

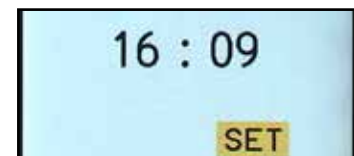
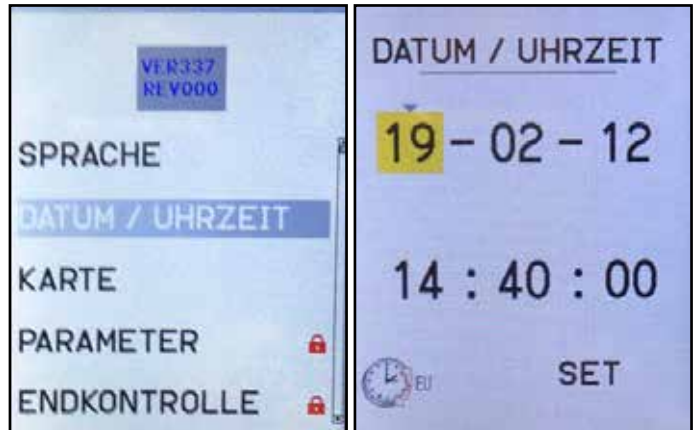
Durch Drücken von „BACK“ kehrt man direkt zum Service zurück, ohne das neue Datum und die neue Uhrzeit zu speichern.

Die Präsenz des Symbols „UHR“ neben der Schrift „SET“ zeigt an, dass die automatische Änderung Winter- und Sommerzeit eingestellt ist.

Die „Winterzeit/Sommerzeit“ kann auf zwei Arten eingestellt werden:

- EU (Einstellung für die europäische Union)
- US (Einstellung für Amerika)

Die Präsenz der Winterzeit/Sommerzeit wird von einem Parameter verwaltet, der im Werk bzw. ausschließlich vom beauftragten Techniker bei der Installation des Ofens eingestellt werden muss.



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.

Wählen Sie mit dem Einstellknopf den Schriftzug „KENNZEICHNUNG“ und drücken Sie „ENTER“.

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“.



19.4 - 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.

19.5 - 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.

Wählen Sie die Option „ZÄHLER“ und geben sie das erforderliche Passwort ein, um den Bildschirm in Bezug auf die Zähler anzuzeigen.



Gibt die Gesamtwassermenge an, die vom Filter verbraucht wurde (muss bei jedem Filterwechsel zurückgesetzt werden). Der Reset ist passwortgeschützt



Gibt ebenfalls die vom Filter verbrauchte Wassermenge an, aber hier kann eine Teilmenge berechnet werden.



Gibt die beim letzten Garen verbrauchte Wassermenge an.



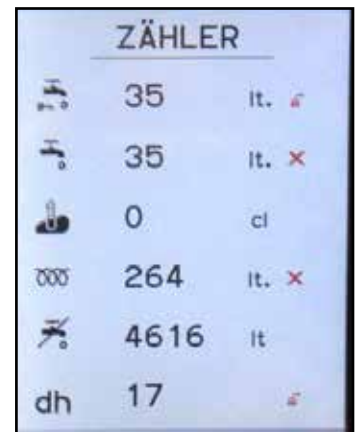
Gibt die Liter an, die bis zur nächsten Boiler-Reinigung fehlen (der Wert wird nach jeder durchgeführten Boilerreinigung automatisch auf 300 zurückgesetzt).



Gibt die Liter Wasser in Bezug auf die Lebensdauer des Filters an (die von der Wasserhärte abhängen).



Gibt die Wasserhärte an, ein Wert, der bei der Installation eingestellt werden muss. Die Einstellung ist passwortgeschützt.



Die Zugangspasswörter können beim technischen Kundendienst angefordert werden.

Durch Auswahl von „PARAMETER“ wird ein Zugangspasswort gefordert; einige Parameter können jedoch auch ohne Passwort angezeigt werden (siehe Tabelle).

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 1 = Maßeinheit (Standardwert = 0)

P1 = 0 °C (Celsius)

P1 = 1 °F (Fahrenheit)

Parameter 6 = Freigabe der Nadel (Kerntemperaturfühler)

P6=0 Kerntemperaturfühler nicht freigegeben

P6=1 Kerntemperaturfühler freigegeben

Parameter 9 = Lautstärke Alarmsummer (Standardwert = 50)

Die Lautstärke der Alarme kann zwischen 0 und 100 eingestellt werden

Parameter 10 = Lautstärke Tastenton (Standardwert = 30)

P10=0 Lautstärke stumm

Der Lautstärkewert der Tasten kann auf maximal 100 eingestellt werden

Parameter 16 = Freigabe Log-Speicherung HACCP (Standardwert=2)

P16=0 Log-Speicherung HACCP nicht freigegeben

P16=1 Log-Speicherung haccp mit Speicherungsabfrage auf USB-Stick beim ersten Einschalten am nächsten Tag freigegeben.

P16=2 Log-Speicherung HACCP freigegeben

Parameter 21 = Freigabe Tastatursperre (Standardwert = 0)

P21=0 Tastatursperre nicht freigegeben

P21=1 Tastatursperre freigegeben

P21=2 Tastatursperre freigegeben und Freischaltung mit Passwort

Parameter 48 = Kennzeichnungsnummer des Ofens (Standardwert = 0)

Es kann eine Nummer zwischen 0 und 99 eingegeben werden

Parameter 37= Freigabe verzögerter Start (Standardwert=1)

P37=0 verzögerter Start nicht freigegeben

P37=1 verzögerter Start freigegeben

20 • MELDUNGEN UND ALARME

20.1 - WASSERMANGEL

Die Meldung „ACHTUNG WASSERMANGEL“ erscheint, wenn der Wasserstand im Boiler unter den Sicherheitsfüllstand gesunken ist.

Prüfen Sie, ob der Wasserhahn offen ist, und setzen Sie die Meldung durch Drücken auf das Symbol „BACK“ zurück.

Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung, wenn die Meldung erneut erscheint.

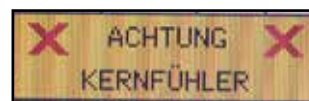


20.2 - ALARM KERNTemperaturFÜHLER

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

Zum Verlassen auf das Bildschirmsymbol „BACK“ drücken.

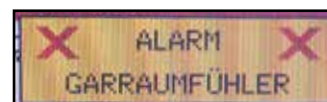
Überprüfen, ob die Sonde korrekt angeschlossen ist; falls ja, den Kundendienst kontaktieren.



20.3 - ALARM SONDE GARRAUM

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

Den Alarm durch Drücken auf das Bildschirmsymbol „BACK“ verlassen und den Kundendienst kontaktieren.

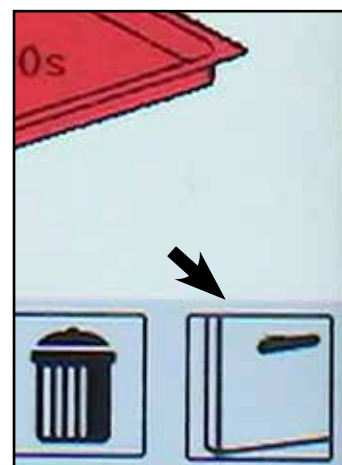


20.4 - TÜRALARME

Das Erscheinen des Symbols „TÜR“ unten rechts auf dem Display während dem Start eines Programms zeigt an, dass die Tür offen ist.

Wenn das Symbol auch mit geschlossener Tür auftritt, bedeutet das, dass an den Türsensoren eine Störung vorliegt.

Öffnen und schließen Sie die Tür erneut; wenn das Symbol bleibt, bedeutet das, dass an den Sensoren des Türschließens eine Störung vorliegt. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.



20 • MELDUNGEN UND ALARME

20.5 - POWER DOWN

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 „POWER DOWN“, die dem Benutzer anzeigt, dass es zu einer Unterbrechung des Zyklus kam.

Zum Zurücksetzen des Alarms auf das Bildschirmsymbol „BACK“ drücken.

ACHTUNG
POWER DOWN

20.6 - KEINE KOMMUNIKATION

Die Meldung „KEINE KOMMUNIKATION“ erscheint, wenn zwischen den Elektronikarten im Gerät keine Kommunikation besteht.

Verlassen Sie den Alarm durch das Symbol „BACK“ und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

KEINE
KOMMUNIKATION

20.7 - BITTE WARTEN

Die Meldung „BITTE WARTEN“ zeigt an, dass ein neues Garprogramm in der Anfangsphase ist oder dass der Garvorgang beendet ist und die Garraumkühlung läuft.

Wenn die Meldung „BITTE WARTEN“ ein paar Minuten dauert, kontrollieren Sie, ob der Wasserhahn offen ist. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung, wenn die Meldung noch länger bleibt.

BITTE WARTEN.

20 • MELDUNGEN UND ALARME

20.8 - NIEDRIGE SPEISETEMPERATUR

Während der Sterilisierung oder Pasteurisierung kann es passieren, dass die Kerntemperatur unter die festgelegte Temperaturschwelle sinkt; in diesem Fall geht die Sterilisierung oder Pasteurisierung weiter, aber es erscheint ein gelbes Pop-up mit der Meldung „NIEDRIGE SPEISETEMPERATUR“, um auf das Problem hinzuweisen.

Wenn die im LOG HACCP aufgenommenen Daten analysiert werden, kann die Temperatursenkung geprüft und entschieden werden, was zu tun ist.

NIEDRIGE
SPEISETEMPERATUR

20.9 - FILTERAUSTAUSCH

Die Meldung „FILTERAUSTAUSCH“ erscheint, wenn der Wasserfilter ausgetauscht werden muss.

Verlassen Sie den Alarm durch Drücken auf das Symbol „BACK“ und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

Die Meldung erscheint das erste Mal, wenn noch 600 Liter Wasser zur Verfügung stehen, bevor der Ofen dauerhaft stoppt.

FILTERAUSTAUSCH

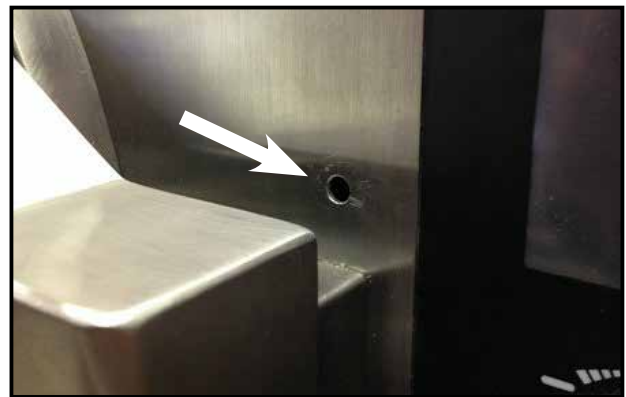
20.10 - FILTER VERBRAUCHT

Die Meldung „FILTER VERBRAUCHT“ erscheint, wenn der Filter vollständig verbraucht ist und ausgetauscht werden muss. Das Erscheinen dieser Meldung stoppt den Ofen, bis der Filter ausgetauscht ist.

FILTER VERBRAUCHT

Bei einem Stromausfall bleibt die Tür verriegelt, und um sie entriegeln zu können, müssen die nachfolgend beschriebenen Schritte manuell durchgeführt werden:

- Entfernen Sie den Kunststoffverschluss, der die Öffnung gleich über dem Ofenverschluss schließt
- Stecken Sie den mit dem Ofen gelieferten Körner ganz in die Öffnung hinein: auf diese Weise wird eine mechanische Taste gedrückt, die die Türverriegelung entriegelt
- Halten Sie den Körner gedrückt und öffnen Sie die Tür mit dem Griff



21 • REINIGUNG UND WARTUNG

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 direktem Strahl aus einem Wasserleitungsschlauch oder Hochdruckreiniger abspritzen.

Eine sorgfältige tägliche Reinigung ist die Voraussetzung, um perfekte Garvorgänge zu erzielen, und erlaubt problemlose Leistungen.

- 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

21.1 - TÜRDICHTUNG

Die Türdichtung muss nach jedem Einsatz von Hand mit einem weichen Schwamm, warmem Wasser und passendem Reinigungsmittel gereinigt werden. Trocknen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch ab.

ACHTUNG - Es ist ausdrücklich verboten, die Dichtung in der Spülmaschine zu reinigen.

HINWEIS - Die Türdichtung muss je nach Verwendung des Ofens jedes Jahr und auf jeden Fall alle 2 Jahre ausgetauscht werden.



21.2 - EINSCHUBHALTERUNGEN

Die Einschubhalterungen auf den Seiten des Garraums können direkt in der Spülmaschine gereinigt werden.

Um die Halterungen herauszuziehen: heben Sie sie nach oben an, um sie aus dem Eisen auszuhaken, das sie festhält, und ziehen Sie sie dann heraus.



21 • REINIGUNG UND WARTUNG

21.3 - WASSER-/DAMPFDÜSE

ACHTUNG

Diese Operation muss mit ausgeschaltetem und kaltem Ofen ausgeführt werden.

Die Reinigung der Wasser-/Dampfeingangsdüse sollte ein Mal pro Woche ausgeführt werden.

Schrauben Sie den Deckel unten am Garraum ab; prüfen Sie, ob alle Löcher frei von Verunreinigungen sind, reinigen Sie sie eventuell mit einem Zahnstocher und waschen Sie dann alles mit Wasser und passendem Reinigungsmittel.

Schrauben Sie nach der Reinigung den Deckel wieder an.



21.4 - ABFLUSSFILTER

Der Abflussfilter ist auf dem unteren Teil des Garraums positioniert und muss jedes Mal gereinigt werden, wenn er verstopft ist.

Um ihn aus seinem Sitz herauszuziehen, muss er nach oben gezogen werden, da er druckbefestigt ist. Waschen Sie ihn unter fließendem Wasser und mit passendem Reinigungsmittel.

Um ihn erneut zu positionieren, muss er nur nach unten gedrückt werden.



21.5 - KONDENSWASSER-SAMMELSCHALE

Das Gerät ist mit einer Kondenswasser-Sammelschale ausgestattet.

Um die Schale herauszuziehen: neigen Sie den Außenrand nach oben und verschieben Sie sie nach außen.

Die Schale muss entfernt, geleert und mit einer weichen Bürste und heißem Wasser, das mit Fettreiniger versetzt ist, gereinigt werden; spülen Sie sie dann immer mit heißem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig mit einem sauberen Lappen.

Die Schale kann auch in die Spülmaschine gegeben werden.

