

GEBRAUCHSHANDBUCH

**HEISLUFTDÄMPFER
MIT DIREKTDAMPF**

**HEISLUFTDÄMPFER
MIT DAMPFERZEUGER**

**AUSFÜHRUNG S
AUSFÜHRUNG S COMPACT**

DE

Kundendienst



INHALTSVERZEICHNIS

	S.
1 • ALLGEMEINE HINWEISE	4
2 • BESONDERE HINWEISE	5
3 • BESCHREIBUNG DER TASTEN	6
4 • MANUELLE EINSTELLUNG FÜR EINEN EINFACHEN GARVORGANG	8
5 • MANUELLE EINSTELLUNG FÜR EINEN GARVORGANG MIT AUTOMATISCHER ZYKLENFOLGE	10
6 • EINSTELLEN UND SPEICHERN EINES PROGRAMMS	12
7 • ANWAHL UND START EINES GESPEICHERTEN PROGRAMMS	13
8 • ENTFERNEN EINES GESPEICHERTEN PROGRAMMS	14
9 • EINSTELLEN UND SPEICHERN EINES PROGRAMMS	14
10 • ANWAHL UND START EINES GESPEICHERTEN REZEPTES	15
11 • VORÜBERGEHENDE ÄNDERUNG EINES GESPEICHERTEN REZEPTES	16
12 • EINSTELLUNG DES KERNTEMPÉRATURFÜHLERS	17
13 • AUTOMATISCHES FEUCHTIGKEITSREGELSYSTEM	19
14 • BESONDERE PROGRAMME	20
15 • BETRIEBSRELEVANTE DETAILS	23
16 • PRAKTISCHE RATSCHLÄGE	24
17 • ORDENTLICHE WARTUNG	25
18 • AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	25
19 • EINSTELLUNG DER UHRZEIT UND DES DATUMS	26
20 • HERUNTERLADEN DER HACCP-LOGDATEI	26
21 • IMPORTIEREN/EXPORTIEREN DER REZEPTE	27
• SONDERPROGRAMME - MANUELLE UND AUTOMATISCHE REINIGUNG	28
22 • SONDERPROGRAMME - MANUELLE REINIGUNG	29
23 • SONDERPROGRAMME - REINIGUNGSSET	30
24 • ENTKALKEN DES BOILERS	32
25 • SELBSTDIAGNOSE UND ERKLÄRUNG DER BETRIEBSSTÖRUNGEN	34
26 • VORGESPEICHETERE REZEPTE	38

AUSFÜHRUNGEN

S - Elektronische Steuerung mit manueller Bedienung - Programmierbar, 99 Programme mit 4 Zyklen in automatischer Folge - Taste für die Zyklussteuerung mit 4 Led-Anzeigen - Alphanumerische Displays - Über 90 getestete und gespeicherte Garprogramme (Ausführung S mit Kernfühler) - Direktzugriff auf die vorgespeicherten und eigenen Garprogramme - CLIMA mit automatischer Entfeuchtung - Schnell-entfeuchtungssystem - USB Ausgang - Selbstdiagnostik - Autoreverse (Luftzirkulation im Garraum mit automatischer Gebläseumsteuerung) - Tasten für: Beschwadung, Schnellabkühlung bei offener Tür, Garraumbeleuchtung, Entfeuchtungsreglung - Serienmäßig halbautomatisches Reinigungsprogramm - Zweifachverglaste Tür zum Öffnen

OPTIONEN: Kerntemperaturfühler - Handbrause - Automatisches Reinigungssystem LM mit drei Reinigungsstufen.

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

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

- ORIGINALVERSION DER ANLEITUNG -

1 • ALLGEMEINE HINWEISE

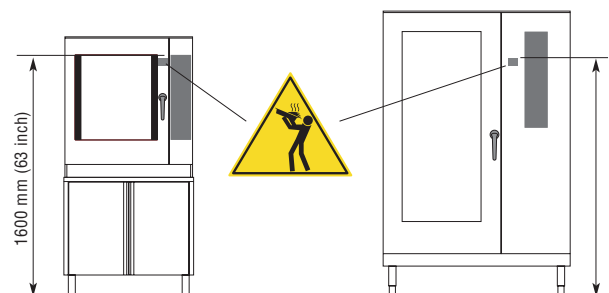
Die mit der Zeit notwendigen Eingriffe und die außerordentliche Wartung des Geräts sind ausschließlich autorisiertem Personal des Herstellers oder dem autorisierten Kundendienst vorbehalten.

- 1.1 • **Lesen Sie die** in diesen Bedienungsanleitungen enthaltenen Hinweise gründlich durch, da sie wichtige Angaben zur Betriebssicherheit und Gerätewartung beinhalten.
Heben Sie diese Bedienungsanleitungen sorgfältig auf!
- 1.2 • Dieses Gerät darf nur für die **Verwendungszwecke gebraucht werden, für die es ausdrücklich konzipiert wurde:** das Garen von Nahrungsmitteln. Jede andersartige Verwendung ist zweckfremd und deshalb gefährlich.
- 1.3 • Nur sachgerecht geschultes Küchenpersonal ist zum Umgang mit dem Gerät befugt.
- 1.4 • Der Gerätebetrieb muss überwacht werden.
- 1.5 • Während des Betriebs erhitzen sich bestimmte Geräteflächen. Vorsicht!
- 1.6 • Bitten Sie den Installateur um Anweisungen bezüglich der korrekten Handhabung des Wasserenthärters, da fehlende oder mangelhafte Wartung die für die Beschädigung des Geräts verantwortliche Kalkbildung verursacht.
- 1.7 • Bei der Anforderung des Kundendienstes sind alle Angaben zu liefern, die dem Typenschild rechts unten am Gerät zu entnehmen sind.
- 1.8 • Jedes Gerät ist mit einem Typenschild ausgestattet, auf dem Modell und hauptsächliche technische Kenndaten vermerkt sind. Es folgt das Beispiel eines Typenschildes jeweils für einen Elektro- und einen Gasofen.

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

LOGO		
TYP. XXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
EN 203/A1	AC 230V 50Hz	
1 x 0.55 kW	TOT 1 kW	ΣQn 40 kW
A3 ☐ B13 ☐ B23 ☐	kPa 	
G 25 / m³/h	G 20 / m³/h	G 30 3.16 Kg/h
Pmax / mbar	Pmax / mbar	Pmin / mbar
Pmin / mbar	Pmin / mbar	Pmin / mbar
IT	Cat. II 2H3+	P mbar 20; 28-30/37
IPX 5  0085		

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



2 • BESONDERE HINWEISE

- 2.1 • Vor der Inbetriebnahme des Geräts für den ersten Garvorgang den Garraum gründlich reinigen (s. Kapitel "Tägliche Reinigung").
- 2.2 • Am Ende des Arbeitstages den Garraum und das gesamte Gerät gründlich reinigen, um seinen einwandfreien Betrieb und seine lange Lebensdauer zu gewährleisten.
- 2.3 • **Keinen Druckwasserstrahl für die Gerätereinigung verwenden!**
- 2.4 • Für die tägliche Reinigung **ausschließlich alkalische** Spezialreiniger verwenden. Keine Scheuerschwämme und -mittel verwenden, da sie die Geräteflächen beschädigen.
- 2.5 • Das Gerät am Ende der Arbeitsschicht unbedingt ausschalten, alle Zuleitungen (Wasser und ggf. Gas) schließen und die Stromversorgung unterbrechen.
- 2.6 • **Vermeiden**, dass sich **Küchensalz** auf den Stahlflächen des Geräts ablagert; ggf. vorhandene Ablagerungen sofort gründlich abspülen.
- 2.7 • Nach einem Dampfgarzyklus die **Tür vorsichtig** öffnen, da heißer Restdampf aus dem Garraum ausströmt. Die Missachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann gefährlich für den Bediener sein.
- 2.8 • Für einen sicheren Betrieb **dürfen die Dampfauslässe und die sonstigen Öffnungen am Gerät nicht verdeckt sein!**



2.9 • ACHTUNG

Garvorgänge mit der Zugabe von Alkohol sind nicht gestattet!

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

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

3 • BESCHREIBUNG DER TASTEN

3.1 • ZYKLEN (TASTE 1)

Ermöglicht die Einstellung, das Aufrufen und die Anzeige der Garzyklen.
Die dauerhaft leuchtenden LEDs zeigen die eingestellten Zyklen an.
Die blinkende LED zeigt den aktuellen Zyklus an.

3.2 • KONVEKTION (TASTE 2)

Taste Garart KONVEKTION.

3.3 • DAMPF (TASTE 3)

Taste Garart DAMPF.

3.4 • KOMBIBETRIEB (TASTE 4)

Taste Garart KOMBIBETRIEB.

3.5 • GEBLÄSEGESCHWINDIGKEIT (TASTE 5)

Taste zur Auswahl der Ventilationsgeschwindigkeit; normale Geschwindigkeit bei ausgeschaltetem Licht, reduzierte Geschwindigkeit und Leistung bei eingeschaltetem Licht.

3.6 • REZEPTE (TASTE 6)

Ermöglicht die Einstellung, das Aufrufen und die Anzeige der Garprogramme, der vorgespeicherten Rezepte und der Bedienprogramme (z. B. Reinigung des Ofens).

3.7 • KERNTEMPÉRATURFÜHLER (TASTE 11)

Dient zum Aktivieren der Einstellung von Garvorgängen mit Kerntemperaturfühler.

3.8 • TASTE AUTOMATISCHE FEUCHTIGKEITSREGELUNG (TASTE 12)

Wird diese Taste bei bereits gestartetem Garvorgang (Blinklicht an) gedrückt, dient sie auch für die manuelle Beschwadung. Diese Funktion eignet sich für Gargut, dem zusätzliche Feuchtigkeit während des Garens zugeführt werden muss. Die Taste für die Dauer der gewünschten Feuchtigkeitzufuhr in den Garraum gedrückt halten, die entsprechende Led leuchtet während dieses Zeitraums auf.

***Anmerkung:** Das Gerät verfügt über ein automatisches System zur Temperatursenkung, das in allen Gararten operativ ist. Sollte die Temperatur den am Display eingegebenen Wert um 30°C übersteigen, lässt der Beschwader automatisch kaltes Wasser in den Garraum ein und senkt somit die Temperatur rasch ab. Auf diese Weise besteht keine Gefahr, dass der Garvorgang eines Produktes bei einer zu hohen Temperatur beginnt. Und außerdem verhindert die Feuchtigkeitzufuhr das Austrocknen der Gerichte.*

3.9 • TASTE ZUM ÖFFNEN DES DAMPFAUSLASSES DAMPFAUSLASS AUS DEM GARRAUM (TASTE 13)

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

Die Position des Dampfauslasses (Dampfauslass geöffnet/Dampfauslass geschlossen) kann auch in mehreren Zyklen eines Programms gespeichert werden.

3.10 • TASTE GARRAUMBELEUCHTUNG (TASTE 14)

Beim Drücken dieser Taste schaltet sich die Beleuchtung des Garraums ein, so dass der Bediener den Garvorgang beobachten kann.

3.11 • SCHNELLKÜHLTASTE BEI GEÖFFNETER TÜR (TASTE 15)

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

3.12 • HAUPTSCHALTER, START-STOP (TASTE 16)

Für 3 Sekunden die Taste **16** drücken.

Ermöglicht die Aktivierung der Bedienblende und aktiviert die Selbstdiagnose.

START-STOP-Taste: Ermöglicht das Ein- und Ausschalten des aktuellen Garzyklus.

- Licht der Taste eingeschaltet: START, Garung gestartet.
- Licht der Taste blinkt: UNTERBRECHUNG, die durch Öffnen der Tür ausgelöst wird. Der Garzyklus und die verbleibende Garzeit bleiben stehen. Beim Schließen der Tür wird die Garung wieder gestartet.
- Licht der Taste ausgeschaltet: DEFINITIVER STOPP, der durch Drücken der Taste 16 erreicht wird: der Garvorgang wird definitiv gestoppt, als ob die Zeit abgelaufen wäre

4 • MANUELLE EINSTELLUNG FÜR EINEN EINFACHEN GARVORGANG

ARBEITSSCHRITTE

4.1 • EINSCHALTEN

Für 3 Sekunden die Taste 16 drücken. Falls auf den Displays (Display 7-9) eine Störung angezeigt werden sollte, siehe das Kapitel „Selbstdiagnose und Erklärung der Betriebsstörungen“.

4.2 • WAHL DER GARART

Die LEDs der Tasten der Garmodi blinken: Die Taste des gewünschten Garmodus (2 - 3 - 4) drücken. Die LED des gewählten Garmodus bleibt dauerhaft eingeschaltet.

4.3 • TEMPERATUR EINSTELLEN

Die Temperaturanzeige weist 130°C aus. Die Rollkugel 8 drehen, um die Temperatur einzustellen (nach rechts zunehmend, nach links abnehmend), die dann am Display angezeigt wird.

Anmerkung: Ca. 10 Sek. nach Freigabe der Rollkugel zeigt das Display wieder die im Garraum herrschende Temperatur an.

4.4A • GARZEIT EINSTELLEN

Die Zeitanzeige 9 weist [InF] aus. Die Rollkugel 10 drehen:

- nach rechts, um die Garzeit einzustellen;
- nach links, um die Zeit auf unendlich [InF] einzustellen.

Oder

4.4B • KERNTEMPÉRATURFÜHLER EINSTELLEN

Siehe Kapitel „Einstellen des Kerntemperaturfühlers“.

Die Werte werden ca. 10 Sek. nach der letzten Einstellung gespeichert.

4.5 • SPEICHERN DER GARUNG

Wenn die Garung gespeichert werden soll, die Taste 1 für 3 Sekunden gedrückt halten. Auf dem Display 7 erscheint die Aufschrift [REC]. Die Speicherung durch Drücken des Drehknopfs 8 bestätigen.

Die Programmnummer, unter der die Garung gespeichert wurde, wird auf dem Display 7 angezeigt.

4 • MANUELLE EINSTELLUNG FÜR EINEN EINFACHEN GARVORGANG

STARTEN DES GARVORGANGS

ARBEITSSCHRITTE

Das Gargut in den Garraum einschieben. Siehe diesbezüglich auch Kapitel *“Praktische Ratschläge”*.

Sollte die Wahl auf einen durch Kerntemperaturfühler geregelten Garvorgang gefallen sein, siehe Kapitel *“Einstellung des Kerntemperaturfühlers”*.

4.5 • STARTEN

Taste 16 drücken, um den Garvorgang zu starten: die der Taste entsprechende Led leuchtet mit Dauerlicht.

Nun ...

weist die Temperaturanzeige 7 die Ist-Temperatur des Garraums aus.

Die Zeitanzeige 9 weist die Restgarzeit aus.

4.6 • GARZEITENDE

Sollte die Zeit auf unendlich eingestellt worden sein, den Garvorgang manuell stoppen und zu diesem Zweck die Taste **16** (Led neben der ausgeschalteten Taste) einige Sekunden lang drücken.

Sollte eine Garzeitdauer oder eine Kernfühlertemperatur eingestellt worden sein, weist ein Tonsignal bei Ablauf der Garzeit oder bei Erreichen der eingestellten Fühlertemperatur auf die Beendung des Garvorgangs hin (Led neben Taste **16** ausgeschaltet).

Um das Signal zu unterbrechen reicht es aus, die Tür zu öffnen oder einen Drehknopf (**8 - 10**) zu drücken. Das Produkt aus dem Garraum nehmen und dabei die Hinweise unter Absatz 2.7 im Kapitel *“Besondere Hinweise”* befolgen.

Anzeige und Änderung der gespeicherten Werte

Besteht Bedarf, die eingegebenen Werte während des Garens zu prüfen, Taste **1** drücken, die Displays blinken.

Sind die angezeigten Werte zu ändern, die Rollkugel oder die entsprechenden Tasten betätigen.

Den Drehknopf drücken, um die veränderten Werte zu übernehmen oder ca. 10 Sekunden warten. Die neuen Werte werden automatisch gespeichert und die Displays geben die realen Werte an.

Anmerkung: Bei der ersten täglichen Einschaltung des Geräts veranlasst der Dampferzeuger den Abfluss des vorhandenen Wassers, die Aktivierung der zeitgesteuerten Reinigung des Dampferzeugers und schließlich nach der Wasserbefüllung das AUTOMATISCHE VORHEIZEN des Dampferzeugers. Beim Starten eines Programms mit Garzyklen im Dampf- oder Kombibetrieb **wird das Programm automatisch aktiviert, sobald der Dampferzeuger die Vorheiztemperatur erreicht hat**, wodurch der Programmstart bei fehlendem Dampf verhindert wird. Die blinkende Led der Taste **16** zeigt an, dass der Dampferzeuger die Vorheiztemperatur noch nicht erreicht hat.

5 • MANUELLE EINSTELLUNG FÜR EINEN GARVORGANG MIT MEHREREN ZYKLEN (BIS ZU 4) IN AUTOMATISCHER FOLGE

ARBEITSSCHRITTE

5.1 • EINSCHALTEN

Für 3 Sekunden die Taste 16 drücken. Falls auf den Displays (Display 7-9) eine Störung angezeigt werden sollte, siehe das Kapitel „Selbstdiagnose und Erklärung der Betriebsstörungen“.

Anmerkung: Manuelle Einstellung für einen Garvorgang mit mehreren Zyklen

In Folge ermöglicht es das Vorheizen vor der Beschickung des leeren Garraums: die Zeitdauer für Zyklus 1 braucht nur auf unendlich [InF], gestellt zu werden, bei Erreichen der Vorheiztemperatur fordert ein wiederholtes Tonsignal und die Anzeige [LoA] auf dem Display zum Einschieben des Garguts auf. Wenn die Tür geschlossen wird, blinkt die zweite LED (2) der Zyklostaste 1, um die Aktivierung des Garzyklus 2 anzuzeigen.

5.2 • WÄHLEN

Die LEDs der Tasten der Garmodi blinken: **Die Taste des gewünschten Garmodus (2 - 3 - 4) drücken.** Die LED des gewählten Garmodus bleibt dauerhaft eingeschaltet.

5.3 • TEMPERATUR EINSTELLEN FÜR ZYKLUS 1

Die Rollkugel 8 drehen, um die Gartemperatur einzustellen, die dann am Display angezeigt wird.

5.4A • ZEITDAUER FÜR ZYKLUS 1 EINSTELLEN

Die Zeitanzeige weist [InF] aus.

Die Rollkugel 10 drehen:

nach rechts, um die Garzeit einzustellen;
nach links, um die Zeit auf unendlich [InF] einzustellen und somit den **ersten Zyklus als Vorheizphase zu nutzen.**

Oder

5.4B • KERNTEMPÉRATURFÜHLER EINSTELLEN FÜR ZYKLUS 1

Siehe Kapitel „Einstellung des Kerntemperaturfühlers“.

5.5 • ZYKLUS 2 UND FOLGENDE ANWÄHLEN (BIS ZU 4 ZYKLEN)

Die Zyklostaste 1 drücken. Auf der Taste beginnt die zweite LED (2) zu blinken. Dann mit der Einstellung wie in Abschnitt 5.2 beschrieben fortfahren. Wünschen sie weitere Phase mit derselben Vorgehensweise fortfahren.

5.6 • SPEICHERN DER GARUNG

Wenn die Garung gespeichert werden soll, die Taste 1 für 3 Sekunden gedrückt halten. Auf dem Display 7 erscheint die Aufschrift [REC]. Die Speicherung durch Drücken des Drehknopfs 8 bestätigen.

Die Programmnummer, unter der die Garung gespeichert wurde, wird auf dem Display 7 angezeigt.

5 • MANUELLE EINSTELLUNG FÜR EINEN GARVORGANG MIT MEHREREN ZYKLEN (BIS ZU 4) IN AUTOMATISCHER FOLGE

STARTEN DES GARVORGANGS

ARBEITSSCHRITTE

5.7 • STARTEN

Taste 16 drücken, um den Garvorgang zu starten: die der Taste entsprechende LED leuchtet mit Dauerlicht.

Nun ...

weist die Temperaturanzeige 7 die Ist-Temperatur des Garraums aus.

Die Zeitanzeige 9 weist die Restgarzeit aus.

5.8 • GARZEITENDE

Ein Tonsignal weist darauf hin, dass die Garung beendet ist (LED neben der Taste **16** ist ausgeschaltet).

Um das Signal zu unterbrechen reicht es aus, die Tür zu öffnen oder einen Drehknopf (**8 - 10**) zu drücken.

Das Produkt aus der Garkammer und den Abschnitt 2.7 des Kapitels „*Besondere Hinweise*“ beachten.

Anzeige und Änderung der gespeicherten Werte

Besteht Bedarf, die eingegebenen Werte während des Garens zu prüfen, Taste **1** drücken, die Displays blinken.

Sind die angezeigten Werte zu ändern, die Rollkugel oder die entsprechenden Tasten betätigen.

Den Drehknopf drücken, um die veränderten Werte zu übernehmen oder ca. 10 Sekunden warten. Die neuen Werte werden automatisch gespeichert und die Displays geben die realen Werte an.

6.1 • EINSCHALTEN

Für 3 Sekunden die Taste 16 drücken. Falls auf den Displays (Display 7-9) eine Störung angezeigt werden sollte, siehe das Kapitel „Selbstdiagnose und Erklärung der Betriebsstörungen“.

6.2 • PROGRAMM ANWÄHLEN

Die Taste Rezepte **6** drücken, das Display zeigt **[ACC]** an, den Drehknopf **8** bis zur Anzeige **[Pro]** drehen und durch Drücken des Drehknopfs bestätigen.

Den Drehknopf **8** bis zur Anzeige des ersten freien Programms drehen (die LED des Garmodus blinken und die Programmnummer wird blinkend auf Display **7** angezeigt) und durch Drehen des Drehknopfs **8** bestätigen.

Achtung

Das Programm ist „neu“, wenn die LED der Tasten für den Garmodus und die Programmnummer auf dem Display **7** blinken.

Das Programm ist „belegt“, wenn die LED der Tasten für den Garmodus und die Programmnummer auf dem Display **7** dauerhaft leuchten.

6.3 • WÄHLEN

Die LEDs der Tasten der Garmodi blinken: **Die Taste des gewünschten Garmodus (2 - 3 - 4) drücken.** Die LED des gewählten Garmodus bleibt dauerhaft eingeschaltet.

6.4 • TEMPERATUR EINSTELLEN FÜR ZYKLUS 1

Die Rollkugel 8 drehen, um die Gartemperatur einzustellen, die dann am Display angezeigt wird.

6.5A • ZEITDAUER FÜR ZYKLUS 1 EINSTELLEN

Die Zeitanzeige weist **[InF]** aus.

Die Rollkugel 10 drehen:

nach rechts, um die Garzeit einzustellen;

nach links, um die Zeit auf unendlich **[InF]** zu stellen und somit den **ersten Zyklus als Vorheizphase zu nutzen.**

Oder

6.5B • KERNTEMPÉRATURFÜHLER EINSTELLEN FÜR ZYKLUS 1

Siehe Kapitel „*Einstellung des Kerntemperaturfühlers*“.

6.6 • ZYKLUS 2 UND FOLGENDE ANWÄHLEN (BIS ZU 4 ZYKLEN)

Die Zyklostaste **1** drücken. Auf der Taste beginnt die zweite LED (2) zu blinken. Dann mit der Einstellung wie in Abschnitt 6.3 beschrieben fortfahren. Wünschen sie weitere Phase mit derselben Vorgehensweise fortfahren.

6.7 • SPEICHERN DES PROGRAMMS

Die Taste **1** für 3 Sekunden gedrückt halten. Auf dem Display **7** erscheint die Aufschrift **[REC]**. Die Speicherung durch Drücken des Drehknopfs **8** bestätigen.

Die Programmnummer, unter der die Garung gespeichert wurde, wird auf dem Display **7** angezeigt.

7.1 • EINSCHALTEN

Für 3 Sekunden die Taste 16 drücken.

Falls auf den Displays (Display 7-9) eine Störung angezeigt werden sollte, siehe das Kapitel „Selbstdiagnose und Erklärung der Betriebsstörungen“.

7.2 • ABRUFEN

Die Taste Rezepte 6 drücken, das Display zeigt **[ACC]** an, den Drehknopf 8 bis zur Anzeige **[Pro]** drehen und durch Drücken des Drehknopfs bestätigen.

Den Drehknopf 8 drehen, um die Programmnummer des Programms, das aufgerufen werden soll, anzuzeigen. Die Nummer wird auf Display 7 angezeigt.

ACHTUNG: sieht das Programm den Einsatz des Kerntemperaturfühlers vor, den Fühler an die Frontblende anschließen, andernfalls wird die Störmeldung **“Err SP”** (Fehler Fühler der Einstechnadel) ausgegeben. Siehe Kapitel “Selbstdiagnose und Erklärung der Betriebsstörungen”.

7.3 • STARTEN

Anzeige der eingestellten Werte

Falls es während der Garung notwendig sein sollte, die eingestellten Werte für die aktuelle Garphase zu überprüfen, die Taste 1 drücken. Falls die Einstellungen der nachfolgenden Phasen angezeigt werden sollen, die Taste 1 drücken und den Drehknopf drehen, bis die entsprechende Phase auf dem Display angezeigt wird.

7.3a • START EINES PROGRAMMS MIT VORHEIZPHASE Sieht das abgerufene Programm die Vorheizphase vor, weist die Anzeige 7 [InF] aus. Taste 16 drücken, um die Vorheizphase zu starten. Ein wiederholtes Tonsignal und die Anzeige [LoA] melden, wann der Garraum die entsprechende Temperatur erreicht hat. Das Gargut einschieben (sind programmäßig Phasen mit Kernfühler vorgesehen, die Einstechnadel ins Produkt stecken). Die Tür schließen. Die zweite LED (2) der Zyklustaste 1 blinkt, um anzuzeigen, dass der Garzyklus 2 aktiviert wurde.	7.3b • START EINES PROGRAMMS OHNE VORHEIZPHASE Das Gargut einschieben (falls das Programm Phasen mit dem Kerntemperaturfühler vorsieht, diesen in das Gargut einführen). Garung durch Drücken der Taste 16 (dauerhaft leuchtende LED) aktivieren. Die Taste 1 für 3 Sekunden drücken oder den Drehknopf 10 drehen, bis die Zeit auf Null steht. Ein Tonsignal und das Blinken von LED 2 auf der Taste 1 zeigen an, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist. Hinweis: Das Vorheizen ist nur dann nicht notwendig, wenn die Garkammer bereits vorgeheizt ist.	7.3c • START EINES PROGRAMMS OHNE GESPEICHERTE VORHEIZPHASE Das Gargut einschieben (sind programmmäßig Phasen mit Kernfühler vorgesehen, die Einstechnadel ins Produkt stecken). Unmittelbar nach Abruf des Programms den ersten Garzyklus durch Drücken der Taste 16 (Led mit Dauerlicht) starten.
--	--	--

8 • ENTFERNEN EINES GESPEICHERTEN PROGRAMMS

8.1 • EINSCHALTEN

Für 3 Sekunden die Taste 16 drücken.

8.2 • ABRUFEN

Die Taste Rezepte 6 drücken, das Display zeigt **[ACC]** an, den Drehknopf 8 bis zur Anzeige **[Pro]** drehen und durch Drücken des Drehknopfs bestätigen.

Den Drehknopf 8 drehen, um die Programmnummer des Programms, das aufgerufen werden soll, anzuzeigen. Die Nummer wird auf Display 7 angezeigt.

8.3 • ENTFERNEN

Die Taste 1 für 3 Sekunden gedrückt halten. Auf dem Display 9 erscheint die Aufschrift **[DEL]**. Die Löschung durch Drücken des Drehknopfs 10 bestätigen.

Bei erfolgreicher Löschung blinken die LED der Tasten 2 - 3 - 4 und zeigen an, dass das Programm frei ist.

9 • VORÜBERGEHENDE ÄNDERUNG EINES GESPEICHERTEN PROGRAMMS

Vorbemerkung

Das Gerät gestattet die vorübergehende Änderung des gespeicherten Programms, d.h. nur für den laufenden Garvorgang. **Es ist unbedingt erforderlich, dass das zur Änderung gewählte Programm gestartet wurde (Led der Taste 16 mit**

Dauerlicht)! Sollte das Programm für ein Produkt mit einer anderen Stückgröße, die einer längeren Garzeit bedarf, gespeichert worden sein, ist es unumgänglich, die Gartemperatur anzuheben oder einen beliebigen anderen Parameter zu ändern.

ARBEITSSCHRITTE

Das eingegebene Programm abrufen und den Garvorgang wie vorher beschrieben starten.

Um ein gespeichertes Programm zu verändern wie folgt vorgehen:

Garart

... die der gewünschten Garart entsprechende Taste drücken, 10 Sekunden (TIME OUT) warten, die Änderung wird automatisch gespeichert.

Temperatur anheben/senken

... Den Drehknopf 8 drehen, um den neuen Temperaturwert einzustellen. Durch Drücken des Drehknopfs bestätigen oder 10 Sekunden warten (TIME OUT). Die Änderung wird automatisch gespeichert.

Zeit verlängern/verkürzen

... Den Drehknopf 10 drehen, um den neuen Temperaturwert einzustellen. Durch Drücken des Drehknopfs bestätigen oder 10 Sekunden warten (TIME OUT). Die Änderung wird automatisch gespeichert.

Temperatur Kerntemperaturfühler Anheben/Senken

... Den Drehknopf 10 drehen, um den neuen Temperaturwert einzustellen. Durch Drücken des Drehknopfs bestätigen oder 10 Sekunden warten (TIME OUT). Die Änderung wird automatisch gespeichert.

Wert anheben/senken

AUTOMATISCHE FEUCHTIGKEITSREGELUNG

... Die Taste 12 drücken, die LED blinkt, den neuen Wert durch Drehen des Drehknopfs 10 einstellen und durch Drücken des Drehknopfs bestätigen oder 10 Sekunden warten (TIME OUT). Die Änderung wird automatisch gespeichert.

ANMERKUNG: die Programmanzeige 7 meldet die vorübergehende Änderung durch zwei Leuchtpunkte mit Dauerlicht.

Die vorgenommene Änderung löscht sich bei Ablauf des Garzyklus: das Programm verbleibt in der Originalversion.

10 • ANWAHL UND START EINES GESPEICHERTEN REZEPTES

ARBEITSSCHRITTE

10.1 • EINSCHALTEN

Für 3 Sekunden die Taste 16 drücken.

10.2 • ABRUFEN

Die Taste Rezepte 6 drücken, das Display zeigt **[ACC]** an und durch Drücken des Drehknopfs bestätigen.

Den Drehknopf 8 drehen, um die Rezeptnummer des Rezepts, das aufgerufen werden soll (siehe nachfolgende Rezeptliste), anzuzeigen. Die Nummer wird auf Display 7 angezeigt.

ACHTUNG: sieht das Rezept den Einsatz des Kerntemperaturfühlers vor, den Fühler an die Frontblende anschließen, andernfalls wird die Störmeldung **“Err SP”** (Fehler Fühler der Einstechnadel) ausgegeben. Siehe Kapitel “Selbstdiagnose und Erklärung der Betriebsstörungen”.

10.3 • START

Anzeige der eingestellten Werte

Falls es während der Garung notwendig sein sollte, die eingestellten Werte für die aktuelle Garphase zu überprüfen, die Taste 1 drücken. Falls die Einstellungen der nachfolgenden Phasen angezeigt werden sollen, die Taste 1 drücken, bis die entsprechende Phase auf dem Display angezeigt wird.

10.3a •

START EINES REZEPTES MIT VORHEIZPHASE

Sieht das abgerufene Rezept die Vorheizphase vor, weist die Anzeige 9 **[InF]** aus.

Die Taste 16 drücken, um das Vorheizen zu starten.

Ein wiederholtes Tonsignal und die Aufschrift **[LoA]** auf dem Display weisen darauf hin, wenn die Garkammer die Temperatur erreicht hat.

Das Gargut einschieben (falls das Programm Phasen mit dem Kerntemperaturfühler vorsieht, diesen in das Gargut einführen).

Tür schließen.

Die zweite LED (2) der Zyklustaste 1 blinkt, um anzuzeigen, dass der Garzyklus 2 aktiviert wurde.

10.3b •

START EINES REZEPTES OHNE VORHEIZPHASE

Das Gargut einschieben (sind nach Rezept Phasen mit Kernfühler vorgesehen, die Einstechnadel ins Produkt stecken).

Garung durch Drücken der Taste 16 (dauerhaft leuchtende LED) aktivieren. Die Taste 1 für 3 Sekunden drücken oder den Drehknopf 10 drehen, bis die Zeit auf Null steht.

Ein Tonsignal und das Blinken von LED 2 auf der Taste 1 zeigen an, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist.

Hinweis: Das Vorheizen ist nur dann nicht notwendig, wenn die Garkammer bereits vorgeheizt ist.

11 • VORÜBERGEHENDE ÄNDERUNG EINES GESPEICHERTEN REZEPTEES

Vorbemerkung

Das Gerät gestattet die vorübergehende Änderung des gespeicherten Rezeptes, d.h. nur für den laufenden Garvorgang. **Es ist unbedingt erforderlich, dass das zur Änderung gewählte Rezept gestartet wurde (Led der Taste 15 mit Dauerlicht)!**

Sollte das Rezept für ein Produkt mit einer anderen Stückgröße, die einer längeren Garzeit bedarf, gespeichert worden sein, ist es unumgänglich, die Gartemperatur anzuheben oder einen beliebigen anderen Parameter zu ändern.

ARBEITSSCHRITTE

Das eingegebene Rezept abrufen und den Garvorgang wie vorher beschrieben starten.

Um ein gespeichertes Rezept zu verändern wie folgt vorgehen:

Garart

... die der gewünschten Garart entsprechende Taste drücken, 10 Sekunden (TIME OUT) warten, die Änderung wird automatisch gespeichert.

Temperatur anheben/senken

... Den Drehknopf **8** drehen, um den neuen Temperaturwert einzustellen. Durch Drücken des Drehknopfs bestätigen oder 10 Sekunden warten (TIME OUT). Die Änderung wird automatisch gespeichert.

Zeit verlängern/verkürzen

... Den Drehknopf **10** drehen, um den neuen Temperaturwert einzustellen. Durch Drücken des Drehknopfs bestätigen oder 10 Sekunden warten (TIME OUT). Die Änderung wird automatisch gespeichert.

Temperatur Kerntemperaturfühler Anheben/Senken

... Den Drehknopf **10** drehen, um den neuen Temperaturwert einzustellen. Durch Drücken des Drehknopfs bestätigen oder 10 Sekunden warten (TIME OUT). Die Änderung wird automatisch gespeichert.

Wert anheben/senken

AUTOMATISCHE FEUCHTIGKEITSREGELUNG

... Die Taste **12** drücken, die LED blinkt, den neuen Wert durch Drehen des Drehknopfs **10** einstellen und durch Drücken des Drehknopfs bestätigen oder 10 Sekunden warten (TIME OUT). Die Änderung wird automatisch gespeichert.

ANMERKUNG: die Programmanzeige **7** meldet die vorübergehende Änderung durch zwei Leuchtpunkte mit Dauerlicht.

Die vorgenommene Änderung löscht sich bei Ablauf des Garzyklus: das Programm verbleibt in der Originalversion.

12 • EINSTELLEN DES KERNTEMPÉRATURFÜHLERS

Vorbemerkung

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

Der Kernfühler bietet sich als praktisches portables Thermometer an. Wenn der Fühler

nämlich an die Steckverbindung **17** bei in jeder beliebigen zeitgesteuerten Betriebsart laufendem Ofen angeschlossen wird, zeigt das Display **9** bei sekundenlangem Halten der Taste **11** die Temperatur der Einstechnadel für einige Sekunden an. Auf diese Weise kann die Kerntemperatur von Produkten, die keinem Garvorgang ausgesetzt sind und sich demzufolge außerhalb des Garraums befinden, gemessen werden.

ARBEITSSCHRITTE

12.1 • GAREN MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER

Achtung: im Falle eines Garvorgangs mit Kernfühler und Anzeige der Meldung **“ERR SP”** an den Displays **7** und **9** ist der Kerntemperaturfühler an die Steckverbindung **17** anzuschließen. Dient der erste Zyklus als Vorheizphase, muss die Einstechnadel außerhalb des Garraums bleiben; andernfalls startet das Programm nicht.

Nach Einstellen der Garraumtemperatur (gemäß Anweisungen der diesbezüglichen Kapitel) wird durch Drücken der Taste **11** und Drehen der Rollkugel **10** die gewünschte Kerntemperatur eingestellt. Den Fühler an die Steckverbindung **17** anschließen, die Einstechnadel in das Produkt stecken (siehe Kapitel “Ratschläge zum Einsatz des Kerntemperaturfühlers”) und je nach gewählter Garmethode vorgehen.

PRAKTISCHES BEISPIEL

Einstellung

Betriebsart: **Konvektion**
Garraumtemperatur: **140°C**
Zeit: **Unendlich**
Kerntemperatur: **78°C**

Was geschieht

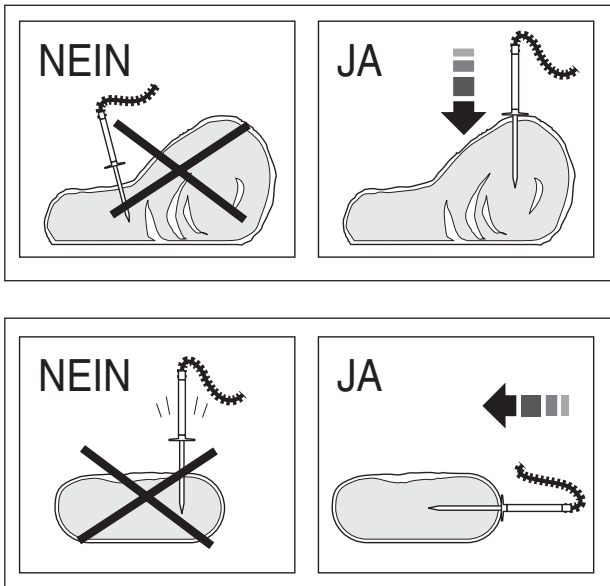
Sobald 78°C Kerntemperatur bei einer Garraumtemperatur von 140°C erreicht werden, deaktiviert sich die Heizfunktion, um sich dann wieder automatisch zu aktivieren, wenn die Kerntemperatur des Produkts um 1°C sinkt. Sie Beheizung richtet sich praktisch nicht mehr nach dem für den Garraum gewählten Temperaturwert, sondern nach dem des Kerntemperaturfühlers.

Achtung: einige Sekunden nach Einstecken des Kernfühlers in die Steckverbindung (**17**) warten (bis die Elektronikplatine die Anwesenheit des Fühlers erkennt), dann den Garvorgang über die Taste (**16**) **START/STOPP** starten.

12.1 a • EINFACHES MANUELLES GAREN: die Taste 16 drücken, um den Garvorgang zu starten	12.1 b • MANUELLES GAREN MIT MEHREREN PHASEN IN AUTO- MATISCHER FOLGE: zur Einstellung der nächsten Phase übergehen oder Taste 16 drücken, um die erste Phase des eingestellten Garvorgangs zu starten	12.1 c • EIN ZU SPEICHERN DES PROGRAMM: zur Einstellung der nächsten Phase übergehen oder das automatische Speichern des eingestellten Programms abwarten
---	--	---

12 • EINSTELLEN DES KERNTEMPERATURFÜHLERS

Beim Garen mit Kerntemperaturfühler ist die korrekte Position des Instrumentes besonders wichtig: Der Fühler muss unbedingt von oben nach unten in den Schwerpunkt des Garguts eingeführt werden und ganz eingesteckt sein. Bei kleinen Stückgrößen mit einer nicht zur vollständigen Aufnahme der Einstechnadel ausreichenden Dicke, die Nadel waagrecht zur Auflagefläche einführen, so dass sich die Spitze des Fühlers auf jeden Fall in der Mitte des Garguts befindet (siehe Abbildungen). Die Einstechnadel sollte übrigens immer in der Garraummitte platziert sein.



Optional: Auf Anfrage und ohne spezifischen Anpassungsbedarf lässt sich ein Nadelfühler zur Temperaturregelung vakuumverpackter Produkte oder kleiner Stückgrößen anschließen.

Vorteile

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

13 • AUTOMATISCHES FEUCHTIGKEITSREGELSYSTEM

Vorbemerkung

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

Besonders vorteilhaft erweist sich das System bei Frischprodukten, die selbstverständlich nicht jeden Tag den gleichen Feuchtegehalt haben können, nach dem Garen aber immer den gleichen Aspekt und dieselbe Konsistenz aufweisen werden. Der Feuchtegrad im Garraum wird während der Garphase fortwährend gemessen und bleibt konstant. Dieses System gewährleistet, dass unterschiedliche Mengen des gleichen Produktes immer mit demselben Ergebnis gegart werden.

ARBEITSSCHRITTE

13.1 • GAREN MIT AUTOMATISCHEM FEUCHTIGKEITSREGELSYSTEM

Anmerkung: das Garen muss im Konvektions- oder Kombibetrieb erfolgen

Nach Einstellen der Garraum- oder der Kernfühlertemperatur (gemäß Anweisungen der diesbezüglichen Kapitel), Taste **12** drücken, um die gewünschte **AUTOMATISCHE FEUCHTIGKEITSREGELUNG** im Bereich zwischen **h00** (sehr trocken) und **h99** (sehr feucht) einzustellen.

Das Gargut einschieben und, falls der Kernfühler eingestellt ist, die Einstechnadel ins Produkt stecken (siehe Kapitel "Einstellung des Kerntemperaturfühlers"), den Fühler an die Steckverbindung **17** anschließen und je nach gewählter Garmethode vorgehen.

Das bedeutet bei der Wahl von...

Anmerkung: der Dampfauslass muss geschlossen sein, sollte er geöffnet werden (Taste **13**), wäre der eingestellte Feuchtigkeitsgrad ungültig.

Ratschläge

Die Bestimmung des Feuchtigkeitswertes setzt eine gewisse Erfahrung voraus. Irreparable Fehler sind aber ausgeschlossen, da diese Funktion den Produktaspekt valorisiert.

Geeignet für:

Leicht austrocknende Produkte, kleine Stückgrößen oder viel Feuchtigkeit abgebende Produkte (z.B. Brathuhn) und beim Express-Regenerieren, vor allem auf angerichtetem Teller.

Vorteile

Wiederholbare Ergebnisse auch bei Produkten mit verschiedenen Eigenschaften.

13.1 a • EINFACHES MANUELLES GAREN: die Taste 16 drücken, um den Garvorgang zu starten	13.1 b • MANUELLES GAREN MIT MEHREREN PHASEN IN AUTO-MATISCHER FOLGE: zur Einstellung der nächsten Phase übergehen oder Taste 16 drücken, um die erste Phase des eingestellten Garvorgangs zu starten	13.1 c • EIN ZU SPEICHERNDES PROGRAMM: zur Einstellung der nächsten Phase übergehen oder das automatische Speichern des eingestellten Programms für 10 Sekunden (TIME OUT) abwarten.
---	--	--

14 • BESONDERE PROGRAMME

Vorbemerkung

Diese Programme sollen den Garprozess abrunden, um ohne direkten Eingriff des Bedieners die besten Ergebnisse in

Bezug auf Präsentation, Garstufe, Gewichtsverlustminderung, Saftigkeit des zu servierenden Gerichts zu erzielen.

ARBEITSSCHRITTE

14.1 • WARMHALTEN nach beendetem

Garvorgang

Diese Funktion hält das Produkt unmittelbar nach Beendigung des LETZTEN GARZYKLUS auf Temperatur, so dass es der Bediener "im passenden Moment warm" servieren kann. Der Garprozess wird gestoppt, und es kann keine Feuchtigkeit entweichen, da das Klima durch das **AUTOMATISCHE FEUCHTIGKEITSREGELSYSTEM** geregelt wird.

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

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

[DRY]: Warmhalten bei geöffnetem Dampfauslass, damit das Produkt trocknen kann;

[30]: Warmhalten mit AUTOMATISCHER FEUCHTIGKEITSREGELUNG (KLIMA) zu 30% (ideales KLIMA);

Einstellung:

Ein Programm einstellen entsprechend den Anweisungen der Kapitel:

4 • MANUELLE EINSTELLUNG FÜR EINEN EINFACHEN GARVORGANG

oder

5 • MANUELLE EINSTELLUNG FÜR EINEN GARVORGANG MIT AUTOMATISCHER ZYKLENFOLGE

Vergewissern, dass ein DEFINITIVER STOPP des Geräts stattgefunden hat (Licht der Taste **16** ist ausgeschaltet) und die Taste **1** drücken, bis der letzte Zyklus des Programms ausgewählt wird.

Den Drehknopf **10** für 3 Sekunden drücken, das Display **7** zeigt **[HLD]** an und das Display **9** zeigt **[OFF]** an.

Durch Drehen des Drehknopfs **10** kann der gewünschte Warmhaltebetriebsmodus (**[DRY]** - **[30]**) ausgewählt werden; den Drehknopf **10** drücken, um die Auswahl zu bestätigen.

Die voreingestellte Temperatur im Garraum während des Warmhaltebetriebs beträgt 80°C.

Falls die eingestellte Funktion des WARMHALTENS gelöscht werden soll, das Programm wählen, Taste **1** drücken, um den letzten Zyklus des Programms auszuwählen, den Drehknopf **10** für 3 Sekunden drücken, das Display **7** zeigt **[HLD]** an und das Display **9** zeigt den zuvor eingestellten Warmhaltemodus an.

Den Drehknopfs **10** gegen den Uhrzeigersinn bis zur Anzeige von **[OFF]** drehen und den Drehknopf **10** drücken, um die Auswahl zu bestätigen.

WARMHALTEN ist der letzte Programmzyklus; ist dieser zeitgesteuert, aktiviert sich die Funktion WARMHALTEN automatisch bei Ablauf des Garzyklus, ist der Betrieb mit Kernfühler vorgesehen, aktiviert sich die Funktion bei Erreichen der eingegebenen Kerntemperatur.

Während der Funktion WARMHALTEN zeigt das Display **7** die Garraumtemperatur im Falle eines zeitgesteuerten Programms an, im Falle eines Programms mit Einstechnadel weist das Display **9** die Temperatur der Einstechnadel aus.

Die Anzeigen **7** und **9** weisen abwechselnd die Temperatur und die Warmhalteart aus; das Display **9** zeigt an, ab wann die Warmhaltefunktion aktiviert wurde (Zeit abnehmend).

Beim WARMHALTEN stabilisiert sich die Garraumtemperatur auf ca. 80°C, die AUTOMATISCHE FECHTIGKEITSREGELUNG regelt sich automatisch je nach gewählter Warmhalteart, die Kerntemperatur wird gemäß Einstellung beibehalten, die Belüftung erfolgt während der nicht beheizten Zeit im Wechsel- und Taktbetrieb, um ein gutes Mischungsverhältnis von Wärme und Feuchtigkeit im Garraum und somit ein gleichförmiges Garklima zu garantieren.

Das Produkt bleibt so lange warm, bis der Zyklus gestoppt wird.

Ratschläge

Die Warmhaltephase nach dem Garvorgang ist natürlich zeitlich begrenzt und darf die laut geltenden Hygiene- und Gesundheitsvorschriften festgelegte Dauer nicht überschreiten.

Sie ist nicht für empfindliches Gargut (wie Roastbeef) empfehlenswert, da die zwar mäßige, aber immerhin verlängerte Wärmeeinwirkung eine Farbveränderung verursachen kann.

14.2 • EXPRESS-REGENERIEREN

Vorbemerkung

Das Express-Regenerieren ist Bestandteil eines organisierten Küchenmanagementsystems:

Garen → Schockkühlen → Konservieren
→ Regenerieren auf Serviertemperatur.

Das Aufwärmen kann sowohl für Produkte auf Blechen als auch auf angerichteten Tellern erfolgen.

14.3 • WERKSEITIG VORGESPEICHERTE REGENERIERPROGRAMME

Die Ausführung **S** ist mit werkseitig vorgespeicherten Regenerierprogrammen ausgestattet. Der Zweck besteht darin, dem Koch die unmittelbare Anwendung des Geräts zu erleichtern.

Einstellung:

Das Regenerierprogramm entsprechend den Anleitungen in Kapitel:

10 • ANWAHL UND START EINES VORGESPEICHERTEN REZEPTEES EINSTELLEN.

Vorgespeicherte Regenerierprogramme:

- Zeitgesteuert

L53 = REGENERIEREN auf Tellern

L54 = REGENERIEREN auf Blechen

- Mit Kerntemperaturfühler

L87 = REGENERIEREN auf Tellern

L88 = REGENERIEREN auf Blechen

Ratschläge

Unter Regenerieren versteht man den Prozess, der die Reaktivierung bis zu 65°C Kerntemperatur ermöglicht. Der Vorgang muss in der kürzesten Zeit und selbstverständlich unter Einhaltung der vor Ort geltenden Hygiene- und Gesundheitsvorschriften erfolgen.

Für Tiefkühlware und/oder tiefgefrorene Produkte 160°C im Garraum einstellen, das Gargut einschieben und nach wenigen Minuten, sobald das Produkt dafür bereit ist, den Kerntemperaturfühler einstecken. Selbstverständlich ist eine vorübergehende Änderung des Programms vorzunehmen.

Vorteile

Dieses System dient dazu, ein "garfrisches" Produkt, was Aussehen, Geschmack und Konsistenz angeht, auch nach kurzzeitiger Konservierung bei +3°C zu servieren. Das Gerät ist so vielseitig, dass es differenzierte Funktionen ohne den Bedarf von Hilfsinstrumenten ausführen kann.

15 • BETRIEBSRELEVANTE DETAILS

VORBEMERKUNG

Während des Garens (Led leuchtet mit Dauerlicht) zeigen die Displays die Ist-

Werte an. Die eingestellten Werte lassen sich jedoch überprüfen. Zu diesem Zweck wie folgt vorgehen:

ARBEITSSCHRITTE

15.1 • ANZEIGE DER WÄHREND DER GARPHASE EINGESTELLTEN WERTE (ohne Stopp)

Taste **1** drücken, die Displays blinken und zeigen die zuvor eingestellten Werte an. Nach 10 Sek. werden wieder die Ist-Werte angezeigt (TIME OUT); deshalb gilt im allgemeinen:
Display mit Blinklicht: eingestellter Wert.
Display mit Dauerlicht: Ist-Wert.

15.2 • ÄNDERUNG DER EINGESTELLTEN WERTE WÄHREND DER GARPHASE (OHNE STOPP)

15.2 a • TEMPERATUR UND ZEIT Um den Wert zu ändern, die entsprechende Rollkugel zum Einstellen des neuen Werts drehen (nach rechts, zunehmend - nach links, abnehmend); die Displays zeigen die gerade eingestellten Werte an nach 10 Sek. werden wieder die Ist-Werte ausgegeben.	15.2 b • GARART Die der neuen Grart entsprechende Taste direkt drücken, die entsprechende Led leuchtet auf.	15.2 c • FEUCHTIGKEITS-REGELUNG Taste 12 Feuchtigkeits-regelfunktion drücken, (das Display zeigt [h..], den zuvor eingestellten Wert an). Die Rollkugel 10 drehen, um den neuen Wert einzustellen. Nach 10 Sek. werden wieder die Ist-Werte angezeigt.	15.2 d • KERNTemperatur-FÜHLER Die Rollkugel 10 drehen, um den neuen Wert einzustellen. Nach 10 Sekunden TIME OUT werden wieder die Ist-Werte angezeigt.
--	---	--	---

15.3 • UNTERBRECHUNG

Tür öffnen. Die Garung und die verbleibende Garzeit werden unterbrochen, bis die Tür wieder geschlossen wird. Die Garung wird automatisch an dem Punkt fortgesetzt, an dem sie unterbrochen wurde.

15.4 • DEFINITIVER STOPP

Um eine Garung mit unendlicher Zeit zu unterbrechen oder definitiv zu stoppen die Taste **16** drücken.

16.1 • VORHEIZEN DES GARRAUMS

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

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

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

16.2 • GARGUTBESCHICKUNG

Die Tiefe des Bleches muss der Höhe des Gargutes entsprechen.

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

Halten Sie sich an die Gewichtsangaben nachstehender Tabelle.

Anzahl Bleche/ Behälter	Max. Menge pro Blech/ Behälter	Max. Beschickung
4 x GN 2/3	2,6 kg	10,4 kg
5 x GN 1/1	4 kg	20 kg
6 x GN 1/1	4 kg	24 kg
7 x GN 1/1	4 kg	28 kg
10 x GN 1/1	4 kg	40 kg
7 x GN 2/1 14 x GN 1/1	4 kg	56 kg
10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	4 kg	80 kg
20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	4 kg	160 kg

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

ACHTUNG

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

16.3 • TIEFGEFRORENE PRODUKTE/ TIEFKÜHLWARE

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

16.4 • BLECH- UND BEHÄLTERARTEN

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

16.5 • ABSTAND ZWISCHEN DEN BEHÄLTERN

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

16.6 • WENIGER GEWÜRZE

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



• ACHTUNG

Garvorgänge mit der Zugabe von Alkohol sind nicht gestattet!

17 • ORDENTLICHE WARTUNG

17.1 • REGELMÄSSIG ...

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

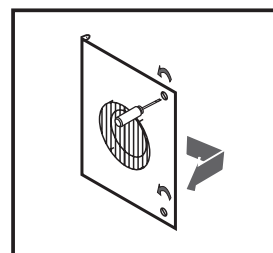
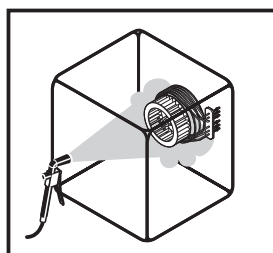
Zu diesem Zweck wie folgt vorgehen:

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

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

17.2 • LÄNGERE STILLSTANDZEIT

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



18 • AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

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

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

19 • EINSTELLUNG DER UHRZEIT UND DES DATUMS

ARBEITSSCHRITTE

- 19.1** • Bei versorgtem Gerät mit ausgeschaltetem Display die Taste **6** drücken, das Display **7** zeigt **[USb]** an, den Drehknopf **8** bis zur Anzeige **[tIM]** drehen und die Auswahl durch Drücken des Drehknopfs bestätigen.

• **Einstellung der Uhrzeit**

Das Display **7** zeigt **[h]** an und das Display **9** zeigt die eingestellte Uhrzeit an.

Drehknopf **10** drehen, um die Stunde zu ändern

• **Einstellung der Minuten**

Den Drehknopf **8** erneut drehen, das Display **7** zeigt **[Min]** an und das Display **9** zeigt die eingestellten Minuten an.

Drehknopf **10** drehen, um die Minuten zu ändern

• **Einstellung des Tages**

Den Drehknopf **8** erneut drehen, das Display **7** zeigt **[dAY]** an und das Display **9** zeigt den eingestellten Tag an.

Drehknopf **10** drehen, um den Tag zu ändern.

• **Einstellung des Monats**

Den Drehknopf **8** erneut drehen, das Display **7** zeigt **[Mon]** an und das Display **9** zeigt den eingestellten Monat an.

Drehknopf **10** drehen, um den Monat zu ändern.

• **Einstellung des Jahres**

Den Drehknopf **8** erneut drehen, das Display **7** zeigt **[YEA]** an und das Display **9** zeigt das eingestellte Jahr an.

Drehknopf **10** drehen, um das Jahr zu ändern

Nach der Einstellung der Uhrzeit und des Datums die Taste 6 drücken, um die Werte zu speichern.

20 • HERUNTERLADEN DER HACCP-LOGDATEI

ARBEITSSCHRITTE

- 20.1** • Bei versorgtem Gerät mit ausgeschaltetem Display die Taste **6** drücken, das Display **7** zeigt **[USb]** an, den Drehknopf **8** drehen, um die Auswahl zu bestätigen.

Auf dem Display **7** wird **[hAC]** angezeigt.

Die Schraube des USB-Eingangs lösen und das Schutzblech um 90° drehen, um auf den USB-Eingang zugreifen zu können. Den USB-Stick in den USB-Eingang des Ofens einstecken.

Drehknopf **8** drücken, um die Auswahl zu bestätigen.

Bei Beendigung des Downloads zeigen die Displays **7** und **9** **[USB End]** an.

ACHTUNG: Nach dem Entfernen des USB-Sticks das Schutzblech wieder positionieren und die Schraube anziehen.

Wird der USB-Stick nicht eingesteckt. Zeigen die Displays **7** und **9** **[USB Err]** an. Den USB-Stick einstecken und den Drehknopf **8** drehen, um den Vorgang zu wiederholen.

21.1 • IMPORTIEREN VON REZEPTEN VOM USB-STICK

Bei versorgtem Gerät mit ausgeschaltetem Display die Taste **6** drücken, das Display **7** zeigt **[USB]** an, den Drehknopf **8** drehen, um die Auswahl zu bestätigen.

Das Display **7** zeigt **[hAC]** an. Den Drehknopf drehen, bis **[IMP]** angezeigt wird.

Die Schraube des USB-Eingangs lösen und das Schutzblech um 90° drehen, um auf den USB-Eingang zugreifen zu können. Den USB-Stick in den USB-Eingang des Ofens einstecken.

Drehknopf **8** drücken, um die Auswahl zu bestätigen.

Nach der Importierung zeigen die Displays **7** und **9** **[USB End]** an.

ACHTUNG: Nach dem Entfernen des USB-Sticks das Schutzblech wieder positionieren und die Schraube anziehen.

Wird der USB-Stick nicht eingesteckt, zeigen die Displays **7** und **9** **[USB Err]** an. Den USB-Stick einstecken und den Drehknopf **8** drehen, um den Vorgang zu wiederholen.

21.2 • EXPORTIEREN VON REZEPTEN AUF DEN USB-STICK

Bei versorgtem Gerät mit ausgeschaltetem Display die Taste **6** drücken, das Display **7** zeigt **[USB]** an, den Drehknopf **8** drehen, um die Auswahl zu bestätigen.

Das Display **7** zeigt **[hAC]** an. Den Drehknopf drehen, bis **[ESP]** angezeigt wird.

Die Schraube des USB-Eingangs lösen und das Schutzblech um 90° drehen, um auf den USB-Eingang zugreifen zu können. Den USB-Stick in den USB-Eingang des Ofens einstecken.

Drehknopf **8** drücken, um die Auswahl zu bestätigen.

Nach der Importierung zeigen die Displays **7** und **9** **[USB End]** an.

ACHTUNG: Nach dem Entfernen des USB-Sticks das Schutzblech wieder positionieren und die Schraube anziehen.

Wird der USB-Stick nicht eingesteckt, zeigen die Displays **7** und **9** **[USB Err]** an. Den USB-Stick einstecken und den Drehknopf **8** drehen, um den Vorgang zu wiederholen.

- **AKKURATE SAUBERKEIT ...**

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

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

- **ACHTUNG**

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

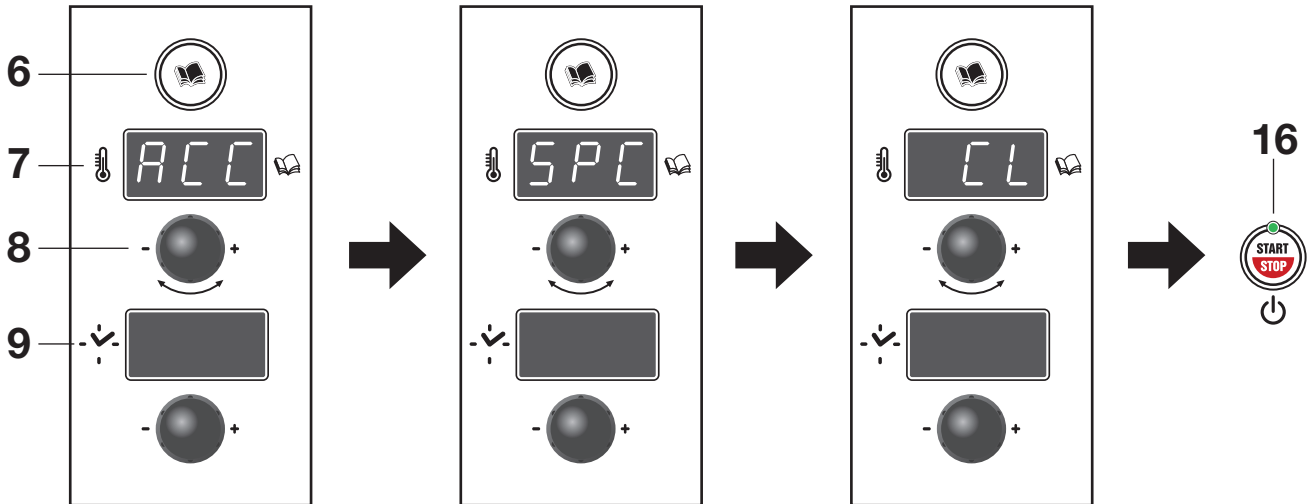
Absolut zu vermeiden sind Reiniger mit korrosiven und/oder scheuernden Mitteln sowie Schwämmchen aus Eisenwolle oder Eisenbürsten an den Stahlflächen, um sie nicht unvermeidlich zu beschädigen. Außerdem **können stark angreifende**, nicht alkalische Reiniger mit hohem Anteil an Natrium und Ammoniak die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

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

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



22.1 • AKTIVIERUNG DES MANUELLEN REINIGUNGSZYKLUS [CL]



Die Taste Rezepte **6** drücken,

das Display zeigt **[ACC]** an, den Drehknopf **8** bis zur Anzeige **[SPC]** drehen und durch Drücken des Drehknopfs **8** bestätigen.

Den Drehknopf **8** nach rechts drehen, bis die Anzeige **[CL]** erscheint.

Die Taste **16** drücken, um das MANUELLE Spülprogramm zu starten, das im Folgenden vereinfacht dargestellt wird.

Das Display zeigt **[rAF]** an bei hoher Garraumtemperatur, **[Att]** bei niedriger Garraumtemperatur, bei Erreichen der korrekten Temperatur wird **[dEt In]** angezeigt, die Taste **16** blinkt, um auf die **VORÜBERGEHENDE UNTERBRECHUNG** hinzuweisen, ein Tonsignal fordert auf, die Tür zu öffnen und den Reiniger in den Garraum zu sprühen.

Die Tür schließen und Taste **16** drücken, um den Spülzyklus wieder zu aktivieren. Von nun an braucht der Bediener bis zum Abschluss des Programms nicht mehr einzugreifen.

Sollte sich eine große Menge Restschmutz am Abflussfilter in der Mitte des Garraumbodens ablagern, den Filter säubern, damit Wasser und Reiniger ungehindert abfließen können.

Ein wiederholtes Tonsignal meldet die Beendigung des Programms, die Tür öffnen, um das Signal zu deaktivieren.

Das Gerät über die Taste 16 ausschalten.

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

Das mit dem Reinigungskit ausgestattete Gerät erlaubt die Aktivierung von drei Reinigungszyklen der Garkammer **REINIGUNG SOFT "SC"** (für NORMALE Verunreinigungen) - **REINIGUNG HARD "HC"** (für SCHWIERIGE Verunreinigungen) - **REINIGUNG HARD PLUS "HPC"** (für HARTNÄCKIGE Verunreinigungen), ohne dass der Bediener direkt an den Reinigungseingriffen beteiligt ist.

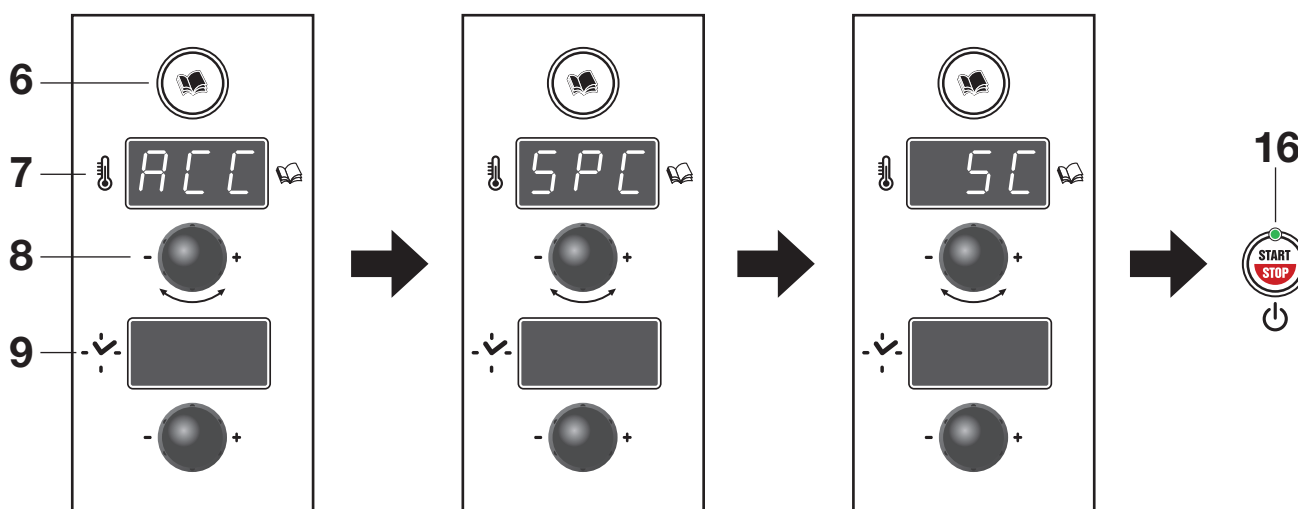
Das Spülmittel wird durch die entsprechende Sprühhvorrichtung im richtigen Moment gleichförmig verteilt ohne die Gefahr, mit dem Bediener in Kontakt zu kommen.

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

Sicherstellen, dass der Schnellrastanschluss des Reinigers sicher eingerastet ist und dass eine ausreichende Menge des vom Hersteller empfohlenen Spülmittels im Kanister vorhanden ist.

Die automatische Kühlung über die Taste **16** aktivieren, sollte der Garraum sehr heiß sein.

23.1 • AKTIVIERUNG DES AUTOMATISCHEN REINIGUNGSZYKLUS [SC] - [MC] - [HC].



Die Taste Rezepte **6** drücken,

das Display zeigt **[ACC]** an, den Drehknopf **8** bis zur Anzeige **[SPC]** drehen und durch Drücken des Drehknopfs bestätigen.

Den Reglerknopf **8** bis zur Auswahl der gewünschten Reinigung **SOFT [SC]**, **MEDIUM [MC]**, o **HARD [HC]** nach rechts drehen.

Den Taster **16** drücken, um das gewählte Reinigungsprogramm zu aktivieren, das im Folgenden vereinfacht dargestellt wird.

Das Display zeigt **[rAF]** an bei zu hoher Garraumtemperatur, **[Att]** bei zu niedriger Garraumtemperatur.

Das REINIGUNGSPROGRAMM **SOFT [SC]**, **MEDUM [MC]** und **HARD [HC]** besteht aus einer automatischen Sequenz von Zyklen, (Dauer und fehlende Zeit bis zum Ende des Garvorgangs werden auf dem Display Nr. **9** angezeigt) die eine bestmögliche kombinierte Aktion zwischen Einspritzung des Reinigungsmittels und Ruhephase erzeugen, Dampfzyklus, Spülen abwechselnd mit dem Dampfzyklus, abschließendes Nachspülen, kombiniert mit Belüftung, Trocknen, um einen trockenen und glänzenden Garraum zu hinterlassen.

Sollte sich eine große Menge Restschmutz am Abflussfilter in der Mitte des Garraumbodens ablagern, den Filter säubern, damit Wasser und Reiniger ungehindert abfließen können.

Ein wiederholtes Tonsignal meldet die Beendigung des SPÜLPROGRAMMS SOFT, die Tür öffnen, um das Signal zu deaktivieren.

Es ist nicht gestattet, das Gerät während des Betriebs der REINIGUNGSPROGRAMME SOFT, MEDIUM und HARD über die Taste 16 auszuschalten; das die Beendigung des Spülzyklus meldende Signal abwarten, um das Gerät auszuschalten.

Die frontseitige Garraumdichtung mit einem Schwamm oder Tuch nachwischen, um sie vor vorzeitiger Abnutzung zu schützen.

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

Das Gerät kann die Betriebsstunden des Dampferzeugers zählen und daher den Bediener darauf hinweisen, wenn der Dampferzeuger mit dem Spezialzyklus **[dE]** entkalkt werden muss.

Bei Ausschalten des Geräts erscheint auf dem Display **7** die Meldung **[dE]** und auf dem Display **9** werden die Tage angezeigt, die bis zur empfohlenen Entkalkung des Boilers fehlen, welche durch die Meldung **[dE End]** angezeigt wird.

ANMERKUNG: Auf dem Display **9** werden die **TAGE** angezeigt, die bis zur Anzeige der Meldung **[dE End]** fehlen.

Die Meldung beginnt 15 Tage vor der Anzeige der Meldung [dE End] zu erscheinen.

Die Meldung **[dE End]** schaltet das Gerät aus offensichtlichen Betriebsgründen nicht definitiv aus. Es wird dennoch empfohlen, das Programm **[dE]** so bald als möglich nach dem Erscheinen der Meldung **[dE End]** zu aktivieren.

Um die Anzahl der Stunden, die bis zur Anzeige der Meldung **[dE End]** fehlen, zu überprüfen bei versorgtem Gerät mit ausgeschaltetem Display die Taste **6** drücken. Das Display **7** zeigt **[USb]** an, den Drehknopf **8** bis zur Anzeige **[hrS]** drehen und die Auswahl durch Drücken des Drehknopfs bestätigen.

Das Display **7** zeigt **[P00]** an. Den Drehknopf **8** drehen, bis auf dem Display **[dE]** erscheint. Das Display **9** zeigt die Anzahl der Stunden, die bis zur Anzeige der Meldung **[dE End]** fehlen, an.

Kalkablagerungen sind für den Leistungsverlust des Dampfkreises verantwortlich und verursachen schwere Schäden an der Dampferzeugungsanlage. Es sei daran erinnert, dass der Dampferzeuger den Wasserabfluss und die tägliche Reinigung automatisch veranlasst, damit das vorhandene Wasser regeneriert werden kann. Der Entkalkungsintervall wird durch diverse Parameter bestimmt,

die der Techniker bei der Installation auf der Grundlage der Eigenschaften des (vor dem Enthärter) zugeleiteten Wassers und der technischen Charakteristiken des Enthärters in die Elektronikplatine eingibt.

Der Abschluss des **Entkalkungszyklus „dE“** ermöglicht die Nullstellung des Stundenzählers und das Entfernen der Meldung: um diese Operation auszuführen, das Gerät nach Abschluss des Entkalkungsprogramms für einige Sekunden von der Stromversorgung abschalten.

Die Entkalkung ist am kalten und sauberen Gerät (siehe Kapitel *“Tägliche Reinigung”*), am besten unter Aufsicht eines autorisierten Technikers, vorzunehmen.

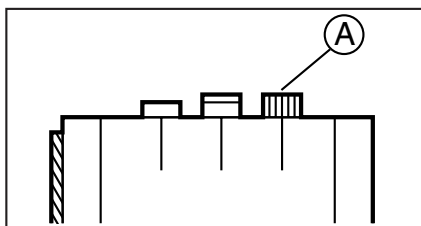
Aktivierung des Entkalkungszykluses „dE“

Bei versorgtem Gerät mit ausgeschaltetem Display die Taste **6** drücken. Das Display **7** zeigt **[USb]** an. Den Drehknopf **8** bis zur Anzeige **[bOI]** drehen und die Auswahl durch Drücken des Drehknopfs bestätigen. Das Display **7** zeigt **[dE]** an. Die Taste **16** drücken, um den Entkalkungszyklus **[dE]** zu aktivieren.

Das Display zeigt **[ATT]** Warten an, die automatischen Operationen Abfluss und Boilerreinigung aktivieren sich, danach wird die Meldung **[dEt In]** zusammen mit einem wiederholten Tonsignal ausgegeben, das den Bediener auffordert, den Entkalker nach Aufschrauben des Verschlusses A (bei der ggf. erforderlichen Verdünnung pro Liter die Hinweise des Produktherstellers befolgen) je nach Fassungsvermögen des Boilers einzufüllen, siehe Tabelle:

24 • ENTKALKUNG DES BOILERS (falls vorhanden)

	GASGERÄTE	ELEKTROGERÄTE
Modelle	Liter	Liter
6 x GN 1/1	2,5	3,5
7 x GN 1/1	2,5	3,5
7 x GN 2/1	-	11
10 x GN 1/1	4	11
10 x GN 2/1	6	12,5
20 x GN 1/1	6	18
20 x GN 2/1	20,5	30



Verschluss "A" wieder verschrauben.

24.1 • ENTKALKERAKTION

Taste **16** drücken; der Boiler lässt die zur vollständigen Befüllung erforderliche Wassermenge einlaufen und mischt Wasser und Entkalkungsreiniger.

“ZYKLUS 1”: Der erste automatische Zyklus, der ermöglicht, dass sich der Boiler erhitzt und die Temperatur für 30 Minuten (Zeit abnehmend am Display **7**) aufrecht hält, damit der Entkalker gründlich wirken kann, danach entleert sich der Boiler (Unreinheiten, mit Wasser vermischter Reiniger), den ungehinderten Abfluss kontrollieren, sonst den Kundendienst anfordern, da der Abfluss verstopft und ein Wartungseingriff am Boiler notwendig sein könnte. Diese Störung wird auch an den Displays **7-9** (siehe Kapitel *“Selbstdiagnose und Erklärung der Betriebsstörungen”*) angezeigt.

Anschließend scheidet der Boiler, in den normales Leitungswasser unter Druck eingelassen wird, die hartnäckigsten Kalkpartikel aus und füllt dann gereinigtes Wasser.

“ZYKLUS 2”: Der zweite automatische Zyklus, der die Geräteaktivierung im Dampfbetrieb für die Dauer von 25 Min. ermöglicht, um den Dampferzeuger und die Dampfeinlassrohre in den Garraum gründlichst zu reinigen. Der Zyklus wird durch folgende Phasen abgeschlossen: Boilerentleerung, Boilerreinigung durch das Einlassen normalen Leitungswassers und Befüllen mit gereinigtem Wasser.

Wichtig:

*Die oben detailliert beschriebene Sequenz gewährleistet die komplette Reinigung des Dampferzeugers, der nun betriebsbereit ist. Während des Zyklus festgestellte Betriebsstörungen werden an Display **7** und **9** angezeigt, **und ab jetzt darf das Gerät bis zum Eingriff des autorisierten Technikers NICHT gebraucht werden!***

Der erfolgreiche Abschluss des Programms wird durch die Meldung **[End]** angezeigt. Die Taste **6** drücken, um das Programm **[dE]** zu verlassen. Gleichzeitig wird der Zähler, der die Stunden bis zur nächsten Entkalkung zählt, aktualisiert.

Achtung:

Diese Operation darf ausschließlich unter strenger Aufsicht des Bedieners vorgenommen werden.

Der Bediener muss die das verwendete Produkt betreffenden Vorsichtsmaßnahmen (Atenschutz, Handschuhe usw.) strikt befolgen!

Die Entkalkung darf keinesfalls unterbrochen werden!

Eine Unterbrechung würde die gesamte Prozedur vereiteln und wäre mit Verschwendung von Entkalkungsreiniger und Kontaminationsgefahr verbunden, sollten sich noch Entkalkerrückstände im Boiler befinden. Außerdem wäre die elektronische Regelung nicht zur Nullstellung der Betriebsstunden des Boilers imstande.

Der Garraum sollte nach Beendung des Programms mit der Handbrause gründlich nachgespült werden.

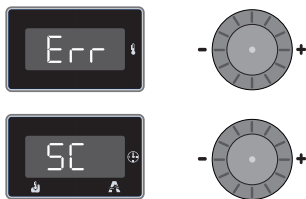
25 • SELBSTDIAGNOSE UND ERKLÄRUNG DER BETRIEBSSTÖRUNGEN

25.1 • Beim Einschalten am Hauptschalter führt das Gerät eine elektronische Kontrolle der hauptsächlichen Betriebsfunktionen automatisch aus. Stellt die Selbstdiagnose einwandfreie Gerätebedingungen fest, zeigt das Display der Garraumtemperatur den Ist-Wert der Garraumtemperatur an, und die Led der den Gararten zugeordneten Tasten blinken. Nun kann die Einstellung der Garparameter beginnen.

25.2 • Sollten hingegen Betriebsstörungen resultieren, werden diese an den Displays **7-9** angezeigt. Die Fehleranzeige ist von großer Bedeutung, wenn der Kundendienst eingreifen muss, da bereits diese Angabe Aufschluss über die Art der Störung gibt. Zusammen mit der Meldung am Display wird ein 5 Sekunden langes Tonsignal ausgegeben, das sich jede Minute bis zum Ausschalten des Geräts wiederholt.

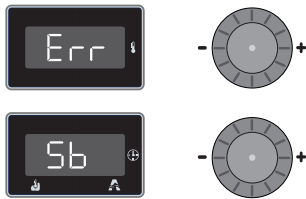
Die wichtigsten Fehlermeldungen sind:

HINWEISE



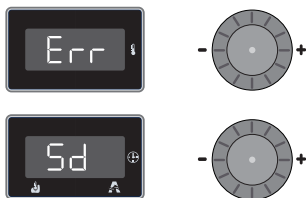
“ Err SC ”

Meldung an **Display 7 und 9**. Betriebsstörung des Temperaturfühlers des Garraums, **Ofen unverzüglich** ausschalten und den Kundendienst anfordern.



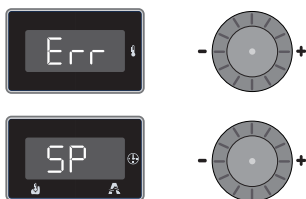
“ Err Sb ”

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



“ Err Sd ”

Defekt am Fühler der Kondensationstemperatur der austretenden Dämpfe. Die Dampfkondensation erfolgt ununterbrochen. Der Ofen kann aber trotzdem unter **strenger Beaufsichtigung** (größerer Wasserverbrauch) bis zum Eingreifen des Kundendienstes laufen.



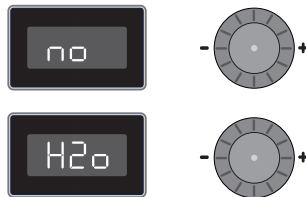
“ Err SP ”

Betriebsstörung des Kernfühlers. Wird diese Fehlermeldung eingeblendet, ist zu prüfen, ob der Steckverbinder fest in der Buchse **(17)** sitzt. Dennoch kann der zeitgesteuerte Gerätebetrieb bis zum Eingreifen des Kundendienstes, jedoch ohne Einsatz des Kernfühlers erfolgen.

25 • SELBSTDIAGNOSE UND ERKLÄRUNG DER BETRIEBSSTÖRUNGEN

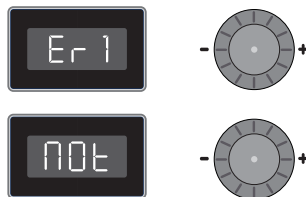
Die wichtigsten Fehlermeldungen sind:

HINWEISE



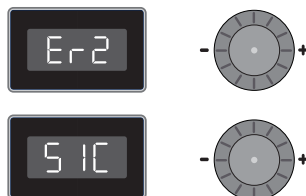
“ no H2o ”

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



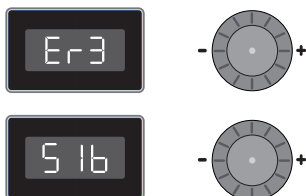
“ Er 1 ”

Auslösen des **Thermoschutzes des Motors**. **Ofen unverzüglich** ausschalten und den Kundendienst anfordern.



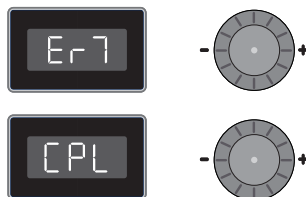
“ Er 2 ”

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



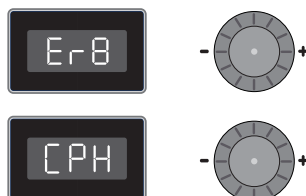
“ Er 3 ”

Auslösen des Sicherheitsthermostats des Boilers, Ofen unverzüglich ausschalten und den Kundendienst anfordern.



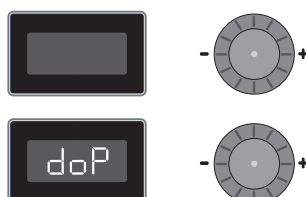
“ Er 7 ”

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



“ Er 8 ”

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



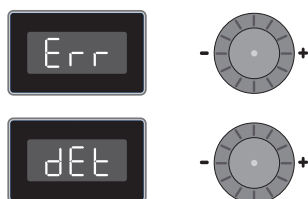
“ doP ”

Wird bei geöffneter Tür angezeigt, um zu melden, dass der Mikroschalter der Tür den Kontakt nicht schließt. Sicherstellen, dass die Tür korrekt geschlossen ist, sollte das Signal fortauern, den Kundendienst rufen.

25 • SELBSTDIAGNOSE UND ERKLÄRUNG DER BETRIEBSSTÖRUNGEN

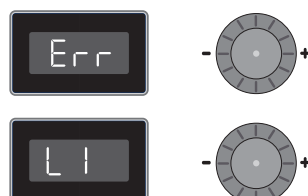
Die wichtigsten Fehlermeldungen sind:

HINWEISE



“ Err dEt ”

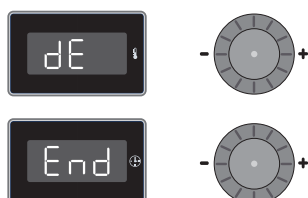
Überprüfen, dass der Behälter des Reinigungsmittels nicht leer ist und der Tiefgang des Reinigungsmittels korrekt ist. Wenn das Signal weiterhin ertönt, den technischen Kundendienst rufen.



“ Err L1 ” - “ Err L2 ” - “ Err L3 ”

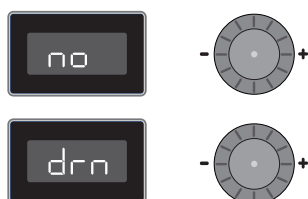
Betriebsstörung des Dampferzeugers

Den Ofen sofort ausschalten und den technischen Kundendienst anfordern.



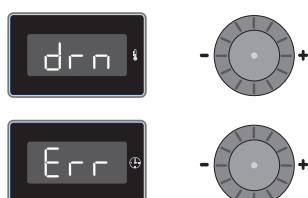
“ dE End ”

Beim Ausschalten des Geräts wird angezeigt, dass ein Entkalkungszyklus des Dampferzeugers aktiviert werden muss.



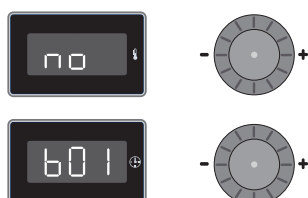
“ no drn ”

Zeigt an, dass das Wasser des Dampferzeugers nicht abgelassen wurde. Im Falle einer Störung Während der Entkalkung erscheint [dE]. **Bei einer Störung wird der Betrieb des Geräts unterbrochen.** Den technischen Kundendienst kontaktieren.



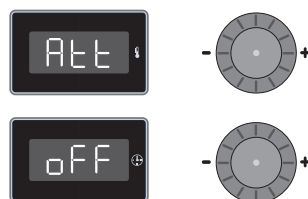
“ drn Err ”

Fehler beim Ablassen. Das Gerät aus- und wieder einschalten, um den Ablassvorgang zu wiederholen. Wenn das Signal weiterhin bestehen bleibt, den technischen Kundendienst rufen.



“ NO b01 ”

Der Boiler ist deaktiviert, weil der Ablassvorgang nicht erfolgreich abgeschlossen wurde. Den technischen Kundendienst kontaktieren.



“ Att OFF ”

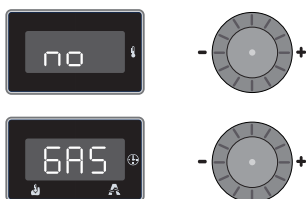
Die Anzeige der Meldung [Att OFF] signalisiert, dass der Dampferzeuger die voreingestellten täglichen Reinigungsvorgänge des Boilers ausführt. Das Ende des Vorgangs abwarten.

25 • SELBSTDIAGNOSE UND ERKLÄRUNG DER BETRIEBSSTÖRUNGEN

Die wichtigsten Fehlermeldungen sind:

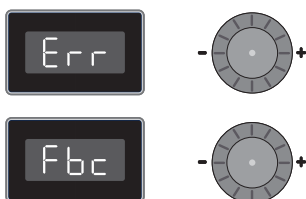
HINWEISE

HINWEIS FÜR GASBEHEIZTE MODELLE



“ no GAS ”

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



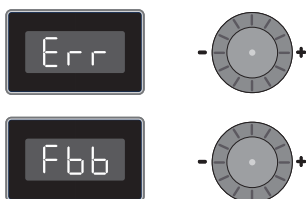
“ Err Fbc - Err Fbb ”

Die gasbeheizten Geräte sind mit automatischer Neuzündung ausgestattet.

Wenn die automatische Rücksetzung nach einigen Versuchen nicht gelingt, erscheint auf den Displays **7** und **9** der Fehlercode **[Err Fbc]** für die Garraumbrenner oder **[Err Fbb]** für die Boilerbrenner, wie am Rand abgebildet. Ein Tonsignal warnt den Bediener.

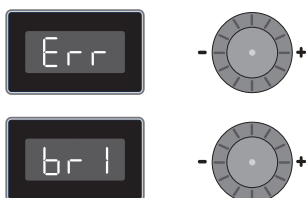
Taste **16** drücken, um die Zündung wiederherzustellen. Sollte sich die Störung wiederholen, muss der Kundendienst eingreifen.

Anmerkung: Die Störabschaltung des Brenners ist eine Sicherheitsmaßnahme, die nicht unbedingt auf eine Betriebsstörung des Geräts hinweist.



Wenn das Gerät, nachdem alle oben genannten Kontrollen sorgfältigst ausgeführt wurden, immer noch nicht korrekt funktionieren sollte, ist der autorisierte Kundendienst zu benachrichtigen.

Anmerkung: Bei der Anforderung des Kundendienstes sind detaillierte Informationen zur Störung und alle Angaben des Typenschilds zu liefern.



“ Err brx ”

Alarm Brenner.

Den Ofen sofort ausschalten und den technischen Kundendienst anfordern.

Anmerkung: x bezieht sich auf den Brenner, an dem der Alarm ausgelöst wurde.

- ZEITGESTEUERTE REZEPTE**Erste Gänge**

- L01** Crespelle/Cannelloni
- L02** Gnocchi alla romana
- L03** Dampfgegarter Reis
- L04** Paella

Saucen mit Deckel

- L05** Tomatensauce
- L02** Fleisch-Tomatensauce

Fleisch

- L07** Schweins- und Kalbshaxe
- L08** Gulasch/Ossobuco/Lammschmorbraten mit Sauce
- L09** Hasenbraten
- L10** Schweinerippchen
- L11** Schnitzel
- L12** Gegrilltes Fleisch
- L13** Paniertes
- L14** Fleischspieße

Fisch und Krebstiere

- L15** Dampfgegarnte Krebstiere und Muscheln
- L16** Dampfgegarter Tintenfisch
- L17** Dampfgegarnte Krebs oder Krabben
- L18** Geschmorter Fisch
- L19** Fischfilets und -gratins
- L20** Gegrillter Fisch
- L21** Fischspieße

Geflügel

- L22** Grillhähnchen in Stücken
- L23** Geschmortes Hähnchen oder Hase
- L24** Grillhähnchen
- L25** Backhähnchen

Gemüse

- L26** Dampfgegartes Gemüse
- L27** Verdure trifolate (mit Öl, Knoblauch und Petersilie zubereitetes Gemüse)
- L28** Gemüsegratins
- L29** Gegrilltes Gemüse

Kartoffeln

- L30** Frische Ofenkartoffeln
- L31** Gefrorene Ofenkartoffeln
- L32** Dampfgegartes Kartoffelgemüse
- L33** Geschmorte Kartoffeln
- L34** Pommes frites

Eierspeisen

- L35** Weiche Eier
- L36** Hart gekochte Eier
- L37** Spiegelei
- L38** Omelett
- L39** Crepes
- L40** Soufflè (süß/salzig)
- L41** Pikanter Kuchen

Brot & Backwaren

- L42** Biskuitteig/Mürbeteig/Mürbeteigkuchen
- L43** Blätterteig, Strudel, Vol-au-vent
- L44** Croissants, Muffins, kleine Strudel
- L45** Baiser
- L46** Brötchen
- L47** Caramelcreme, Bonnet
- L48** Frisches Brot
- L49** Focaccia genovese (Fladenbrot)
- L50** Gefrorenes Brot
- L51** Frische Pizza in Stücken
- L52** Frische, ganze Pizza

Regenerierung

- L53** Regenerierung auf Teller
- L54** Regenerierung auf Blechen

Vakuulgaren**Vakuulgaren von Obst und Gemüse**

- L55** Obst in Stücken
- L56** Birnen in Stücken
- L57** Englische Creme
- L58** Grünes Frischgemüse
- L59** Frischgemüse
- L60** Kartoffeln in Stücken

Vakuulgaren von Fleisch

- L61** Geschmortes und Über-Nacht-Garen

Pasteurisation im Vakuulgaren

- L62** Niedrige Pasteurisation
- L63** Hohe Pasteurisation

- REZEPTE MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER

Erste Gänge

L64 Lasagne Parmigiana (Auberginenauflauf)

Fleisch

L65 Traditionelle Braten

L66 Traditionelle Braten Langsames Garen

L67 Roastbeef und Filets

L68 Braten mit Schwarte

L69 Braten mit Schwarte Langsames Garen

L70 Lammkeule

L71 Schmorbraten

L72 Gegrilltes Rippchen/Filet

L07 Gegrilltes Schweins- und Kalbsfilet

Fisch und Krebstiere

L74 Dampfgegart Hummer

L75 Dampfgegart Fisch

L76 Fisch mittlerer Größe

L77 Großer Fisch

Kartoffeln

L78 Dampfgegart Kartoffeln

L79 Folienkartoffeln

Geflügel

L80 Truthahn-/Gänsekeule

L81 Gebratene Ente, Fasan, Perlhuhn

L82 Grillhähnchen

L83 Hähnchen mit Speedy-Bratspieß

L84 Grillhähnchen in Stücken

Brot & Backwaren

L85 Gefüllte Mürbeteigkuchen/Apfelkuchen

L86 Pan Brioche

Regenerierung

L87 Regenerierung auf Teller

L88 Regenerierung auf Blechen

Vakuumgaren

Vakuumgaren von Fleisch

L89 Fleisch, niedrige Temperatur

L90 Traditionelle Braten

L91 Geflügel und Wild

Fisch im Vakuumgaren

L92 Fisch/Terrinen

Anmerkung: Die Rezepte mit Kerntemperaturfühler werden nur angezeigt, wenn der Ofen auch damit ausgestattet ist.

26 • VORGESPEICHERTE REZEPTE



Garzyklus

Modus



Heißluftdämpfen



Dampfgaren



Kombi-Betrieb Heißluft/Dampf



Garraumtemperatur



Garzeit



Kerntemperatur



% Feuchtigkeit / Einstellung Dampfauslass



Dampfauslass geschlossen



* Ventilationsgeschwindigkeit (*wo vorhanden)



Standardgeschwindigkeit



Reduzierte Geschwindigkeit

ZEITGESTEUERTE REZEPTE

L01 Crespelle/Cannelloni

		Modus					
1			170°C	10'	--	60%	
2			190°C	5'	--	20%	

L04 Paella

		Modus					
1			170°C	15'	--	20%	
2			195°C	5'	--	--	

L02 Gnocchi alla Romana

		Modus					
1			200°C	15'	--	10%	

L05 Tomatensauce

		Modus					
1			150°C	90'	--	70%	

L03 Dampfgegarter Reis

		Modus					
1			100°C	15'	--		

L06 Fleisch-Tomatensauce

		Modus					
1			150°C	150'	--	70%	

Anmerkung: Den Ofen stets vorheizen!

26 • VORGESPEICHERTE REZEPTE

ZEITGESTEUERTE REZEPTE

L07 Schweins- und Kalbshaxe

		Modus					
1			100°C	5'	--	--	
2			130°C	90'	--	70%	
3			180°C	10'	--	70%	

L08 Gulasch/Ossobuco/Lammschmorbraten mit Sauce

		Modus					
1			150°C	120'	--	70%	

L09 Hasenbraten

		Modus					
1			160°C	20'	--	40%	
2			180°C	15'	--	20%	

L10 Schweinerippchen

		Modus					
1			130°C	15'	--	70%	
2			150°C	15'	--	50%	
3			180°C	15'	--	60%	

L11 Schnitzel

		Modus					
1			160°C	12'	--	40%	

L12 Gebrilltes Fleisch

		Modus					
1			250°C	6'	--	10%	

L13 Paniertes

		Modus					
1			195°C	9'	--	20%	

L14 Fleischspieße

		Modus					
1			190°C	17'	--	20%	

L15 Dampfgegarzte Krebstiere und Muscheln

		Modus					
1			95°C	8'	--		

L16 Dampfgegarter Tintenfisch

		Modus					
1			95°C	90'	--		

L17 Dampfgegarzte Krebs oder Krabben

		Modus					
1			95°C	20'	--		

L18 Geschmorter Fisch

		Modus					
1			155°C	15'	--	30%	
2			175°C	10'	--	20%	

L19 Fischfilets und -gratins

		Modus					
1			210°C	10'	--	50%	

Anmerkung: Den Ofen stets vorheizen!

26 • VORGESPEICHERTE REZEPTE

ZEITGESTEUERTE REZEPTE

L20 Gegrillter Fisch						
	Modus					
1		240°C	8'	--	40%	

L26 Verdure a vapore						
	Modus					
1		100°C	15'	--		

L21 Fischspieße						
	Modus					
1		195°C	12'	--	30%	

L27 Dampfgegartes Gemüse						
	Modus					
1		170°C	10'	--	30%	
2		180°C	15'	--	10%	

L22 Grillhähnchen in Stücken						
	Modus					
1		200°C	20'	--	60%	
2		220°C	15'	--	20%	

L28 Gemüsegratins						
	Modus					
1		190°C	5'	--	40%	
2		210°C	10'	--	10%	

L23 Geschmortes Hähnchen oder Hase						
	Modus					
1		160°C	60'	--	60%	
2		170°C	15'	--	40%	

L29 Gegrilltes Gemüse						
	Modus					
1		240°C	8'	--	20%	

L24 Grillhähnchen						
	Modus					
1		165°C	30'	--	50%	
2		185°C	15'	--	10%	
3		220°C	10'	--	10%	

L30 Frische Ofenkartoffeln						
	Modus					
1		170°C	8'	--	50%	
2		190°C	22'	--	10%	

L25 Backhähnchen						
	Modus					
1		190°C	15'	--	20%	

L31 Gefrorene Ofenkartoffeln						
	Modus					
1		220°C	22'	--	10%	

Anmerkung: Den Ofen stets vorheizen!

26 • VORGESPEICHERTE REZEPTE

ZEITGESTEUERTE REZEPTE

L32 Dampfgegartes Kartoffelgemüse

		Modus					
1		100°C	20'	--			

L39 Crepes

	Modus					
1		210°C	2'	--	10%	

L33 Geschmorte Kartoffeln

		Modus					
1		170°C	30'	--	50%		

L40 Soufflé (süß/salzig)

	Modus					
1		175°C	18'	--	30%	

L34 Pommes frites

		Modus					
1		210°C	7'	--	30%		
2		195°C	7'	--	10%		

L41 Pikanter Kuchen

		Modus					
1		160°C	30'	--	10%		

L35 Weiche Eier

	Modus					
2		100°C	7'	--		

L42 Biskuitteig/Mürbeteig/Mürbeteigkuchen

		Modus					
1		160°C	15'	--	--		
2		170°C	15'	--	--		

L36 Hart gekochte Eier

	Modus					
1		100°C	12'	--		

L43 Blätterteig, Strudel, Vol-au-vent

		Modus					
1		170°C	10'	--	20%		
2		180°C	15'	--	10%		

L37 Spiegelei

	Modus					
1		140°C	5'	--	--	

L44 Croissants, Muffins, kleine Strudel

		Modus					
1		160°C	3'	--	30%		
2		170°C	15'	--	10%		

L38 Omelett

	Modus					
1		170°C	12'	--	30%	

Anmerkung: Den Ofen stets vorheizen!

26 • VORGESPEICHERTE REZEPTE

ZEITGESTEUERTE REZEPTE

L45 Baiser

		Modus					
1			90°C	180'	--	10%	

L46 Brötchen

		Modus					
1			160°C	5'	--	10%	
2			175°C	15'	--	10%	

L47 Caramelcreme, Bonnet

		Modus					
1			100°C	5'	--	--	
2			85°C	40'	--	--	

L48 Frisches Brot

		Modus					
1			150°C	4'	--	40%	
2			170°C	10'	--	30%	
3			180°C	5'	--	10%	

L49 Focaccia genovese (Fladenbrot)

		Modus					
1			150°C	5'	--	--	
2			160°C	20'	--	--	

L50 Gefrorenes Brot

		Modus					
1			165°C	5'	--	50%	
2			165°C	7'	--	20%	
3			180°C	8'	--	--	

L51 Frische Pizza in Stücken

		Modus					
1			170°C	4'	--	30%	
2			170°C	8'	--	30%	
3			180°C	10'	--	10%	

L52 Frische, ganze Pizza

		Modus					
1			285°C	4'	--	10%	

L53 Regenerierung auf Teller

		Modus					
1			115°C	3'	--	50%	
2			115°C	4'	--	30%	

L54 Regenerierung auf Blechen

		Modus					
1			140°C	15'	--	40%	

Anmerkung: Den Ofen stets vorheizen!

26 • VORGESPEICHERTE REZEPTE

ZEITGESTEUERTE REZEPTE - VAKUUMGAREN

L55 Obst in Stücken						
	Modus					
1		85°C	18'	--		

L59 Frischgemüse						
	Modus					
1		85°C	14'	--		

L56 Birnen in Stücken						
	Modus					
1		95°C	18'	--		

L60 Kartoffeln in Stücken						
	Modus					
1		100°C	18'	--		

L57 Englische Creme						
	Modus					
1		85°C	5'	--		
2		85°C	5'	--		
3		85°C	5'	--		

L61 Geschmortes und Über-Nacht-Garen						
	Modus					
1		85°C	540'	--		

L58 Grünes Frischgemüse						
	Modus					
1		95°C	10'	--		

L62 Niedrige Pasteurisation						
	Modus					
1		65°C	45'	--		

L63 Hohe Pasteurisation						
	Modus					
1		85°C	45'	--		

Anmerkung: Den Ofen stets vorheizen!

26 • VORGESPEICHERTE REZEPTE

REZEPTE MIT KERNTemperaturFÜHLER

L64 Lasagne / Parmigiana (Auberginenaufbau)

		Modus					
1			150°C	--	70°C	50%	
2			170°C	--	95°C	10%	

L65 Traditionelle Braten

		Modus					
1			190°C	10'	--	10%	
2			150°C	--	50°C	20%	
3			160°C	--	70°C	40%	

L66 Traditionelle Braten Langsames Garen

		Modus					
1			180°C	15'	--	10%	
2			110°C	--	60°C	50%	
3			150°C	--	70°C	40%	

L67 Roastbeef und Filets

		Modus					
1			230°C	8'	--	10%	
2			100°C	--	53°C	30%	

L68 Braten mit Schwarte

		Modus					
1			100°C	10'	-		
2			130°C	--	68°C	20%	
3			190°C	15'	--	10%	

L69 Braten mit Schwarte Langsames Garen

		Modus					
1			100°C	10'	-		
2			90°C	--	68°C	20%	
3			190°C	15'	--	10%	

L70 Lammkeule

		Modus					
1			100°C	5'	-		
2			120°C	--	65°C	20%	
3			170°C	15'	--	30%	

L71 Schmorbraten

		Modus					
1			130°C	--	90°C	80%	
2			100°C	30'	--	50%	

L72 Gegrilltes Rippchen/Filet

		Modus					
1			250°C	--	50°C	10%	

L73 Gegrilltes Schweins- und Kalbsfilet

		Modus					
1			250°C	--	55°C	10%	

Anmerkung: Den Ofen stets vorheizen!

26 • VORGESPEICHERTE REZEPTE

REZEPTE MIT KERNTemperaturFÜHLER

L74 Dampfgegartter Hummer						
	Modus					
1		95°C	--	85°C		

L75 Dampfgegartter Fisch						
	Modus					
1		95°C	--	65°C		

L76 Fisch mittlerer Größe						
	Modus					
1		180°C	--	65°C	30%	

L77 Großer Fisch						
	Modus					
1		150°C	--	50°C	40%	
2		170°C	--	65°C	30%	

L78 Dampfgegartte Kartoffeln						
	Modus					
1		100°C	--	94°C		

L79 Folienkartoffeln						
	Modus					
1		180°C	--	94°C	10%	

L80 Truthahn - / Gänsekeule						
	Modus					
1		145°C	--	75°C	80%	
2		200°C	--	85°C	10%	

L81 Gebratene Ente, Fasan, Perlhuhn						
	Modus					
1		155°C	--	80°C	70%	
2		185°C	--	85°C	30%	

L82 Grillhähnchen						
	Modus					
1		165°C	--	65°C	30%	
2		185°C	--	82°C	10%	
3		220°C	--	87°C	10%	

L83 Hähnchen mit Speedy-Bratspieß						
	Modus					
1		220°C	--	70°C	90%	
2		240°C	--	87°C	20%	

L84 Grillhähnchen in Stücken						
	Modus					
1		200°C	20'	--	60%	
2		220°C	--	87°C	20%	

Anmerkung: Den Ofen stets vorheizen!

26 • VORGESPEICHERTE REZEPTE

REZEPTE MIT KERNTemperaturFÜHLER

L85 Gefüllte Mürbeteigkuchen/Apfelkuchen						
		Modus				
1			160°C	--	55°C	40%
2			165°C	--	98°C	10%

L87 Regenerierung auf Teller						
		Modus				
1			115°C	3'	--	50%
2			115°C	--	65°C	30%

L86 Pan Brioche						
		Modus				
1			150°C	5'	--	30%
2			150°C	--	98°C	10%

L88 Regenerierung auf Blechen						
		Modus				
1			140°C	--	65°C	40%

REZEPTE MIT KERNTemperaturFÜHLER - VAKUUMGAREN

L89 Fleisch, niedrige Temperatur						
		Modus				
1			58°C	--	52°C	

L91 Geflügel und Wild						
		Modus				
1			75°C	--	67°C	

L90 Traditionelle Braten						
		Modus				
1			75°C	--	64°C	

L92 Fisch/Terrinen						
		Modus				
1			72°C	--	65°C	

Anmerkung: Den Ofen stets vorheizen!

ANMERKUNGEN

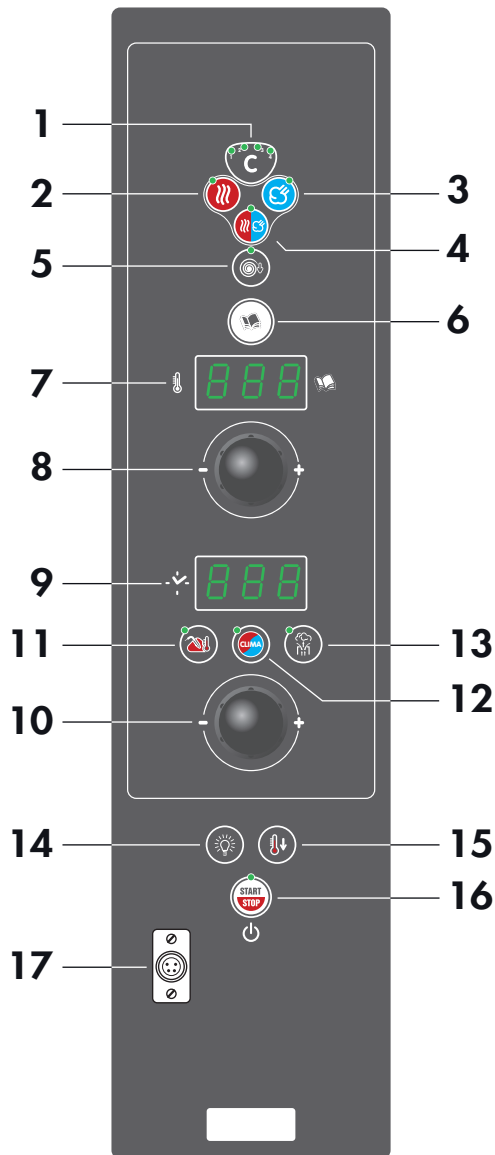
[illegible]

ANMERKUNGEN

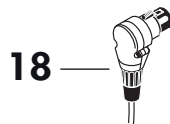
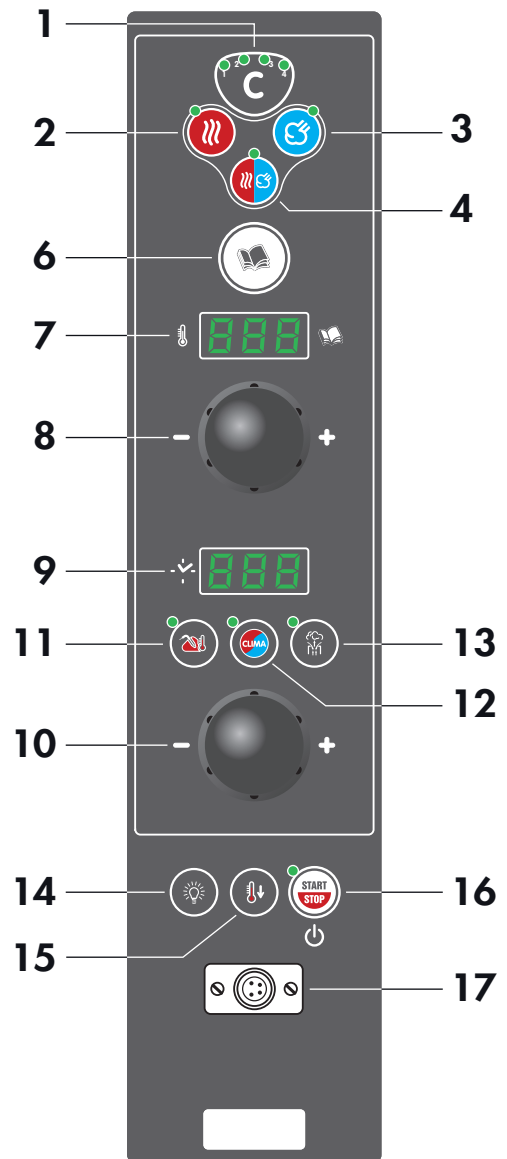
[illegible]

BESCHREIBUNG DISPLAY UND TASTEN

AUSFÜHRUNG S



AUSFÜHRUNG S COMPACT



- 1 - Taste Garzyklen
- 2 - Taste Heißluftgaren
- 3 - Taste Dampf-garen
- 4 - Taste Betriebsart kombination
- 5 - Taste verringerte Geschwindigkeit
- 6 - Taste Garprogramme/Rezepte
- 7 - Display zur Anzeige der Garraumtemperatur, Programmanzeige
- 8 - Rollkugel für Einstellungen/Temperaturwahl
- 9 - Display zur Anzeige der Garzeit (Restzeit/Einstellung), Anzeige der Kerntemperatur (Ist-Temperatur/ Einstellung), Anzeige Feuchtigkeitsgehalt

- 10 - Rollkugel für Einstellungen/Wahl von Zeit und Kerntemperatur
- 11 - Taste zur Aktivierung von Garvorgängen mit Kerntemperaturfühler
- 12 - Taste zur Aktivierung der automatischen Feuchtigkeitsregelung (CLIMA), Taste für die manuelle Beschwadung
- 13 - Taste Dampfauslass aus dem Garraum
- 14 - Taste Garraumbeleuchtung
- 15 - Taste Schnellkühlung bei geöffneter Tür
- 16 - Hauptschalter - Start/Stopp Taste
- 17 - Anschluss Kerntemperaturfühler
- 18 - Kerntemperaturfühler

