

GAS-KOMBIDÄMPFER

INSTALLATIONS- UND BEDIENUNGSANWEISUNGEN (für Deutschland und Österreich)

Inhaltsverzeichnis

- Installationspläne	4
- Kennzeichnung Ihres Gerätes	71
I. ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN	72
1. Tabelle 1: Technische Daten	72
2. Beschreibung des Geräts	73
3. Allgemeine Hinweise	73
3.1 Persönliche Schutzausrüstung	73
3.2 Restrisiken	74
3.3 Typenschild und Technische Daten	74
4. Umweltschutz	74
4.1 Verpackung	74
4.2 Gebrauch	74
4.3 Reinigung	74
4.4 Entsorgung	74
II. INSTALLATIONSANWEISUNGEN	75
1. Installationsort	75
1.1 Bezugsnormen	75
2. Aufstellung	75
3. Abgasführung	75
3.1 Vorbemerkung	75
3.2 Hinweise zur Abgasanlage	75
3.3 Montage des Zubehörs	76
4. Elektrischer Anschluss	76
4.1 Installation des Netzkabels	77
5. Wasseranschluss	77
5.1 Eigenschaften des Zulaufwassers	77
5.2 Wasserabflussanlage	78
6. Gasanschluss	78
6.1 Hinweise	78
6.2 Nennwärmeleistung	78
6.3 Kontrolle des Anschlussdrucks	79
7. Umstellung auf eine andere Gasart	79
7.1 Zugriff auf die Bauteile	79
7.2 Austausch des Reduzierstücks (Plättchen)	79

7.3 Austausch der Blende (Düse)	79
7.4 Einstellung des Gasventils	79
7.5 Tabelle 2: Düsen und Einstellungen / Gasarten	80
7.6 Klebeschild mit Angabe der zu verwendenden Gasart	81
8. Sicherheitsvorrichtung	81
9. Betriebsprüfung	81
10. Wartung	81
11. Betriebsstörungen und Ursachen	81
12. Position der Hauptbauteile	81
III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN	82
1. Öffnen der Ofentür	82
1.1 Modell 6 und 10 Roste	82
1.2 Modell 20 Roste	82
2. Schließen der Ofentür	82
2.1 Modelle 6 und 10 Roste	82
2.2 Modelle 20 Roste	82
2.3 Symbole und Hauptfunktionen	83
BEDIENUNG DES OFENS	86
4. Gebrauch der Bedienblende	86
4.1 Einschalten des Ofens	86
4.2 Ausschalten des Ofens	86
4.3 Wahl der Bedienfunktionen (BEREICHE)	86
4.4 Manuell	87
4.5 Automatik	92
4.6 Programme	94
4.7 Programme MT	96
4.8 Reinigung	97
4.9 Einstellungen	98
5. Abschalten im Störfall	99
6. Reinigung und Wartung	100
6.1 Periodische Wartung des Dampferzeugers	101
6.2 Austausch von Verschleißteilen	101
6.3 Besondere Reinigungsarbeiten	102

KENNZEICHNUNG IHRES GERÄTES

Typenschild mit "Technischen Daten"

The diagram illustrates the location of the technical data label on the oven door. A magnified view of the label shows the following information:

2. TABELLE 1: TECHNISCHE		
6 GN 1/1		
○	○	○
**	**	**
230		

I. ALLGEMEINE EIGENSCHAFTEN

1. TABELLE 1: TECHNISCHE DATEN

Anz. ROSTE Ofengewicht (Kg)	6 GN 1/1 132				10 GN 1/1 156				10 GN 2/1 202				20 GN 1/1 253,3				20 GN 2/1 344,25			
KONVEKTOR ° DAMPFERZEUGER **	°				°				°				°				°			
NETZSPANNUNG (VOLT)	230				230				230				230				230			
FREQUENZ (Hz)	50 / 60				50 / 60				50 / 60				50 / 60				50 / 60			
Elektrischer Anschlusswert (Kw)	0,25				0,3				1				0,5				2			
Querschn. Speisekabel (mm²)	3x1,5																			
Gasanschluss ISO 7/1Durchmesser	1/2" M				1/2" M				1/2" M				1" M				1" M			
Nennwärmeleistung (Kw)	17				35				45				58				95			
Wärmeleistung Dampferzeugergruppe (Kw)	10				20				25				25				55			
Wärmeleistung Konvektorggruppe (Kw)	10				20				27				40				55			
Gasart (DE) (AT)	II2ELL3B/P II2H3B/P																			
Bautyp	A3 B13																			
Abbildung Abgasanlage	1a-1b-1c																			
Anschlussdruck Erdgas G20 - (mbar)	20				20				20				20				20			
Anschlussdruck Erdgas G25 - (mbar) (DE)	20				20				20				20				20			
Anschlussdruck Flüssiggas G30/G31 (mbar)	30				30				30				30				30			
Verbrauch (Kg/h) G30 **	1,34				2,76				3,55				4,57				7,49			
Verbrauch (Kg/h) Flüssiggas G31 **	1,32°°				2,72°°				3,5°°				4,5°°				7,38			
Verbrauch (m3/h) Erdgas G20 **	1,8				3,7				4,76				6,14				10,05			
Verbrauch (m3/h) Erdgas G25 **	2,09				4,3				5,54				7,13				11,68			
Max. Beschickung (Kg)	30				50				100				100				200			
Max. Beladung pro Blech / Behälter (kg)	15				15				30				15				30			

Informationen zu den Geräuschemissionen: Die Funktionsbauteile der genannten Geräte weisen eine Geräuschemission von nicht über 70 dB (A) auf.

** Der Gasverbrauch wurde unter Berücksichtigung der folgenden Bedingungen berechnet:

- Temperatur 15°C;
- Luftdruck 1013.25 mbar;
- Unterer Heizwert:
G30(Hi=45.65 MJoule/kg)
Flüssiggas G31(Hi=46.34 MJoule/kg)
Erdgas G20(Hi=34.02 MJoule/m3)
Erdgas G25 (Hi=29.25 MJoule/m3)
Flüssiggas (Japan) (Hi=46.36 MJoule/kg)
Erdgas 13A (Japan) (Hi=46.05 MJoule/kg)

2. BESCHREIBUNG DES GERÄTS

Die vorliegende Anleitung bezieht sich auf verschiedene Geräte Modelle.

Weitere Angaben zu Ihrem Modell können der Tabelle 1 "Technische Daten" entnommen werden.

Das Gerät hat folgende Eigenschaften:

- Digitale Temperaturanzeige.
- Thermostatsonde zur Temperaturkontrolle im Innern des Gargutes (Kerntemperaturfühler).
- Kontinuierliche Überwachung der Garparameter während der gesamten Zyklusdauer.
- Regelmäßige Entleerung und nachfolgende automatische Spülung des Dampferzeugers zur Vermeidung übermäßiger Kalkablagerungen (modellabhängig):
- Anzeige der erforderlichen periodischen Reinigung des Boilers, siehe entsprechenden Abschnitt (modellabhängig).
- Vorrichtung zur Schnellentlüftung des Garraums zum Gratieren, automatisch aktivierbar.
- Rücklaufgesicherter Ablauf AIR-BREAK (Luftfalle) zur Vermeidung von Rückflüssen aus der Abwasserleitung ins Ofeninnere (modellabhängig).
- Beleuchtung des Garraums.
- **Sicherheitsmechanismus** der Türöffnung zum Schutz vor austretendem Dampf (modellabhängig).
- Doppelglastür: mehr Komfort in der Küche und niedrige Oberflächentemperaturen.
- Täglicher Reinigungszyklus des Garraums (CLEANING SYSTEM) (modellabhängig).
- Selbstdiagnose bei eventuellen Betriebsstörungen und Anzeige mit Kenncodes (vgl. Abschnitt "Informations- und Fehlercodes").

3. ALLGEMEINE HINWEISE

Zur Kennzeichnung und zum unmittelbaren Verständnis der verschiedenen Gefahren werden im Handbuch die folgenden Symbole verwendet:

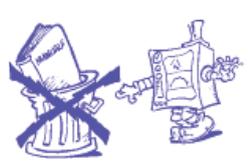
 **ACHTUNG!**
GEFAHR FÜR DIE GESUNDHEIT UND SICHERHEIT DES ARBEITSPERSONALS.

 **ACHTUNG!**
STROMSCHLAGGEFAHR –GEFÄHRLICHE ELEKTRISCHE SPANNUNG.

 **ACHTUNG!**
GEFAHR VON MASCHINENSCHÄDEN.



• Vor Installation und Inbetriebnahme diese Anleitung aufmerksam durchlesen, da sie wichtige Hinweise für die sichere Installation, Bedienung und Wartung des Gerätes enthält.



• Diese Anleitung sorgfältig aufbewahren, damit sie bei Bedarf jederzeit vom Personal eingesehen werden kann, bzw. für den Fall des Weiterverkaufs des Geräts.

 **Achtung:** Die Installation des Geräts, Wartungsarbeiten jeglicher Art und die eventuelle Umstellung auf eine andere Gasart dürfen ausschließlich durch qualifiziertes und vom Hersteller zugelassenes Fachpersonal ausgeführt werden.

• Das Gerät ist für Gemeinschaftsküchen bestimmt und wurde für das Kochen von Speisen entwickelt. Jeder andere Gebrauch gilt als bestimmungsfremd.

Das Gerät darf nur durch entsprechend ausgebildetes Personal betrieben werden.

- Dieses Gerät darf nicht durch Personen (Kinder eingeschlossen) benutzt werden, die körperlich behindert, in ihrer Wahrnehmungsfähigkeit oder ihren geistigen Kräften eingeschränkt sind oder denen Erfahrung und Kenntnisse fehlen, außer wenn sie durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person überwacht oder in den Gebrauch des Gerätes eingewiesen werden.
- Bei Defekten oder Betriebsstörungen das Gerät abschalten.
- **Zwecks eventueller Reparatur wenden Sie sich bitte ausschließlich an eine vom Hersteller zugelassene Kundendienststelle und verlangen Sie die Verwendung von Originalersatzteilen.**

Die Nichteinhaltung obiger Angaben kann die Sicherheit des Geräts beeinträchtigen und führt zum Verfall jeglichen Garantieanspruchs.



• Das Gerät nicht mit direktem Wasserstrahl reinigen.

- Benutzen Sie zur Reinigung des Edelstahls keine chlorhaltigen Produkte (Natronbleichlauge, Chlorwasserstoff usw.), auch nicht in verdünnter Form.
- Verwenden Sie keine ätzenden Mittel (zum Beispiel Salzsäure) zum Reinigen des Fußbodens unter dem Gerät.
- Für weitere Einzelheiten vgl. Kapitel "Reinigung und Wartung".

3.1 PERSÖNLICHE SCHUTZAUSRÜSTUNG

Die folgende Tabelle gibt einen Überblick über die Persönliche Schutzausrüstung (PSA), die während der verschiedenen Lebensphasen der Maschine zu verwenden sind.

Phase	Schutzkleidung tragen	Sicherheitsschuhe tragen	Augenschutz tragen	Augenschutz tragen	Gehörschutz tragen	Atemschutz tragen	Kopfschutz tragen
Transport		X					
Handling		X					
Auspacken		X					
Montage		X					
Normaler Maschinengebrauch	X	X	X (*)				
Einstellungen		X					
Normale Reinigung		X	X				
Außerordentliche Reinigung		X	X				
Wartung		X					
Demontage		X					
Verschrottung		X					

Legende:

-  PSA VORGESEHEN
-  PSA BEREITHALTEN ODER BEI BEDARF ZU TRAGEN
-  PSA NICHT VORGESEHEN

(*) Die Handschuhe für den normalen Gebrauch müssen hitzebeständig sein, um die Hände beim Herausziehen des heißen Blechs aus dem Gerät zu schützen.

Die Nichtbenutzung der persönlichen Schutzausrüstung kann das Fachpersonal, die Techniker und das Bedienpersonal chemischer Gefährdung und eventuellen Gesundheitsschäden aussetzen.

3.2 RESTRISIKEN

Restrisiken, die bei der Entwicklung nicht vollständig vermieden oder durch geeignete Schutzvorrichtungen beseitigt werden konnten, werden auf der Maschine gekennzeichnet.
Zur Information des Kunden werden im Folgenden die verbleibenden Restrisiken der Maschine aufgeführt: diese Verhaltensweisen sind unzulässig und damit streng verboten.

RESTRISIKEN	BESCHREIBUNG DER RESTGEFÄHRDUNG
Rutsch- oder Sturzgefahr	Der Bediener kann aufgrund von Wasser oder Schmutz auf dem Boden ausrutschen.
Verbrennung	Der Bediener kann absichtlich oder unabsichtlich einige Innenteile der Maschine oder das noch nicht abgekühlte Geschirr am Maschinenausgang ohne Handschuhe anfassen.
Stromschlaggefahrgefährliche	Berührung von stromführenden elektrischen Bauteilen während der Wartung, ohne die Stromversorgung abgeschaltet zu haben. Der Bediener führt (mit einem Elektrowerkzeug oder ohne Unterbrechung der Stromversorgung der Maschine) auf nassem Fußboden liegend Eingriffe aus.
Sturzgefahr	Der Bediener nimmt an dem Oberteil der Maschine Reparaturen vor und benutzt dazu ungeeignete Hilfsmittel (wie z. B.: Sprossenleitern oder er klettert auf die Maschine).
Kippgefahr von Lasten	Während der Maschinenwartung oder der Handhabung der verpackten Maschine durch Verwendung ungeeigneter Hilfsmittel oder falsche Lastverteilung. Während des Transports voller Bleche.
Chemische Gefährdung	Berührung von Chemikalien (z. B.: Spül-, Klarspülmittel, Kesselsteinentferner usw.), ohne die erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen zu befolgen. Immer die Anweisungen auf den Sicherheitsmerkblättern und den Etiketts der verwendeten Produkte beachten.

3.3 TYPENSCHILD UND TECHNISCHE DATEN

F.Mod. Comm.Mod. Ser.No. 999999999 ELX Made in EU 99-9999
 PNC: A99AAA EL:
 EL:

	AG	AF	AI	AN	AQ	AT
Cat.	AD	AG	AL	AO	AR	AU
P mbar	AE	AH	AM	AP	AS	AV
	AZ	BC	BF	BI	BN	BQ
Cat.	BA	BD	BG	BL	BO	BR
P mbar	BB	BE	BH	BM	BP	BS

Σ Qn P:kW G 30kg/h Lb1kg/h Lb2m³/h
 G 25/G 25.1m³/h G 110Vm³/h
 Tipe-Bauart-Tipo:AA G 120Zm³/h

CE 0051 EN 203-1

Bedeutung der Felder des Typenschildes:
 F.Mod. Herstellerbezeichnung des Produktes
 Comm. Model Handelsbezeichnung
 Ser. Nr. Seriennummer
 ELX Hersteller: Electrolux Professional spa
 Viale Treviso, 15
 33170 Pordenone (Italy)
 Made in EU Herstellungsort
 99-9999 Monat-Jahr der Herstellung
 PNC: Produktionscode
 EL: [C] Versorgungsspannung, [D] Phase
 Hz Netzfrequenz
 kW Maximale Leistungsaufnahme

- A Stromaufnahme
- EL: [H] Elektrische Vorrüstung
- Cat Gasart
- P mbar Gasdruck
- Σ Qn Gasleistung
- G30-Lb1-...G120... Verbrauch der verschiedenen Gasarten
- Tipe-Bauart-tipo Bauart (Abgasführung)
- [I] Schutzklasse
- CE CE-Kennzeichnung
- 0051 EN 203-1 Bezugsnormen

4. UMWELTSCHUTZ

4.1 VERPACKUNG

• Alle zur Verpackung verwendeten Materialien sind umweltverträglich. Sie können gefahrlos aufbewahrt oder in einer entsprechenden Müllverbrennungsanlage entsorgt werden. Die Verpackungsteile aus Kunststoff, die einem Recycling zugeführt werden können, sind folgendermaßen gekennzeichnet:

- Polyethylen:** äußere Verpackungsfolie, Schutzhülle der Betriebsanleitung bzw. Gasdüsen.
- Polypropylen:** obere Verpackungspaneelle, Verpackungsbänder
- PS-Hartschaum:** Schutzecken

4.2 GEBRAUCH

• Unsere Geräte wurden in Labortests entwickelt und optimiert, um hohe Leistungen und Wirkungsgrade zu erzielen. Zur Reduzierung des Energieverbrauchs (Strom, Gas und Wasser) sollte ein längerer Leerbetrieb des Geräts bzw. ein Betrieb unter ungünstigen Bedingungen für die Leistung des Geräts (z.B. geöffnete Tür) vermieden werden. Das Vorheizen nach Möglichkeit nur unmittelbar vor dem Gebrauch vornehmen.

4.3 REINIGUNG

• Aus Umweltschutzgründen wird empfohlen, das Gerät (außen und falls notwendig innen) mit Produkten zu reinigen, die zu mehr als 90 % **biologisch abbaubar sind**.

4.4 ENTSORGUNG

- Entsorgen Sie das Altgerät am Ende seines Lebenszyklus umweltgerecht.
- Unsere Geräte sind zu über 90% aus Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktem Blech usw.) gefertigt, welche in den traditionellen Rückgewinnungsanlagen und unter Einhaltung der im jeweiligen Land geltenden einschlägigen Vorschriften dem Recycling zugeführt werden können.
- Das Gerät ist vor der Entsorgung unbrauchbar zu machen, indem das Stromkabel und jegliche Schließvorrichtung entfernt werden, um zu verhindern, dass jemand im Geräteinnern eingeschlossen werden kann.

Das Symbol am Gerät besagt, dass dieses Gerät nicht mit dem normalen Haushaltsmüll entsorgt werden darf, sondern gemäß geltenden Bestimmungen so entsorgt werden muss, dass dadurch keine Gefährdungen für die Umwelt und die Gesundheit von Personen auftreten können. Wenn Sie zur Entsorgung dieses Gerätes weitere Informationen benötigen, sollten Sie sich mit einem Vertriebs-/ Kundendienstvertreter bzw. Händler dieses Produktes oder mit ihrem örtlichen Müllentsorgungsdienst in Verbindung setzen.

II. INSTALLATIONSANWEISUNGEN

Achtung: Zur Durchführung der in diesem Kapitel beschriebenen Arbeiten müssen die Außenwände des Ofens entfernt werden. Da einige Einstellungen bei eingeschaltetem Ofen vorgenommen werden müssen, ist höchste Aufmerksamkeit auf die spannungsführenden Teile zu verwenden.

Achtung: Die Wartungsarbeiten im oberen Gerätebereich erfordern den Gebrauch einer Sicherheitsleiter mit Rückenschutz.

1. INSTALLATIONSORT

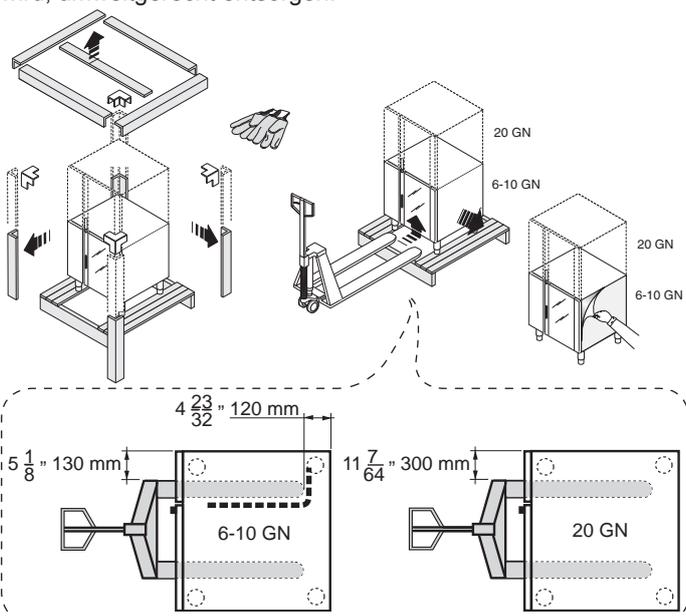
• Das Gerät nur in gut belüfteten Räumlichkeiten aufstellen.

1.1 BEZUGSNORMEN

• Die Geräteinstallation gemäß den geltenden nationalen und lokalen Bestimmungen vornehmen.

2. AUFSTELLUNG

• Das Gerät auspacken und die Schutzfolie vorsichtig von den Außenwänden abziehen und dabei darauf achten, dass keine Klebstoffreste zurückbleiben. Eventuelle Klebstoffreste mit einem geeigneten Lösungsmittel entfernen. Schutzhandschuhe anziehen und die Verpackung entfernen. Das Gerät mit einem Gabelstapler anheben, das Untergestell entfernen und das Gerät an seinem Bestimmungsort aufstellen. Die Schutzhülle entfernen und das Verpackungsmaterial gemäß den einschlägigen Normen des Landes, in dem das Gerät benutzt wird, umweltgerecht entsorgen.



- Zur Entsorgung der Verpackung wird auf das Kapitel zum "Umweltschutz" verwiesen
- Den notwendigen Platzbedarf und die Anschlussmaße entnehmen Sie bitte den Installationsplänen auf den ersten Seiten dieses Betriebsanleitung.
- Die linke Seitenwand des Geräts muss mindestens **50 cm** von anderen Flächen entfernt sein, um Wartungseingriffe zu ermöglichen, während die rechte Seitenwand und die Rückwand **10 cm** von anderen Flächen entfernt sein müssen.
- Das Gerät auf einem ebenen Untergrund aufstellen und die Arbeitshöhe bei Bedarf mit den höhenverstellbaren Füßen regulieren.
- Das Gerät ist nicht zum Einbau vorgesehen.

Achtung: Sicherstellen, dass der aus dem Ofen oder angrenzenden Geräten austretende Dampf nicht die am Geräteboden vorgesehenen Belüftungsöffnungen erreicht, die zum Kühlen der Innenbauteile dienen.

3. ABGASFÜHRUNG

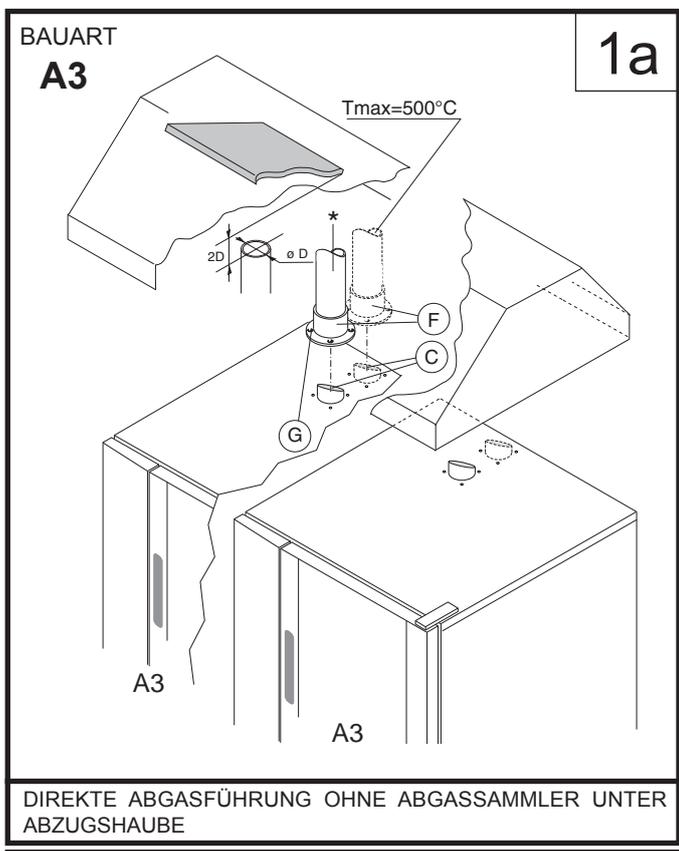
3.1 VORBEMERKUNG

Die gasbetriebenen Heiße Luftdämpfer werden je nach angewandter Verbrennungstechnik in "Bauarten" eingeteilt. Für jede Bauart ist eine spezifische Anlage zur Abgasführung vorgeschrieben. Vor der Installation der Abgasanlage sind daher folgende Vorbereitungen zu treffen:

- Die "Bauart" des Modells in **Tabelle Nr. 1** (Technische Daten) oder auf dem Typenschild des Gerätes feststellen;
- Das Bauartschema unter den gezeigten Abbildungen wählen, je nachdem, wie man die Verbrennungsgase des Gerätes aus dem Installationsraum abführen möchte (z. B. : Abgasführung unter Abzugshaube, nach außen oder in einen zentralisierten Kamin).

3.2 HINWEISE ZUR ABGASANLAGE

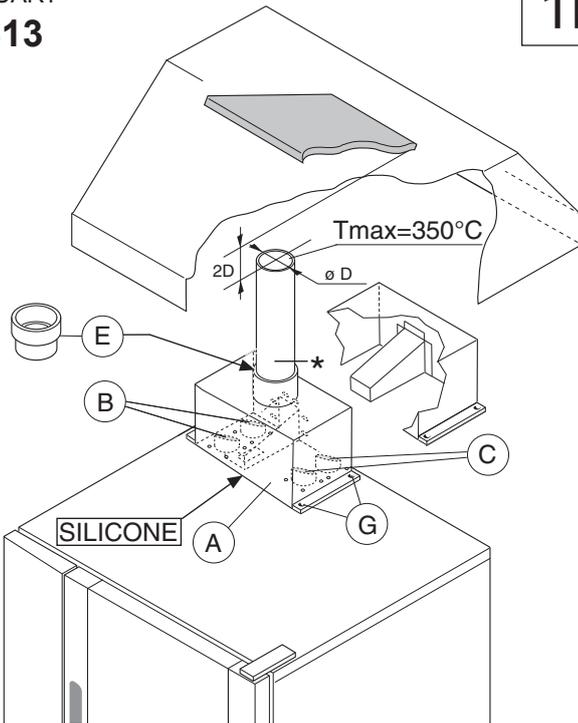
Vor der Installation muss anhand der Bezugsnorm sichergestellt werden, dass die Absaugleistung der Abgasanlage größer ist als die durch das Gerät erzeugte Abgasmenge (siehe Punkt 1.1).



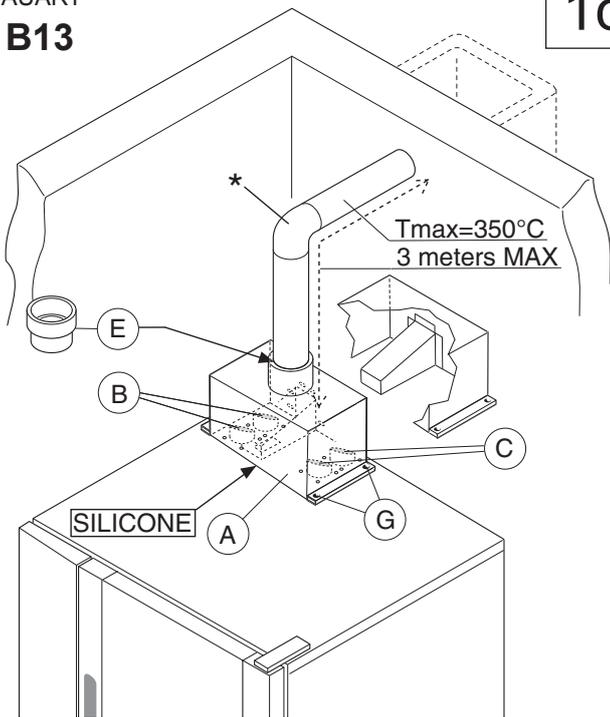
- LEGENDE:**
- A:** Zubehör Abgassammler/ Zugunterbrecher (beim Hersteller anfordern)
 - B:** Abgasausgang Dampferzeuger
 - C:** Abgasausgang Garraum-Konvektor
 - E:** Passring für handelsübliche Leitungen (beim Hersteller anfordern)
 - F:** Kegelstutzen für einfache Abgasführung (Zubehör nicht erforderlich)
 - G:** Befestigungsschrauben (mitgeliefert)
 - ***: Handelsübliche Verlängerungsrohre (nicht mitgeliefert)
- SILIKON:** Silikonmasse an den Kontaktstellen auftragen

**BAUART
B13**

1b


ABGASFÜHRUNG MIT ABGASSAMMLER UNTER ABZUGSHAUBE
**BAUART
B13**

1c


ABGASFÜHRUNG NACH AUSSEN ODER IN EINEN ZENTRALISIERTEN KAMIN MIT ABGASSAMMLER

Bei Abgasführung unter einer Abzugshaube muss der vorgeschriebene Abstand (s. Abbildung) zwischen dem oberen Ende des Abgasrohrs und dem untersten Punkt der Abzugshaubenfilter beachtet werden. Dieser Abstand wird abhängig vom Durchmesser "D" des Abgasrohrs angegeben. Bei Abgasführung nach außen oder in einen zentralisierten Kamin (Abb. "1c") darf die Gesamtlänge der Abgasleitungen **NICHT** mehr als 3 Meter betragen und ihr Querschnitt darf **NICHT** reduziert werden. Sie müssen regelmäßig inspiziert und ggf. gereinigt werden.

LEGENDE:

- A:** Zubehör Abgassammler/ Zugunterbrecher (beim Hersteller anfordern)
- B:** Abgasausgang Dampferzeuger
- C:** Abgasausgang Garraum-Konvektor
- E:** Passring für handelsübliche Leitungen (beim Hersteller anfordern)
- F:** Kegelstutzen für einfache Abgasführung (Zubehör nicht erforderlich)
- G:** Befestigungsschrauben (mitgeliefert)
- *:** Handelsübliche Verlängerungsrohre (nicht mitgeliefert)

SILIKON:

Silikonmasse an den Kontaktstellen auftragen



Achtung: Das Material eventueller Verlängerungsleitungen und die Filter der Abzugshaube müssen hitzebeständig sein, da die Abgase sehr hohe Temperaturen erreichen (in der Abb. angegeben). Des Weiteren ist der Zustand der Filter regelmäßig zu kontrollieren, da diese bei übermäßiger Zusetzung mit Fett oder Schmutz die Wirksamkeit der Absauganlage herabsetzen und Feuer fangen können.

3.3 MONTAGE DES ZUBEHÖRS

Für die Montage des Zubehörs die untenstehenden Abbildungen und zugehörige Legende beachten.

Für die Befestigungsschrauben des Zubehörs "A" und "F" sind Bohrungen \varnothing 3.5 mm erforderlich, die vor Ort auf der Ofenabdeckung in den bereits vorgesehenen Vorstanzungen auszuführen sind.

4. ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

- **Der Anschluss an das Stromversorgungsnetz muss gemäß den geltenden nationalen und lokalen Vorschriften erfolgen.**
- Vor dem Anschluss überprüfen, ob Netzspannung und -frequenz mit den Daten auf dem Typenschild übereinstimmen
- Das Gerät muss dauerhaft an den Stromkreis angeschlossen werden. Der Anschluss muss mit einem Kabel vom Typ H05 RN-F erfolgen. Das Netzkabel muss in einem Metall- oder Hartkunststoffrohr ohne scharfe Kanten verlaufen.
- Dem Gerät vorgeschaltet ist ein allpoliger Schutzschalter ausreichender Leistung mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm zu installieren. Der Schalter muss in der elektrischen Anlage des Gebäudes in unmittelbarer Nähe des Gerätes eingebaut werden.
- Dem Gerät vorgeschaltet muss eine für Wartungseingriffe in Aus-Stellung verriegelbare Vorrichtung (verriegelbarer Stecker, verriegelbarer Schalter o. Ä.) installiert werden.
- Der maximale Wert des Leckstroms des Gerätes beträgt 5 mA.
- Das Gerät muss an eine wirkungsvolle Erdungsanlage angeschlossen werden. Zu diesem Zweck ist auf der Anschlussklemmleiste eine mit dem Symbol \oplus gekennzeichnete Klemme angebracht, an die der Erdleiter anzuschließen ist. Das Gerät muss zudem in ein Potentialausgleichssystem eingebunden werden. Dieser Anschluss erfolgt mit Hilfe der mit E bezeichneten Befestigungsschraube, die sich außen neben der Einführung des Netzkabels befindet.
- Der Potentialausgleichsdraht muss einen Querschnitt von mindestens 10 mm² aufweisen.

4.1 INSTALLATION DES NETZKABELS

Zum Anschluss des Netzkabels an das Gerät wie folgt vorgehen:

Mod. 6 - 10 - 20 GN

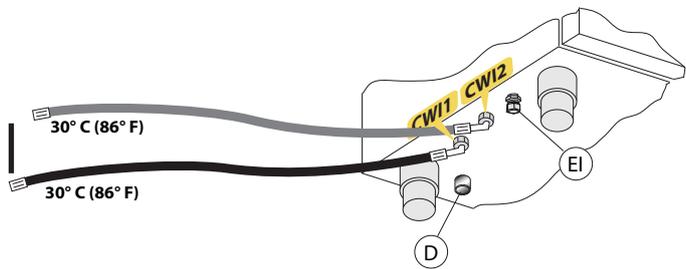
- Die linke Seitenverkleidung abnehmen.
- Das Netzkabel entsprechend dem beiliegenden Schaltplan an der Klemmenleiste anschließen und mit den Kabelklemmen befestigen.

Der Hersteller lehnt jegliche Haftung ab, wenn die geltenden nationalen und lokalen Vorschriften und eventuelle Unfallverhütungsvorschriften nicht eingehalten werden.

5. WASSERANSCHLUSS (Siehe Installationspläne am Anfang dieser Anleitung)

Beim Geräteanschluss an das Wasserleitungsnetz mit flexiblen Rohren dürfen nur neue, keine gebrauchten Rohre verwendet werden.

Der Ofen verfügt über zwei separate Eingänge ("CW11" und "CW12") für das Zulaufwasser.



- D - Wasserablauf-Sammelrohr
- CW11 - Wasserzulaufanschluss
- CW12 - Wasseranschluss Wrasenabkühlung und Reinigungssystem
- EI - Stromkabeleingang

Die Zuleitungen beider Eingänge sind mit einem mechanischen Filter und einem Absperrhahn auszustatten. Vor der Installation der Filter empfiehlt es sich, eine gewisse Menge Wasser durchfließen zu lassen, um die Leitung von eventuellen Festkörperpartikeln zu reinigen.

5.1 EIGENSCHAFTEN DES ZULAUFWASSERS

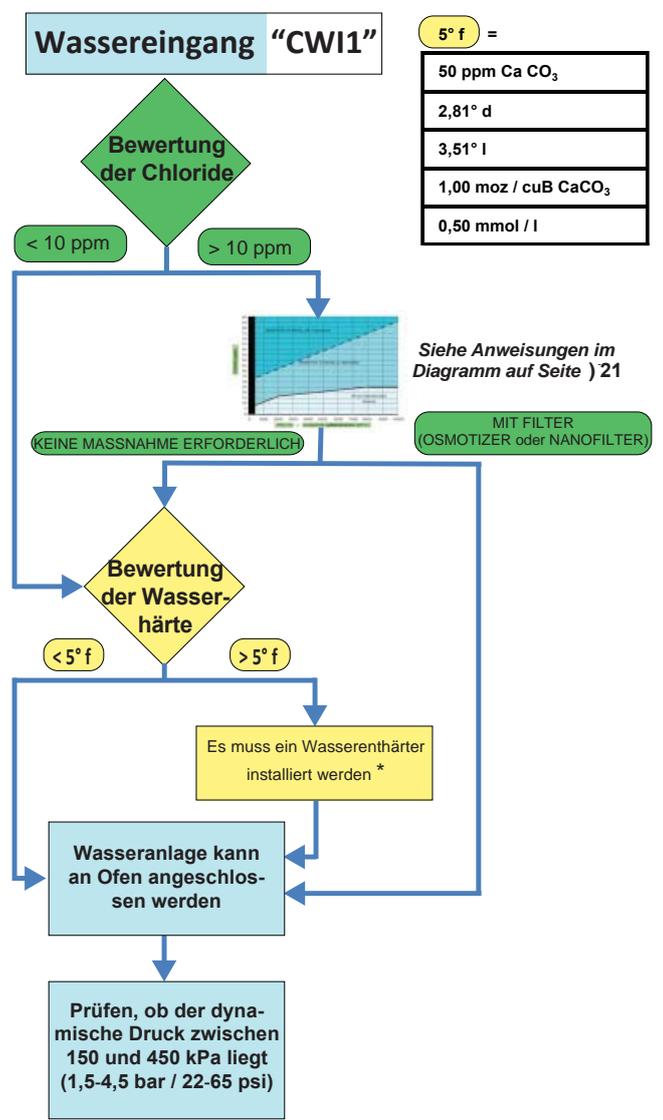
Das Gerät muss mit normalem Trinkwasser gespeist werden, das die im folgenden Abschnitt aufgeführten Merkmale aufweist.

Zur Beurteilung der Eignung des Zulaufwassers müssen folgende Eigenschaften ermittelt werden:

- Gesamthärte
- Leitfähigkeit
- Chloride Cl⁻
- pH

WASSEREIGENSCHAFTEN EINGANG "CW11"

Zwecks Gewährleistung des einwandfreien Gerätebetriebs könnte die Installation von Wasserbehandlungssystemen notwendig sein. Siehe hierzu die Anweisungen des folgenden Flowcharts :



* Nach Ermessen des Installateurs kann der Wasserenthärter durch einen NANOFILTER ersetzt werden.

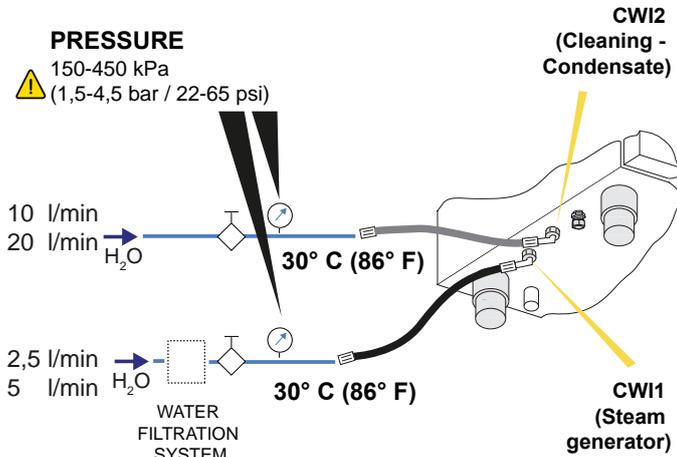
ACHTUNG:

- Für den ordnungsgemäßen Betrieb des Kontrollsystems des Wasserstands im Boiler ist eine Leitfähigkeit über 50 µS/cm erforderlich.
 - Es ist wichtig, zur Gewährleistung des korrekten Gerätebetriebs und als Vorbeugung gegen Korrosionsgefahr die Funktionstüchtigkeit des Filters laut Herstelleranweisungen regelmäßig zu überprüfen.
 - Regelmäßige Wartung ist die Voraussetzung für den korrekten Betrieb der Wasserenthärter und Filter.
- Hinweis: Der Wasserenthärter (Automatic Water Softener) mit automatischer Regenerierung ist mit einem Bausatz (Resin Sterilizer) für die Sterilisierung der Harze ausgestattet (ebenfalls auf Anfrage).
- Nach jeder zyklischen Regenerierung als Vorbeugung gegen Geräteschäden einen Spülzyklus des Filters ausführen, ohne Wasser in den Ofen einzuleiten.
 - Falsche oder mangelhafte Wartung enthebt den Hersteller jeglicher Haftung.

Achtung: Dosiersysteme für Mittel gegen Kalkablagerungen in den Leitungen (z. B.: Polyphosphat-Dosierer) sind verboten, da sie den korrekten Gerätebetrieb beeinträchtigen können.

KONTROLLE DES VERSORGUNGSDRUCKS EINGANG "CW11" UND "CW12"

Der vor dem Ofen (und hinter eventuell eingebauten Wasserfiltrationssystemen "WATER FILTRATION SYSTEM") gemessene Druck muss zwischen **150 und 450 kPa (1,5 - 4,5 bar / 22-65 psi)** betragen und muss unter dynamischen Bedingungen gemessen werden, d. h. während der Reinigungs- und Füllphase des Boilers.



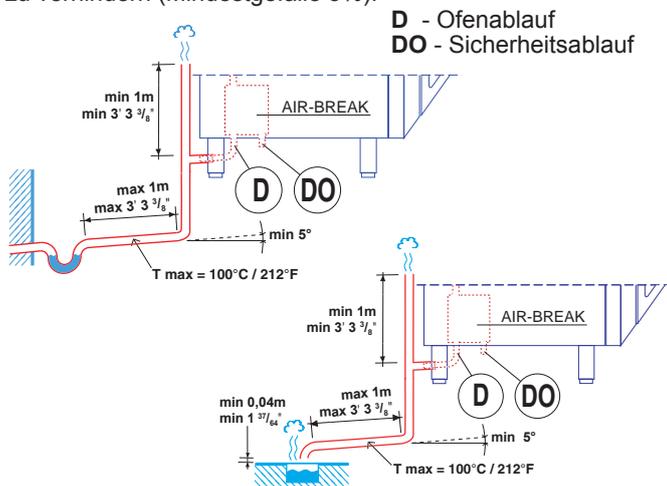
Achtung (Wassereingang CW12)

Falls die Länge der mit dem Gerät gelieferten Zulaufleitungen für die Installation unzureichend sein sollte, längere Schläuche mit einem Innendurchmesser von mindestens $\varnothing 20$ mm und ohne Krümmer verwenden.

5.2 WASSERABFLUSSANLAGE

Der Ofen verfügt über eine AIR-BREAK (Luftfalle) genannte eingebaute Rücklaufsicherung zur Vermeidung von Rückflüssen aus der Abwasserleitung in die inneren Leitungen und in den Garraum. Die Ablaufleitung kann daher direkt an das Abwassersystem angeschlossen werden oder man kann das Wasser in ein Bodengitter abfließen lassen.

Das starre oder flexible Ablaufrohr kann seitlich oder rückseitig verlegt werden, wenn der Ofen nicht direkt an einer Wand aufgestellt ist. Auf jeden Fall ist der vordere Bereich für den Zugang zum Untergestell freizuhalten. Sein Innendurchmesser darf nicht unter dem der Ablaufleitung des Ofens (1" 1/4) liegen und seine Länge **max. ein Meter betragen**. Er muss eine Temperaturbeständigkeit von mindestens 100°C aufweisen. Vermeiden Sie Drosselstellen der flexiblen Rohre oder Kniestücke bei Metallrohren entlang der gesamten Ablaufleitung. Die Leitungen sollten nicht waagrecht verlegt werden, um Wasserstau zu verhindern (Mindestgefälle 5%).



Achtung:

- Den Sicherheitsablauf **DO** nicht verstopfen.
- Den Sicherheitsablauf **DO** nicht an die Abwasserleitung anschließen.

Hinweis:

Ein Wasseraustritt aus dem AIR-BREAK (Sicherheitsablauf DO) bedeutet, dass der Ablauf D verstopft ist. Die eventuelle Beseitigung der Verstopfung **muss durch technisches Fachpersonal ausgeführt werden**.

6. GASANSCHLUSS

6.1 HINWEISE

- **Überprüfen, ob das Gerät für die vorhandene Gasart vorgerüstet ist; bei Nichteignung vgl. die Anweisungen des Abschnitts 7 "Umstellung auf eine andere Gasart".**
- **Das Verbindungsstück für den Gasanschluss ist gelb.**
- Vor der Installation beim Gasversorgungsunternehmen nachfragen, ob die Gasversorgung und der vorgesehene Gasverbrauch vereinbar sind.
- Vor dem Anschluss des Gerätes an die Gasrohre muss der Plastikschutz vom Verbindungsstück entfernt werden.
- Dem Gerät muss ein schnellschließender und leicht zugänglicher Gasabsperrhahn vorgeschaltet werden.
- Nach erfolgter Installation mit einer Seifenwasserlösung die Dichtigkeit der Verbindungsstellen nachweisen.
- **Die Verbrennungsluftzufuhr kann nicht verändert werden.**
- Nach einer eventuellen Umstellung auf eine andere Gasart muss stets eine Betriebsprüfung vorgenommen werden (siehe Abschnitt 8 "Betriebsprüfung").

6.2 NENNWÄRMELEISTUNG

Bezüglich der Daten zur **Nennwärmeleistung** vgl. **Tabelle 1 "Technische Daten"**.

Diese wird durch den Gasanschlussdruck und den Blendendurchmesser (Düse) des Gasventils bestimmt.

Die Nennwärmeleistung des Gerätes muss bei Neuinstallationen, bei der Umstellung auf eine andere Gasart und während der Durchführung von Wartungsarbeiten stets kontrolliert werden (durch den autorisierten Installateur oder durch das Gasversorgungsunternehmen).

Die Nennwärmeleistung darf nicht verändert werden.

6.3 KONTROLLE DES ANSCHLUSSDRUCKS

(Abb. 2a)

Der Anschlussdruck wird vor dem Gaskontrollventil bei Gerät in Funktion gemessen (nach einer eventuellen Umstellung auf eine andere Gasart). Ein **Manometer mit einer Mindestauflösung von 0,1 mbar** verwenden und wie folgt vorgehen:

- 1) Die linke Seitenwand abnehmen, um auf die Gasventile zugreifen zu können;
- 2) Die Dichtschraube "C" des Druckanschlusses des Gasventils lösen und das Manometerrohr daran anschließen;
- 3) Den Gasabsperrhahn öffnen;
- 4) Einen **kombinierten Garzyklus** starten (siehe Kapitel "Bedienungsanweisungen"), um sämtliche Brenner zu zünden;
- 5) Prüfen, ob der gemessene Druck innerhalb des Wertebereichs der folgenden Tabelle liegt:

GASART

DRUCK MBAR

	Nom.	Min.	Max.
Erdgas G20	20	18	25
Flüssiggas G30/G31	50	42,5	57,5

Bei abweichenden Werten ist der Betrieb des Gerätes nicht möglich.

in diesem Fall ist das Gasversorgungsunternehmen zu informieren; 6) Nach erfolgter Messung des Anschlussdrucks den Garzyklus anhalten und den Gasabsperrhahn schließen.

- 7) Das Manometer abnehmen und die Dichtschraube "C" wieder sorgfältig festschrauben;
- 8) Die Seitenwand schließen.

7. UMSTELLUNG AUF EINE ANDERE GASART



Achtung: Das Gerät wurde werkseitig für eine **Gasart** vorgerüstet, die auf Aufklebern am Gerät und auf der Verpackung angegeben ist. Bei einer eventuellen Umstellung auf eine andere Gasart müssen die untenstehenden Angaben genauestens befolgt und die Blenden (Düsen) im Zubehörbeutel des Gerätes verwendet werden.

7.1 ZUGRIFF AUF DIE BAUTEILE

- Die linke Seitenverkleidung des Gerätes abnehmen.

7.2 AUSTAUSCH DES REDUZIERSTÜCKS (PLÄTTCHEN) DES BRENNERLÜFTERS (Abb. 2b)

Das Reduzierstück (Plättchen) muss für die **Gasart G30 und G31 (Flüssiggas)** nur bei einigen Modellen ersetzt werden, siehe Angaben in TABELLE 2 (folgende Seiten). Der Durchmesser der mittleren Bohrung des Reduzierstücks ist in Millimetern angegeben.

- Die 2 Befestigungsmuttern "P" des Plättchens "L" am Brenner "H" lösen.
- Die 4 Befestigungsmuttern "F" des Lüfters "G" am Brenner "H" lösen.
- Das Plättchen "L" (zusammen mit den 2 Dichtungen "M") durch das Plättchen für die Gasart G30 und G31 (Flüssiggas) ersetzen
- Die 2 Stifte "L1" des Plättchens "L" in die 2 Langlöcher "H1" einsetzen und die 2 Muttern "P" (mit dazugehöriger Unterlegscheibe) einschrauben.
- Die 4 Muttern "F" (mit dazugehöriger Unterlegscheibe) einschrauben.

7.3 AUSTAUSCH DER BLENDE (DÜSE)

DES GASVENTILS (Abb. 2a)

- Die Sechskant-Verbindungsmutter "A" mit zugehöriger **Dichtung** "A1" ausschrauben und die Blende "B" (Düse) durch eine für den entsprechenden Brenner (Konvektor oder Dampferzeuger) und für das gekaufte Ofenmodell (**vgl. Tabelle 2** - folgende Seiten) geeignete Blende ersetzen. Der Durchmesser der Blende (Düse) ist in Hundertstel-Millimetern auf dem Blendenkörper angegeben (z. B. Blende $\varnothing 3.5$ mm, Einstanzung: 350: 350)
- Die Sechskant-Verbindungsmutter "A" mit zugehöriger **Dichtung** "A1" wieder festziehen.
- Die obigen Arbeitsschritte auch bei den anderen Ventilen (sofern vorhanden) ausführen und mit den Anweisungen des nächsten Abschnitts fortfahren.

7.3.1 ÄNDERUNG DER PARAMETER

- Die Parameter der Elektronikplatine bezüglich der Steuerung des Brennerlüfters wie im Servicehandbuch angegeben verändern (nicht mitgeliefert).

7.4 EINSTELLUNG DES GASVENTILS

(Abb. 2a)

Hinweis: Die untenstehenden Einstellungen dürfen ausschließlich durch vom Hersteller autorisiertes technisches Fachpersonal durchgeführt werden.

Zur Einstellung des (**negativen**) Drucks des Gasventils, bei dessen Umstellung auf eine andere als der werkseitig vorgesehenen Gasart, wie folgt vorgehen:

- Die Dichtschraube "D" des Druckanschlusses des Gasventils lösen und ein **Manometer mit Mindestauflösung 1 Pa** daran anschließen;
- Den Verschluss "E1" der Einstellschraube abnehmen.
- Den Brenner zünden und auf der Bedienblende den Garzyklus HEISSLUFT für den Konvektor und DAMPF für den Dampferzeuger wählen (siehe Kapitel "Bedienungsanweisungen").
- 1 Minute nach der Brennerzündung mit einem geeigneten Werkzeug an der Schraube "E" des Gasventils den (**negativen**) Druck einstellen, bis das Manometer den in TABELLE 2 (folgende Seiten) neben dem betreffenden Brenner angegebenen Wert anzeigt. Einige Minuten warten und (falls sich der Wert geändert hat) die Schraube "E" erneut einstellen.
- Nach erfolgter Einstellung den Verschluss "E1" wieder aufsetzen und mit rotem Lack versiegeln, ohne hierbei die Entlüftungsöffnungen am Ventil zu verschließen.
- Den Brenner ausschalten.
- Die obigen Arbeitsschritte auch bei den anderen Ventilen (sofern vorhanden) ausführen.



Achtung:
Nach Ausführung der Umstellungsarbeiten die Außenwände des Ofens wieder anbringen.

7.6 KLEBESCHILD MIT ANGABE DER ZU VERWENDENDEN GASART

Nach der Umstellung auf eine andere Gasart den Aufkleber mit der zu verwendenden Gasart anstelle des am Ofen befindlichen Aufklebers anbringen. Der Aufkleber ist im Lieferumfang des Gerätes enthalten.

7.5 TABELLE 2: DÜSEN UND EINSTELLUNGEN / GASARTEN

ABBILDUNG		2a - 2b																			
Anz. ROSTE		6 GN1/1				10 GN1/1				10 GN2/1				20 GN1/1				20 GN2/1			
KONVEKTOR DAMPFERZEUGER **		o	**	o	**	o	**	o	**	o	**	o	**	o	**	o	**				
BEZUG		∅	#	∅	#	∅	#	∅	#	∅	#	∅	#	∅	#	∅	#				
Blende (Düse)	G30	5,25	525	4,75	475	5,5	550	5,8	580	5,8	580	5,8	580	5,5	550	5,8	580	5,8	580	6	600
	G31 (Flüssiggas)	5,5	550	5	500	5,7	570	6,15	615	6,25	625	6,15	615	5,7	570	6,15	615	6,25	625	6,25	625
Gasventil	G20 (Erdgas)	6	600	6	600	7	700	7,5	750	7,8	780	7,5	750	7	700	7,5	750	7,8	780	7,5	750
Abschnitt 7.3	G25 (Erdgas)	6,75	675	6,75	675	8	800	8,5	850	8,5	850	9	900	8	800	9	900	9,25	925	9	900
AUSTAUSCH °°	G30	12		12		18		18 °°		18 °°		18 °°		18		18 °°		18 °°		21	
Reduzierstücks (Plättchen)	G31 (Flüssiggas)	12		12		18		18 °°		18 °°		18 °°		18		18 °°		18 °°		21	
Brennerlüfters	G20 (Erdgas)	12		12		18		21		21		21		18		21		21		21	
Abschnitt 7.2	G25 (Erdgas)	12		12		18		21		21		21		18		21		21		21	
Aerator*(Ring)	G30/G31 (Flüssiggas)	F		F		R		G		G		G		R		G		G		G	
Brenner	G20 (Erdgas)	F		F		R		G		G		G		R		G		G		G	
	G25 (Erdgas)	F		F		R		G		G		G		R		G		G		G	
Druck- einstellung (negativ)	G30	0 / -10		0		0		0 / -10		0		0 / -10		0		0 / -10		0		0	
Gasventil (Pa)	G31 (Flüssiggas)	0 / -10		0		0		0 / -10		0		0 / -10		0		0 / -10		0		0	^ 0 v -10
Abschnitt 7.4	G20 (Erdgas)	0		0		0		0		0 / -20		0		0		0		0		0	^ 0/-20 v 0/-10
	G25 (Erdgas)	0 / -10		0 / -10		0		0		0		0 / -10		0		0 / -10		0		0	

∅ = Durchmesser (mm)

= Einstanzung

^ (up) = Gasventil oberer Brenner

v (down) = Gasventil unterer Brenner

F (Fuchsia) = Pink

R (Red) = Rot

G (Green) = Grün

* Der Luftring (farbiger Ring) "N" (Abb. 2b) des Brennerlüfters darf **nicht** ersetzt werden, die in der Tabelle angegebenen Farben dienen nur der Information.

GASVENTIL (KONVEKTOR / DAMPFERZEUGER)

- Austausch Blende "B"
- Einstellung Schraube "E"

2a

BRENNERLÜFTER (KONVEKTOR)

- Austausch des Plättchens "L" für Gasart G30 und G31(Flüssiggas)

2b

8. SICHERHEITSVORRICHTUNG

Das Gerät ist mit folgenden Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

- **Schmelzsicherungen**, siehe Elektroschaltplan, hinter der Bedienblende.

Bei Austausch den Deckel aufschrauben und das beschädigte Teil durch ein neues mit derselben Leistung ersetzen; dieser Wert ist auf dem daneben angebrachten Typenschild angegeben.

- **Sicherheitsthermostat des Garraums** mit manueller Rückstellung, angebracht hinter der Bedienblende. Bei seiner Auslösung wird die Gaszufuhr zum Brenner des Konvektors unterbrochen.

- **Sicherheitsthermostat des Dampferzeugers** mit manueller Rückstellung, angebracht hinter der Bedienblende. Bei seiner Auslösung wird die Gaszufuhr zum Brenner des Dampferzeugers unterbrochen.

Die Rückstellung darf nur von Fachpersonal, und erst nachdem die Ursachen für die Unterbrechung beseitigt wurden, vorgenommen werden.

- **Wärmeschutzschalter** mit automatischer Rückstellung im **Lüftermotor**, der bei Überhitzung desselben ausgelöst wird und den Betrieb des Geräts schützt; bei Auslösung schaltet er die Stromversorgung des Geräts ab.

9. BETRIEBSPRÜFUNG

- Bei der Ersteinrichtung des Gerätes erscheint am Display eine Seite mit den Kontrollen, die für eine korrekte Installation des Ofens vor seiner Inbetriebnahme auszuführen sind.

- Das Gerät gemäß den Angaben des Kapitels "Bedienungsanweisungen" in Betrieb setzen;

- Dem Benutzer den Betrieb des Geräts sowie die normalen Wartungs- und Reinigungsarbeiten anhand der Betriebsanleitung erläutern.



Achtung:

- Während des Betriebs muss auf die heißen Außenflächen geachtet werden.
- Die Abzugsöffnungen an der Oberseite des Geräts dürfen nicht durch Gegenstände verschlossen werden.

- Mit warmem Ofen den korrekten Betrieb des Türschließmechanismus überprüfen. Die Schließvorrichtung ggf. durch Veränderung der Nasenposition einstellen.

10. WARTUNG

Die Bauteile, die der Wartung bedürfen sind nach dem Öffnen der Bedienblende, der linken Seitenwand oder der Rückwand zugänglich.

11. BETRIEBSSTÖRUNGEN UND URSACHEN

Selbst bei ordnungsgemäßem Gebrauch des Gerätes können Betriebsstörungen auftreten.

Der Brenner zündet nicht (auf dem Display TM wird "burn" angezeigt, siehe "Bedienungsanweisungen" Kap. 5).

Mögliche Ursachen:

- Die Zündelektrode ist schlecht positioniert oder schlecht isoliert.
- Die Flammenzünd-/Kontrollvorrichtung ist beschädigt.

- Das Hochspannungskabel der Zündelektrode ist unterbrochen oder in Erdschluss.
- Ungenügender Gasdruck.
- Das Gasventil ist defekt.
- Motorlüfter des Brenners beschädigt, ungenügender Luftdruck im Verbrennungsraum.
- Das elektronische Schaltpanel ist beschädigt.
- Sicherung wurde ausgelöst, siehe Schaltplan.
- Temperaturfühler des Garraums beschädigt (Fehlerkonfiguration EPT1 - siehe "Bedienungsanweisungen" Kap. 5).
- Temperaturbegrenzer hat ausgelöst.
- Erhöhte Raumfeuchtigkeit (Kondensat): Raum lüften.

Der Brenner geht aus (auf dem Display TM wird "burn" angezeigt, siehe "Bedienungsanweisungen" Kap. 5).

Mögliche Ursachen:

- Die Polung der Versorgungsleiter (Phase/Nullleiter) ist vertauscht.
- Die elektrische Versorgungsanlage des Ofens ist vom Typ "Phase/Phase". In diesem Fall das vorgesehene "Transformatorkit" installieren (beim Hersteller anfordern).
- Das Gasventil ist defekt.
- Die Flammenerfassungselektrode ist schlecht positioniert oder unterbrochen.
- Motorlüfter des Brenners beschädigt (Störabschaltung).
- Die Flammenkontrollvorrichtung ist beschädigt.
- Erhöhte Raumfeuchtigkeit (Kondensat): Raum lüften.

Falsche Temperaturregelung des Garraums. Mögliche Ursachen:

- Das elektronische Schaltpanel ist defekt.
- Temperaturfühler des Garraums ist verschmutzt, defekt oder unterbrochen, siehe Fehlerkonfiguration EPT1 (siehe "Bedienungsanweisungen" Kap. 5).

Der Ofen schaltet sich nicht ein. Mögliche Ursachen:

- Das elektronische Schaltpanel ist beschädigt.
- Ansprechen Sicherung F2 wegen Beschädigung einiger Komponenten des Hilfskreises.

Lampen des Garraums beschädigt

ACHTUNG: Vor Ersetzung der Lampen des Garraums das Gerät abschalten.

12. POSITION DER HAUPTBAUTEILE

(Eingriffe jeglicher Art im Geräteinnern dürfen ausschließlich durch einen vom Hersteller zugelassenen Installateur vorgenommen werden)

Nach Abnehmen der Bedienblende des Geräts sind folgende Bauteile zugänglich:

- Platinen.
- Thermostat zur Temperaturbegrenzung im Garraum.
- Schmelzsicherungen.
- Türmikroschalter.
- Getriebemotor Garraumentlüftungsklappe

Durch Abnehmen der linken Seitenabdeckung des Geräts hat man Zugang zu allen anderen Bauteilen.

III. BEDIENUNGSANWEISUNGEN

Bevor das Gerät in Betrieb gesetzt wird, muss die vorliegende Betriebsanleitung aufmerksam gelesen werden. Die darin enthaltenen Angaben stellen wichtige Informationen für den korrekten und optimalen Betrieb des Ofens dar. Sollten Sie weitere Angaben zu den Eigenschaften und Leistungen benötigen, wenden Sie sich bitte an den Vertragshändler.

- Stellen oder legen Sie keine Behälter oder Küchengeräte auf den Ofen, um die Rauch- und Dampfzugsöffnungen nicht zu verschließen.
- Keine Gegenstände (z. B.: Behälter) unter dem Ofenboden abstellen, um nicht die Kühlluftein- und -auslässe zu verdecken.
- Das Gerät sollte regelmäßig (mindestens einmal pro Jahr) vollständig überholt werden. Zu diesem Zweck empfiehlt sich der Abschluss eines Wartungsvertrags.

- Der Kerntemperaturfühler ist ein Präzisionsbauteil. Stöße, gewaltsames Einführen und Ziehen am flexiblen Kabel (besonders bei Verwendung fahrbarer Geräte) sind unbedingt zu vermeiden. **Die Garantie umfasst nicht den Austausch von Kerntemperaturfühlern, die durch unsachgemäßen Einsatz beschädigt wurden.**

- Während des **kombinierten** Garzyklus sollte eine Temperatur von 200-210°C nicht überschritten werden. Höhere Werte können die Wirksamkeit der Garraumdichtungen beeinträchtigen.

- Beim Einführen der Speisen in den Garraum sollte zwischen den einzelnen Behältern ein Abstand von mindestens 40 mm eingehalten werden, um eine bessere Umwälzung der Heißluft zu ermöglichen.

- Falls der Ofen in der Nähe von Geräten aufgestellt wird, die fettige Dämpfe erzeugen (z. B. Fritteusen), so muss der **Luftfilter** (nicht mitgeliefert) unter der **Bedienblende** zum Schutz der Elektronik installiert werden.

- Während des **Vorheizens** des Ofens 20 GN 1/1 oder 2/1 den Wagen (ohne Speisen) oder das entsprechende Zubehör (nicht mitgeliefert) einschieben, um die untere Öffnung zwischen Garraum und Tür zu schließen. Dadurch wird vermieden, dass Dampf austritt und die Platine der Bedienblende beschädigt.

- **Vermeiden Sie, Speisen im Garraum zu salzen, vor allem bei Zyklen mit Feuchtigkeitzufuhr.**

- **Es ist strikt untersagt, während des Betriebs entflammare Flüssigkeiten wie z.B. stark alkoholhaltige Getränke in den Garraum einzuführen.**



Die maximale Abstellhöhe der Behälter im Ofen beträgt höchstens 1,6 m, sofern die Installation gemäß den Anweisungen und unter Verwendung des Originalzubehörs ausgeführt wurde (übereinander liegende Öfen ausgenommen). Bei übereinander liegenden Öfen oder in allen Fällen, in denen die o. a. Höhe überschritten wird, muss an der Vorderseite des Ofens gut sichtbar der folgende mitgelieferte Aufkleber in einer Bodenhöhe von 1,60 angebracht werden.



ACHTUNG: Zur Vermeidung von Verbrennungen keine mit Flüssigkeit gefüllten Behälter (oder Produkte, die während des Garens flüssig werden) oberhalb der gut sichtbaren Ebenen einschieben. Dadurch wird vermieden, dass die Behälter bei der Entnahme gekippt und die darin enthaltenen Flüssigkeiten verschüttet werden.

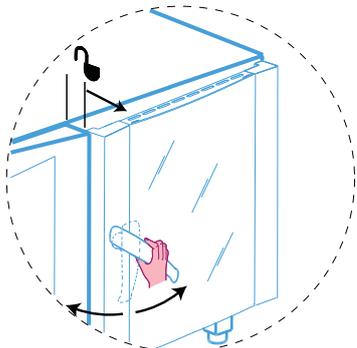
1. ÖFFNEN DER OFENTÜR

1.1 MODELL 6 UND 10 ROSTE



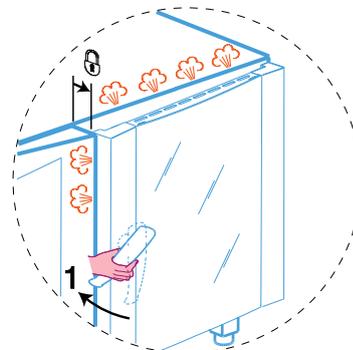
Achtung! Verbrennungsgefahr.
Bei heißem Ofen die Tür **stets** vorsichtig öffnen.

a) Den Türgriff bis zum Anschlag beliebig nach rechts oder links drehen, um die Ofentür ganz zu öffnen.
Das eventuell laufende Garprogramm wird unterbrochen.

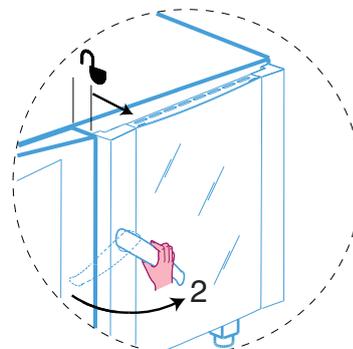


MODELLE MIT ZWEIFACHEM ÖFFNUNGSSYSTEM (auf Anfrage)
Der Ofen ist mit einem **doppelten Öffnungssystem** ausgestattet, das ein komplettes Öffnen der Tür und somit die Gefahr von Verbrühungen durch austretenden Dampf verhindert. Führen Sie daher zum Öffnen der Tür folgende Schritte aus:

a) Drehen Sie den Türgriff bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn. Die Türöffnungsfläche ist ein Spaltbreit und hakt an der **Öffnungssperre** ein. Das eventuell laufende Garprogramm wird unterbrochen.



b) Drehen Sie den Türgriff bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn, um die Ofentür ganz zu öffnen.

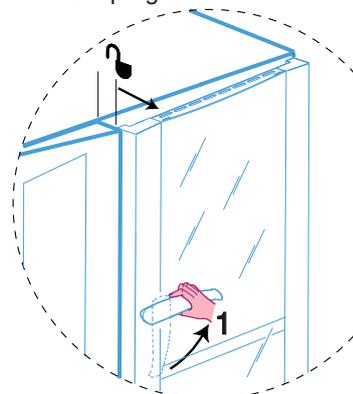


1.2 MODELL 20 ROSTE



Achtung! Verbrennungsgefahr.
Bei heißem Ofen die Tür **stets** vorsichtig öffnen.

a) Drehen Sie den Türgriff um 90° gegen den Uhrzeigersinn, um die Ofentür ganz zu öffnen.
Das eventuell laufende Garprogramm wird unterbrochen.



2. SCHLIESSEN DER OFENTÜR

2.1 MODELLE 6 UND 10 ROSTE

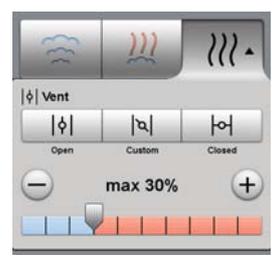
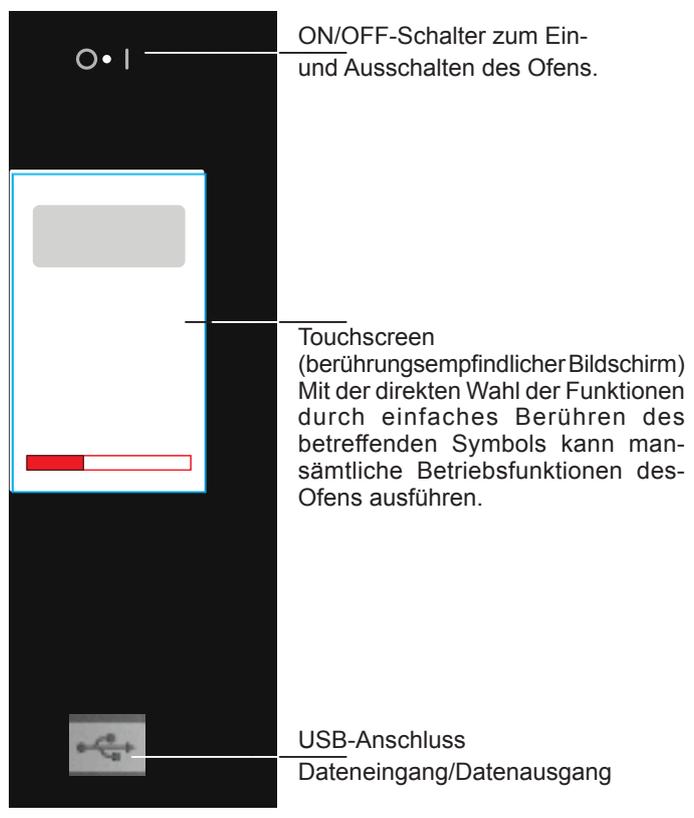
Zum Schließen der Ofentür diese einfach mit ausreichender Kraft zudrücken.

2.2 MODELLE 20 ROSTE

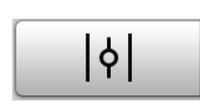
a) Drehen Sie den Türgriff bis zum Anschlag gegen den Uhrzeigersinn und schließen Sie die Tür.
b) Halten Sie die Ofentür zgedrückt und bringen Sie den Griff in senkrechte Stellung, um die Tür ganz zu schließen.

3. BESCHREIBUNG DER BEDIENBLLENDE

Die Bedienblende besteht aus folgenden Bedienelementen:



Einstellung und Regelung der Feuchtigkeit: Zur Ein- oder Ausschaltung der Feuchtigkeit oder Regelung des gewünschten Grades im **Heißluftzyklus**.



Heißluftzyklus mit geöffneter Garraumlüftungsklappe: Zum Trockengaren, ermöglicht bei Bedarf die Abführung der Feuchtigkeit (max. Temperatur 300°C).



Heißluftzyklus mit einstellbarer Garraumlüftungsklappe: Zum Garen mit von 1 bis 99 % einstellbarer Feuchtigkeit, ermöglicht die Abführung der Feuchtigkeit bei Überschreiten des eingestellten Werts.



Heißluftzyklus mit geschlossener Garraumlüftungsklappe: Zum Garen mit hoher Feuchtigkeit. (Voreinstellung)



Digitalthermostat zur Kontrolle der Garraumtemperatur.



Timer zur Kontrolle der Garzeit. Der Buchstabe S neben der Zahl steht für Kurzgaren, siehe Symbol MM:SS.



Digitalthermometer/thermostat zur Kontrolle der Kerntemperatur.

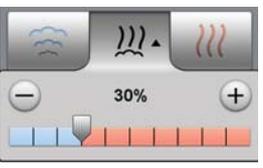
3.2 SYMBOLE UND HAUPTFUNKTIONEN

MANUELL

Heißluftzyklus: Zum Braten und Gratinieren bei einer Höchsttemperatur von 300°C.

Kombinierter Garzyklus: überhitzter Dampf. Verwendet gleichzeitig sowohl die Garraumheizung als auch den Dampferzeuger und bewahrt die Zartheit der Speisen (Höchsttemperatur 250°C).

Dampfzyklus: ideal zum Dünsten (Betriebstemperatur wird automatisch auf 100°C festgelegt). Der Dampf kann zum Garen empfindlicher Speisen, von Vakuumkochbeuteln oder zum Auftauen **auf niedrigere Temperaturen** (25° - 99°C) eingestellt werden; **überhitzter Dampf** (Temperatur von 101° bis 130°C).



Elektronische Feuchtigkeitsregelung: Zur Einstellung des gewünschten Feuchtigkeitsgrades beim **kombinierten Garzyklus**.

Garen mit ECO-DELTA: für große Stückgrößen (5kg und mehr, z. B. ganzer Puter, Schweinskeule, ...). Hierbei wird eine Temperatur zwischen 1°C und 120°C gewählt.



Es handelt sich um einen gemäßigten, langen Garvorgang, da die Temperatur im GARRAUM automatisch abhängig von der Temperatur im Innern des Gargutes (KERNTEMPERATURFÜHLER) geregelt und eine konstante Differenz (ECO-DELTA) zwischen den beiden Temperaturwerten vom Anfang bis zum Ende des Garvorgangs beibehalten wird. Die Funktion **ECO-DELTA** ist nur mit eingesetztem Kerntemperaturfühler möglich.

Beispiel:

GARVORGANG.	BEGINN	ENDE
ECO-DELTA =	80°... 80°...80°...	80°...	80°C (eingestellt)
KERNTEMPERATURFÜHLER =	10°... 11°...12°...	40°...	60°C (eingestellt)
GARRAUM =	90°... 91°...92°...	120°...	140°C (Ergebnis)



Schnellabkühlung des Garraums: Nützlich, um von einem Garvorgang zu einem anderen mit niedrigerer Temperatur zu wechseln; ermöglicht den Lüfterbetrieb und das automatische Einsprühen von Wasser (TS < 180°C) auch mit geöffneter Tür.



Achtung! Verbrennungsgefahr. Bei heißem Ofen die Tür **stets** vorsichtig öffnen.



Dauergaren: Die Garzeit ist unendlich, man muss die STOP-Taste drücken, wenn die Speise gegart ist.



MM:MINUTEN und **SS:SEKUNDEN** für Kurzgaren. Rechnet die Minuten in Sekunden um und im Zeitbalken wird der Buchstabe S neben der Zahl angezeigt.

INFOS - HINWEISE - WARNUNGEN



Infobereich

In diesem Bereich werden einige Betriebsinformationen, Fehlermeldungen, Warnungen und aktive Zusatzfunktionen angezeigt.



Kontrollleuchte für offene Ofentür.



Kalkanzeige: wenn diese Anzeige leuchtet, muss der Dampferzeuger entkalkt werden. Siehe hierzu die Anweisungen des Abschnitts 6.1.

Zustandsanzeige des Dampferzeugers:



- der Generator wird **gefüllt** oder es fehlt Wasser. **Sicherstellen, dass der Ofen mit Wasser versorgt wird!**



- Der Generator ist in der **Vorheizphase**.



- Generator **betriebsbereit** (keine Anzeige).



Brenner blockiert



Fehler



Achtung



Info



Fragen

ZUSATZFUNKTIONEN



Zyklus mit niedriger Lüftergeschwindigkeit: zum Garen empfindlicher Speisen wie Feingebäck. Mit allen Zyklen kombinierbar.



Zyklus mit Impulslüftung: zum Niedertemperaturgaren, ideal zum Warmhalten gegarter Speisen, zum Trocknen oder zum Garnieren und Anrichten von Speisen. Mit allen Zyklen kombinierbar.



Zyklus mit normaler Lüftergeschwindigkeit: für normale Garvorgänge. Ideal zum Braten, Gratинieren und für klassische Garvorgänge. Mit allen Zyklen kombinierbar. (Voreinstellung)



Manuelles Einsprühen von Wasser in den Garraum: ermöglicht eine sofortige Erhöhung des Feuchtigkeitsgrades während eines Garzyklus. Mit den Tasten + und - wird die Einsprühdauer in Sekunden eingestellt (10 s-Intervalle).



Zyklus mit reduzierter Heizleistung: zum Garen empfindlicher Speisen wie Feingebäck. Mit allen Zyklen kombinierbar.



FSC-Garvorgänge mit STANDARD-Gefahrenstufe: für Speisen mit geringer Bakterienanfälligkeit



FSC-Garvorgänge mit HOHER Gefahrenstufe: für Speisen mit hoher Bakterienanfälligkeit



FSC- FOODSAFE CONTROL mit positivem Ergebnis, das Garen der Speise erfolgte unter Sicherheitsbedingungen



Programm speichern



Programmierter Start: durch Einstellung der gewünschten Uhrzeit kann der Garzyklus zu einem späteren Zeitpunkt gestartet werden.



Multitimer: Erlaubt die Einstellung zum Garen von Speisen mit derselben Temperatur, aber in unterschiedlichen Zeiten (maximal 14 Zeiten).

MEHRSTUFENGAREN



Garen mit aufeinanderfolgenden Phasen: ermöglicht das Einstellen von Garprogrammen mit mehreren automatisch ablaufenden Garphasen (max. 15 Phasen).



Aktive Pausenphase.



Pausenphase hinzufügen: durch Eingabe einer Zeit lässt sich ein verzögerter Start des Garprogramms oder eine Pause zwischen zwei Zyklen einstellen (z. B. für das Garen von Teig).



Warmhaltezyklus aktiv.



Warmhaltezyklus (65°C) hinzufügen: ideal für langsame und lange Garvorgänge, wie sie beim Garen von Fleisch (in großen Stücken) erforderlich sind. Wird am Ende des Garvorgangs zugeschaltet. Mit allen Zyklen kombinierbar.

SONDERZYKLEN



Regenerieren: erzeugt die optimale Feuchtigkeit zum raschen Erwärmen von zu regenerierenden Speisen. Ideales Programm zum Aufwärmen und Regenerieren von kompletten Menüs, Einzel- oder Mehrfachportionen (Art Bankett-System) in Behältern oder auf dem Teller. Ebenfalls ideal zum Regenerieren von altem Brot geeignet.



Low Temperature: Niedertemperatur-Garzyklus, um einheitlich zart gegarte Speisen zu erhalten.



Gärung: Idealer Zyklus für die Gärung von Brotwaren, Focaccia, Pizza und sonstigen Teig.

VERSCHIEDENE UND GEMEINSAME FUNKTIONEN



Manuelles Ablassen des Wassers aus dem Dampferzeuger: Durch Drücken der Taste erfolgt der Wasserauslass aus dem Dampferzeuger. (Siehe 6.1 PERIODISCHEWARTUNGDESDAMPFERZEUGERS)



Achtung! Zur Vermeidung übermäßiger Kalkablagerungen im Dampferzeuger ist es notwendig:

- die für das Zulaufwasser vorgeschriebenen Werte zu beachten – siehe Installation;
- den Dampferzeuger stets am Ende jedes Arbeitstages zu leeren.



Vorheizen des Garraums: Zeigt an, dass das Vorheizen des Garraums läuft (bitte warten). Im MANUELLEN Modus kann diese Phase übersprungen werden (SKIP), im AUTOMATIK-Modus nicht.



PHASE überspringen (SKIP): Bei bestimmten Garvorgängen kann die vorgesehene Folgephase übersprungen werden.
- Vorheizen des Garraums (außer AUTOMATIK)
- Phasen des Low Temperature Cooking (PREHEAT, SEARING)



PHASEN überspringen (SKIP) beim Mehrstufengaren: Beim Mehrstufengaren ist es möglich, eine oder mehrere Phasen zu überspringen.



Bestätigen



Zurück zur vorherigen Bildschirmseite



Leerraum löschen (Backspace)



Programm suchen



Individuell



Die Daten über die USB-Schnittstelle auf den Ofen laden



Die Daten über die USB-Schnittstelle vom Ofen hochladen



Wiederherstellung der Werte der Standard-Konfiguration des Ofens (Reset)



Schublade

Die Schublade ist eine Erweiterung im Umfeld des Menüs, die hilfreiche Optionen für einige Funktionen enthält.



Technischer Kundendienst

BEDIENUNG DES OFENS

4. GEBRAUCH DER BEDIENBLENDE

Vorbemerkung:

Wird während der Wahl bestimmter Funktionen ca. 15 Sekunden lang keine Taste gedrückt, so kehrt man zur Ausgangsbedingung zurück.

4.1 EINSCHALTEN DES OFENS

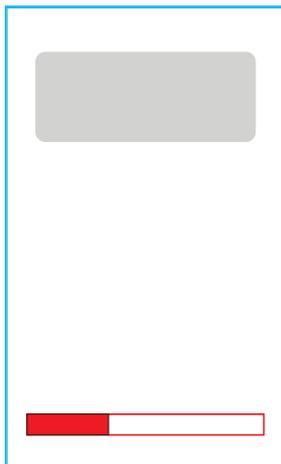
Vor dem Gebrauch des Ofens sind folgende Kontrollen auszuführen:

- der externe Sicherheitsschalter muss eingeschaltet sein;
- die Wasserabsperrhähne müssen geöffnet sein;
- die Abläufe des Ofens müssen frei sein.

Den Ofen durch Drücken der Taste I (O - I) des folgenden Schalters einschalten:



Es erscheint der Startbildschirm und die elektronische Steuerung führt einige Kontrollen aus.



Touch screen

Der "touch screen" ermöglicht durch einfaches Berühren des Symbols, die Ofenfunktionen direkt zu wählen und die entsprechenden Werte einzugeben bzw. zu ändern. Er ist zudem für einen bedienerfreundlichen Gebrauch mit einem Menü der Grundfunktionen organisiert und kann je nach Anforderungen durch Hinzufügen oder Entfernen bestimmter Funktionen beliebig personalisiert werden.

Der "touch screen" verfügt ähnlich wie ein Handy oder PC über ein Pull-Down-Menü und eine Eingabetastatur.

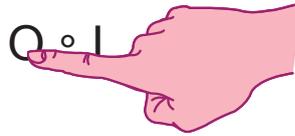
In einigen Fällen ruft man durch Berühren des gewünschten Symbols die damit verbundene Bildschirmseite auf, in anderen Fällen wählt man nur die entsprechende Funktion.

BERÜHREN Sie das Display im gewünschten Bereich, um die verschiedenen Vorgänge auszuführen, z. B.:

- Wählen
- Bestätigen
- Bildschirm (oder Displayseite) wechseln

4.2 AUSSCHALTEN DES OFENS

Der Ofen wird durch Drücken der Taste O (O - I) des folgenden Schalters ausgeschaltet:



4.3 WAHL DER BEDIENFUNKTIONEN (BEREICHE)

Die Bedienfunktionen sind in 6 Hauptbereiche gegliedert. Man wählt sie aus dem BEDIENMENÜ im Pull-Down-Menü der ersten Zeile der MANUELLEN Betriebsart.

Manuell	= manuelles Garen (herkömmlich).
Automatik	= automatisches Garsystem.
Programme	= man kann bestehende Programme (oder Rezepte) verwenden und neue speichern.
Programme MT	= MultiTimer Programme (Mehrere Garzeiten).
Reinigung	= Reinigungsprogramme für den Garraum.
Einstellungen	= Änderung und Konfiguration der Funktionen.

4.4 MANUELL

Nach dem EINSCHALTEN DES OFENS wird der folgende Bildschirm des MANUELLEN Garens angezeigt:

Pull-Down-Menü "BEDIENTMENÜ":

- Manual ✓ = Manuell
- = Automatik
- = Programme
- = MultiTimer
- Cleaning = Reinigung
- Settings = Einstellungen

Labels for the interface elements:

- Manual (dropdown)
- Phase 1 of 1 (dropdown)
- 50% (humidity bar)
- 48° (temperature)
- 0:30 (time)
- START (button)
- Info-BEREICH (area)

Pull-Down-Menü der "SCHUBLADE" mit den Zusatzfunktionen bei einigen Optionen des BEDIENTMENÜS

Zur Einstellung eines Garzyklus die gewünschte BETRIEBSART wählen:

-  HEISSLUFT (berühren)
-  KOMBINATION (berühren)
-  DAMPF (berühren)

und folgende Einstellungen vornehmen:

- FEUCHTIGKEIT (ausgenommen Betriebsart DAMPF) (ZYKLUS-Taste berühren)
- TEMPERATUR (den Balken  berühren)
- ZEIT (den Balken  berühren)
- oder KERNTEMPORATURFÜHLER (den Balken  und danach  berühren)

Auf diese Weise wurde ein Garzyklus eingestellt; es genügt, die Tür zu schließen und die START-Taste zu berühren, um den Zyklus zu starten.
 Die VORHEIZPHASE beginnt; danach fordert die Meldung "EINFÜHREN" dazu auf, die Speise in den Ofen zu stellen; die Ofentür schließen, um den Garvorgang zu starten.
 Bei AUTOMATIKSTART genügt es, die Tür zu schließen, der Zyklus wird danach automatisch gestartet.

Nach etwa 10 Sekunden erscheint die folgende Bildschirmseite des laufenden Garvorgangs:

Labels for the display during the cycle:

- Phase 2/3
- GARPHASE (2 von 3)
- Combi KOMBINIERTER Garzyklus * läuft
- FEUCHTIGKEIT läuft
- 160° Eingestellte TEMPERATUR
- 2:17 Laufende ZEIT
- 2:30 Eingestellte ZEIT
- HALBE GESCHWINDIGKEIT läuft (Beispiel)

* Im Modus PROGRAMME wird das Wort "Combi" durch den Namen des laufenden Programms oder Rezepts ersetzt (z. B.: Hähnchen)

Auf dieser Abbildung sind zur Information fast alle möglichen Fälle angezeigt, in Wirklichkeit sind nur die jeweils betroffenen Fälle vorhanden -

Durch Berühren dieser Bildschirmseite kehrt man zu den Einstellungen der MANUELLEN Betriebsart zurück. Jede bereits vorgenommene Einstellung kann geändert oder der Garzyklus kann durch mehrere Sekunden langes Berühren der STOP-Taste angehalten werden.

Weiterhin ist auch die Funktion VORHEIZEN ÜBERSPRINGEN mit dem entsprechenden Symbol  neben der STOP-Taste verfügbar, falls man bestimmte Garvorgänge ohne Vorheizen durchführen möchte.



In der vorherigen Beschreibung wurde erklärt, wie man einen Garzyklus einstellt. Jetzt können Sie auch andere und umfangreichere Garzyklen einstellen, indem Sie einfach die anderen verfügbaren Funktionen hinzufügen.

Beim MANUELLEN Garen stehen folgende Funktionen zur Verfügung:

Betriebsart HEISSLUFT		FEUCHTIGKEIT	TEMPERATUR	ZEIT	KERNTEMPERATURFÜHLER
	einstellbar	x (Entlüftung	x	x (max.8h)	x (von 10° bis 99°)
	Garraumventilöffnungsklappe geöffnet	x	-	-	-
	Garraumventilöffnungsklappe geschlossen	x	-	-	-
	Eco-Delta *	-	x (von 1° bis 120°)	-	-
	unendlich	-	-	x	-
	MM:SS (Kurzgaren)	-	-	max. 59' und 59"	-
Betriebsart KOMBINATION		FEUCHTIGKEIT	TEMPERATUR	ZEIT	KERNTEMPERATURFÜHLER
	einstellbar	x (%)	x	x (max.8h)	x (von 10° bis 99°)
	Eco-Delta *	-	x (von 1° bis 120°)	-	-
	unendlich	-	-	x	-
	MM:SS (Kurzgaren)	-	-	max. 59' und 59"	-
Betriebsart DAMPF		FEUCHTIGKEIT	TEMPERATUR	ZEIT	KERNTEMPERATURFÜHLER
	einstellbar	-	x	x (max.8h)	x (von 10° bis 99°)
	Eco-Delta *	-	x (von 1° bis 120°)	-	-
	unendlich	-	-	x	-
	MM:SS (Kurzgaren)	-	-	max. 59' und 59"	-

* Eco-Delta: Bei der Eingabe des Temperaturintervalls erscheint ein Dreieck als Bezugsindex neben dem Wert und der Zeitbalken wechselt zum Balken des Kerntemperaturfühlers für die entsprechende Einstellung.

Bsp: In der Betriebsart HEISSLUFT kann man gemäß obenstehender Tabelle folgende Einstellungen vornehmen: Feuchtigkeit, Temperatur, Zeit oder Kerntemperaturfühler, Temperatur mit Eco-Delta, Garraumkühlung, Unendlich bei Dauerbetrieb (herkömmliches Garen) und Kurzgaren (MM:SS).

Zur Einstellung der Werte der verschiedenen Funktionen wird folgende Tastatur verwendet:



Zum Löschen des soeben eingestellten Werts die Taste 0 der Tastatur berühren.

Nach Einstellung einer Funktion über die Tastatur (z. B. Eco Delta) dieselbe Taste erneut berühren, um die Funktion auszuschalten.

Für die Rückkehr zur Anfangseinstellung einen anderen Zyklus wählen und dann zurückkehren.

Kühlung: Man kann eine zu erreichende Temperatur der Garraumkühlung einstellen, die dann auf der Bildschirmseite des laufenden Garvorgangs mit dem entsprechenden Symbol klein angezeigt wird. Die Garraumkühlung erfolgt somit manuell und außerhalb des Garzyklus.

Möchte man noch weitere Funktionen hinzufügen, stellt die SCHUBLADE Zusatzfunktionen bereit, die als Variablen zum Garzyklus gewählt werden.



SCHUBLADE geöffnet

ZUSATZFUNKTIONEN

INFORMATIONEN
aktuelle Werte

ZUSATZFUNKTIONEN (siehe Seite 19)

Betriebsart	HEISLUFT KOMBINATION	DAMPF
Lüftergeschwindigkeit *x	x	x
Einsprühen von		
Wasser in den Garraum x (10" bis 120") -	-	-
Reduzierte Leistung x	x	x
Programmierter Start x	x	x
FSC (Food Save Control) x	x	x
Programme speichern x	x	x

* Die vordefinierte Geschwindigkeit (Default) entspricht der Höchstgeschwindigkeit und wird nicht im Informationsfeld angezeigt; angezeigt werden dagegen die anderen wählbaren Geschwindigkeiten (halbe oder gepulste Geschwindigkeit).

INFORMATIONEN (aktuelle Werte)

	23%	Feuchtigkeit
	175°	Garraumtemperatur (C°)
	28°	Kerntemperatur (C°)
	01:58	Uhrzeit (1 h : 58 min)

Achtung
Wird der Ofen nach mehrstündiger Abschaltung eingeschaltet, 20 Sekunden warten, um den korrekten FEUCHTIGKEITSWERT abzulesen (erforderliche Zeit bis zur Stabilisierung der LAMBDA-Sonde).

4.4.1 MEHRSTUFENGAREN

Das Garen von Speisen kann während des Garzyklus auf verschiedene Arten und somit in verschiedenen Phasen erfolgen. Der Ofen ermöglicht das Ausführen von Garprogrammen mit mehreren aufeinanderfolgenden Phasen bis max. 15 Phasen. Während des Garens erfolgt der Wechsel von einer Phase zur nächsten automatisch, bis das Programm nach Beendigung der letzten eingestellten Phase automatisch stoppt. Zur Einstellung eines aus mehreren Phasen bestehenden Garzyklus wie folgt vorgehen:
 1) Den Ofen einschalten;
 2) Für die PHASE 1 einstellen:
 - Betriebsart (eventuell Feuchtigkeit);
 - Garraumtemperatur;
 - Garzeit (oder alternativ dazu die Kerntemperatur).
 3) Die Taste "Phase" und anschließend die Taste "Neue Phase hinzufügen" drücken.
 4) Für die PHASE 2 und die Folgephasen die Einstellungen wie für die PHASE 1 ausführen.
 Bei mehreren Phasen werden diese mit Angabe der entsprechenden Einstellungen aufgelistet (ein Pfeil durchläuft die nicht angezeigten folgenden Phasen).

Annotations for the screenshot:

- Papierkorb gelöschte Phase
- Zusatzfunktion (in Schublade)
- Pause
- Pfeil für Listendurchlauf
- Taste Phase hinzufügen
- Hilfsfunktionen

Die Abbildung zeigt die Phase 1 mit folgenden Einstellungen:

1	Phasen-Nr.
	Kombinierter Garzyklus
50%	Feuchtigkeit
160°	Temperatur (C°)
0:30	Dauer der Garphase (0 h : 30 min)

Während des Garens ist es möglich, eine oder mehrere Phasen zu überspringen, so wechselt man durch Drücken des Symbols neben Phase 3 (Bsp. in Abbildung) zu dieser Phase.



Die Funktion Mehrstufengaren verfügt auch über Sonderphasen wie:

- Pause Dient zur Einstellung einer Unterbrechung zwischen zwei Garvorgängen.
- Warmhaltezyklus Ermöglicht die Einstellung einer Temperatur der Speisen, die für unbestimmte Zeit konstant bleibt ∞.

4.4.2 MULTITIMER

Beim System MultiTimer ist es möglich, für jedes Rezept (Huhn, Kartoffeln usw.) oder jedes Backblech auf den einzelnen Einschubebenen unterschiedliche Zeiten einzustellen; zum Beispiel könnte man oben mit Ebene 1 beginnen und dann zu den folgenden Ebenen 2, 3 usw. übergehen. Die Funktion gestattet außerdem, den Ofen mit einem Menü "à la carte" (freie Wahl) zu benutzen, mit dem die Speise in dem gewünschten Moment in den Ofen geschoben werden kann.

Für die Einstellung des MultiTimer wie folgt vorgehen:

- 1) Die Schublade im manuellen Modus öffnen und die betreffende Taste drücken



Anschließend folgende Tasten drücken:

- 2) MultiTimer Abruf der Einstellung der Zeiten.

- 3) Name1 und den Namen des Rezeptes eingeben (Huhn, Kartoffeln usw.).

- 4) --:-- und mit dem Ziffernblock die Zeit eintippen. Geben Sie zum Löschen eines bereits eingestellten Namens die Zeit 0 ein.

Für Name2 und die folgenden wie für Name1 vorgehen.

- 5) START

Um den Garzyklus zu starten, die Ofentür öffnen, die Speisen in den Ofen stellen und die Tür schließen.

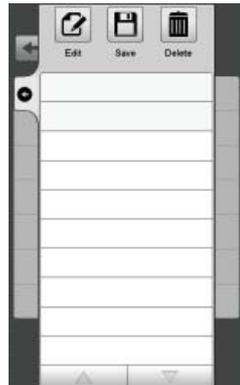
Der MultiTimer beginnt mit der Rückwärtszählung bei der Position mit der kürzesten Zeiteinstellung.

Nach Ablauf jeder eingestellten Garzeit zeigt ein Signalton (Piepton) des Ofens an, dass die Speise gar ist; jetzt die Tür öffnen, die Speise aus dem Ofen nehmen und servieren.

4.4.3 ERWEITERTER MULTITIMER

Die Erweiterte Multitimer Funktion ist identisch zum Multitimer, bietet jedoch folgende Zusatzfunktionen:

- Bearbeiten (Edit)
- Speichern (Save) der Multitimer-Presets
- Löschen (Delete) der Multitimer-Presets
- Liste der kompatiblen Presets von Garvorgängen mit ähnlichen Eigenschaften (Temperatur, Zyklus, Feuchtigkeit, Lüfter)
- Garen mit Kerntemperaturfühler statt mit eingestellter Garzeit
- MultiTimer Programm speichern



Preset-Liste

Bearbeiten (Edit)

Gehen Sie zur Einstellung der Erweiterten MultiTimer Funktionen ebenso wie bei der Einstellung des MultiTimer vor (siehe Absatz 4.4.2). Drücken Sie auch die Taste Bearbeiten (Edit) unter Punkt 3), um den Namen einzugeben, und machen Sie dann bei Punkt 4) weiter, um die Zeit oder die Kerntemperatur einzustellen.

Speichern (Save)

Sie können die soeben vorgenommene Einstellung mit der Speicher-Taste (Save) speichern. Möchte man in einem einzigen Vorgang alle noch nicht gespeicherten Presets speichern (Presets mit *), drücken Sie die Taste "Alle Presets speichern" der Schublade Erweiterter MultiTimer.

Schublade Erweiterter MultiTimer



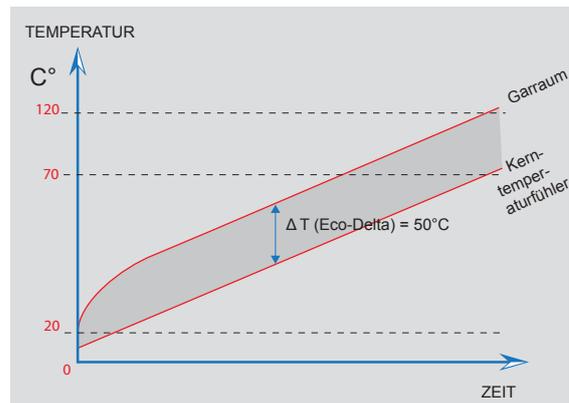
Die Schublade Erweiterter MultiTimer bietet folgende Zusatzfunktionen:

- Alle Presets speichern (beschrieben unter Punkt "Speichern (Save)")
- Programm neu eingeben Ermöglicht die Rückkehr zum Anfangsprogramm nach Änderung eines MultiTimer Programms.
- MultiTimer Programm speichern Sie können ein (mit verschiedenen Presets eingestelltes) MultiTimer Programm mit der Taste "Programm speichern" der Schublade Manuell oder MultiTimer speichern. Ein gespeichertes MultiTimer Programm erscheint in der Programmliste, während in der Preset-Liste (vorherige Abbildung) die entsprechenden Presets angezeigt werden, die AUTOMATISCH auf den Bildschirm des MultiTimer geladen werden. Möchte man dagegen eine Auswahl einiger oder aller Presets treffen und sie vor oder nach Garbeginn MANUELL laden, muss der Menüpunkt "Presets laden" im Menü Einstellungen deaktiviert werden.
- Alle Presets löschen Ermöglicht es, in einem einzigen Vorgang alle Presets zu löschen.

4.4.4 ECO-DELTA



Die Funktion ECO DELTA dient zum schonenden Garen von Speisen, die durch das sehr gleichmäßige Garen besonders zart werden und einen verringerten Gewichtsverlust erfahren. Es handelt sich um ein Garverfahren mit neuester Technologie, bei der sich die Garraumtemperatur proportional zur Kerntemperatur des Gargutes ändert. Der Benutzer kann ein Temperaturdelta zwischen 1°C und 120°C einstellen; es wird ein Wert zwischen 20°C und 70°C empfohlen, für den Kerntemperaturfühler dagegen ein Wert zwischen 10°C und 99°C. Die Garraumtemperatur wird automatisch so geregelt, dass sie immer um den eingestellten Wert über der Kerntemperatur des Gargutes liegt.



Das Diagramm zeigt als Beispiel ein auf 50°C eingestelltes Delta, wobei die ansteigende Garraumtemperatur diese Differenz von 50°C gegenüber dem Kerntemperaturfühler stets konstant beibehält.

Diese Garart ist langsamer als herkömmliches Garen, hat jedoch den Vorteil besserer Ergebnisse und höherer Qualität. Sie ist besonders für große Fleischstücke geeignet.

4.4.5 INFOBEREICH



Der nach Themen gegliederte Infobereich befindet sich oberhalb der Schublade und zeigt mit Symbolen den Betriebszustand des Ofens an.

In der obigen Abbildung sind von links nach rechts folgende Themen zu sehen (Beispiel):

- Offene Tür
- Fehler x
- Entkalken,
- Vorheizen Boiler
- Lüftergeschwindigkeit,
- Reduzierte Leistung

4.4.6 FSC (Food Save Control)



Mit der Vorrichtung FOOD SAFE CONTROL (FSC) kann während des Garvorgangs die mikrobiologische SICHERHEIT des Gargutes überprüft werden. Abhängig von der durch den Bediener vorgenommenen Bestimmung der Zugehörigkeitskategorie der Speise (mit HOHER Bakterienanfälligkeit oder mit STANDARD-Bakterienanfälligkeit) erkennt die Vorrichtung FSC während des Garvorgangs den Zeitpunkt, zu dem die Speise ein akzeptables Hygieneniveau erreicht, um unter SICHERHEITSBEDINGUNGEN verzehrt werden zu können. Die Garergebnisse werden am DISPLAY angezeigt. Der Prozess erfordert die strikte Beachtung der Regeln zur hygienisch einwandfreien Lebensmittelverarbeitung sowohl vor als auch nach dem Garvorgang.

Das Garen mit der Vorrichtung FSC kann eine verdorbene Speise nicht wieder in einen hygienisch einwandfreien Zustand überführen; die Speise bleibt auch nach dem Garen verdorben.

Zur Verwendung der FSC einen Garzyklus wie in den vorherigen Abschnitten beschrieben einstellen. Der KERNTemperaturfühler muss stets eingesetzt werden, auch bei ZEITGESTEUERTEM Garen.

Der FSC ist der 2 Kategorien zusammen:



FSC-Garvorgänge mit STANDARD-Gefahrenstufe : für Speisen mit geringer Bakterienanfälligkeit (Bsp.: ganze Stücke vom Rind)



FSC-Garvorgänge mit HOHER Gefahrenstufe : für Speisen mit hoher Bakterienanfälligkeit (Bsp.: Fleischrouladen, Hackfleisch, Geflügel, Schweinefleisch, Fisch)

Die Gefahrenkategorie HOCH oder STANDARD in der Schublade der Zusatzfunktionen eingeben und danach die "START"-Taste drücken.

Es beginnt nun das Garen mit der Vorrichtung FSC. Wird während des Zyklus die Sicherheitsbedingung erreicht, so erscheint die Bestätigung neben dem Symbol FSC :



F: 0.0

Außerdem wird der Faktor der Pasteurisierung F (soweit eingestellt) mit dem erreichten Wert eingeblendet.

Endet dagegen der Garvorgang ohne Erreichen der Sicherheitsbedingung, meldet die FSC dies mit einem Dialogfenster an und fragt, ob der Zyklus automatisch oder manuell durch den Bediener beendet werden soll.

Nach Beendigung des Zyklus erscheint die Anzeige:

FSC ✓ für positives Ergebnis
FSC x für negatives Ergebnis

4.4.7 GEBRAUCH DES KERNTemperaturfühlers



(KERNTemperaturKONTROLLE DES GARGUTES)
Der Kerntemperaturfühler ermöglicht eine präzise Temperaturkontrolle im Innern des Gargutes. Dies ermöglicht die Einstellung des gewünschten Temperaturwerts (von 10°C bis 99°C) und den automatischen Stopp des Garvorgangs, sobald dieser erreicht wird.



Achtung: Der Kerntemperaturfühler ist ein Präzisionsbauteil. Stöße, gewaltsames Einführen und Ziehen am flexiblen Kabel (besonders bei Verwendung fahrbarer Geräte) sind unbedingt zu vermeiden. Die Garantie umfasst nicht den Austausch von Kerntemperaturfühlern, die durch unsachgemäßen Einsatz beschädigt wurden.

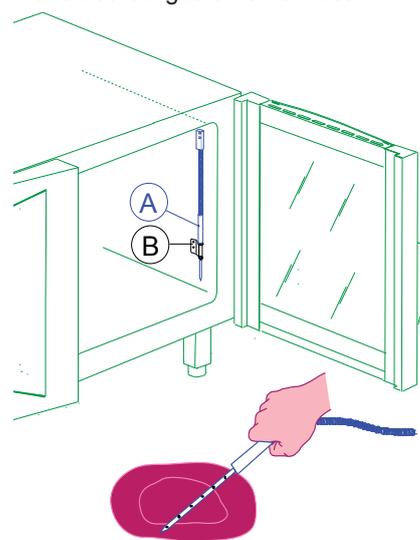
Nach Anwahl des Zeit-Symbols das Symbol des Kerntemperaturfühlers wählen und den Zyklus durch Drücken der **START**-Taste starten.

- Warten, bis das Feld Garraumtemperatur die erreichte Vorheiztemperatur anzeigt (es erscheint die Anzeige EINFÜHREN).
- Die Ofentür öffnen und das Gargut einführen.



Achtung! Verbrennungsgefahr. Bei heißem Ofen die Tür **stets** vorsichtig öffnen.

1) Den Kerntemperaturfühler "A" aus seiner Halterung "B" entnehmen und ohne übermäßige Kraftanwendung in das Gargut einführen. Dabei muss sichergestellt werden, dass sich die Messspitze in der Nähe des Gargutkerns befindet.



—MULTIPOINT-Kerntemperaturfühler mit 6 Sensoren

Der Ofen verfügt über einen MULTIPOINT-Kerntemperaturfühler mit 6 Sensoren, die über die gesamte Länge des Stabes angebracht sind. Auf diese Weise kann die Temperatur im Produktinneren korrekt gemessen werden, auch wenn die Sonde den Mittelpunkt des Gargutes nicht exakt erreicht hat.

- Die Tür schließen und die **START-Taste drücken**.

2) **Zyklusstopp**. Sobald die erforderliche Kerntemperatur erreicht ist, wird der Garvorgang automatisch gestoppt und die Dauer des Garzyklus angezeigt.

3) **Abschaltung Modus Kerntemperaturfühler**. Eine Garzeit am Timer **EINSTELLEN**. Der Kerntemperaturfühler wird auf diese Weise automatisch abgeschaltet (bei der Zeiteinstellung dagegen nicht).

Die Abschaltung des Modus Kerntemperaturfühler erfolgt auch beim Ausschalten des Ofens.

HINWEIS!

Beim Garen von in Vakuumbuteln enthaltenen Lebensmitteln muss der spezielle externe Kerntemperaturfühler (Sonderzubehör) verwendet werden, der an die USB-Buchse angeschlossen wird. Für seinen Gebrauch beachten Sie bitte die dem Sonderzubehör beigelegten Anweisungen.

4.4.8 GARZEITENDE

Nach Ablauf der eingestellten Zeit stoppt der Garzyklus automatisch und es ertönt ein anhaltender Signalton. Auf dem Display wird angezeigt:

✓
GARVORGANG BEENDET !

Es werden auch einige andere Parameter angezeigt, wie z. B.:

- Gesamtzeit
- FSC falls eingestellt, erscheint ein Balken mit dem entsprechenden Ergebnis.

Die Ofentür öffnen und das Gargut entnehmen.



Achtung! Verbrennungsgefahr. Bei heißem Ofen die Tür **stets** vorsichtig öffnen.

Hinweis:

- Das akustische Signal kann durch Drücken einer beliebigen Taste auf der Bedienblende oder durch Öffnen der Ofentür vorzeitig abgestellt werden.

Der Garzyklus kann manuell angehalten werden, indem man die STOP-Taste einige Sekunden gedrückt hält.

Durch Drücken der START-Taste kann ein weiterer Zyklus ausgeführt werden, der mit dem soeben abgeschlossenen identisch ist.

4.5 AUTOMATIK



Der Betriebsmodus AUTOMATIK ermöglicht das automatische Garen von Speisen durch Einstellen einiger vereinfachter Funktionen. Hierbei kommt man **ohne** Kenntnis der Garparameter (Temperatur, Zeit, Feuchtigkeit) aus und erhält bei gleichen Speisen wiederholbare Garergebnisse.

Im Hauptmenü AUTOMATIC wählen.

Es müssen folgende Funktionen eingestellt werden:

- 1) **ART** der Speise
- 2) **GARART**
- 3) Vorgegebener **GARVORGANG**

Weiterhin müssen einige Parameter, die je nach verwendeter Garart unterschiedlich sind, bestätigt oder geändert werden:

- Form der Speise (ganz oder in Stücken)
- Garsystem (nach Zeit oder mit Kerntemperaturfühler)
- Bräunungsstufe (niedrig, mittel, hoch)
- Garstufe (halb durchgegart, normal gegart, ganz durchgegart)

1) ART der Speise

- Rotes Fleisch
- Hackfleisch
- Geflügel
- Fisch
- Gemüse
- Beilagen
- Backwerk
- Desserts



Auf der selben Bildschirmseite können auch die Sonderzyklen angezeigt werden.

2) GARART

- (Beispiel)
- Gebacken
 - Gedämpft
 - Gebrillt
 - Gratiniert



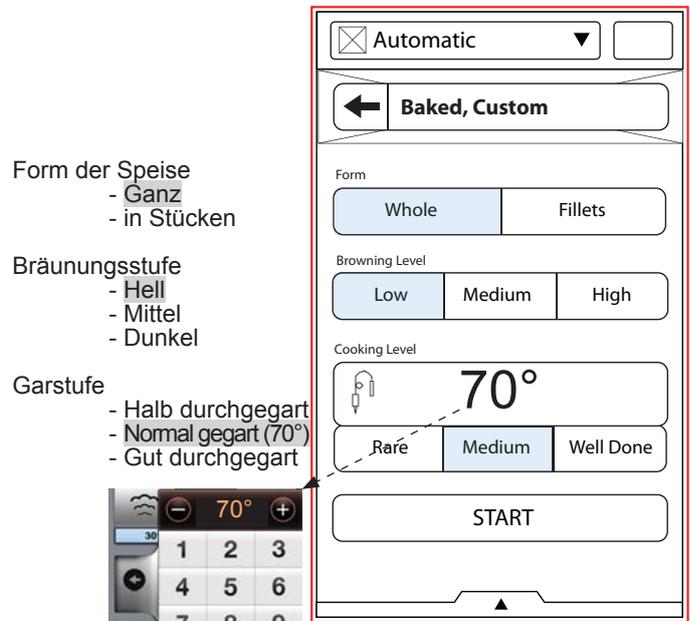
Es gibt vollautomatische Gararten, bei denen keine Parameter eingestellt werden können (z. B. Rotes Fleisch \ Dampf).

3) Vorgegebener **GARVORGANG** (Bsp. in Abbildung)

▼ Geäpft

- Individuell (Custom)
- Tintenfisch (Cuttlefish)
- Meeresfrüchtesalat (Seafood salade)
- Kabeljaufilet (Codfish fillet)
- Kraken (Octopus)

Durch Wahl einer der vorgegebenen GARVORGÄNGE ruft man die folgende Beispielseite auf (Braten) mit Anzeige der Parameter der GARART und hervorgehobenen Optionen (Default), die bei Bedarf geändert werden können.



Form der Speise

- Ganz
- in Stücken

Bräunungsstufe

- Hell
- Mittel
- Dunkel

Garstufe

- Halb durchgegart
- Normal gegart (70°)
- Gut durchgegart



Tastatur zur Einstellung der Kerntemperatur

Nach Änderung der voreingestellten Parameter können diese als Presets gespeichert werden, indem Sie die Taste Presets speichern (Save Preset) der Schublade drücken.



Es gibt 2 Arten von Presets, die werksseitigen (Voreinstellungen des Ofens) und die benutzerdefinierten (die vom Kunden gespeicherten) Presets.

Beide können wie nachfolgend beschrieben verwaltet werden.

PRESETS VERWALTEN

Das Presets Management ermöglicht das Hoch- oder Herunterladen (vom oder auf den USB-Stick) der Presets, ihre Löschung oder die Wiederherstellung der werksseitigen Presets.

Das Presets Management kann ganz nach Bedarf unter Einstellungen>Automatik>Presets verwalten geändert werden.



Presets Verwalten

Drücken Sie diese Taste der Schublade, um das Presets Management aufzurufen.



Durch Betätigung der Tasten unter der Liste werden die Einträge für ein optimales Presets Management angezeigt.

Möchten Sie dagegen die Presets hochladen, herunterladen oder löschen, öffnen Sie die Schublade und drücken Sie die gewünschte Taste:

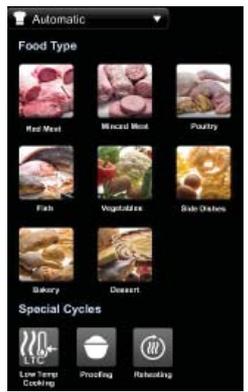


MULTITIMER

Bei Auswahl des MultiTimer Modus kann ein Automatischer Garvorgang in mehreren Garzeiten mit den Presets der gewählten Betriebsart ausgeführt werden (z. B.: Fisch >Gedämpft). Hinweise zum Betrieb und Informationen zum MultiTimer finden Sie im Abschnitt 4.4 MANUELL > 4.4.2 MULTITIMER.

4.3.9 SONDERZYKLEN

Folgende Sonderzyklen sind auf der Hauptbildschirmseite des AUTOMATIK-Modus vorhanden:



- Low Temperature Cooking
- Proofing
- Reheating

LOW TEMPERATURE COOKING (EFS-LTC)

Das Garen bei niedriger Temperatur ist ein besonders für Rindfleisch wie Rumpsteak, Hinterhachse, Rinderfilet angezeigtes Verfahren, kann jedoch auch für andere Fleischarten wie Kalbfleisch, Lammfleisch, Hirsch, Pute, Ente, Schweinefleisch, usw. eingesetzt werden. Die Fleischstücke können sein: Roastbeef, Schulter, Schenkel, Rücken, Beefsteak, Hüfte, Rinderfilet, Koteletts, usw. EFS-LTC ist ein vollautomatisches voreingestelltes Programm, um **einheitlich zart gegarte Speisen zu erhalten**.

Das Programm setzt sich aus 4 Hauptphasen zusammen: PREHEAT, SEARING, MATURE, HOLD.

Wählen Sie die Option AUTOMATIC



Drücken Sie die Taste

Stellen Sie das Programm durch Eingabe der SEARING-Temperatur ein, geben Sie dann die Endtemperatur des Kerntemperaturfühlers ein und drücken Sie



Während der Preheating-Phasesollte der Kerntemperaturfühler außerhalb des Garraums sein.

Nach der PREHEAT-Phase (die eventuell schon eingestellte Temperatur des Garraums ändern) die Speisen in den Ofen EINFÜHREN und die MULTIPOINT-Sonde mit 6 Sensoren einsetzen (die bereits eingestellte Temperatur der Sonde eventuell anpassen).

Die Tür schließen, um den Garzyklus zu starten. Der Garvorgang beginnt mit der SEARING-Phase (thermische Trockenversiegelung der Speisen), gefolgt vom raschen Abkühlen (CoolDown) des Ofens, um sodann zur langsamen Garphase MATURE (für das Zartmachen des Fleisches zuständig) überzugehen. Die letzte HOLD genannte Phase sorgt für die Beibehaltung der Temperatur der Speisen.

Der gesamte EFS-LTC-Zyklus kann einige Stunden dauern. Man kann eine oder mehrere Phasen überspringen und zur nächsten übergehen; das kann dann nützlich sein, wenn das Garen (SEARING-Phase) mit einem anderen Gerät begonnen wurde (z. B.: Frytop) und man es mit dem Ofen (Phasen MATURE und HOLD) abschließen möchte. Die MATURE-Phase kann nicht übersprungen werden.

Wichtigste Vorteile:

- Ausgezeichnete Qualität der Speisen.
- Das Standard-Verfahren LTC ist eine Garantie für Resultate, die Jahr für Jahr wiederholt werden können.

- Typisches Bratenaroma: saftige Speisen, von innen bis außen.
- Einheitliche Farbe und gleichmäßiges Garen.
- Rascher Reifungsprozess, Zeiteinsparung und die Möglichkeit, frische Fleischstücke zu verwenden.
- Geringer Gewichtsverlust. 5-8% (je nach Qualität der Speisen und der für die Sonde eingestellten Temperatur).
- Vorteilhafte Portionierung beim Verkauf.
- Beachtliche Stromeinsparung dank des intelligenten EFS-LTC-Programms.

GÄRUNG



Die Gärung wird wie ein normaler Zyklus mit Einstellung von Zeit und Temperatur ausgeführt. Weiterhin können einige "Utility"-Funktionen wie die Lüftergeschwindigkeit und der programmierte Start verwendet werden.



Möglichkeit: Startzeitvorwahl

REGENERIEREN



Nach Einstellung des Regenerierungsprogramms läuft dieses wie ein normaler Automatikzyklus ab. Wählen Sie eine der folgenden Optionen aus:

▼ Behälter

- Custom
- Timer
- Kernthermutfühler

▼ Teller

- Custom
- Timer
- Kernthermutfühler

Brot > (Timer)

Wählt man z. B. Behälter und dann Kernthermutfühler, erscheint folgende Abbildung:



Mittel gewählt

Kernthermatur (veränderbar)

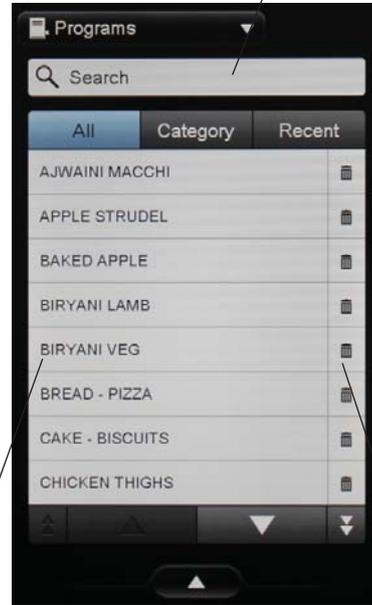
Die START-Taste drücken, um den Zyklus zu starten.

4.6 PROGRAMME



Mit der Bedienfunktion PROGRAMME können bereits gespeicherte Programme (oder Rezepte) ausgeführt, neue gespeichert und in einer Liste verwaltet werden.

Programmsuche



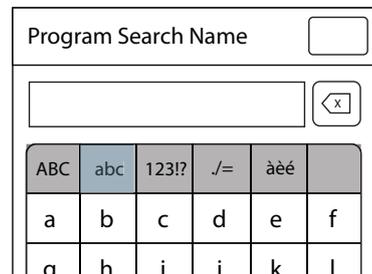
Programmliste (Beispiel)

Programmlöschtaste (Papierkorb)

(All) Alle = Anzeige der kompletten Liste der im Ofen gespeicherten Programme
 (Category) Kategorien = Anzeige der Programmliste, die nach im Ofen gespeicherten Kategorien organisiert ist. Siehe weiter vorn den Abschnitt zum Gebrauch der Kategorien.
 (Recent) Letzte = Anzeige der Liste der zuletzt benutzten 20 Programme.

4.6.1 PROGRAMMSUCHE

ZUR Suche eines Programms den Namen über die Tastatur eingeben und OK drücken. In der Liste erscheint das Programm, dessen Name dem gesuchten Programm am nächsten kommt.



- ABC = Großbuchstaben
- abc = Kleinbuchstaben
- 123 = Zahlen
- ./= = Symbole
- àèé = Andere Zeichen

4.6.2 PROGRAMMSTART

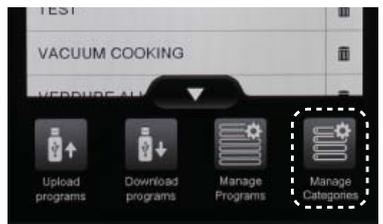
Durch Drücken der Taste des Programmnamens in der Programmliste gelangt man auf die Seite des Programmstarts, auf der man die Garparameter auf Wunsch ändern oder das Programm starten kann.

4.6.3 PROGRAMM SPEICHERN

Durch Drücken dieser Taste gelangt man auf die Speicherseite des Programms (oder Rezepts), die der vorherigen Suchseite ähnelt, auf der man einen Namen eingibt und mit OK bestätigt.

PROGRAMMSCHUBLADE (☰)

Die Programmschublade enthält Funktionen zu den Programmen und Kategorien.



Mit der Taste Programme speichern (Upload programs) können Sie alle vorhandenen Programme des Ofens auf einem USB-Stick speichern.

Mit der Taste Programme laden (Download programs) können Sie den umgekehrten Vorgang ausführen. Die geladenen Programme werden den bereits vorhandenen Ofenprogrammen hinzugefügt. Nachstehend werden die auszuführenden Vorgänge beschrieben.

LADEN/SPEICHERN DER PROGRAMME



LADEN von Rezepten/Programmen auf den Ofen vom USB-Stick:

- 1) Stecken Sie den USB-Stick ein.
- 2) Rufen Sie das Programm-Menü auf
- 3) Öffnen Sie die Schublade und wählen Sie das Symbol



(von USB hochladen)

- 4) Wählen Sie die gewünschte Datei (z. B.: UI40_01.prg)
Warten Sie das Ende des Ladevorgangs ab.
Achtung: Rezepte / Programme mit demselben Namen werden überschrieben.

- 5) Drücken Sie OK und ziehen Sie den Speicherstick ab.

HERUNTERLADEN von Rezepten/Programmen vom Ofen auf DEN USB-STICK:

- 1) Stecken Sie den USB-Stick ein.
- 2) Rufen Sie das Programm-Menü auf
- 3) Öffnen Sie die Schublade und wählen Sie das Symbol



(abspeichern auf USB-Stick)

Warten Sie das Ende des Speichervorgangs ab.

- 4) Drücken Sie OK und ziehen Sie den Speicherstick ab.

Informationen zu den Tasten Programme verwalten (Manage Programs) und Kategorien verwalten (Manage Categories) finden Sie in den folgenden Abschnitten.

PROGRAMME VERWALTEN (☰)

Anhand dieser Funktion können Sie die Programme über folgende Tasten verwalten:

- Select All = Alle wählen, es werden alle Programme aller Kategorien gewählt.
- Show Selected = Gewählte anzeigen, es werden nur die gewünschten Programme gewählt.
- Show Categories = Kategorien anzeigen, es werden die Kategorien mit den zuvor gewählten Programmen gewählt.



Durch Öffnen der Schublade können Sie Programme laden, speichern, löschen und sie Kategorien zuordnen, Informationen zur letztgenannten Funktion finden Sie im nächsten Abschnitt Kategorien verwalten.

Die Tasten „Von USB laden“ (Upload USB) und „Auf USB speichern“ (Download USB) funktionieren ähnlich wie bei den Standardprogrammen (siehe vorherigen Abschnitt „PROGRAMME Laden / Speichern“) mit der Möglichkeit, nur die aus der Liste ausgewählten gewünschten Programme zu speichern.



KATEGORIEN VERWALTEN (☰)

Mit der Funktion Kategorien können Sie Programme einer gemeinsamen Anwendung miteinander verknüpfen. Zum Beispiel können Sie die Kategorie „Weihnachten“ erzeugen und alle Programme damit verknüpfen, die zum Weihnachtsmenü gehören sollen. Ein Programm kann mehreren Kategorien angehören.

Nach Erzeugen der Kategorie durch Drücken der Taste „Neue Kategorie“ (New Category) können die Programme damit kombiniert werden, indem Sie über die Schublade „Programme verwalten“ aufrufen (siehe nächster Punkt).



Programme mit Kategorien verknüpfen/von ihnen trennen

- 1) Öffnen Sie die Schublade und drücken Sie die Taste Programme verwalten.
- 2) Wählen Sie die Programme, die mit der Kategorie zu verknüpfen/von ihr zu trennen sind.
- 3) Öffnen Sie die Schublade erneut und drücken Sie die Taste mit bzw. von der Kategorie „Verknüpfen/Trennen“ (Link/Unlink).
- 4) Wählen Sie die Kategorie oder die Kategorien, mit denen die Programme zu verknüpfen bzw. von denen sie zu trennen sind.

ACHTUNG: auf diesem Bildschirm werden die Häkchen bei den Kategorien angezeigt, mit denen das Programm bereits verknüpft ist.

Werden die Häkchen von diesen Kategorien entfernt, wird das Programm von der Kategorie getrennt.

5) Drücken Sie „Speichern“ (Diskette), um die Verknüpfung/Trennung zu bestätigen.



6) Es erscheint die Meldung „Vorgang erfolgreich ausgeführt“, drücken Sie OK.

HINWEIS: Es ist auch möglich, ein Programm direkt aus einer Kategorie zu entfernen. Gehen Sie in „Kategorie“, halten Sie das Papierkorb-Symbol (gewählte Kategorie) gedrückt und drücken Sie die Taste ENTFERNEN, um das Programm von der Kategorie zu trennen oder LÖSCHEN, um es vollständig zu entfernen.

4.7 PROGRAMME MT



(MT = MultiTimer)

Ermöglicht die Anzeige und den Aufruf der in der Manuellen Betriebsart gespeicherten MultiTimer Programme.

Für diese Programme sind dieselben Optionen der Standardprogramme verfügbar (z. B. Suchen, Start, Speichern und Laden) und sie werden ebenso verwaltet.

Zum Speichern eines MultiTimer Programms siehe Abschnitt 4.4 MANUELL > 4.4.2 MULTITIMER.



PROGRAMMSCHUBLADE



Die Programmschublade enthält Funktionen zu den Programmen und Presets.



Die Tasten Programme laden (Upload programs) und Programme speichern (Download programs) funktionieren ebenso wie bei den Standardprogrammen (siehe auf den vorherigen Seiten den Abschnitt „PROGRAMME Laden / Speichern“)

Informationen zu den Tasten Programme verwalten (Manage Programs) und Presets verwalten (Manage Presets) finden Sie in den folgenden Abschnitten.

PROGRAMME VERWALTEN



Anhand dieser Funktion können Sie die Programme über folgende Tasten verwalten:

- Select All = Alle wählen, es werden alle Programme aller Kategorien gewählt.
- Show Selected = Gewählte anzeigen, es werden nur die gewünschten Programme gewählt.
- Show Preset = Presets anzeigen, es werden die Presets eines einzigen zuvor gewählten Programms angezeigt.



Die Tasten „Von USB laden“ (Upload USB) und „Auf USB speichern“ (Download USB) funktionieren ebenso wie bei den Standardprogrammen (siehe Abschnitt „Programme Laden / Speichern“).



PRESETS VERWALTEN



Diese Funktion ermöglicht das Presets Management über folgende Tasten:

- Select All = Alle wählen, es werden alle Presets aller Programme gewählt.
- Show Selected = Gewählte anzeigen, es werden nur die gewünschten Presets gewählt.
- Show Program = Programme anzeigen, es werden die Preset innerhalb der verschiedenen Programme gewählt.



Die Presets können von den Programmen entfernt werden. Die Presets wählen, dann das Papierkorb-Symbol drücken (unlink/löschen) und die Taste ENTFERNEN drücken, um sie von den Programmen zu trennen oder die Taste LÖSCHEN, um sie vollständig zu entfernen.

4.8 REINIGUNG



CLEANING SYSTEM

Dieses Reinigungssystem führt die automatische Reinigung des Garraums mit geeigneten Reinigern je nach ermitteltem Schmutzgrad durch. Es sind 4 Zyklen vorgesehen:

- CLEAN Soft (leicht)**
Bei noch frischem Schmutz nach dem Garen wenig fetthaltiger Speisen (z. B. mit DAMPFZYKLUS)
- CLEAN Medium (normal)**
Bei normaler Verschmutzung nach dem Garen fetthaltiger Speisen.
- CLEAN Strong (stark)**
Bei starker Verschmutzung nach dem Garen sehr fetthaltiger Speisen (z.B. Hähnchen, Würstchen).
- CLEAN Extra Strong (extra stark)**
Bei starker Verschmutzung nach dem Garen sehr fetthaltiger Speisen (z.B. Hähnchen, Würstchen), auch mit angetrockneten Rückständen (Verkrustungen).

Zur Benutzung dieser vorgeschichterten Programme wie folgt vorgehen:

Hinweis 1:

Vor der Reinigung des Garraums mit dem CLEANING SYSTEM den eventuell vorhandenen Fettfilter entnehmen. Der CLEANING SYSTEM Zyklus **beginnt**, sobald die Temperatur im Garraum automatisch 70°C erreicht. Vor Durchführung eines **CLEANING SYSTEM** Zyklus prüfen, ob die Behälter (unter der Bedienblende bei den Mod. 6-10GN1/1 oder separat bei den Mod. 20GN1/1-2/1) mit Reinigern des erforderlichen Typs gefüllt sind, siehe hierzu Abschnitt 7. REINIGUNG UND WARTUNG.

Warning:

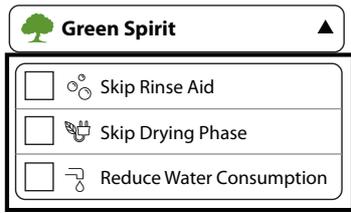
In case of complete emptying of the detergent and/or rinse aid containers or emptying of their supply tubes, the CLEANING SYSTEM cycle must be started after firstly doing the CLEAN 1 cycle, then the same or other cycles. This operation allows the pipes to be refilled with the appropriate liquids and the cleaning cycles to be done correctly. If the CLEANING SYSTEM is not used for long periods, it is necessary to do a cleaning cycle (CLEAN 1) with water instead of detergent and rinse aid before and afterwards, to flush the respective supply pumps.

- Wählen Sie einen Reinigungszyklus aus (die Option Medium ist voreingestellt).

	Green Spirit / Economizer	
<input checked="" type="checkbox"/> Cleaning		
Green Spirit		
<input checked="" type="checkbox"/> Soft 0:45	0:35	0:25
<input checked="" type="checkbox"/> Medium 1:00	0:45	0:35
<input checked="" type="checkbox"/> Strong 1:30	1:15	1:05
<input checked="" type="checkbox"/> Extra Strong 2:30	2:10	2:00

Zyklusdauer
2 Stunden
30 Minuten

- Eventuell eine der Funktionen **Green Spirit / Economizer** auswählen.



Die "Green Spirit / Economizer" Funktion ermöglicht die umweltgerechte Durchführung der Reinigungsprogramme.

- Bei "Klarspüler überspringen" bitte beachten, dass nach der Reinigung Kalkrückstände im Garraum verbleiben könnten.
- Bei "Trocknungsphase überspringen" muss nach der Reinigung die Ofentür offen stehen bleiben.
- Bei "Wasserverbrauch reduzieren" sicherstellen, dass eine effiziente Lüftungsanlage installiert ist. Die Reduzierung erfolgt durch Abschaltung der Wrasenabkühlung.

- Die START-Taste drücken, um den Zyklus zu starten. Der Reinigungszyklus kann bei Bedarf durch mehrere Sekunden langes Drücken der STOP-Taste unterbrochen werden.

Hinweis 2:

Die Einstellung der Funktionen "Green Spirit / Economizer" ist auf dieser Bildschirmseite nur VORÜBERGEHEND; für eine PERMANENTE Einstellung wählen Sie bitte dieselben Funktionen im Abschnitt "4.8 EINSTELLUNGEN" unter dem Punkt GREEN SPIRIT / Reinigung.

4.9 EINSTELLUNGEN

Wählen Sie eine der folgenden Optionen aus:



SPRACHE

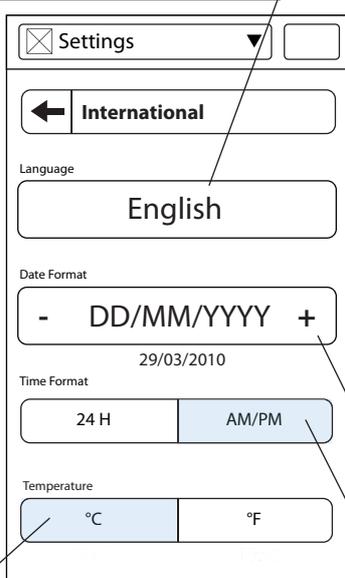


wählt die Sprache

Durchblättern der Sprachenliste

INTERNATIONAL

Einstellen der Sprache



wählt die Maßeinheit für die Temperatur
(°C Celsius oder Fahrenheit °F)

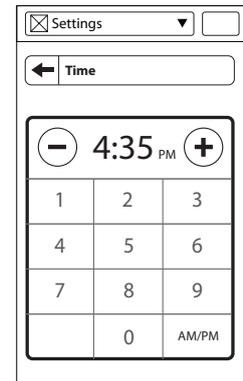
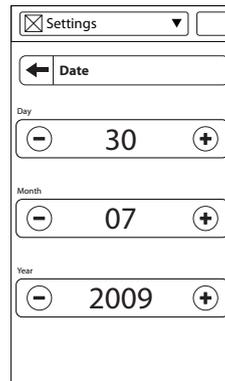
wählt das gewünschte Format der Uhrzeit

wählt das gewünschte Format des Datums (+/-)

DATUM

UHRZEIT

Mit dem +/- Zeichen (oder mit der Tastatur) das Datum und die Uhrzeit eingeben.



Die 2 Abbildungen zeigen folgende Einstellungen:

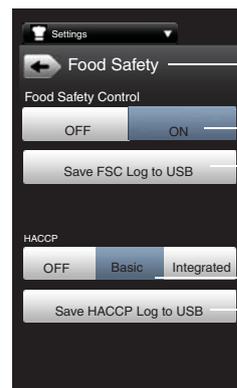
Datum

30. Juli 2009

Uhrzeit

4 Uhr 35' nachmittags (PM: Post Meridian)

LEBENSMITTELSICHERHEIT



Lebensmittelsicherheit

FSC (Food Safe Control)
gewählt ON

speichert die FSC-Daten auf USB
(mit aktiver FSC)

HACCP (Hazard Analysis and
Critical Control Points)

gewählt Basic

speichert die Daten HACCP Basic auf USB

- FSC: siehe Abschnitt 4.4.4

- HACCP: Je nach verlangtem System können die Gardaten auf USB-Stick (Basic) oder auf Personal Computer (Integrated) aufgezeichnet werden

GREEN SPIRIT

Allgemein

- Ofenstandby nach 0:30
- Kein Boilervorheizen in Stop

Beleuchtung ausschalten

- Nach 0:15 beim Nichtgaren

Lavaggio

- Klarspülmittel auslassen
- Trockenphase auslassen
- Wasserverbrauch verringern

GERÄUSCHE

- Taste Lautstärkenregelung
- Standard-Summerlautstärke
- Hohe Summerlautstärke
- Wecker Garzeitende: 1

MANUELL

- Manuell ermöglichen

Allgemein

- Anzeige Ist- und Sollwerte
- Stufengaren
- Startverzögerung
- Vorheizen Garvorgang

Zusatzfunktionen

- FSC
- Fwert beim Garen zeigen
- Frage FSC risk set bei Start
- Garinformation im Register
- Anzeige Fühlertemp. und Garzeit

Hold

Standard- Hlufftemp. 70°
 Standard- Dampftemp. 70°
 Fühlertemp. Erhöhung. Δ5°

Standardzyklus

>

AUTOMATISCH

- Automatik ermöglichen
- Freigabe Presets verwalten
- Presets verwalten
 - Freigabe Speichern
 - Freigabe Änderungen
 - Freig. Überschreib. Voreinstellung
 - Freigabe Löschen
 - Freigabe Voreinstellung löschen
 - Freigabe Laden von USB
 - Freigabe Laden auf USB
 - Freigabe MultiTimer
- Sonderzyklen
 - Niedrigtemperaturgaren
 - Gären
 - Regenerieren

PROGRAMME

- Programme ermöglichen
- Freigabe Erweiterte Funktionen
- Programmspeichern aktiv
- Programmänderung aktiv

MULTITIMER

- Freigabe MultiTimer
- Freigabe Erweiterter MultiTimer
- Freigabe Programme
- Freig. Verlängerungszeit
- Programme
 - Freigabe Programme speichern
 - Freigabe Programme ändern
 - Freigabe Programme löschen
 - Presets laden
- Multitimer-Presets
 - Freigabe Presets speichern
 - Freigabe Presets ändern
 - Freigabe Presets löschen

REINIGUNG

- Reinigung ermöglichen
- Leistung 0.00 nach Garen
- Standardzyklus
 - Soft
 - Medium
 - Stark
 - Extra stark

PASSWORT

Passwort einstellen

SELBSTSTART

- "Autostart" aktivieren

LADEN / SPEICHERN DER KONFIGURATION



ABSPEICHERN der Konfiguration des Ofens auf USB-Stick:

- 1) Stecken Sie den USB-Stick ein.
- 2) Rufen Sie das Einstellmenü auf
- 3) Öffnen Sie die Schublade und wählen Sie das Symbol



(auf USB herunterladen)

Warten Sie das Ende des Ladevorgangs ab.

- 4) Drücken Sie OK und ziehen Sie den Speicherstick ab.

HOCHLADEN der Konfiguration des Ofens vom USB-STICK:

- 1) Stecken Sie den USB-Stick ein.
- 2) Rufen Sie das Einstellmenü auf
- 3) Öffnen Sie die Schublade und wählen Sie das Symbol



(vom USB-Stick hochladen)

- 4) Wählen Sie die gewünschte Datei (z. B.: UI40_01.zip)

Warten Sie das Ende des Ladevorgangs ab.

Achtung: Rezepte / Programme mit demselben Namen werden überschrieben.

- 5) Drücken Sie OK und ziehen Sie den Speicherstick ab.

4.8.1 WARTUNG

WASSERAUSLASS BOILER



Manuelles Ablassen des Wassers aus dem Dampferzeuger: Durch Drücken der Taste erfolgt der Wasserauslass aus dem Dampferzeuger. (Siehe 6.1 PERIODISCHEWARTUNGDESDAMPFERZEUGERS)



Achtung! Zur Vermeidung übermäßiger Kalkablagerungen im Dampferzeuger ist es notwendig:

- die für das Zulaufwasser vorgeschriebenen Werte zu beachten – siehe Installation;
- den Dampferzeuger stets am Ende jedes Arbeitstages zu leeren.

GEFÜHRTE ENTKRUSTUNG



Die geführte Entkrustung des Dampferzeugers (Boiler) mit reinem ESSIG unterstützt den Bediener bei der Durchführung der Entkalkung.

Siehe hierzu den Abschnitt 6.1 PERIODISCHE WARTUNG DES DAMPFERZEUGERS.

TECHNISCHER KUNDENDIENST



Technischer Kundendienst

Nach Drücken dieser Taste wird zur Eingabe des Passworts für den Zugriff auf diesen Bereich aufgefordert, der dem befugten technischen Personal für Eingriffe an den Betriebsparametern des Ofens vorbehalten ist.

5. ABSCHALTEN IM STÖRUNGSFALL

Bei Defekten ist das Gerät abzuschalten:

- Den dem Gerät vorgeschalteten Schutzschalter ausschalten und die Wasser- und Gashähne schließen.
- Fordern Sie den technischen Kundendienst mit vom Hersteller geschulten und autorisierten Personal an.

WICHTIG!

Während eines laufenden Garzyklus ertönt bei Meldung eines Fehlercodes ein anhaltendes akustisches Signal und der Garzyklus stoppt.

In diesem Fall kann das Gerät weiterhin verwendet werden, sofern die fehlerauslösenden Bedingungen vermieden werden. Es genügt, einen Garzyklus zu programmieren, der das beschädigte Bauteil nicht verwendet.

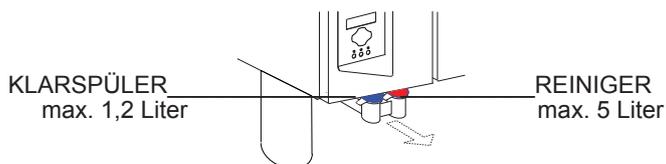
Der technische Kundendienst muss über den auf dem Display angezeigten Alarmcode informiert werden.

6. REINIGUNG UND WARTUNG

- Den dem Gerät vorgeschalteten Schutzschalter ausschalten und die Wasser- und Gashähne schließen.
- Am Ende jedes Arbeitstags muss der Garraum mit geeigneten Reinigungsmitteln und unter Beachtung der Herstellerempfehlungen gereinigt werden.
- Das Gerät niemals mit Wasserstrahlen reinigen.
- Zur Reinigung des Edelstahls keine chlorhaltigen Produkte (Natronbleichlauge, Chlorwasserstoff etc.) verwenden, auch nicht in verdünnter Form.
- Verwenden Sie keine ätzenden Mittel (zum Beispiel Salzsäure) zum Reinigen des Fußbodens unter dem Gerät.

WARTUNGS-, KONTROLL- UND REINIGUNGSARBEITEN	HÄUFIGKEIT
Normale Reinigung	Täglich
Allgemeine Reinigung der Maschine und des umgebenden Bereichs	
Mechanische Schutzvorrichtungen	Monatlich
Zustandskontrolle, Überprüfung auf Verformungen, lockere oder fehlende Teile.	
Bedienelemente und Maschinenstruktur	Jährlich
Controllo della parte meccanica, che non vi siano rotture o deformazioni, serraggio delle viti. Verifica della leggibilità e stato di conservazione delle scritte, degli adesivi e dei simboli ed eventualmente ripristinarli.	
Elektrisches Anschlusskabel und Steckdose	Jährlich
Zustandskontrolle des Anschlusskabels (ggf. ersetzen) und der Steckdose.	

Das Gerät verfügt (mit Ausnahme einiger Modelle) über das automatische Reinigungsprogramm CLEANING SYSTEM des Garraums, für seinen Gebrauch siehe Abschnitt 4.7 REINIGUNG. Das Programm CLEANING SYSTEM benötigt Reinigungsmittel, daher müssen die unter der Bedienblende angebrachten Behälter des REINIGERS - max. 5 Liter (RECHTS mit ROTEM Verschluss) und der des KLARSPÜLERS - max. 1,2 Liter (LINKS mit BLAUEM Verschluss) gefüllt werden:



Bei den Mod. 20GN1/1-2/1 die Schläuche (mitgeliefert) an der linken Ofenseite (rechter Anschluss ROTES Symbol für den REINIGER, linker Anschluss BLAUES Symbol für den KLARSPÜLER) anschließen und die anderen Schlauchenden in die entsprechenden mit REINIGER bzw. KLARSPÜLER gefüllten Vorratsbehälter (nicht mitgeliefert) einführen.

Zur Gewährleistung der optimalen Reinigungsleistung und zum Schutz des Ofens mit integriertem CLEANING SYSTEM sollten folgende Reiniger verwendet werden:

ELECTROLUX "ExtraStrong Clean for Oven" - Reiniger
(Cod 0S1192)

ELECTROLUX "ExtraStrong Rinse for Oven" - Klarspüler
(Cod 0S1193)

Keine in Wasser aufgelösten pulverförmige Reiniger und Klarspüler oder gelförmige und chlorhaltige Produkte verwenden.

ACHTUNG:

Die Garantie deckt keine durch Reiniger und Klarspüler verursachte Schäden ab, die mit den o. a. Angaben nicht konform sind.

- Die Reiniger- und Klarspülerkanister dürfen unabhängig vom Ofen **nicht** höher als die Abstellfläche des Gerätes aufgestellt werden (bei den Mod. 6 GN müssen sie dagegen tiefer als die Abstellfläche des Gerätes aufgestellt werden).



ACHTUNG!

Die Berührung von Chemikalien (wie z.B.: Spül-, Klarspülmittel, Kesselsteinentferner usw.), ohne die erforderlichen Sicherheitsmaßnahmen einzuhalten (z. B.: individuelle Schutzmittel) kann Sie chemischer Gefährdung und Gesundheitsrisiken aussetzen. Befolgen Sie daher immer die Anweisungen auf den Sicherheitsmerkblättern und den Etiketts der verwendeten Produkte.

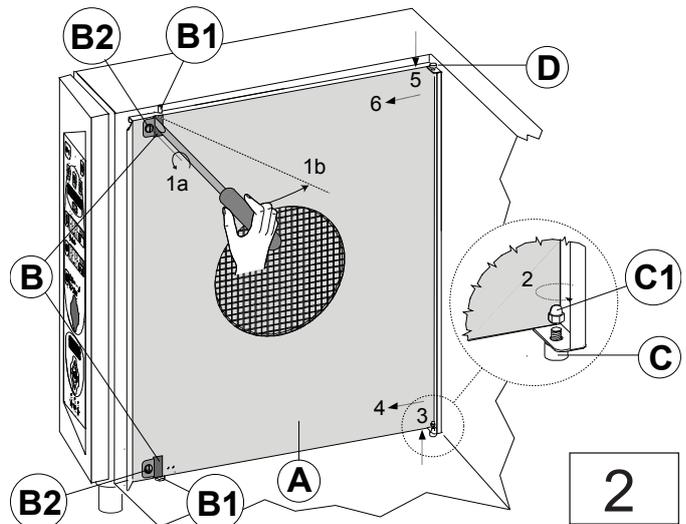
Um die Reinigung des Garraums zu erleichtern, können die Führungsschienen für fahrbare Strukturen am Boden des Garraums herausgenommen und die Absaugwand geöffnet werden.

- Zum Öffnen der **Absaugwand A** (Fig. 2) des Garraums wie folgt vorgehen:

- den Ofen ausschalten und das Gerät von der Stromversorgung trennen;
- Die Schraube B2 mit einem Schraubenzieher vollständig abschrauben (1a),
- einen Schraubenzieher in den Schlitz B einführen und durch Drücken (1b) gegen das Offeninnere die Wand aus den dahinter befindlichen Stiften B1 lösen.

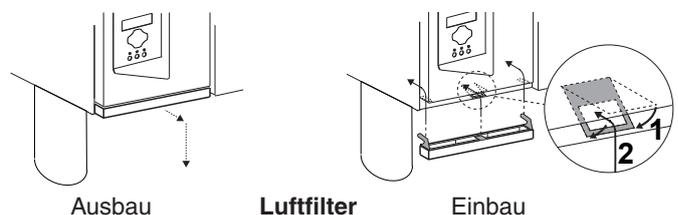
Für einen **vollständigen Ausbau** der Absaugwand:

- mit einem Inbusschlüssel die Mutter C1 ausschrauben (2).
- die Absaugwand anheben (3) und aus dem unteren Stift C des Garraums herausziehen;
- die Wand absenken (5), damit sie aus dem oberen Stift D austritt und dann vollständig herausziehen (6).



Zum Wiedereinbau der Wand in umgekehrter Reihenfolge vorgehen und die Mutter C1 wieder einschrauben.

- Den eventuell vorhandenen **Fettfilter** (nicht mitgeliefert) des **Garraums** mindestens alle drei Garzyklen reinigen.
- Den eventuell vorhandenen **Luftfilter** mindestens einmal im Monat unter der Bedienblende herausziehen und mit Wasser und einem Reinigungsmittel für die manuelle Reinigung von Geschirr und Oberflächen säubern.



Sollte diese Anweisung nicht eingehalten werden, verliert der Filter seine Wirkungskraft und führt zu Störungen beim Garen.

- Die Edelstahlflächen täglich mit lauwarmem Seifenwasser reinigen, gründlich mit sauberem Wasser abspülen und sorgfältig trocknen.
- Zur Reinigung der Edelstahlteile keinesfalls Metallwolle, Bürsten oder Schaber aus Normalstahl verwenden, da zurückbleibende Eisenreste Rostbildung bewirken können.
- Sollte das Gerät über einen längeren Zeitraum nicht verwendet werden:
 - Die Stromversorgung unterbrechen und die Wasser- und Gashähne schließen;
 - Alle Stahlflächen energisch mit einem in wenig Vaselineöl getränkten Lappen abreiben, um einen Schutzfilm zu bilden;
 - Den Raum regelmäßig lüften.

6.1 PERIODISCHE WARTUNG DES DAMPFERZEUGERS

• Bei übermäßigen Kalkablagerungen im Dampferzeuger leuchtet folgende Kontrollleuchte auf



und zeigt dadurch an, dass die Entkalkung durchgeführt werden muss. **Der Hersteller lehnt bei Missachtung dieser Vorschriften jegliche Haftung ab; die Garantie deckt zudem nicht die Reparatur und den Austausch von durch Kalk beschädigten Bauteilen ab, wenn die für das Zulaufwasser geforderten Eigenschaften nicht eingehalten werden (siehe entsprechenden Abschnitt).**

Die Entkalkung kann auf zwei Arten durchgeführt werden:

- mit 100%-igem Essig;
- mit chemischem Entkalkungsmittel (unter genauer Beachtung der untenstehenden Anweisungen).

Für diese Vorgänge muss das Gerät eingeschaltet sein.

6.1.2 VERFAHREN MIT 100%-IGEM ESSIG

Das Verfahren mit ESSIG wird mithilfe der GEFÜHRTEN ENTKRUSTUNG ausgeführt.

Wählen sie im Menü "Einstellungen" und drücken Sie die Taste:



Geführte Entkrustung

Führen Sie die folgenden auf dem Ofendisplay angezeigten Arbeitsschritte aus:

- 1/5) Sicherstellen, dass der Backofen leer ist
- 2/5) Vorbereitung des Boilers (Entleerung): Bitte warten
- 3/5) Füllen des Boilers: Den Boiler über den oberen Verschluss mit reinem Essig füllen, bis ein Signalton (Piepton) anzeigt, dass der richtige Füllstand erreicht ist. Die folgende Tabelle führt die ungefähren Essigmengen (in Litern) auf, die für jedes Ofenmodell erforderlich sind:

	6-1/1	10-1/1	20-1/1	6-2/1	10-2/1	20-2/1
Gasgeräte	5	9	9	6	9	23
Elektrogeräte	5	5	8	7	8	15

- 4/5) Entkalken: Bitte warten (es wird die Restzeit einschließlich Spülen angegeben).
- 5/5) Spülen: Bitte warten (Boiler und Zelle werden mit Wasser und Dampf gespült); diese Phase kann NICHT gesperrt werden.

Bei einem Stromausfall oder wenn der Ofen während der Phasen 3 und 4 der Entkrustung abgeschaltet wird, erfolgt Übergang zur Phase 5 Spülen. Sollte dies auch in dieser letzten Phase geschehen, erfolgt der Spülgang bei dem nächsten Einschalten des Ofens.

6.1.3 VERFAHREN MIT CHEMISCHEM ENTALKUNGSMITTEL

Die Entkalkung mit chemischen Produkten muss gemäß den Anweisungen der Lieferfirmen erfolgen (die auch die Reinigungsmittel liefern).

So muss man z. B. bei Verwendung des Entkalkers der Firma ECOLAB des Typs "STRIP-A-WAY" wie folgt vorgehen:

- 1) Den Wasserzulaufhahn schließen.
- 2) Den Dampferzeuger vollständig entleeren, hierzu folgende Taste drücken



3) Nach einer Minute den Auslass des Dampferzeugers schließen (durch erneutes Drücken der obigen Taste).

4) Den Kunststoffverschluss vom Einfüllstutzen des Dampferzeugers abnehmen und über diesen die folgenden Flüssigkeitsmengen einfüllen:

- 2 Liter Flüssigentkalker und 6 Liter Wasser (6-10GN)
- 4,5 Liter Flüssigentkalker und 11,5 Liter Wasser (20GN)

5) Den Wasserhahn öffnen.

6) Den Ofen 12 Minuten im DAMPFZYKLUS einschalten.

7) Ausschalten und 40 Minuten warten.

8) Den Ofen danach weitere 2 Minuten einschalten.

9) Ausschalten und 60 Minuten warten.

10) Mit geöffnetem Wasserhahn das Auslassventil des Dampferzeugers wieder öffnen, um die Flüssigkeit abzulassen (die obige Taste drücken).

11) Den Ofen ausschalten.

12) Mit einem in das Rohr eingesetzten Gummischlauch das Innere des Dampferzeugers ausspülen, bis sauberes Wasser herausfließt.

13) Den Verschluss aufsetzen und den Auslass des Dampferzeugers schließen (die obige Taste drücken).

WICHTIG -1

Mit einem in das Rohr eingesetzten Gummischlauch das Innere des Dampferzeugers sorgfältig ausspülen, um sämtliche Entkalkerrückstände zu beseitigen.

• Den Verschluss aufsetzen und den Auslass des Dampferzeugers schließen (Taste oder Hebel).

Anschließend an dieses Verfahren sollte der leere Ofen 30 Minuten im DAMPFZYKLUS eingeschalt werden.

WICHTIG -2

Sollte der Wasserzulaufhahn nicht leicht zugänglich sein, zur Boilerentleerung wie folgt vorgehen:

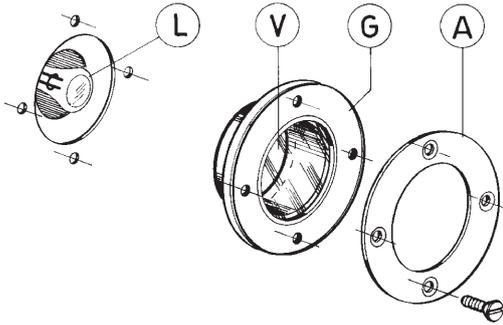
- 1) Das Auslassventil des Boilers über die entsprechende Taste öffnen.
- 2) 2 Minuten warten und den Ofen ausschalten, das Auslassventil schließt automatisch.

6.2 AUSTAUSCH VON VERSCHLEISSTEILEN

Austausch der Lampe der Garraumbeleuchtung (Abb. 3)

Sollte die Lampe der Garraumbeleuchtung durchgebrannt sein, ist diese wie folgt auszutauschen:

- Die Stromversorgung des Geräts abschalten.
- Die vier Befestigungsschrauben des Lampenrings "A" ausdrehen und das Glas "V" zusammen mit der Dichtung "G" abnehmen.
- Die Halogenlampe "L" entnehmen und durch eine gleichwertige Lampe (12V - 10W - 300°C) ersetzen. Verwenden Sie dabei ein sauberes Stück Papier oder einen Lappen, um den direkten Kontakt mit den Händen zu vermeiden.
- Das Schutzglas mit richtig montierter Dichtung wieder in die Aufnahme einsetzen und den Ring durch Eindrehen der 4 Schrauben befestigen, nachdem die Dichtung mit für Lebensmittelzwecke geeignetem Silikonfett geschmiert wurde.



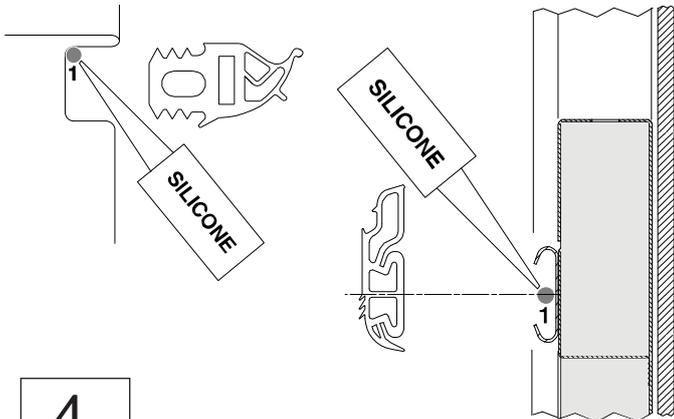
3

Austausch der Türdichtung (Abb. 4)

HINWEIS: Die Dichtung der Ofentür unterliegt der Alterung und verschleißt mit der Zeit. Sie sollte deshalb ausgetauscht werden, sobald Verhärtungen oder Bruchstellen festzustellen sind.

Zum Austausch der Dichtung wie folgt vorgehen:

- Die Dichtung aus ihrer Aufnahme herausnehmen und diese von eventuellen Silikonresten befreien.
- Etwas Silikondichtmasse an der Stelle 1 auf den Innenrahmen der Dichtungsaufnahme geben.
- Die neue Dichtung entlang der gesamten Aufnahme einfügen.



4

6.3 BESONDERE REINIGUNGSARBEITEN

Reinigung und Funktionskontrolle des Ablaufsystems

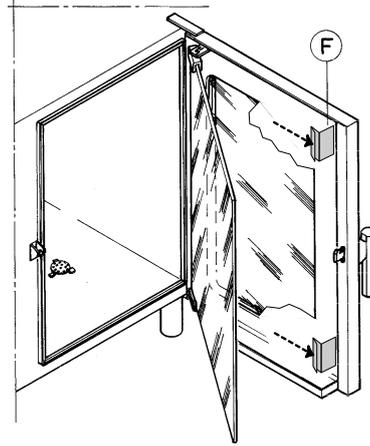
Das Ablaufrohr regelmäßig reinigen und auf Verstopfungen überprüfen.

Reinigung der Innenflächen der Türgläser (Abb. 5)

Diese Arbeiten müssen mit kaltem Türglas und ohne Verwendung von Scheuertüchern oder -reinigern ausgeführt werden.

Der Zugriff auf die Oberflächen des Zwischenraums erfolgt durch Öffnen der an der Tür eingehängten Innenscheibe.

- Mit geöffneter Tür auf den oberen und unter Halteclip F drücken und die Innenscheibe öffnen.



5

Nach der Reinigung die Innenscheibe gegen die Gummistöpsel drücken und schließen.

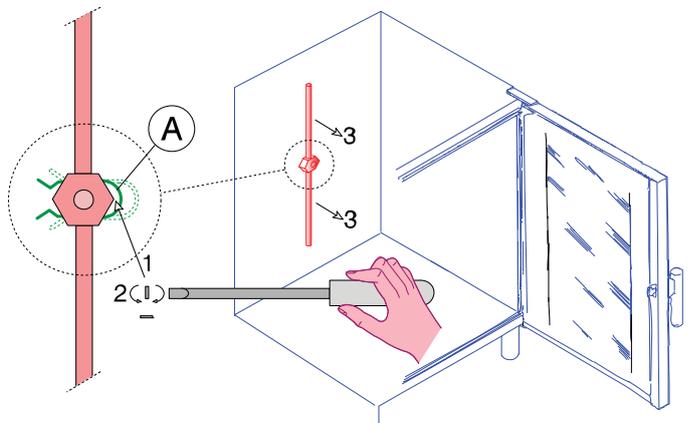
Reinigung des Drehspülarms des CLEANING SYSTEMS (Abb. 6)

Eine Reinigung des Drehspülarms wird empfohlen, wenn:

- das CLEANING SYSTEM über längere Zeit nicht benutzt wurde
- der Drehspülarms sich nicht einwandfrei dreht (da wahrscheinlich die Düsen verstopft sind)
- hartes Wasser verwendet wird.

Sollten die Düsen komplett verstopft sein, benutzen Sie bitte eine Messerspitze, um eventuell vorhandene Verkrustungen zu entfernen.

- Ziehen Sie die Halterungsklemme A aus dem zentralen Block des Drehstrahlarms heraus, ohne sie jedoch zu entfernen. Setzen Sie für diesen Vorgang die Spitze eines Schraubendrehers an der durch den Pfeil markierten Stelle an und drehen Sie sie aus senkrechter in horizontale Stellung, wie in der Abbildung zu sehen ist.
- Nehmen Sie den Drehspülarms vom Drehzapfen ab.



6

- Legen Sie den Drehspülarms in eine Wanne mit Kalklöser und lassen Sie diesen über Nacht einwirken. Spülen Sie mit reichlich Wasser nach.

- Setzen Sie den Drehspülarms wieder auf den Drehzapfen und drücken Sie die Halterungsklemme wieder in ihre ursprüngliche Position.