

Gigasteam



117820

Bartscher GmbH
Franz-Kleine-Str. 28
D-33154 Salzkotten
Deutschland

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2024-12-10

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	3
1.1	Signalworterklärung	3
1.2	Sicherheitshinweise	4
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	7
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung	7
2	Allgemeines	8
2.1	Haftung und Gewährleistung	8
2.2	Urheberschutz	8
2.3	Konformitätserklärung	8
3	Transport, Verpackung und Lagerung	9
3.1	Transportinspektion	9
3.2	Verpackung	9
3.3	Lagerung	9
4	Technische Daten	10
4.1	Technische Angaben	10
4.2	Funktion des Gerätes	12
4.3	Baugruppenübersicht	13
5	Installationsanweisungen	18
5.1	Installation	18
5.2	Auspacken und Aufstellen	18
5.3	Elektrischer Anschluss	21
5.4	Wasseranschluss	22
5.5	Abflussanschluss	24
5.6	Anschluss Dampfabzug	24
5.7	Kontrollen und Abnahmeprüfung	25
6	Gebrauchsanweisungen	25
6.1	Bedienung	28
6.2	Garvorgang	31
6.3	Menü Funktionen	33
6.3.1	Einstellungen Rezepte	39
6.3.2	Systemmenü	45
6.3.3	Automatische Reinigung	50
7	Reinigung und Wartung	53

7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	53
7.2	Reinigung.....	54
7.3	Wartung	56
8	Mögliche Funktionsstörungen.....	56
9	Entsorgung	60



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Beginn der Arbeiten am Gerät, insbesondere vor der Inbetriebnahme, um Personen- und Sachschäden zu vermeiden. Unsachgemäße Verwendung kann zu Beschädigungen führen.

Für jeden Lebenszyklus müssen sämtliche relevanten Informationen aus der Betriebsanleitung dem jeweiligen Personal zur Verfügung stehen. Die Zurverfügungstellung liegt in der Verantwortung des Betreibers.

Ergänzend zur Betriebsanleitung müssen allgemeingültige, gesetzliche und sonstige verbindliche Regelungen zum Arbeits- und Umweltschutz angewiesen und beachtet werden.

1 Sicherheit

Das Gerät ist nach den derzeit gültigen Regeln der Technik gebaut. Es können jedoch von diesem Gerät Gefahren ausgehen, wenn es unsachgemäß oder nicht bestimmungsgemäß verwendet wird. Alle Personen, die das Gerät benutzen, müssen sich an die Anweisungen der Bedienungsanleitung halten und die Sicherheitshinweise beachten.

1.1 Signalworterklärung

Wichtige Sicherheits- und Warnhinweise sind in dieser Bedienungsanleitung durch Signalwörter gekennzeichnet. Diese Hinweise müssen unbedingt befolgt werden, um Personenschäden, Unfälle und Sachschäden zu vermeiden.



GEFAHR!

Das Signalwort **GEFAHR** warnt vor Gefährdungen, die zu schweren Verletzungen oder Tod führen, wenn sie nicht vermieden werden.



WARNUNG!

Das Signalwort **WARNUNG** warnt vor Gefährdungen, die mittelschwere bis schwere Verletzungen oder Tod zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.



VORSICHT!

Das Signalwort **VORSICHT** warnt vor Gefährdungen, die leichte oder mäßige Verletzungen zur Folge haben können, wenn sie nicht vermieden werden.

ACHTUNG!

Das Signalwort **ACHTUNG** kennzeichnet mögliche Sachschäden, die bei Nichtbeachtung des Sicherheitshinweises auftreten können.

HINWEIS!

Das Symbol **HINWEIS** setzt den Benutzer über weiterführende Informationen und Tipps für den Gebrauch des Geräts in Kenntnis.

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.
- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.

Sicherheit

- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Brennbare Materialien

- Setzen Sie das Gerät niemals hohen Temperaturen aus, z.B. Herd, Ofen, offene Flammen, Geräte zum Warmhalten, etc.
- Reinigen Sie das Gerät täglich, um das Brandrisiko zu vermeiden.
- Decken Sie das Gerät nicht ab, z.B. mit Alufolie oder Tüchern.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit den vorgesehenen Materialien und bei geeigneten Temperatureinstellungen. Materialien, Lebensmittel und Lebensmittelreste im Gerät können sich entzünden.
- Betreiben Sie das Gerät niemals in der Nähe von brennbaren, leicht entzündlichen Materialien, z.B. Benzin, Spiritus, Alkohol. Durch die Hitze verdampfen die Materialien und es kann bei Kontakt mit Zündquellen zu Verpuffungen kommen.
- Sollte ein Brand entstehen, trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie geeignete Maßnahmen zur Brandbekämpfung einleiten. Das Feuer niemals mit Wasser löschen, wenn das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist. Sorgen Sie für ausreichend Frischluftzufuhr nach dem Löschen des Brandes.

DE

Heiße Oberflächen

- Die Oberflächen des Geräts werden während des Betriebs heiß. Es besteht Verbrennungsgefahr. Auch nach dem Ausschalten bleibt die Hitze bestehen.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen des Geräts. Nutzen Sie vorhandene Bedienelemente und Griffe.
- Transportieren und reinigen Sie das Gerät nur nach vollständigem Abkühlen.
- Geben Sie kein kaltes Wasser oder brennbare Flüssigkeiten auf die heißen Oberflächen.

Verantwortung des Betreibers

Der Betreiber ist verantwortlich für die Einhaltung der aktuellen verbindlichen Gesetze, Bestimmungen, Verordnungen und der bestehenden nationalen Vorschriften zur Unfallverhütung, zum Umweltschutz sowie interner Arbeits-, Betriebs- und Sicherheitsvorschriften, die für den jeweiligen Aufstellungsort gelten.

Pflichten des Betreibers:

- Betrieb des Geräts und angeschlossener Bauteile nur in technisch einwandfreiem Zustand mit funktionsfähigen Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.
- Erstellung der Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze.
- Unterweisung und regelmäßige Schulungen des Personals. Besonders das Sicherheitskapitel und die Sicherheitshinweise müssen verstanden und eingehalten werden.
- Bereitstellen geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA).
- Einhalten der Wartungs- bzw. Reinigungsintervalle.
- Dokumentation von Schulungen/Unterweisungen, Austausch von Bauteilen.

Bedienpersonal

- Das Gerät darf nur durch qualifiziertes Fachpersonal betrieben werden.
- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und/oder mangelndem Wissen bedient werden.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder das Gerät in Betrieb nehmen.

Betrieb nur unter Aufsicht

- Betreiben Sie das Gerät nur unter Aufsicht.
- Halten Sie sich immer in der unmittelbaren Nähe des Geräts auf.

Fehlgebrauch

- Bestimmungswidrige oder verbotene Verwendung kann zu Beschädigungen an dem Gerät führen.
- Verwenden Sie das Gerät nur in betriebs sicherem und technisch einwandfreiem Zustand.
- Verwenden Sie das Gerät nur, wenn alle Anschlüsse vorschriftsgemäß ausgeführt sind.
- Verwenden Sie das Gerät nur in sauberem Zustand.
- Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile. Führen Sie niemals selbst Reparaturen am Gerät durch.
- Nehmen Sie keine Umbauten oder Veränderungen am Gerät vor.

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zu der in der Betriebsanleitung erläuterten Verwendung mit den gelieferten und zugelassenen Komponenten bestimmt.

Jeder darüber hinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer/Betreiber.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Zubereitung von geeigneten Speisen.

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

Eine bestimmungswidrige Verwendung kann zu Personenschäden sowie Sachschäden durch gefährliche elektrische Spannung, Feuer und hohe Temperaturen führen. Führen Sie ausschließlich diejenigen Arbeiten mit dem Gerät durch, die in dieser Bedienungsanleitung beschrieben sind.

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers bzw. Dritter sowie Beeinträchtigungen am Gerät oder an Sachwerten entstehen. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen-/Sachschäden sowie Betriebsstörungen sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der nachfolgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung
- Nichtbeachtung/Missachtung der Anleitung und aller dazugehörigen Informationen
- Eigenmächtige bauliche oder technische Veränderungen des Geräts
- Einsatz von nicht ausreichend unterwiesenem und unzureichend qualifiziertem Personal
- Betrieb bei defekten oder nicht ordnungsgemäß angebrachten Sicherheits- und Schutzvorrichtungen
- Unzureichende Wartung oder Reinigung
- Nicht behobene Störungen
- Verwendung nicht zugelassener Medien, Reinigungsmittel usw.
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Bedienungsfehler oder anderweitige Fehlanwendung
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung oder höhere Gewalt
- Zerstörung von Typenschild sowie bedien- und sicherheitsrelevanten Aufklebern

2.2 Urheberschutz

Die Bedienungsanleitung und die in ihr enthaltenen Texte, Zeichnungen, Bilder und sonstigen Darstellungen sind urheberrechtlich geschützt. Vervielfältigungen in jeglicher Art und Form sowie die Verwertung und/oder Mitteilung des Inhaltes sind ohne schriftliche Zustimmung des Herstellers nicht gestattet. Zuwiderhandlungen verpflichten zu Schadensersatz. Weitere Ansprüche bleiben vorbehalten.

2.3 Konformitätserklärung

Das Gerät entspricht den aktuellen Normen und Richtlinien der EU. Dies bescheinigen wir in der EG-Konformitätserklärung. Bei Bedarf senden wir Ihnen gern die entsprechende Konformitätserklärung zu.

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

Prüfen Sie die Lieferung nach Erhalt unverzüglich auf Vollständigkeit und Transportschäden. Nehmen Sie bei äußerlich erkennbaren Transportschäden die Lieferung nicht oder nur unter Vorbehalt entgegen. Vermerken Sie den Schadensumfang auf den Transportunterlagen/ Lieferschein des Transporteurs und leiten Sie die Reklamation ein. Reklamieren Sie verdeckte Mängel sofort nach Erkennen, da Schadensersatzansprüche nur innerhalb der geltenden Reklamationsfristen geltend gemacht werden können.

Falls Teile oder Zubehör fehlen sollten, nehmen Sie bitte mit unserem Kundenservice Kontakt auf.

3.2 Verpackung

Werfen Sie den Umkarton Ihres Gerätes nicht weg. Sie benötigen ihn eventuell zur Aufbewahrung, beim Umzug oder wenn Sie das Gerät bei eventuellen Schäden an unsere Service-Stelle senden müssen.

Die Verpackung und einzelne Bauteile sind aus wiederverwertbaren Materialien hergestellt. Im Einzelnen sind dies: Folien und Beutel aus Kunststoff, Verpackung aus Pappe.

Führen Sie wiederverwertbare Verpackungen dem Recycling zu. Beachten Sie die in Ihrem Land geltenden Vorschriften.

3.3 Lagerung

Lassen Sie die Packstücke bis zur Installation verschlossen und bewahren Sie diese unter Beachtung der außen angebrachten Aufstell- und Lagermarkierung auf. Lagern Sie die Packstücke nur unter folgenden Bedingungen:

- in geschlossenen Räumen
- trocken und staubfrei
- vor aggressiven Medien ferngehalten
- vor Sonneneinstrahlung geschützt
- vor mechanischen Erschütterungen geschützt.

Bei längerer Lagerung (> 3 Monate) kontrollieren Sie regelmäßig den Allgemeinzustand aller Teile und der Verpackung. Erneuern Sie bei Bedarf die Verpackung.

4 Technische Daten

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung:	Kombidämpfer Gigasteam 20110DRS
Art.-Nr.:	117820
Material:	Edelstahl
Material Garraum:	CNS 18/10
Anzahl Einschübe:	20
Format Einschübe:	1/1 GN
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	65
Temperaturbereich von – bis in °C:	20 - 300
Temperaturregelung in °C-Schritten:	1
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	0 - 2880
Anzahl Garprogramme max. vorinstalliert / max. programmierbar:	250 / 1000
Anzahl Garphasen:	9
Anzahl Lüftermotoren:	2
Anzahl Lüftergeschwindigkeitsstufen:	6
Wasseranschluss:	2 x 3/4"
Anschlusswert:	38,4 kW 63 A; 400 V 50/60 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	935 x 1.030 x 1.870
Gewicht in kg:	310,4

Technische Änderungen vorbehalten!

Ausführung / Eigenschaften

- Betriebsart: Elektro
- Geräteanschluss: 3 NAC
- Art der Einschübe: längs (mit Hordenwagen)
- Funktionen:
 - Automatisches Reinigungssystem
 - Cooldown in Garphase
 - Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
 - Dampferzeugung über Boiler
 - Dämpfen
 - Delta-T-Garen
 - HACCP-Datenspeicher
 - Kombidämpfen
 - manuelle Beschwadung
 - Niedertemperaturgaren
 - Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)
 - Umluft
- Kochmodus:
 - manuell
 - Rezeptauswahl
- Rack-Control: nein
- Mit Reinigungsprogramm: ja
- Dauerbetrieb: ja
- Kerntemperaturfühler-Anschluss: im Innenraum
- USB-Anschluss: Front
- Wrasenabzug: ja
- Innenbeleuchtung: ja
- LED-Anzeige:
 - Beschwadung
 - Delta-T-Garen
 - Garphasen
 - Kerntemperatur
 - Lüftergeschwindigkeit
 - Programm
 - Temperatur

- Zeit
- Steuerung: Drehregler, Knopf
- Eigenschaften:
 - Abgerundeter Garraum
 - Tür mit Dreifachverglasung
 - integrierte Handbrause
 - LED-Beleuchtung in der Tür
- Inklusive:
 - 1 Hordenwagen 20 x 1/1 GN
 - 1 Kerntemperaturfühler, 4-Punkt-Messung
 - 2 Wasserzulaufschläuche
 - Montagematerial
- **Wichtige Hinweise:**
 - Absicherung RCD 63A mit 500 mA
 - ab einer Wasserhärte von 5° dH empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärter sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar
 - Aufstellung / Einweisung durch autorisierten Servicepartner erforderlich
 - das automatische Reinigungssystem ist ausgelegt für feste Reinigungsmittel
 - für die Nutzung ist ein bodentiefer Abfluss erforderlich
 - GN-Behälter und Roste nicht im Lieferumfang enthalten

4.2 Funktion des Gerätes

Der Kombidämpfer mit Hordenwagen für 20 GN-Behälter 1/1 GN ist prädestiniert für die Zubereitung von Speisen in großen Mengen und eignet sich für Gemeinschaftsverpflegung und Großküchen.

Die Vollausstattung überzeugt: 4-Punkt-Kerntemperaturfühler, Delta-T-Garen, Niedertemperaturgaren und Reinigungssystem.

4.3 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 1

Beschreibung Abb. 1

- | | |
|--|-----------------------------------|
| 1. Wrasenabzug | 2. Lüfter (2x) |
| 3. Auflageschienen Hordenwagen | 4. Gerätetür |
| 5. Kerntemperaturfühler im Garraum | 6. Halterung Kerntemperaturfühler |
| 7. Türverschluss | 8. Türgriff |
| 9. Abflussöffnung Garraumboden | 10. Hordeenwagen |
| 11. Ventilator/Lüfter für die Elektronik | 12. Füße (4x), höhenverstellbar |
| 13. Gehäuse | 14. Handbrause, versenkbar |
| 15. Bedienelemente | |

Zubehör (im Lieferumfang enthalten)

Hordeenwagen Gigasteam 20110

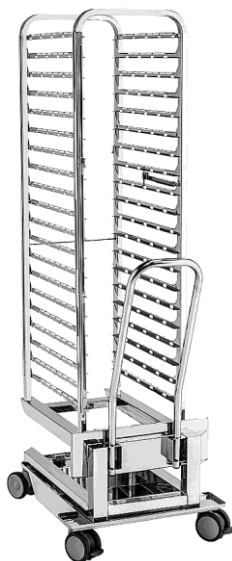


Abb. 2

- Material: CNS 18/10
- Ausgelegt für: Kombidämpfer Gigasteam 20110DRS
- Format Einschübe: 1/1 GN
- Art Einschübe: längs
- Anzahl Einschübe: 20
- Abstand zwischen den Einschüben: 65 mm
- Tragfähigkeit pro Einschub, max.: 15 kg
- Tragfähigkeit gesamt, max.: 90 kg
- Ausstattung:
 - Je eine Behältersicherung an Vorder- und Rückseite
 - Mit Kerntemperaturfühler-Halterung
- Lenkrollen: 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- Durchmesser Rollen: 100 mm
- Anlieferungszustand: fertig montiert
- Inklusive: Transportgriff
- Maße: B 560 x T 744 x H 1.745 mm
- Gewicht: 29,2 kg

Art.-Nr. 117824

Zubehör (optional erhältlich)

Griff-Halterung Gigasteam 20110DRS



Abb. 3

- Material: Edestahl
- Ausgelegt für: Hordenwagen-Griff des Kombidämpfers Gigasteam 20110DRS
- Montage-Art: Linksseitig oben am Kombidämpfer

Wichtiger Hinweis: Nur für eine waagerechte Montage geeignet

- Maße: B 360 x T 85 x H 77 mm
- Gewicht: 0,3 kg

Art.-Nr. 117825

Montage Griff-Halterung



Abb. 4



Abb. 5

- Montieren Sie die Griff-Halterung an der linken oberen Seite des Gerätes wie in der Abbildung oben gezeigt.
- Verwenden Sie die mitgelieferten Schrauben.
- Hängen Sie bei Bedarf den Griff des Hordenwagens an der Halterung auf.

Zur Montage muss für das markierte Loch zusätzlich eine Unterlegscheibe verwendet werden.

Einfahrrampe Gigasteam 20110DRS

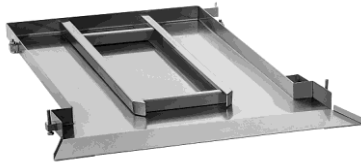


Abb. 6

- Material: CNS 18/10
- Ausführung: 2 Führungsschienen
- Tragfähigkeit max.: 130 kg
- Anlieferungszustand: fertig montiert
- Eigenschaften: Fixierung am Dämpfer
- Maße: B 680 x T 960 x H 55 mm
- Gewicht: 11,6 kg

Art.-Nr. 117823

Montage der Einfahrrampe am Gerät

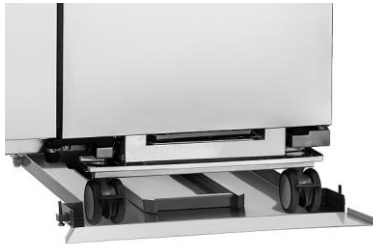


Abb. 7

Für eine sichere Einfuhr der Horden- und Tellerhordenwagen sollte die Einfahrrampe unter dem Gerät montiert werden.

- Schieben Sie die Einfahrrampe unter das Gerät.
 - Fixieren Sie die Einfahrrampe zuerst an dem Fuß hinten rechts. Schieben Sie dafür die Gabelung der Einfahrrampe über den Fuß des Kombidämpfers.
-
- Ziehen Sie anschließend die Einfahrrampe an den Fuß vorne rechts heran.
 - Stecken Sie das gebogene Flacheisen auf die Gewindebolzen, sodass der Fuß miteingeschlossen ist.
 - Ziehen Sie das Flacheisen mit den Unterlegscheiben und Muttern fest an.

Tellerhordenwagen Gigasteam 20110

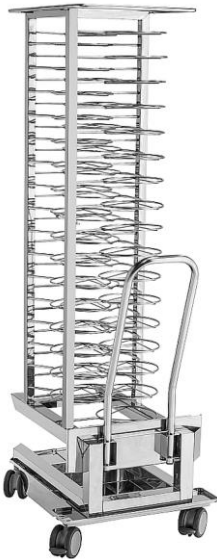


Abb. 8

- Material: CNS 18/10
- Ausgelegt für: Kombidämpfer Gigasteam 20110DRS
- Anzahl Tellerhalter: 50
- Tellergröße: 210 bis 320 mm
- Abstand zwischen den Tellerhaltern: 32 mm
- Tragfähigkeit pro Tellerhalter, max: 5 kg
- Tragfähigkeit gesamt, max.: 250 kg
- Ausstattung: Mit Kerntemperaturfühler-Halterung zur Tellertemperatur-Messung
- Lenkrollen: 4 Lenkrollen, 2 feststellbar
- Durchmesser Rollen: 100 mm
- Anlieferungszustand: fertig montiert
- Inklusive: Transportgriff
- Maße: B 560 x T 850 x H 1.753 mm
- Gewicht: 42,6 kg

Art.-Nr. 117822

5 Installationsanweisungen

5.1 Installation



VORSICHT!

Bei einer unsachgemäßen Installation, Einstellung, Bedienung oder Wartung bzw. Handhabung des Gerätes kann es zu Personen- und Sachschäden kommen.

Aufstellung und Installation, sowie Reparaturen dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden Gesetzgebung vorgenommen werden.

HINWEIS!

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

DE

5.2 Auspacken und Aufstellen

Anforderungen an den Installationsraum

Das Gerät wurde für den Betrieb in geschlossenen Räumen entwickelt und darf nicht im Freien benutzt werden.

Der Installationsraum, in dem das Gerät positioniert wird, muss

- gut belüftet und keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt sein;
- einen glatten Boden haben, der perfekt nivelliert ist;
- für das Gewicht des Gerätes bei maximaler Beladung geeignet sein;
- eine Temperatur von mehr als +5 °C aufweisen;
- eine relative Luftfeuchtigkeit von maximal 70% besitzen;
- den Vorschriften für die Arbeitssicherheit und Anlagensicherheit entsprechen;
- keine explosionsgefährdeten Materialien oder Stoffe enthalten;
- für die Zubereitung von Gargut geeignet sein.

WARNUNG!

Beachten Sie bei der Auswahl des Aufstellortes Folgendes:

- AUF KEINEN FALL brennbare, explosionsgefährdete oder hitzeempfindliche Gegenstände in der Nähe des Geräts stehen lassen;
- AUF KEINEN FALL explosionsgefährdete Komponente (z. B. Gasflaschen oder Druckflaschen) in der Nähe des Geräts aufstellen, da anderenfalls Deflagrationsgefahr besteht;
- das Gerät AUF KEINEN FALL in der Nähe von brennbaren oder hitzeempfindlichen Wänden (z. B. aus Holz) aufstellen. Wenn dieses nicht verhindert werden kann, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur (bis 60 °C) gewährleistet wird.

ACHTUNG!

Halten Sie die im Installationsland geltenden Brandschutzvorschriften ein.

Transport / Auspacken

- Das Gerät muss mit einem Gabelstapler oder ähnlichen Hilfsmittel bewegt werden, um die Struktur des Geräts nicht zu beschädigen. Transportieren Sie das Gerät zum Aufstellungsort und packen Sie es erst dann aus.
- Das Gerät darf weder gezogen noch geschoben werden, da es umkippen kann. Dabei kann es zu Beschädigungen an der Außenverkleidung oder der FüÙe kommen.
- Entfernen Sie die äußere Verpackung (Holzkasten und Folie) und entsorgen Sie diese gemäß der geltenden Gesetzgebung des Installationslandes.



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

Halten Sie Verpackungsmaterialien wie Plastikbeutel, Holz, Heftklammern und Styroporteile außerhalb der Reichweite von Kindern.

- Überprüfen Sie nach dem Auspacken, dass das Gerät keine Transportschäden aufweist. Sollte dies der Fall sein, benachrichtigen Sie sofort Ihren Lieferanten und das Transportunternehmen. Im Zweifelsfall darf das Gerät nicht benutzt werden, bis das Ausmaß des Schadens festgestellt wurde.
- Sobald das Gerät ausgepackt ist, sollte es so lange wie möglich auf der Palette transportiert werden.
- Befolgen Sie bei weiteren Transport- und Aufstellungsschritten die nachstehenden Abbildungen.

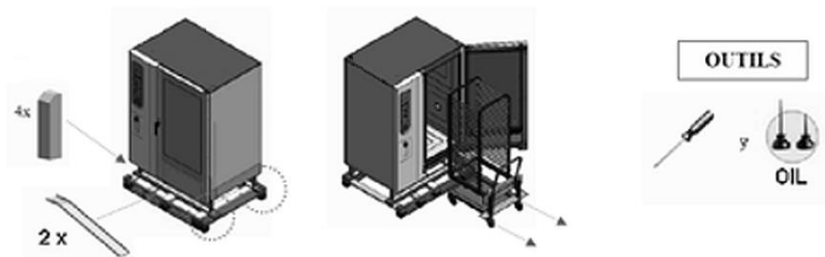


Abb. 9



Abb. 10

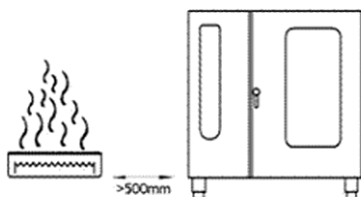


Abb. 11

Bei Wärmequellen (Grill, Fritteuse, Kochfelder usw.) ist auf der linken Seite ein Mindestabstand von 500 mm erforderlich.

ACHTUNG!

Eine zu hohe Umgebungstemperatur auf der linken Seite des Geräts kann dazu führen, dass die Sicherheitsabschaltung des Geräts ausgelöst wird.

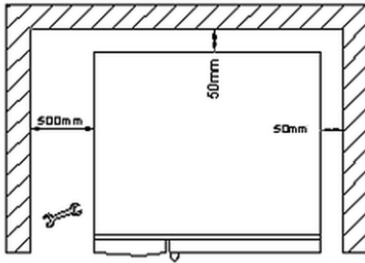


Abb. 12

Stellen Sie das Gerät in einem angemessenen Abstand von der Wand auf, um Strom und Wasser anschließen sowie Reparatur- und Wartungsarbeiten durchführen zu können.

Auf der rechten Seite und oberhalb des Geräts ist ein Abstand von 50 mm erforderlich, um eine gute Belüftung und Kühlung des Gerätes zu gewährleisten.

- Gleichen Sie kleinere Unebenheiten des Bodens am Aufstellort durch ein- bzw. ausschrauben der höhenverstellbaren Füße aus.


5.3 Elektrischer Anschluss

- Bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen. Das Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

Eine Spannungsabweichung von höchstens $\pm 10\%$ ist erlaubt.

- Ein ausreichend dimensionierter allpoliger Schutzschalter mit einem Mindestkontaktabstand von 3 mm muss leicht zugänglich in der Nähe des Geräts installiert werden. Dieser Schalter muss verwendet werden, um das Gerät bei Installations-, Reparatur-, Reinigungs- oder Wartungsarbeiten vom Stromnetz zu trennen. Es wird empfohlen, dass der Schalter über Wartungssicherung (Lockout/Tagout) verfügt.
- Eine ausreichend dimensionierte und leicht zugängliche Fehlerstromschutz-Einrichtung (FI-Schutzschalter 300mA/ 63A) muss in der Nähe des Geräts installiert werden.
- Das Gerät muss über den Anschluss an der Klemmenleiste des Geräts geerdet werden.

Potenzialausgleichsanschluss

- Jedes Gerät muss in ein effizientes Potentialausgleichssystem integriert sein, das den im Installationsland geltenden Vorschriften entspricht.
- Schließen Sie das Potentialausgleichskabel an die Anschlussklemme mit dem Symbol  an.
- Die Anschlussklemme befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

5.4 Wasseranschluss

- Sorgen Sie dafür, dass ein Trinkwasseranschluss in der Nähe des Gerätes ist.
- Lassen Sie vor dem Anschluss an das Gerät eine ausreichende Wassermenge durch den Zulaufschlauch laufen, um eventuelle Unreinheiten in der Wasserleitung zu entfernen.
- Verbinden Sie das Gerät an den angegebenen Punkten (Abb. 13) mit dem Wassernetz unter Verwendung neuer Schläuche, die vom Hersteller geliefert werden. **Alte Schläuche dürfen nicht wiederverwendet werden.**

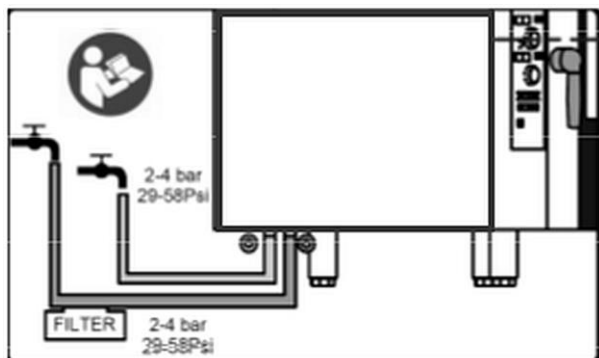


Abb. 13

- Der Wassereingangsdruck muss zwischen 200 und 400 kPa (2-4 kg/cm²) liegen. 250 kPa wird empfohlen.

Das Zulaufwasser muss die folgenden Eigenschaften aufweisen:

Trinkwasserqualität	
Maximale Temperatur	15°C ± 5 (kaltes Wasser)
Härte (CaCO ₃)	5 - 10 ° fH (Wasserhärte Frankreich) 7-14 ° eH (Wasserhärte England) 9-18 ° dH (Wasserhärte Deutschland)
Druck	2 - 4 bar (200 - 400 kPa)
pH	6,5 - 7,5
TDS (feste Rückstände)	max. 150 mg/l
Langelier-Index	> 0,5

Salz- und Metallionengehalt

Chlor	< 20 mg/l
Sulfate + Nitrate	< 20 mg/l
Freies Chlor	< 20 mg/l
Cloramin	< 0,5 mg/l
Eisen	< 0,1 mg/l
Kieselsäure insgesamt	< 10 mg/l

Empfohlene Filter:

1. Feinfilter

Wenn das Wasser Verunreinigungen wie Sand, Eisenpartikel oder im Wasser schwimmende Stoffe enthält, empfehlen wir den Einsatz eines Feinfilters am Wassereinlass.

2. Aktivkohlefilter

Enthält das Wasser eine hohe Chlorkonzentration von über 0,2 mg/l (ppm) (diese Information ist beim Wasserversorgungsunternehmen erhältlich), sollte ein Aktivkohlefilter eingesetzt werden.

3. Osmose-Rückführanlage.

Wenn die Chloridkonzentration 150 mg/l (ppm) übersteigt (diese Information ist beim Wasserversorgungsunternehmen erhältlich), muss eine Osmose-Rückführanlage installiert werden. In diesem Fall ist zu beachten, dass der Mindestleitwert 400 μ S betragen muss.

4. Wasserenthärtung

Diese Option der Wasseraufbereitung wird empfohlen, wenn der Kalzinierungsgrad erfahrungsgemäß hoch ist (keine Chloridbelastung). Systeme: H+. Ionenaustausch oder Kleensteam. Von der Verwendung von Natriumaustauschern (wie sie in Geschirrspülern üblich sind) raten wir aufgrund der Natriumablagerungen und der verzögerten Erreichung der Kochtemperatur bei Verwendung von Kochsalz dringend ab.

5.5 Abflussanschluss

- Über den Abfluss wird zur Befeuchtung oder Reinigung verwendetes Wasser aus dem Garraum abgeleitet.

ACHTUNG!

Ein bodentiefer Abfluss ist zwingend notwendig.

- Installieren Sie ein geeignetes Abflussrohr (nicht im Lieferumfang enthalten).
- Verwenden Sie ein hitzebeständiges Rohr und achten Sie darauf, dass es nicht mit den Flüssigkeiten in Berührung zu kommen, die bei eingeschaltetem Gerät abgeleitet werden: **Durchschnittliche Temperatur des Abwassers liegt bei 65 °C.**
- Das Abflussrohr muss an ein Ablaufgitter angeschlossen werden.

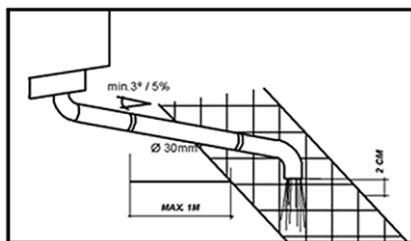


Abb. 14

- Die Installation muss so ausgeführt werden, dass der Abfluss unterhalb des Abwasserausgangs des Gerätes liegt und ein ausreichendes Gefälle (>5 % bzw. 3°) vorhanden ist, um das Fließen zu gewährleisten.
- Achten Sie darauf, dass die Löcher der Steigleitung von der Rückwand weg zeigen, um Kondensation zu vermeiden.

VORSICHT!

Halten Sie zwischen dem Abflussrohr und dem Gitter mindestens 4 cm Abstand ein, um zu verhindern, dass gefährliche Bakterien zurück in das Gerät gelangen können.

5.6 Anschluss Dampfzug

Das Gerät muss so installiert werden, dass ausreichend Belüftung gewährleistet ist, um eine unzulässige Konzentration von gesundheitsschädlichen Verbrennungsprodukten im Aufstellraum zu vermeiden.

Wir empfehlen, eine Dunstabzugshaube für die Absaugung von Rauch und Dämpfen gemäß UNE-100165:2004 zu installieren.

Die Dunstabzugshaube sollte 200-400 mm über die Vorderseite des Geräts hinausragen.

5.7 Kontrollen und Abnahmeprüfung

Kontrollen vor Inbetriebnahme

Vor der Inbetriebnahme elektrischer Geräte müssen alle erforderlichen Kontrollen sorgfältig durchgeführt werden, welche die Konformität des Gerätes und seiner Installation mit den Gesetzesvorschriften und mit den technischen Angaben, sowie mit den Sicherheitsvorschriften bestätigen.

Folgende Punkte müssen erfüllt sein:

- Die Temperatur am Installationsort muss mehr als + 5 °C betragen.
- Der Garraum muss leer sein.
- Alle Verpackungsteile müssen komplett entfernt werden, einschließlich der Schutzfolie von den Außenwänden.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht verdeckt oder verstopft sein.
- Eventuell zur Installation abmontierte Geräteteile müssen wieder am Gerät montiert werden.
- Der Hauptschalter der elektrischen Versorgung muss geschlossen sein und der vorinstallierte Wasserabsperrhahn muss geöffnet sein.

6 Gebrauchsanweisungen



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

Gehäuse und Gerätetür werden während des Betriebes sehr heiß und bleiben einige Zeit nach dem Ausschalten heiß.

Niemals das heiße Gerät während des Betriebes oder direkt nach dem Ausschalten berühren.

Gerätetür nur mit Hilfe des Türgriffes öffnen und schließen.

Zur Bedienung nur die vorgesehenen Bedienelemente benutzen.

Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür austreten.

Beim Öffnen der Gerätetür äußerst vorsichtig sein: Gerätetür in zwei Stufen öffnen: für 4-5 Sekunden halboffen halten (3 - 4 cm) und dann erst komplett öffnen.

Speisenbehälter werden während des Betriebes sehr heiß und bleiben einige Zeit nach dem Gar-/Backvorgang heiß.

Schutzhandschuhe oder Topflappen verwenden, um die heißen Speisenbehälter zu entnehmen.

- Stellen Sie das Gerät niemals in der Nähe von Wärmequellen, wie z. B. Grill oder Fritteuse.
- Lassen Sie niemals leicht entflammbare Materialien in der Nähe des Gerätes liegen oder stehen. **Brandgefahr!**
- Geben Sie keine entflammbaren Gegenstände und keine Nahrung auf Alkoholbasis in den Kombidämpfer: sie verursachen Selbstentzündungen und Brände, die zu explosiven Erscheinungen führen können.
- Vermeiden Sie das Salzen der Speisen im Garraum. Falls es sich nicht vermeiden lässt, sorgen Sie für eine zeitnahe Reinigung, sonst kann es zu Schäden am Garraum kommen.
- Beschädigungen oder Bruch von Komponenten aus Glas (Gerätetür), sollten unverzüglich behoben werden, kontaktieren Sie hierzu den Kundendienst.
- Bei Nichtnutzung des Gerätes (z. B. 12 Std.) lassen Sie die Gerätetür geöffnet.
- Bei längerer Nichtnutzung (zum Beispiel mehrere Tage) schließen Sie die Wasserversorgung und trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung.



Aus Sicherheitsgründen muss nach der Aufstellung des Gerätes der Aufkleber „**Verbrennungsgefahr! Heiße Flüssigkeit im Behälter!**“, der sich im Lieferumfang befindet, am Gerät in einer Höhe von 1600 mm vom Boden angebracht werden.

DE

- Beim Grillen oder Braten von Lebensmitteln auf einem Gitter ist es notwendig, einen Behälter zum Auffangen von Fett oder Säften auf die darunter liegende Ebene oder den Boden des Garraums zu stellen.
- Achten Sie auf die korrekte Verwendung des Kerntemperaturfühlers: Einführung in den dicksten Punkt des Lebensmittels von oben nach unten bis zum Erreichen der Mitte mit der Spitze des Kerntemperaturfühlers.
- Falls während des Garens Eingriffe an den Lebensmitteln notwendig sind, darf die Gerätetür nur so kurz wie möglich geöffnet werden, um zu vermeiden, dass sich die Temperatur im Inneren des Garraumes so weit absenkt, dass das gute Gelingen des Garens beeinträchtigt wird.
- Um die Auswirkungen des Wärmeverlustes auszugleichen, empfehlen wir ein Vorheizen des Gerätes.

HINWEIS!

Heizen Sie vor dem Garen/Backen das Gerät auf eine Temperatur vor, die um 20-25% über der eigentlichen Gar-/Backtemperatur liegt. Nachdem die Temperatur des Vorheizens erreicht wurde, können Sie das Gerät beschicken.

Die Temperatur sollte dann auf die für die Zubereitung vorgesehene zurückgestellt werden.

Gebrauchsanweisungen

- Für ein perfektes und gleichmäßiges Garen von Speisen empfehlen wir die Verwendung von nicht zu hohen GN-Behältern, damit eine gute und ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist.
- Zwischen dem oberen GN-Behälter und den Speisen im unteren Speisebehälter muss ein Abstand von mindestens 2 cm eingehalten werden.
- Überfüllen Sie die GN-Behälter nicht, verteilen Sie das Gargut gleichmäßig, am besten in einer einzigen Schicht, um ein zufriedenstellendes Ergebnis zu erzielen.
- Wenn das Gerät nicht voll beladen verwendet wird, verteilen Sie die GN-Behälter/Backformen über die gesamte Höhe des Garraums, ohne diesen zu überladen, um eine effiziente Luftzirkulation zwischen den GN-Behältern/Backformen zu gewährleisten: Auf diese Weise optimieren Sie Ihr Garergebnis und verkürzen die Garzeiten.
- Eine Überschreitung der maximalen Beladung kann zu Schäden am Gerät führen. Halten Sie sich an die vom Hersteller angegebenen maximalen Belastungen.

ACHTUNG!

Maximale Beladung je GN-Behälter: 15 kg

6.1 Bedienung

Gerät vorbereiten

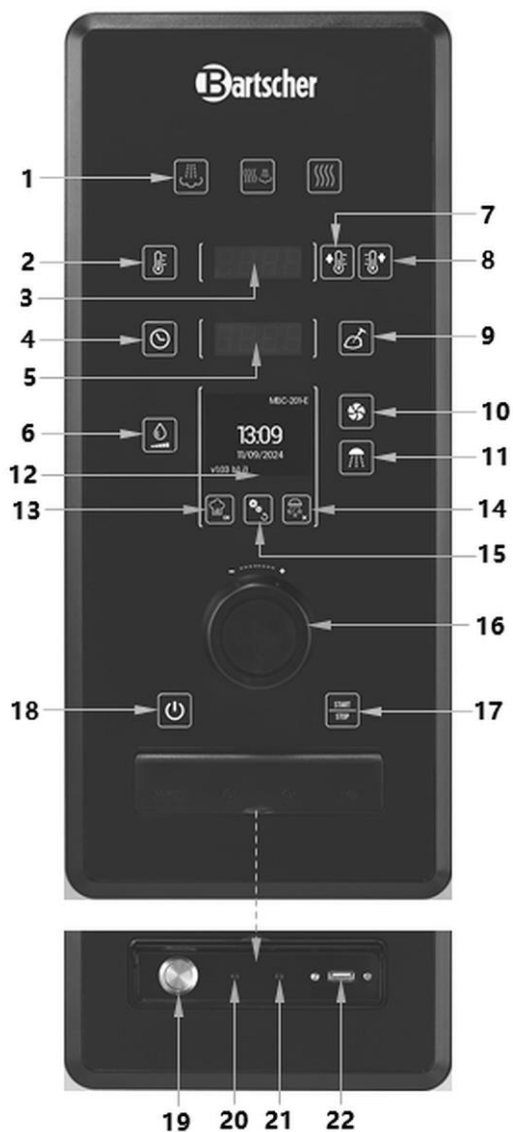
1. Reinigen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme von innen und außen nach Anweisungen im Abschnitt 6 „**Reinigung**“.
2. Trocknen Sie die gereinigten Flächen und Teile gründlich ab.
3. Reinigen und trocknen Sie auch Zubehörteile und Backformen vor jedem Gebrauch gründlich.
4. Kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme die korrekte Installation, Stabilität, Nivellierung des Gerätes, sowie die Ausführung aller Anschlüsse.

Verwendung Hordenwagen

Der Hordenwagen kann mit 20 GN-Behältern bestückt und nach Beendung des Garvorgangs umgehend gegen den zweiten Hordenwagen getauscht werden.

1. Füllen Sie die gewünschten Speisen in die GN-Behälter.
2. Platzieren Sie die GN-Behälter mit Speisen auf die Führungsschienen des Hordenwagens.
3. Sichern Sie die GN-Behälter an der Vorder- und Rückseite mit den Behältersicherungen, indem Sie diese etwas hochziehen und vor die GN-Behälter positionieren.
4. Schieben Sie den bestückten Hordenwagen mit Hilfe des Griffes in den Garraum des Gerätes.
5. Stellen Sie die Garparameter ein.
6. Bereiten Sie die Speisen zu.
7. Nach dem Garvorgang ziehen Sie den Hordenwagen mit Hilfe des Griffes vorsichtig aus dem Garraum heraus.

Bedienelemente



DE

Abb. 15

Beschreibung Abbildung 15

1. Garmodi-Auswahl Tasten (Dampfgaren | Kombigaren | Umluft)
2. Temperatureinstelltaste
3. Temperaturanzeige
4. Zeiteinstelltaste
5. Zeitanzeige
6. Taste Feuchtigkeit
7. Taste Kühlung
8. Taste Vorheizen
9. Taste Kerntemperaturfühler
10. Taste Lüftergeschwindigkeit
11. Taste manuelle Beschwädung
12. Hauptdisplay
13. Taste Rezeptauswahl + OK
14. Taste Einstellungen + Zurück
15. Taste Automatisches Reinigungsprogramm + Entfernen
16. Dreh-/Druckregler
17. Start-/Stopp-Taste
18. Ein-/Aus-Taste Bedienblende
19. Ein-/Ausschalter
20. Anschluss Kerntemperaturfühler
21. Anschluss Kerntemperaturfühler
22. Anschluss USB-Stick

DE

Erste Inbetriebnahme

Ausführung des Selbsttest-Programms

Das Selbsttest-Programm ist die Funktion, mit der sich das Gerät automatisch an die Umgebungsbedingungen anpasst:

- seine **Betriebsparameter** an die Temperatur der Umgebung, in der das Gerät installiert ist.
- kalibriert den Feuchtigkeitssensor und realisiert eine Neuberechnung des Siedepunkts des Gerätes für den korrekten Betrieb mit integriertem Dampfgenerator.

1. Schalten Sie das Gerät über den Ein-/Ausschalter (19, Abb. 15) ein.

Wenn das Gerät zum ersten Mal eingeschaltet wird, ist eine Durchführung des Selbsttests erforderlich.



Der Selbsttest muss durch Drücken des Druck-/Drehreglers bestätigt werden.

Sobald die Nachricht bestätigt wurde, startet der Prozess.

Gebrauchsanweisungen



Achten Sie auf jeden Fall darauf, die mit dem Gerät gelieferten Transportmaterialien und Unterlagen aus dem Garraum zu entnehmen.

Wenn die Tür nach der Bestätigung geschlossen ist, wird die Temperatur des Garraums überprüft und das Programm fortgesetzt.

Die folgende Abbildung zeigt die nächsten Schritte bis zur Validierung und zum Ende des Selbsttest-Programms:



2. Um den Selbsttest zu beenden, drücken Sie den Druck-/Drehregler oder die Start-/ Stopp-Taste.

6.2 Garvorgang

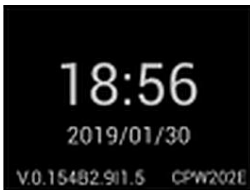
Gerät ein-/ausschalten

1. Schalten Sie das Gerät über den Ein-/Aus-Hauptschalter (19, Abb. 15) hinter der vorderen Abdeckung an der Bedienblende ein.

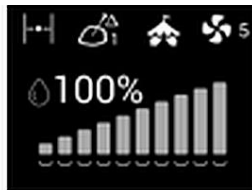


1. Um die Bedienblende des Geräts ein- oder auszuschalten, drücken Sie die Ein/Aus-Taste, die sich links unter dem Druck-/Drehregler befindet.

Bei jedem Einschalten des Bildschirms werden die Werte des letzten Gebrauchs angezeigt. Beim erstmaligen Einschalten des Gerätes werden Standardwerte verwendet.



Bildschirm aus



Bildschirm an

Auswahl der Garmethode

1. Wählen Sie die Garmethode durch Drücken der entsprechenden Taste auf der Bedienblende aus.

Die gewählte Taste leuchtet auf.

Folgende Garmethoden können gewählt werden:



Dämpfen

Die feuchte Wärme wird durch Einspritzung von Wasser auf die Heizelemente des Garraums erzeugt.

Temperaturbereich: 30 °C bis 130 °C

Feuchtigkeitsbereich: 100 %



Kombidämpfen

Erwärmung durch trockene Hitze von Widerständen im Garraum.

Die feuchte Wärme wird durch Wasserdampf erzeugt. Das Gerät wird durch die Kombination der beiden Funktionen Umluft/Dampf gesteuert.

Temperaturbereich: 20 °C bis 300 °C

Feuchtigkeitsbereich: 0 % bis 100 %



Garen mit Umluft

Erwärmung durch Widerstände im Garraum. Die Feuchtigkeit entsteht durch die Lebensmittel selbst. Wenn die gewählte Feuchtigkeit erreicht ist, reguliert sich der Ofen entsprechend.

Temperaturbereich: 20 °C bis 300 °C

Feuchtigkeitsbereich: 0 % bis 100 %

6.3 Menü Funktionen

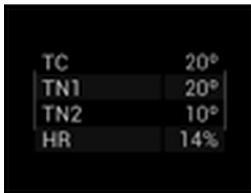
Temperatur



Temperatureinstelltaste

Die ausgewählte Temperatur wird in der Temperaturanzeige angezeigt.

1. Drücken Sie die Temperatureinstelltaste.
Die Temperaturanzeige blinkt.
2. Stellen Sie durch Drehen des Druck-/Drehreglers die gewünschte Temperatur ein.
3. Bestätigen Sie die gewählte Temperatur, drücken Sie hierzu den Druck-/Drehregler oder warten Sie 3 Sekunden, dann wird die Einstellung automatisch gespeichert.



4. Um die Ist-Temperatur des Garraums anzuzeigen, halten Sie die Temperatureinstelltaste 3 Sekunden lang gedrückt.

In der Funktion Delta-T kann die Temperatur nicht verändert werden.

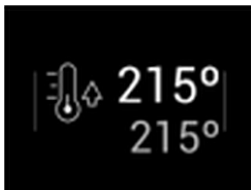
DE

Vorheizen



Taste Vorheizen

Das Gerät kann vorgeheizt werden, wenn die gewünschte Temperatur höher ist als die Temperatur im Garraum ist. Diese Funktion errechnet automatisch die gewünschte Temperatur und Luftfeuchtigkeit.



Solange die Vorwärmfunktion aktiv ist, werden die Ist-Temperatur und die gewählte Solltemperatur des Garraums angezeigt.

Am Ende des Vorheizvorgangs weisen ein Signalton und eine Anzeige darauf hin, dass das Gargut hineingestellt werden kann.



Beim Garen mit dem Kerntemperaturfühler muss dieser in der Mitte an der dicksten Stelle des Garguts eingeführt werden. Der Kerntemperaturfühler muss vollständig im Gargut stecken.



Abkühlen



Taste Abkühlen

Um den Abkühlvorgang verwenden zu können, muss der Ofen über 45 °C warm sein. Eine Animation zeigt an, dass die Tür zum Kühlen geöffnet werden muss.



Um den Abkühlvorgang zu unterbrechen, öffnen Sie die Tür oder drücken Sie erneut die Abkühltaste.

Während des Abkühlvorgangs müssen sowohl die Lüfterabdeckung als auch die Führungsschienen der GN-Behälter gut an ihrer Position verankert sein.

ACHTUNG!

Kühlen Sie das Gerät nicht ab, indem Sie kaltes Wasser direkt in den Garraum geben.

Die Handbrause darf nicht zum Kühlen des Garraums verwendet werden.

Garen mit der Zeit-Funktion



Zeiteinstelltaste

1. Die gewünschte Garzeit kann eingestellt werden.

1. Drücken Sie die Zeiteinstelltaste.

Die Zeitanzeige blinkt.

2. Stellen Sie die gewünschte Garzeit durch Drehen des Druck-/Drehreglers ein.

3. Bestätigen Sie die gewählte Garzeit, drücken Sie hierzu den Druck-/ Drehregler oder warten Sie 3 Sekunden, dann wird die Einstellung automatisch gespeichert.

Durch Drehen des Druck-/Drehreglers nach links wird der kontinuierliche Modus eingestellt. Maximale Zeiteinstellung: 48 Stunden.

Garen mit Kerntemperaturfühler / Delta-T



Taste Kerntemperaturfühler

Beim Drücken dieser Taste schaltet die Anzeige von Zeit auf Temperatur des Kerntemperaturfühlers um.

Um vom Kerntemperaturfühler in den Delta-Modus oder zurück zu Modus mit Kerntemperaturfühler zu wechseln, halten Sie diese Taste 3 Sekunden lang gedrückt.

In der Hauptanzeige erscheint der gewählte Modus.

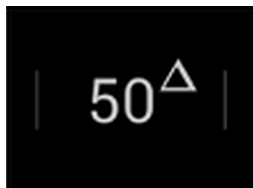


Das Gerät ist mit einem Kerntemperaturfühler im Garraum ausgestattet. Außerdem können 2 zusätzliche externe Kerntemperaturfühler an das Gerät angeschlossen werden.

Wenn ein externer Kerntemperaturfühler an das Gerät angeschlossen ist, werden durch 3 Sekunden langes Drücken der Taste vier Auswahlmöglichkeiten in der Hauptanzeige erscheinen. Die gewünschte Option muss mit dem Druck-/ Drehregler gewählt und bestätigt werden.

- Beim Garen im Kerntemperaturfühler-Modus werden die Temperatur- und Feuchtigkeitswerte ausgewählt und der Garvorgang endet, wenn die Temperatur in der Speise die gewählte Temperatur erreicht hat.

- Das Garen im Delta-Modus erfolgt in Abhängigkeit von der Temperatur des Kerntemperaturfühlers im Inneren des Garguts und der konfigurierbaren Temperatur des Garraums. Während des Garvorgangs wird ein konstanter Temperaturunterschied zwischen der Temperatur des Garraums und der Kerntemperatur der Speise aufrechterhalten.



Der Standardwert von Delta-T ist 50. Dieser Wert kann im Konfigurationsmenü in einem Bereich zwischen 20 und 80 eingestellt werden. Je niedriger dieser Wert ist, desto geringer ist der Temperaturunterschied zwischen dem Garraum und dem Inneren des Lebensmittels, sodass es sehr langsam und schonend gegart wird.

Feuchtigkeit



Taste Feuchtigkeit

Die ausgewählte Feuchtigkeit erscheint in der Hauptanzeige

1. Um die gewünschte Feuchtigkeit einzustellen, verwenden Sie die Taste Feuchtigkeit und den Druck-/Drehregler.
2. Drücken Sie zur Bestätigung erneut die Taste Feuchtigkeit oder den Druck-/Drehregler.

HINWEIS!

Die Taste Feuchtigkeit ist nur im Modus Umluft und Kombigaren aktiviert, da die Feuchtigkeit im Modus Dämpfen fest auf 100 % eingestellt ist.



Die Feuchtigkeit kann in 10%-Schritten eingestellt werden.

HINWEIS!

Beachten Sie, dass der Kombidämpfer im Modus Umluft niemals Dampf erzeugt, sondern den von den Lebensmittel selbst erzeugten Dampf verwendet.

Lüftergescheindigkeit



Taste Lüftergescheindigkeit

in der Hauptanzeige wird die gewählte Lüftergeschwindigkeitsstufe angezeigt

1. Drücken Sie die Taste für Lüftergeschwindigkeit.
Die Taste Lüftergeschwindigkeit blinkt.
2. Stellen Sie die gewünschte Lüftergeschwindigkeitsstufe im Bereich 1 – 6 durch Drehen des Druck-/ Drehreglers ein.
Je höher die Drehzahl, desto höher die Luftgeschwindigkeitsstufe.

Es gibt 6 mögliche Einstellungen:

- Stufe 1: 500 U/min mit Stillstandszeiten des Motors
- Stufe 2: 500 U/min
- Stufe 3: 700 U/min
- Stufe 4: 1100 U/min
- Stufe 5: 1200 U/min
- Stufe 6: 1440 U/min

DE

HINWEIS!

Für Gebäck oder kleine, empfindliche Lebensmittel werden niedrige Luftgeschwindigkeitsstufen empfohlen.



Anzeige der gewählten Lüftergeschwindigkeitsstufe

Beschwadung



Taste Beschwadung

Während des Garvorgangs wird durch Drücken dieser Taste Wasser in den Garraum gesprüht. Die Oberfläche der Speisen wird befeuchtet, wodurch eine goldene, knusprige Kruste entsteht.

Bei der Erstellung von Rezepten kann die Beschwadungsstufe für jede Phase festgelegt werden.

1. Drücken Sie die Taste für Beschwadung.
2. Wählen Sie mit dem Druck-/Drehregler die Beschwadungsstufe aus.
3. Drücken Sie zur Bestätigung erneut die Taste für Beschwadung oder den Druck-/Drehregler.



Anzeige der gewählten Beschwadungsstufe

DE

Es gibt 6 Beschwadungsstufen:

- Stufe 0: Feuchtigkeitsdosierung deaktiviert.
- Stufe 1: 3 Zyklen mit 2" mit Befeuchtung und 2" ohne Befeuchtung.
- Stufe 2: 3 Zyklen mit 3" mit Befeuchtung und 2" ohne Befeuchtung
- Stufe 3: 3 Zyklen mit 4" mit Befeuchtung und 3" ohne Befeuchtung
- Stufe 4: 3 Zyklen mit 5" mit Befeuchtung und 3" ohne Befeuchtung
- Stufe 5: 3 Zyklen mit 6" mit Befeuchtung und 4" ohne Befeuchtung

HINWEIS!

Wenn die Temperatur des Garraums höher als 270 °C ist, wird die Beschwadung nicht aktiviert.

6.3.1 Einstellungen Rezepte

Am unteren Rand der Hauptanzeige befinden sich folgende Tasten:



1. Taste **Rezepte/OK**: Zugriff auf die Rezepte oder Taste zur Bestätigung eines Vorgangs.
2. Taste **Systemkonfiguration/Zurück**: Zugriff auf die Einstellungen oder Taste zum Verlassen des Bildschirms, in dem Sie sich gerade befinden.
3. Taste **Reinigung/Entfernen**: Zugriff auf die Reinigungsoptionen oder Taste zum Entfernen eines Vorgangs.

Rezepte-/OK-Taste



Taste **Rezepte und Zusatzfunktionen / OK**

Einmaliges Drücken: Zugang zum Rezeptauswahlmenü

Drücken für 3 Sekunden: Zugang zum Rezeptbearbeitungsmenü

DE

Rezeptauswahl

Wenn Sie die Taste **Rezepte/OK** drücken, werden die verschiedenen Lebensmittelgruppen und die zusätzlichen Regenerationsfunktionen in der Hauptanzeige erscheinen:

Lebensmittelgruppen:



- Geflügel
- Fleisch
- Fisch
- Eierprodukte
- Gemüse/Beilagen
- Bäckerei-/Konditorei-Produkte

Zusatzfunktionen:



- Kochen über Nacht
- Pasteurisierung
- Vakuumgaren
- Fermentation
- Wurstwaren
- Räuchern
- Dehydratation
- Regeneration

1. Wählen Sie mit Hilfe des Druck-/Drehreglers die gewünschte Lebensmittelgruppe aus.

Die Rezepte der gewählten Lebensmittelgruppe werden angezeigt.



Wenn Sie die Taste **Systemkonfiguration/Zurück** drücken, gelangen Sie zurück zur Anzeige für die Lebensmittelgruppen

DE

2. Wählen Sie in der Rezeptanzeige durch Drehen des Druck-/Drehreglers das gewünschte Rezept aus.
3. Rufen Sie durch Drücken des Druck-/Drehreglers das Rezept auf.



Innerhalb eines Rezeptes können Sie durch die verschiedenen Garphasen navigieren, um die Garparameter anzuzeigen oder zu ändern.

Drücken Sie die Taste **Start/Stopp**, um das Rezept zu starten.

Bearbeitung von Rezepten

Drücken Sie zur Bearbeitung von Rezepten zunächst die Taste **Rezepte/OK** und rufen Sie dann die Optionen zur Rezeptbearbeitung auf (indem Sie mit dem Druck-/Drehregler durch die **Lebensmittelgruppen, Zusatzfunktionen** bis zur **Bearbeitung von Rezepten** navigieren).



In der nächsten Anzeige finden Sie die Optionen zum **Erstellen, Bearbeiten, Löschen, Importieren und Exportieren** von Rezepten.

1. Wählen Sie mit dem Druck-/Drehregler die gewünschte Funktion aus.
2. Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken des Druck-/Drehreglers oder der Taste **Rezepte/OK**.
3. Wenn Sie die Taste **Systemkonfiguration/Zurück** drücken, gelangen Sie zurück zur Anzeige für die Lebensmittelgruppen-Auswahl.

Rezepte erstellen



1. Wählen Sie das Symbol **Rezepterstellung** mit dem Druck-/Drehregler oder der Taste **Rezepte/OK**.
2. Geben Sie den Namen des Rezepts ein, indem Sie die gewünschten Buchstaben durch Drücken des Druck-/Drehreglers bestätigen.
3. Sobald Sie den Namen eingegeben haben, drücken Sie 3 Sekunden lang die Taste **Rezepte/OK** oder den Druck-/Drehregler, um ihn zu bestätigen und zur Auswahl der **Lebensmittelgruppen** zu gelangen.
4. Wählen Sie eine **Lebensmittelgruppe** oder **Zusatzfunktion**: Wählen Sie mit dem Druck-/Drehregler die Lebensmittelgruppe aus, unter der das Rezept gespeichert werden soll, und drücken Sie zur Bestätigung auf den Druck-/Drehregler.



- Erstellung von **Garphasen**: Wählen Sie die Parameter für die erste **Garphase** des Rezepts: Garmodus, Temperatur, Zeit oder Kerntemperaturfühler, Luftfeuchtigkeit, Lüftergeschwindigkeit und Beschwadung.
- Bestätigen Sie jede Phase durch Drücken der Taste **Rezepte/OK** (wodurch die in jeder Phase gewählten Parameter validiert werden), bis das Rezept mit maximal 9 Phasen abgeschlossen ist.



- Bestätigen Sie die Einstellungen der Garphase, indem Sie die Taste **Rezepte/OK** oder den Druck-/Drehregler 3 Sekunden lang drücken.



Es gibt auch die Möglichkeit einer **Pause-Phase**, in welcher das Gerät zum Öffnen der Tür auffordert und die Zeit auf Null (PAUSE) gesetzt wird.



- Um eine Garphase zu löschen, drücken Sie auf die Taste **Reinigung/Entfernen**.



Es gibt auch die Möglichkeit einer **Pause-Phase**, in welcher das Gerät zum Öffnen der Tür auffordert und die Zeit auf Null (PAUSE) gesetzt wird.

Gebrauchsanweisungen

Rezepte bearbeiten



1. Wählen Sie mit dem Druck-/Drehregler die Lebensmittelgruppe des zu ändernden Rezepts und danach das zu ändernde Rezept selbst aus.
2. Bearbeiten Sie in den gewünschten Rezept-Garphasen die Parameter auf die gleiche Weise wie bei der Rezepterstellung.
3. Sobald Sie mit den Änderungen fertig sind, drücken Sie die Taste **Rezepte/OK** für 3 Sekunden.

Daraufhin wird die Auswahl zum Überschreiben des Rezepts oder Erstellen eines neuen Rezepts angezeigt.



Speichern: Speichert die geänderten Parameter des Rezepts, das gerade bearbeitet wird.

Speichern unter: Speichert ein neues Rezept mit den geänderten Parametern (unabhängig vom ursprünglichen Rezept) unter einem neuen Namen (dabei wird gefragt, in welcher Lebensmittelgruppe es gespeichert werden soll).

Rezepte löschen



1. Wählen Sie mit dem Druck-/Drehregler die Lebensmittelgruppe des zu löschenden Rezepts und danach das zu löschende Rezept selbst aus.
2. Bearbeiten Sie in den gewünschten Rezept-Garphasen die Parameter auf die gleiche Weise wie bei der Rezepterstellung.

Nachdem Sie das zu löschende Rezept ausgewählt haben, wird auf dem Bildschirm eine Bestätigungsmeldung angezeigt.

3. Drücken Sie auf **Zurück**, um die Auswahl zu ändern, oder OK, um die Löschung des Rezepts zu bestätigen.



Rezepte exportieren und importieren

Wenn ein externer Speicher mit dem USB-Anschluss verbunden ist, können alle Rezepte in die entsprechenden Lebensmittelgruppen des Speichers importiert oder aus ihm exportiert werden.

Die neuen Rezepte werden den bestehenden Rezepten hinzugefügt. Es können keine Rezepte mit demselben Namen importiert werden.



Exportieren:

1. Stecken Sie den USB-Stick in den entsprechenden Anschluss.
2. Drücken Sie auf die Taste **Rezepte/OK** und navigieren Sie mit dem Druck-/Drehregler zur Option zum Exportieren von Rezepten.
3. Bestätigen Sie die Auswahl mit dem Druck-/ Drehregler oder der Taste **Rezepte/OK**.

Der Bildschirm Exportieren wird angezeigt.

Am Ende wird der Bildschirm zum Speichern angezeigt.

Importieren:

4. Stecken Sie das den USB-Stick in den entsprechenden Anschluss.
5. Drücken Sie auf die Taste **Rezepte/OK** und navigieren Sie mit dem Druck-/ Drehregler zur Option zum Importieren von Rezepten.
6. Bestätigen Sie die Auswahl mit dem Druck-/Drehregler oder der Taste **Rezepte/OK**.

Die Anzeige zum Importieren wird angezeigt.

7. Drücken Sie auf Alles übernehmen und dann auf **OK**.

Die Anzeige zum Speichern wird angezeigt.

8. Bestätigen Sie die Auswahl mit dem Druck-/Drehregler oder der Taste **Rezepte/OK**.



Exportieren-Anzeige



Importieren-Anzeige

6.3.2 Systemmenü

Wenn Sie auf **Systemkonfiguration** drücken, werden die verschiedenen Optionen angezeigt:



Mit dem Druck-/Drehregler können Sie durch die drei Bildschirme navigieren und die gewünschten Einstellungen auswählen.

Sprache



Es gibt 5 verschiedene Sprachen:

- Spanisch
- Englisch
- Französisch
- Deutsch
- Italienisch

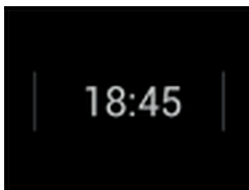


1. Wählen Sie die gewünschte Sprache aus.
2. Bestätigen Sie mit **OK**.

Datum und Uhrzeit

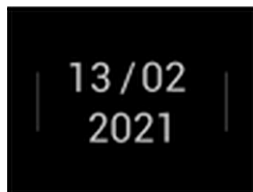


Ermöglicht die Einstellung von Datum und Uhrzeit.



Uhrzeit:

1. Wählen Sie das Uhrzeitformat aus: 24 h – 12 h.
2. Wählen Sie die Uhrzeit aus.



Datum:

1. Wählen Sie das Datumformat aus.
2. Wählen Sie das Datum aus.

Temperatureinheit



Ermöglicht den Wechsel von Celsius zu Fahrenheit.

1. Wählen Sie das Symbol für die Temperaturskala aus und verwenden Sie den Druck-/Drehregler, um von einer zur anderen Skala zu wechseln.

Zeitverzögerung



Ermöglicht die Aktivierung des Garvorgangs zur gewünschten Uhrzeit im manuellen Modus oder Rezeptmodus.



1. Wählen Sie das Symbol für Zeitverzögerung.
2. Wählen Sie zunächst die gewünschte Startzeit aus.
3. Wählen Sie den Rezeptmodus (Kochmütze) oder den manuellen Modus (Tasten mit Hand) aus.
4. Im Rezeptmodus müssen Sie das gewünschte Rezept auswählen.
5. Im manuellen Modus können Sie die gewünschten Parameter (Temperatur, Luftfeuchtigkeit, Zeit, Lüftergeschwindigkeit) auswählen.



Sobald die gewünschten Parameter eingestellt sind und die Konfiguration mit der Schaltfläche **OK** bestätigt wurde, beginnt die Zeitverzögerung.

Während der Zeitverzögerung kann der Backofen nicht benutzt werden.

Delta-T



Mit dieser Option können Sie durch Drehen und Drücken des Druck-/Drehreglers den gewünschten Delta-Wert für den Garvorgang auswählen.

HACCP

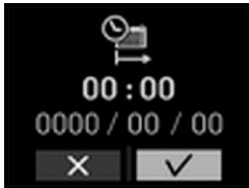


Zur Erfüllung der geltenden HACCP-Vorschriften speichert das Gerät die Daten, mit denen gearbeitet wird, während es in Betrieb ist.

Alle Daten in Bezug auf Betriebsmodus, Luftfeuchtigkeit, Garraumtemperatur und Lebensmitteltemperatur werden minütlich gespeichert.

Diese Daten können auf dem Bildschirm angezeigt oder über USB auf ein externes Gerät heruntergeladen werden. Bei Auswahl dieser Option muss der Zeitraum eingestellt werden, für den die Daten heruntergeladen werden sollen.

Standardmäßig werden die Daten der letzten 30 Tage heruntergeladen.



Startdatum und Startuhrzeit

Standard: aktuelles Datum und aktuelle Uhrzeit -30 Tage. Es kann kein früheres Datum ausgewählt werden.

Enddatum und Enduhrzeit

Standard: aktuelles Datum und aktuelle Uhrzeit. Es kann kein späteres Datum ausgewählt werden.



1. Drücken Sie **OK**, um die Daten auf den USB-Stick zu laden.

Der Fortschritt des Downloadvorgangs wird angezeigt.

2. Drücken Sie **Konfiguration/Zurück**, um zur vorherigen Anzeige zurückzukehren.

Signalton



Option zur Auswahl einer der 5 verfügbaren Signalmelodien.

Wenn Sie die jeweilige Option anwählen, wird die entsprechende Melodie abgespielt.



1. Wählen Sie eine Melodie (mit der Taste **Rezepte/OK** oder dem Druck-/Drehregler aus.
2. Stellen Sie die gewünschte Lautstärke ein.
3. Mit der Taste **Konfiguration/Zurück** gelangen Sie zurück zum Konfigurationsbildschirm.

In diesem Fall wird diese Einstellung nicht geändert.

Durch Drücken der Taste **Rezepte/OK** oder des Druck-/Drehreglers wird die Option bestätigt und Sie gelangen zurück zum Bildschirm Konfiguration.



DE

Konfiguration importieren/exportieren



Ermöglicht das Importieren einer Konfiguration des Gerätes von einem USB-Stick oder das Exportieren der aktuellen Konfiguration des Gerätes auf ein USB-Stick:

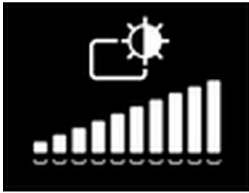
- Sprache
- Temperaturskala
- Konfiguration Delta
- Signalton
- Automatische Abschaltung der Anzeige
- Helligkeit der Anzeige
- Auswahl des Wifi-Netzwerks

Helligkeit



Wenn 5 Minuten lang keine Aktivität festgestellt wird, reduziert sich die Intensität der Hintergrundbeleuchtung.

Wenn eine beliebige Taste gedrückt wird, kehrt die Hintergrundbeleuchtung zur vom Benutzer eingestellten Intensität zurück.



Wenn Sie diese Option aufrufen, blinkt der Wert und die Intensität kann durch Drehen und Drücken des Druck-/Drehreglers ausgewählt werden.

Durch Drücken wird die Intensität bestätigt und Sie gelangen zurück zum Bildschirm Konfiguration.

Automatische Abschaltung der Anzeige



Ermöglicht die Aktivierung/Deaktivierung der Energiesparfunktion der Anzeige. Standardmäßig ist diese Funktion aktiviert.



Die Anzeige schaltet sich aus, wenn sie 15 Minuten lang nicht benutzt wird.

1. Drücken Sie die **Ein-/Aus-Taste**, um die Anzeige wieder einzuschalten.



2. Drücken Sie auf die Option **Automatische Abschaltung der Anzeige**, um sie auszuwählen und zum Konfigurationsbildschirm zurückzukehren

WLAN



Ermöglicht die Aktivierung der WLAN-Verbindung

Technisches Menü



Beim Aufrufen des technischen Menüs wird die Liste der Optionen angezeigt. Sie müssen das Passwort „1 3 5 7“ eingeben, um in dieses Menü zu gelangen. Dieser Bereich ist dem technischen Kundendienst vorbehalten.

6.3.3 Automatische Reinigung

WARNUNG!

Reinigungsmittel verursachen schwere Verbrennungen der Haut und schwere Augenschäden.

Tragen Sie bei der Reinigung des Geräts eine Schutzbrille und Schutzhandschuhe.

Das Gerät verfügt über ein automatisches Reinigungsprogramm mit festen Reinigungsmitteln.



Taste für Reinigungsoptionen.

1. Drücken Sie diese Taste, um das Auswahlm Menü für die Reinigungsoptionen aufzurufen.

Das Auswahlm Menü zeigt 6 verschiedene Optionen an:

- Spülen
- Sanfte Reinigung
- Mittelstarke Reinigung
- Intensive Reinigung
- Klarspülen
- Spray



Mit dem Druck-/Drehregler können Sie zwischen den verschiedenen Optionen navigieren. Jede Reinigungs-option hat verschiedene Phasen. Die Dauer der einzelnen Phasen wird angezeigt.

2. Um das Reinigungsprogramm zu starten, wählen Sie die gewünschte Option und drücken Sie dann die Taste **Start/Stopp**.

3. Befolgen Sie für jede Reinigungsoption die Anweisungen in der Anzeige.

Bei einer Garraumtemperatur von über 45 °C initiiert das Gerät automatisch eine Abkühlung.

Gebrauchsanweisungen

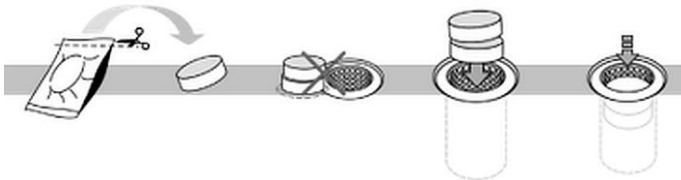
- Fügen Sie immer die angezeigte Menge an Reinigungsmittel oder Klarspülmittel ein.



ACHTUNG!

Entfernen Sie vor der Reinigung alle GN-Behälter.

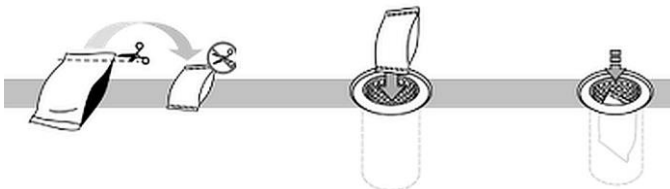
- Legen Sie die Reinigungs- und Klarspülmitteltabletten immer in die Öffnung in der Mitte des Garraumbodens.
- Entfernen Sie feste Verunreinigungen aus der Öffnung, bevor Sie das Reinigungsmittel hineinlegen.
- Entnehmen Sie die Tablette aus der Plastikverpackung, bevor Sie sie in die Öffnung legen.



DE

Das Klarspülmittel in Pulverform ist in wasserlöslichen Beuteln verpackt.

- Entsorgen Sie die äußere Plastikverpackung und legen Sie den Beutel in die Öffnung des Garraumbodens.



- Schließen Sie die Gerätetür.

Die Reinigungsphase wird fortgesetzt. Ein Signalton zeigt das Ende des Programms an.

10. Wenn Sie das automatische Reinigungsprogramm unterbrechen wollen, drücken Sie die Taste **Start/Stop** und bestätigen Sie das Ende.

HINWEIS!

Es ist nicht möglich, den Reinigungsvorgang zu unterbrechen, nachdem das Reinigungsmittel hinzugegeben wurde. Als Vorsichtsmaßnahme wird der automatische Spülvorgang ausgeführt.

Anwendung der einzelnen Optionen und Reinigungsmittel bzw. Klarspülmittel:

Option	Art der Verschmutzung	Reinigungs-Mittel
Spülen	Wasserlösliche Verschmutzung	-
Sanfte Reinigung	Leichte Verschmutzung und Kalkablagerungen, die durch den Gebrauch des Geräts bei bis zu 200 °C entstehen	Reinigungs-Tabletten
Mittelstarke Reinigung	Verschmutzung und Kalkablagerungen durch Garprozesse mit Grill oder Bratvorgängen	Reinigungs-Tabletten
Intensive Reinigung	Intensive Verschmutzung und Kalkablagerungen durch Garprozesse mit Grill oder Bratvorgängen	Reinigungs-Tabletten
Klarspülen	Kalkhaltige Verschmutzung, die durch Garprozesse entsteht, bei denen Lebensmittel gebacken oder gedämpft werden	Klarspüler-Pulver

ACHTUNG!

Wenn die Stromversorgung während der automatischen Reinigung ausfällt, wird der Reinigungsprogramm unterbrochen.

Sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist, wird der Garraum ausgespült.

VORSICHT!

Vergewissern Sie sich vor dem Garen mit dem Gerät, dass sich keine Reinigungs- oder Entfettungsmittel mehr im Garraum befinden.

Entfernen Sie alle chemischen Rückstände und spülen Sie den Garraum gründlich mit der Handbrause aus.

7 Reinigung und Wartung

Der Betreiber muss dafür sorgen, dass das Gerät und dessen Sicherheitseinrichtungen im funktionsgerechten Zustand gehalten werden. Regel- und sicherheitstechnische Einrichtungen müssen auf ihre Wirksamkeit geprüft werden.

Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von entsprechend fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Ist die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Warten, Reinigen und Reparieren erforderlich, diese unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten wieder anbringen und auf Funktion prüfen.

Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten gemäß Betriebsanleitung in den beschriebenen Zeitintervallen durchführen.

7.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.
- Verwenden Sie bei allen Reinigungsarbeiten stets die passende persönliche Schutzausrüstung. Die Verwendung von Schutzhandschuhen und einer Schutzbrille ist zwingend erforderlich, wenn manuelle Reinigungsvorgänge mit direkter Verwendung von Reinigungsmitteln durchgeführt werden, da diese Verletzungen und Verbrennungen durch Kontakt und Einatmen verursachen können.
- Verwenden Sie für die Reinigung von Komponenten oder Zubehörteilen **AUF KEINEN FALL** abrasive oder pulverförmige, aggressive oder korrosive Reinigungsmittel (z. B. Chlorwasserstoffsäure/Salzsäure oder Schwefelsäure, Natronlauge etc.), abrasive oder spitze Werkzeuge (z. B. Schleifschwämme, Schaber, Stahlbürsten etc.), Dampf- oder Druckwasserstrahlen. Achtung! Verwenden Sie diese Werkzeuge und Stoffe auch nicht zum Reinigen der Unterstruktur / des Bodens unter dem Gerät.

7.2 Reinigung

Regelmäßige Reinigung durch den Benutzer

1. Zur Gewährleistung einer einwandfreien Funktionsweise, Hygiene und Leistung reinigen Sie das Gerät regelmäßig am Ende des Arbeitstages, bei Bedarf auch zwischendurch oder wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wurde.

Bei regelmäßiger Reinigung kann ein Einbrennen von Speiserückständen vermieden werden.

2. Reinigen Sie das Gerät von außen mit einem weichen, feuchten Tuch. Trocknen Sie die gereinigten Flächen gründlich ab. Verwenden Sie bei Bedarf ausschließlich spezielle Edelstahlreiniger, die Anwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln kann eine Korrosion des Gerätes verursachen.
3. Reinigen Sie die Türdichtung des Gerätes täglich mit milden Reinigungsmitteln, besonders wenn Sie das Gerät im Dauerbetrieb und bei Garraumtemperaturen über 260 °C verwenden.
4. Reinigen Sie regelmäßig den Wrasenabzug.
5. Reinigen Sie den Garraum des Gerätes täglich mit dem automatischen Reinigungsprogramm. Beachten Sie die Beschreibung im Abschnitt „Automatische Reinigung“.

DE

Hordenwagen

Der Hordenwagen kann manuell oder im Zuge einer automatischen Reinigung gereinigt werden. Bei der manuellen Reinigung gehen Sie wie folgt vor:

1. Nehmen Sie den Hordenwagen aus dem Kombidämpfer heraus.
2. Entnehmen Sie alle GN-Behälter aus dem Hordenwagen.
3. Wischen Sie das Gestell und die Führungsschienen mit einem weichen, feuchten Tuch und mildem Reinigungsmittel.

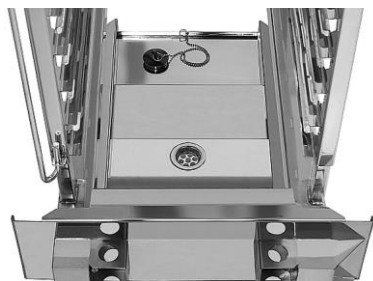


Abb. 16

4. Reinigen Sie die Auffangwanne des Hordenwagens mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel.
5. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch nach.
6. Trocknen Sie die gereinigten Flächen gründlich mit einem weichen Tuch ab.

7. Nach der Reinigung des Hordenwagens kann dieser erneut bestückt und in dem Kombidämpfer eingesetzt werden.

HINWEIS!

Bei der Reinigung des Hordenwagens innerhalb des Kombidämpfers beachten Sie die Hinweise im Abschnitt „Automatische Reinigung“.

Gerätetür / Innenglas

Die Verglasung der Gerätetür ist dreifach, die beiden Innenglasscheiben können zur Reinigung ausgeklappt werden.



Abb. 17

1. Lösen Sie zuerst die beiden oberen Metallklammern (oben und unten), die die äußere Glasscheibe festhalten, indem Sie diese nach außen drücken.
2. Klappen Sie die äußere Glasscheibe auf.
3. Lösen Sie dann die beiden unteren Sperren (oben und unten), die die innere Glasscheibe festhalten.
4. Reinigen Sie die ausgeklappten und die feste Glasscheibe der Gerätetür von beiden Seiten mit einem weichen feuchten Tuch. Verwenden Sie bei Bedarf ein mildes Reinigungsmittel.
5. Wischen Sie mit einem sauberen Tuch nach.

DE

6. Trocknen Sie die Innenglasscheiben und die Glasscheibe der Gerätetür von beiden Seiten gründlich ab.
7. Schließen Sie die beiden Glasscheiben.

Die vier Metallklammern müssen wieder einrasten, wodurch die beiden Scheiben fixiert werden.

7.3 Wartung

- Lassen Sie am Gerät regelmäßig (mindestens einmal im Jahr) Kontrollen durch autorisiertes Fachpersonal ausführen. Kontaktieren Sie dazu den Kundendienst.
- Vor Ausführung jeglicher Wartungsarbeiten muss die Stromversorgung abgestellt und die Wasserzufuhr geschlossen werden und das Gerät vollständig abgekühlt sein.
- Bevor das Gerät an einen neuen Aufstellplatz versetzt wird, müssen die Strom- und Wasserzulaufleitungen ordnungsgemäß abgetrennt werden.
- Wenn sich das Gerät auf einem System, das mit Rollen ausgestattet ist, befindet, muss überprüft werden, dass während seiner Verlagerung die elektrischen Leitungen, Rohrleitungen oder Schlauchverbindungen nicht beschädigt werden.
- Nach der Versetzung des Gerätes an einen neuen Aufstellplatz muss sichergestellt werden, dass alle Elektro- und Wasseranschlüsse vor der Inbetriebnahme des Gerätes nach geltenden Normen ausgeführt wurden.

8 Mögliche Funktionsstörungen

DE

Bei einer Funktionsstörung:

- ertönt ein Signal mit Unterbrechungen
- der Rand des Bildschirms blinkt rot
- In der Temperatur- und Zeitanzeige der Bedienblende werden die ausgelösten Alarmer angezeigt.

Wenn der Druck-/Drehregler gedrückt wird, verschwindet die Fehlermeldung.

Rufen Sie den technischen Kundendienst, um den Fehler beheben zu lassen. In Abhängigkeit von der Fehlerart bleiben jedoch einige der Funktionen aktiviert, nachdem der Fehler aufgetreten ist.

In der folgenden Tabelle finden Sie die Fehler, die bei diesem Gerät auftreten können, sowie die jeweiligen Meldungen und Folgen für den Betrieb des Gerätes. Folgende Alarmer können angezeigt werden:

Mögliche Funktionsstörungen

Fehler/ Anzeige	Beschreibung	Folgen
Fehler 1 Garraum- thermometer (TC)	Garraumthermometer beschädigt TC ist außerhalb des Wertebereichs [-10 °C bis 400 °C]	Gerät wird vollständig deaktiviert
Fehler 2 Kerntempe- raturfühler (TN)	Kerntemperaturfühler (TN) beschädigt TN ist außerhalb des Wertebereichs [-10 °C bis 400 °C]	Entsprechende Funktion und Delta werden deaktiviert
Fehler 3 Dampfsensor (TV) (nur 0623)	Dampfsensor (TV) ist beschädigt TV ist außerhalb des Wertebereichs [-10 °C bis 400 °C]	Nur Konvektionsmodus kann verwendet werden
Fehler 4 Generator- sensor (nur CP und CPW)	Generatorsensor beschädigt Generatorsensor ist außerhalb des Wertebereichs [-10 °C bis 400 °C]	Nur Konvektionsmodus kann verwendet werden
Fehler 5 NTC-Sensor	NTC-Sensor ist beschädigt NTC-Sensor ist außerhalb des Wertebereichs [-10 °C bis 400 °C]	Gebläse (VE) wechselt zu maximaler Drehzahl
Fehler 6 Feuchtigkeitssensor (HR)	Feuchtigkeitssensor ist beschädigt HR-Sensor ist außerhalb des Wertebereichs	Gerät wird vollständig deaktiviert
Fehler 7 Hohe Temp.	NTC-Sensor erreicht 60 °C, überschreitet aber nicht 70 °C	Gerät funktioniert normal Meldung wird alle 3" alle 30" angezeigt
Fehler 8 Hohe Temp.	NTC-Sensor überschreitet 70 °C	Gerät wird vollständig deaktiviert
Fehler 9 Niedriger Wasserstand (nur CP und CPW)	Es wird festgestellt, dass VDV seit 7 Minuten oder länger in Betrieb ist und der Höchstwert nicht erreicht wurde	Nur Konvektionsmodus kann verwendet werden

Fehler/ Anzeige	Beschreibung	Folgen
Fehler 10 Entleerungs- fehler (nur CP und CPW)	Es wird festgestellt, dass VAC seit 1 Minute oder länger in Betrieb ist und der Mindestfüllstand nicht absinkt	Nur Konvektions- modus kann verwendet werden
Fehler 11 CV-Fehler (nur CP und CPW)	TG < 80 °C, wenn CV in Betrieb ist und TG in 10 Minuten nicht um 3 Grad oder mehr steigt	Nur Konvektions- modus kann verwendet werden
Fehler 12 CC-Fehler	Wenn CC in Betrieb ist und TC in 25 Minuten nicht um 3 Grad oder mehr steigt (Wenn TC < Sollwert - 10)	Gerät wird vollständig deaktiviert
Fehler 22 COM-Fehler	Fehler der Kommunikation zwischen den Karten	Gerät wird vollständig deaktiviert
Fehler 23 Selbsttest- Fehler (nur CP und CPW)	Wenn sich der Wert des Thermoelements während des Selbsttests (TC) nicht innerhalb von 15 Minuten stabilisiert hat	Fehlermeldung „Selbsttest“
Fehler 24 Kalibrierungs- fehler (nur CP und CPW)	Wenn sich der Wert des Thermo- elements während der Kalibrierung (TC und TN1) nicht innerhalb von 15 Minuten stabilisiert hat	Fehlermeldung „Kalibrierung“
Fehler 25 Fehler Durch- flussmess- gerät (nur CP und CPW)	Wenn beim Befüllen nach der automatischen Entleerung der Füllstand erreicht, aber nicht vom Durchflussmesser erkannt wird	Fehlermeldung „Durchflussmess-gerät“

Mögliche Funktionsstörungen

Fehler/ Anzeige	Beschreibung	Folgen
Fehler 26 Füllstands- fehler (nur CP und CPW)	Wenn das Durchflussmessgerät beim Befüllen nach der automatischen Entleerung zu viele Liter zählt und der Füllstand nicht festgestellt wird	Nur Konvektions- modus kann verwendet werden
Fehler 27 Kessel-Fehler (nur CP und CPW)	Bei jedem der beiden TG- Kühlvorgänge: Wenn VDV länger als vorgesehen aktiv ist	Nur Konvektions- modus kann verwendet werden
Fehler 29 Fehler Strom- versorgung	Wenn der Strom während der Ausführung eines Programms (Start) ausfällt, speichert der Backofen diesen Fehler	Fehlermeldung „Stromversorgung“
Fehler 30 Hohe Genera- tortemp.	Wenn TG 120 °C überschreitet	Nur Konvektions- modus kann verwendet werden
Fehler 31 Frequenz- umrichter, FSC, FSV	Frequenzumrichter erkennt die Rotation von Motor und Turbine nicht	Gerät wird vollständig deaktiviert
Fehler 32 TN2-Sensor	(externer) Kerntemperaturfühler TN 2 beschädigt. TN 2 ist außerhalb des Wertebereichs [-10 °C bis 400 °C]	Kerntemperatur- und Delta-Funktion werden deaktiviert mit TN 2
Fehler 33 Konfigura- tionsfehler	Der SPI-Flash-Speicher ist beschädigt	Gerät wird vollständig deaktiviert

9 Entsorgung

Elektrogeräte



Elektrogeräte sind mit diesem Symbol gekennzeichnet.
Elektrogeräte müssen fachgerecht und umweltgerecht verwertet und entsorgt werden.
Elektrogeräte dürfen nicht in den Hausmüll.
Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und entfernen Sie das Anschlusskabel vom Gerät.

Diese Entsorgung ist für Sie kostenfrei. Für den deutschen Markt gilt:

Beim Kauf eines Neugerätes haben Sie das Recht, das entsprechende Altgerät an Ihren Händler zurückzugeben. Händler von Elektro- und Elektronikgeräten mit einer Verkaufsfläche von mindestens 400 qm sowie Lebensmittelhändler mit einer Verkaufsfläche von mindestens 800 qm, die regelmäßig Elektro- und Elektronikgeräte verkaufen, sind außerdem verpflichtet, Altgeräte unentgeltlich zurückzunehmen, auch ohne Kauf eines Neugerätes, wenn die Altgeräte in keiner Abmessung größer sind als 25 cm. Der Importeur oder Verkäufer bietet Ihnen Rücknahmemöglichkeiten direkt in den Filialen und Märkten an. Informieren Sie sich auch bei Ihrem Händler über die Rücknahmemöglichkeiten vor Ort.

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.