

BENUTZER UND INSTALLATIONSHANDBUCH

Konvektion Ofen GASTRONOMIE

ZUSAMMENFASSUNG

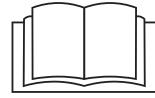
SICHERHEITSHINWEISE	6
ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR.....	8
2.1 DATENKENNZEICHEN	8
2.2 TRANSPORT DER AUSRÜSTUNG.....	9
2.3 UNTERBRINGUNG.....	9
2.3.1 ABSTÜTZUNG ÜBER EINEN TISCH / KLEIDERSCHRANK.....	11
2.3.2 ABSTÜTZUNG AUF EINER HEFESETZUNGSVORRICHTUNG..	11
2.3.3 UNTERSTÜTZUNG BEI EINER OFEN- ODER SCHOCKFROSTTEMPERATUR	12
2.3.4 ABSTÜTZUNG AUF EINEN STÄNDER	12
2.4 EINSTELLUNG DES KOPFPOLSTERS UND DER TÜR.....	12
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS.....	12
3.1 WIE WIRD DIE VERBINDUNG HERGESTELLT.....	13
3.2 AUSWECHSELN DES NETZKABELS.....	14
WASSERANSCHLUSS	14
4.1 ZULAUFENDES WASSER.....	15
4.1.1 MERKMALE DES EINGEHENDEN WASSERS.....	15
4.2 REINIGUNGSMITTEL AM EINGANG.....	16
4.3 ABWASSER.....	17
ABLEITUNG VON DÄMPFEN	17
SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DEN BENUTZER	18
6.1 WARNHINWEISE FÜR DIE ERSTE ZÜNDUNG	18
6.1.1 FOLIENENTFERNUNG.....	18
6.2 WARNHINWEISE FÜR DAS KOCHEN.....	18
6.3 ARTEN DES KOCHENS	19
6.4 MANUELLES KOCHEN UND KOCHEN NACH REZEPT..	20
6.5 VERWENDUNG DER STIFTSONDE	21
MECHANISCHE SCHALTТАFEL	22
DIGITALES BEDIENFELD 2.4 LCD-ANZEIGE	24
8.1 STARTBILDSCHIRM.....	25
8.2 ASSISTENT ZUM ANZEIGEN EINER KOCHANLEITUNG.....	25
8.2.1 EINSTELLEN DER GARTEMPERATUR	26
8.2.2 EINSTELLEN DER GARZEIT.....	26
8.2.3 DAS SONDENSET AUF DAS HERZ EINSTELLEN.....	27

8.2.4	REGELUNG VON DAMPF/FEUCHTIGKEIT	27
8.2.5	EINSTELLUNG DER LÜFTERGESCHWINDIGKEIT	27
8.2.6	MEHRSTUFIGE REZEPTERSTELLUNG	28
9.2.7	VORWÄRMPHASE.....	29
MENÜ LISTE.....		30
MENÜS FÜR DIE ENDGÜLTIGEN PROGRAMME.....		31
MENÜ DER REZEPTLISTE		31
SPEZIELLES ZYKLUSMENÜ		32
12.1	SCHNELLE ABKÜHLUNG	32
12.2	AUSLAUFEN.....	33
12.3	KOCHEN DELTA T.....	34
12.4	MULTI-TIMER-PROGRAMM	36
12.5	PROGRAMM FÜR DEN VERZÖGERTEN START DES WASCHVORGANGS. 37	
MENÜ WASCHEN.....		38
MENÜ SERVICE.....		38
14.1	ZUGANG ZU DEN PARAMETERN.....	39
14.2	USB-FUNKTIONEN	41
14.2.1	FIRMWARE-AKTUALISIERUNG ÜBER USB	42
14.2.2	SPRACHEN AKTUALISIEREN VON USB.....	42
14.2.3	HACCP-EXPORT AUF USB	43
14.2.4	REZEPTE AUF USB EXPORTIEREN.....	44
14.2.5	REZEPTE AUF USB IMPORTIEREN	45
14.2.6	PARAMETER VON USB IMPORTIEREN	46
14.2.7	BILDER VON USB IMPORTIEREN	47
14.2.8	REZEPTE UND BILDER VON USB IMPORTIEREN	48
14.2.9	VOLLSTÄNDIGES FIRMWARE-UPDATE ÜBER USB....	48
14.4	DIREKTE VERBINDUNG ZUM SMARTPHONE	49
14.5	VERBINDUNG ZUM WI-FI NETZWERK UND ZUM CLOUD-SERVER	50
14.5	MASCHINENINFORMATIONEN	52
14.6	SPRACHEINSTELLUNGEN	53
14.7	EINSTELLEN VON DATUM UND UHRZEIT	53
14.8	BILDLÖSCHUNG.	54
MENÜÄNDERUNG REZEPT.....		55
15.1	EIN REZEPT SPEICHERN.....	55
15.2	EIN REZEPT KOPIEREN.....	56
15.3	EIN REZEPT UMBENENNEN.....	57

15.4 EIN REZEPT LÖSCHEN.....	57
15.5 VERKNÜPFUNG EINES REZEPTS MIT EINEM BILD	58
15.6 DIE ZUORDNUNG EINES REZEPTEES ZU EINEM BILD AUFHEBEN.	58
15.7 SCHNELLE REZEPTÄNDERUNG (WEBSERVER).....	59
15.8 EIN REZEPT MIT VERZÖGERTEM START EINRICHTEN... 61	
AUSWAHL EINES REZEPTS MIT LIEBLINGSTASTEN	62
16.1 VORÜBERGEHENDE ÄNDERUNG EINER REZEPTUR.....	62
16.2 STARTEN, PAUSIEREN ODER UNTERBRECHEN EINES REZEPTS..	62
E/A-TEST.....	64
REINIGUNG UND WARTUNG	65
18.1 ALLGEMEINE WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG.....	65
18.2 REINIGUNG DER TÜR UND DES INNENGLASES	65
18.3 GEWÖHNLICHE UND MANUELLE REINIGUNG DES KOCHFELDES.	66
18.4 REINIGUNG VON AUSSENFLÄCHEN	66
18.5 AUSTAUSCH VON SICHERUNGEN	67
WARNUNGEN UND ALARME	68
19.1 AUSFALL DER KAMERASONDE	68
19.2 SICHERHEITSTHERMOSTAT	68
VORAUSSCHAUENDE INSTANDHALTUNG	69
URSACHEN FÜR HÄUFIGE PROBLEME	70
21.1 PLANMÄSSIGER WARTUNGSDIENST (JÄHRLICH)	70
REGELMÄSSIGE AKTIVITÄTEN, DIE VOM NUTZER ZU TRAGEN SIND...	71
ZEITRAUM DER INAKTIVITÄT	71
ENTSORGUNG AM ENDE DER LEBENSDAUER	72
24.1 ENTSORGUNG VON GERÄTEN	72
24.2 INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG (EUROPÄISCHE UNION) ...	72



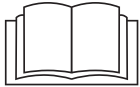
SICHERHEIT WARNUNGEN



Die Nichtbeachtung der folgenden Hinweise kann zu Schäden und Verletzungen bis hin zum Tod führen und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung. Vor der Installation, Verwendung und Wartung des Geräts lesen Sie bitte diese sorgfältig durch und bewahren Sie es für eventuelle spätere Nachfragen durch die verschiedenen Betreibern auf. Wenn Sie den Inhalt dieser Broschüre nicht vollständig verstanden haben, wenden Sie sich bitte an den Hersteller. Bei Verlust oder Beschädigung der Dokumentation bitten Sie den Hersteller um die Zusendung eines Ersatzheftes.



Gefahr! Gefahr! Unmittelbare Gefahr oder gefährliche Situation, die zu Verletzungen oder zum Tod führen kann.



Lesen Sie die Gebrauchsanweisung.



Erdungssymbol.



Äquivalentes Symbol.

- Lesen Sie diese Broschüre vor dem Gebrauch und der Wartung des Geräts sorgfältig durch und bewahren Sie sie für eventuelle spätere Konsultationen durch die verschiedenen Bediener sorgfältig auf. Wenn einige Teile nicht verständlich sind, wenden Sie sich bitte an den Hersteller.
- Im Falle einer Weitergabe des Geräts ist diese Broschüre dem neuen Benutzer auszuhändigen.
- Eine andere als die in dieser Broschüre angegebene Verwendung, Reinigung und Wartung gilt als unsachgemäß und kann zu Schäden, Verletzungen oder tödlichen Unfällen führen, die Garantie ungültig machen und den Hersteller von jeglicher Haftung befreien.
- Die für den Benutzer bestimmte Reinigung und Wartung darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.

- Dieses Gerät darf nur in professionellen Küchen von qualifiziertem Personal zum Garen von Lebensmitteln verwendet werden: jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß und daher gefährlich.
- Es wird empfohlen, das Gerät während seines gesamten Betriebs zu überwachen.
- Das Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder ohne Erfahrung und Kenntnisse benutzt werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder eine Einweisung in die sichere Benutzung des Geräts und das Verständnis der damit verbundenen Gefahren erhalten haben. Kinder sollten nicht mit der Spange spielen. Die Reinigung und Wartung muss vom Benutzer durchgeführt werden und darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Wenn das Gerät nicht funktioniert oder Sie funktionelle oder strukturelle Anomalien feststellen, trennen Sie es von der Strom- und Wasserversorgung und wenden Sie sich an ein vom Hersteller autorisiertes Servicezentrum, ohne zu versuchen, es selbst zu reparieren. Für eine eventuelle Reparatur verlangen Sie die Verwendung von Original-Ersatzteilen. Bei Nichteinhaltung dieser Anforderung erlischt die Garantie.
- Um einen einwandfreien Gebrauchs- und Sicherheitszustand des Geräts zu gewährleisten, wird empfohlen, es mindestens einmal im Jahr von einer autorisierten Kundendienststelle warten und kontrollieren zu lassen.
- Die Luftzufuhr am Gerät darf nicht blockiert werden. Der Benutzer darf nur routinemäßige Reinigungsarbeiten durchführen. Für die Inspektion, die außerordentliche Wartung und den Austausch defekter Komponenten wenden Sie sich bitte an ein autorisiertes Servicezentrum, das einen spezialisierten und entsprechend geschulten Techniker entsendet.
- Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten muss die Stromversorgung des Geräts unterbrochen und eine geeignete persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe usw.) getragen werden.
- Wenn das Gerät mit Rädern ausgestattet ist oder über einem Möbelstück mit Rädern steht, muss die Bewegungsfreiheit des Geräts durch Bewegungsschutzvorrichtungen (z. B. Ketten) eingeschränkt werden, damit es während der Bewegung in keiner Weise die elektrischen Kabel, Wasser- und Abwasserleitungen beschädigen kann.



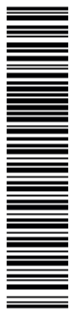
ANWEISUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR

- Alle Installations- und außerordentlichen Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden, das die geltenden Vorschriften des Landes, in dem das Gerät verwendet wird, sowie die Vorschriften für Anlagen und Sicherheit am Arbeitsplatz beachtet.
- Überprüfen Sie vor der Installation des Geräts, ob die Anlagen mit den im Einsatzland geltenden Vorschriften und den Angaben auf dem technischen Datenschild übereinstimmen.
- Vor jeder Installation oder Wartung ist das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Eingriffe, Manipulationen oder Veränderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt sind und nicht den Bestimmungen dieses Handbuchs entsprechen, führen zum Erlöschen der Garantie. Eine andere als die in dieser Broschüre angegebene Installation oder Wartung kann zu Verletzungen oder tödlichen Unfällen des Installateurs und des Benutzers sowie zu Schäden an den Einrichtungen des Installationsortes führen.
- Der Austausch des Netzkabels darf nur von einem qualifizierten und autorisierten Techniker durchgeführt werden. Das Kabel darf nur durch ein Kabel mit ähnlichen Eigenschaften ersetzt werden: Auf dem technischen Typenschild sind immer der zu verwendende Kabeltyp und sein Querschnitt angegeben. Das Erdungskabel muss immer grün-gelb sein.

2.1 DATENKENNZEICHEN

Das Schild mit den technischen Daten enthält wichtige technische Informationen, die im Falle einer Anfrage für eine Wartung oder Reparatur des Geräts unerlässlich sind: Es wird daher empfohlen, es nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu verändern.

A	Your code/Name:	Art.: XXXXXXX					
B		Model.: XXXXXXX					
C		Ref.: XXXXXXX					
D		Ser. N° : XXXXXXX					
E		TYPE:					
F		IPX	kPa: XXX-XXX				
G		XX kW	<table border="1"> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> <td rowspan="3">XX-XX Hz</td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV XN~</td> </tr> <tr> <td>XXX-XXXV X~</td> </tr> </table>	XXX-XXXV XN~	XX-XX Hz	XXX-XXXV XN~	XXX-XXXV X~
XXX-XXXV XN~	XX-XX Hz						
XXX-XXXV XN~							
XXX-XXXV X~							
H		KG: XXX	Ord: XX/XXXX				

MADE IN ITALY

- A - ARTIKEL
- B - MODELL
- C - BEZEICHNUNG
- D - SERIENNUMMER
- E - BETRIEBSDRUCK
- F - SCHUTZART
- G - ELEKTRISCHE DATEN
- H - GEWICHT DES GERÄTS

2.2 TRANSPORT DER AUSRÜSTUNG

Tragen Sie persönliche Schutzausrüstung und bringen Sie das Gerät mit einem Gabelstapler in den Aufstellungsraum. Bei Wagenöfen die Gabeln von der Vorderseite her einführen und darauf achten, dass die Fahrspuren und das Abgasrohr am Boden des Ofens nicht beschädigt werden.



ACHTUNG!



Die Ausrüstung darf niemals umgestoßen oder auf den Kopf gestellt werden!

Während der Handhabung ist der Durchgang oder der Aufenthalt von nicht beschäftigten Personen in der Nähe des Arbeitsbereiches verboten. Das Verpackungsmaterial ist als potentiell gefährlich für Kinder und Tiere unzugänglich aufzubewahren und entsprechend den örtlichen Vorschriften zu entsorgen.

2.3 UNTERBRINGUNG

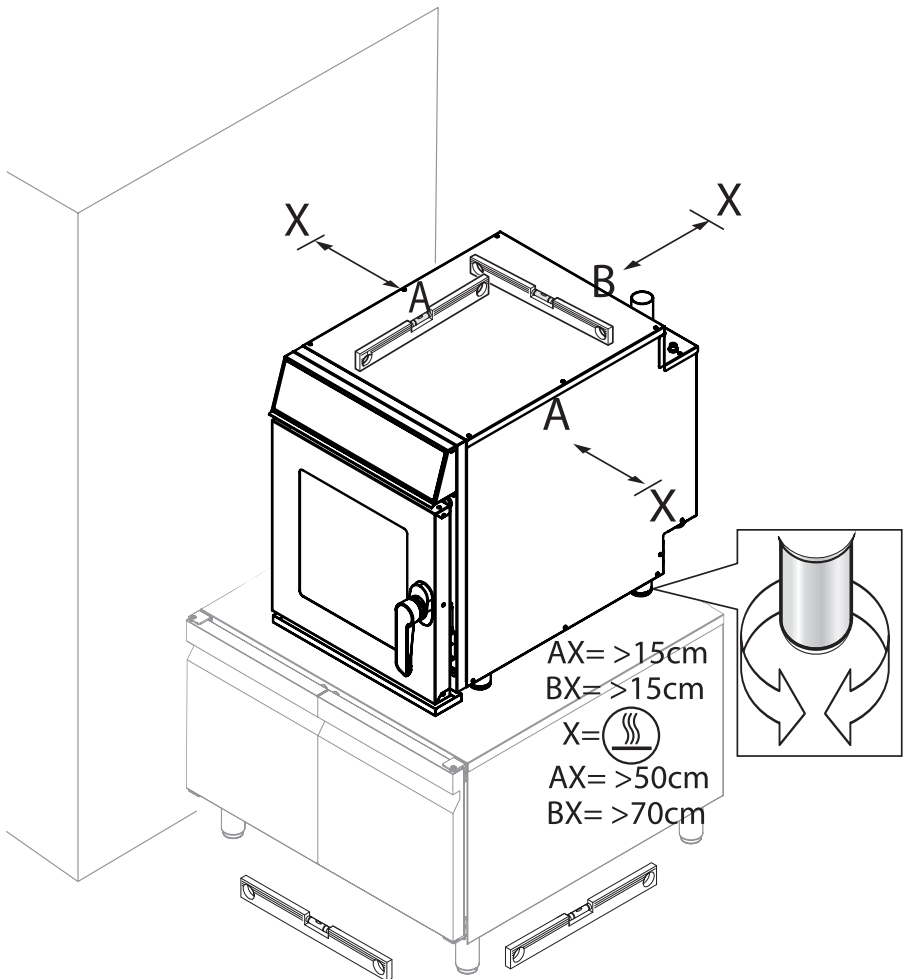
Bei der Wahl des Aufstellungsraums ist zu berücksichtigen, dass die Anlage für eventuelle außerordentliche Wartungsarbeiten leicht zu bewegen sein muss: Achten Sie darauf, dass eventuelle Maurerarbeiten nach der Installation (z.B. Aufstellen von Wänden, Ersetzen von Türen durch schmalere, Renovierungen, usw.) die Bewegung nicht behindern.

Der Positionierungsraum soll:

- Sie müssen gut belüftet sein und dürfen keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt werden;
- - Die Temperatur sollte zwischen +5 und +45 °F (+41 °F und +113 °F) und die Luftfeuchtigkeit unter 70% liegen;
- - Der Boden sollte keine Unebenheiten aufweisen, perfekt nivelliert sein und die Geräte bei voller Belastung tragen;
- - Einhaltung der geltenden Vorschriften in Bezug auf die Sicherheit am Arbeitsplatz und in den Anlagen;
- - Widmen Sie sich der Zubereitung von Lebensmitteln;

Das Gerät muss installiert werden:

- Unter einem Abzug mit ausreichender Leistung (lesen Sie sorgfältig den Abschnitt über die Absaugung);
- - Sie haben also Zugang zu den Verbindungen;
- - Entfernt von brennbaren und/oder explosionsgefährdeten Materialien;
- - Dabei ist zu berücksichtigen, dass Sie die Tür des Geräts vollständig öffnen können.



ES WIRD NICHT EMPFOHLEN, DAS GERÄT IN DER NÄHE ANDERER GERÄTE AUFZUSTELLEN, DIE HOHE TEMPERATUREN ERREICHEN.

Falls es notwendig ist, einen Abstand von mindestens 50 cm seitlich und 70 cm nach hinten zu schaffen oder eine isolierende Wand dazwischen zu stellen.

AUS SICHERHEITSGRÜNDEN SOLLTE DIE OBERSTE SCHALE NICHT HÖHER ALS 160 CM SEIN.

Wenn dies erforderlich ist, muss der mit dem Gerät mitgelieferte Klebstoff für Verbrennungsgefahr in der angegebenen Höhe angebracht werden.

STELLEN SIE DAS GERÄT NICHT IN DER NÄHE VON MATERIALIEN ODER BEHÄLTERN MIT BRENNBAREM MATERIAL (Z.B. TRENNWÄNDE, GASFLASCHEN, ETC...) AUF, DA BRANDGEFAHR BESTEHT.

Decken Sie alle Wände mit nicht brennbarem Wärmematerial ab.

DAS GERÄT IST NICHT FÜR DEN EINBAU GEEIGNET.

EINE DIREKTE BODENUNTERSTÜTZUNG DER AUSTRÜSTUNG IST NICHT ERLAUBT.

Vom Hersteller und/oder Händler sind Stützen erhältlich, die unter das Gerät gestellt werden können, um die gewünschte Höhe vom Boden zu erreichen. Installieren Sie das Gerät nicht ohne Stifte.

Das Gerät kann positioniert werden:

- Über einem Tisch oder einem Schrank aus nicht brennbarem Material;
- Über einem verträglichen Backtriebmittel;
- Auf einem kompatiblen Ofen oder einem kompatiblen Gebläsekühler;
- Über einer Struktur des Erbauers (Stand).

2.3.1 ABSTÜTZUNG ÜBER EINEM TISCH / KLEIDERSCHRANK

Wird das Gerät über einem Arbeitstisch oder einem neutralen Schrank aufgestellt, muss dieser vollkommen eben und stabil sein, das Gerät bei voller Belastung tragen und die Auflagefläche muss feuerfest und hitzebeständig sein. Gegebenenfalls ist die Einstellung mit den Füßen des Geräts zu korrigieren.

2.3.2 ABSTÜTZUNG AUF EINER HEFESETZUNGSVORRICHTUNG

Wird das Gerät auf ein Gärgerät der gleichen Serie gestellt, genügt es, es auf letzteres zu stellen, wobei darauf zu achten ist, dass die Füße stabil sind und in die Stifte der unteren Struktur passen.

2.3.3 UNTERSTÜTZUNG BEI DER TEMPERATUR EINES OFENS ODER SCHOCKFROSTERS

Wenn das Gerät über Öfen oder Gebläsekühlern der gleichen Serie aufgestellt wird, muss der beim Hersteller anzufordernde Überlappungssatz montiert werden, dann die Basis der Ofenfüße in die Stifte des unteren Geräts einsetzen. Die Montageanweisungen für den Überlappungssatz finden Sie auf dem Blatt, das der Verpackung beiliegt.

2.3.4 ABSTÜTZUNG AUF EINEM STÄNDER

Wenn das Gerät auf einem Ständer steht, stecken Sie die Füße in die Stifte der unteren Struktur. Sie können Ihre Zusammenstellung jederzeit vervollständigen, indem Sie Zubehör und ergänzende Geräte hinzufügen oder austauschen, so dass Sie jedem Koch- oder Platzbedarf gerecht werden können. Besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.

EINSTELLUNG DES KOPFPOLSTERS UND DER TÜR

Nachdem der Ofen korrekt an den vorgesehenen Platz gestellt wurde, müssen das Schließen und die Dichtigkeit der Dichtung überprüft werden. Wenn die Tür sich nur schwer schließen lässt, kann man auf den Hecht einwirken, indem man ihn mit einer Klemme dreht, bis eine perfekt horizontale Position erreicht ist, oder indem man auf die Tiefe einwirkt, um eventuell austretende Dämpfe zu beseitigen.



ELEKTRISCHER ANSCHLUSS



ACHTUNG!



Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss beginnen, lesen Sie bitte sorgfältig die die Sicherheitshinweise auf den ersten Seiten dieses Handbuchs und vergleichen Sie immer dieses Handbuch und vergleichen Sie immer die Systemdaten mit den in den technischen Daten mit den in den technischen Daten angegebenen Daten.

Der Anschluss an das Stromnetz muss den im Land der Installation des Geräts geltenden Vorschriften entsprechen und von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden. Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften kann zu Schäden und Verletzungen führen, führt zum Verlust der Garantie und entbindet den Hersteller von jeglicher Haftung.

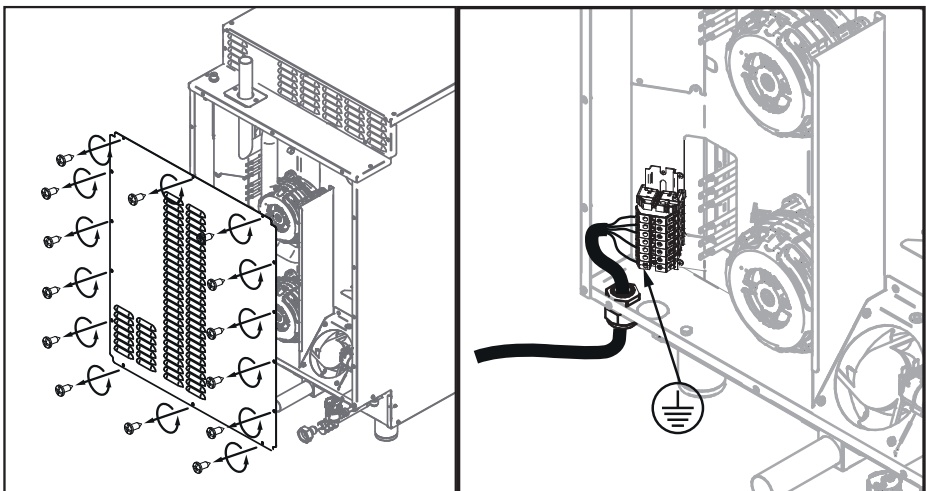
Wenn das Gerät in Betrieb ist, darf der Wert der Versorgungsspannung nicht um +/- 10% von dem in den technischen Daten angegebenen Wert abweichen.

Der abgebildete Anschluss und die Farben der Kabel sind Richtwerte, bitte beachten Sie NUR das auf dem Gerät abgebildete Diagramm.

Für den direkten Anschluss an das Stromnetz muss zwischen dem Gerät und dem Netz selbst eine Vorrichtung geschaltet werden, die entsprechend der Last dimensioniert ist, die Trennung gewährleistet und deren Kontakte einen Öffnungsabstand haben, der eine vollständige Trennung unter den Bedingungen der Spannungs-kategorie III ermöglicht. Eine ordnungsgemäße Erdung ist erforderlich, und das Erdungskabel darf auf keinen Fall unterbrochen werden.

Wenn sich mehrere Geräte in einem Raum befinden, ist es zwingend erforderlich, eine Potentialausgleichs-Verbindung mit der entsprechenden Klemme herzustellen, die mit dem Symbol auf der unteren Rückseite des Gerätes gekennzeichnet ist. Mit dieser Klemme können Sie ein Erdungskabel gemäß den geltenden gesetzlichen Bestimmungen anschließen. Auf dem Gerät befindet sich ein Aufkleber, der angibt, wie der Anschluss an die Klemmleiste je nach vorhandener Spannung vorzunehmen ist.

3.1 WIE WIRD DIE VERBINDUNG HERGESTELLT



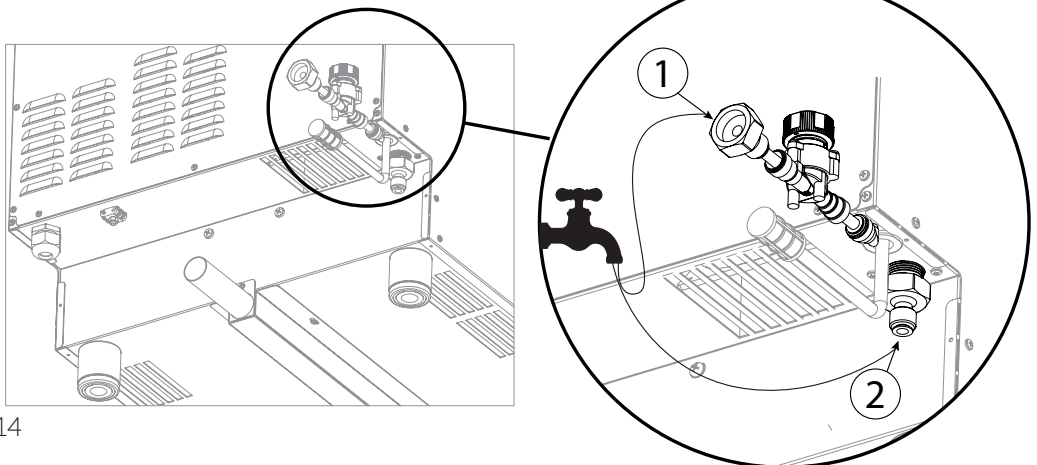
- Öffnen Sie die Rückseite des Geräts und suchen Sie die Klemmleiste.
- Lösen Sie die Tülle und führen Sie das Netzkabel hindurch. Das Etikett an der Seite gibt immer den Typ des zu verwendenden Kabels und seinen Querschnitt an, die von der Spannung und der Aufnahme des Geräts abhängen (z.B. Kabel: 5x10 mm² H07RNF).
- Schließen Sie die Adern des Kabels nach dem Schema auf dem externen Klebeetikett an: stellen Sie NUR die angegebenen Verbindungen her, ohne sie zu verändern. Der gelb/grüne Erdungsleiter muss mindestens 3 cm länger sein als die anderen Leiter.
 - PE (gelb/grün): Schutzleiter
 - N (blau): Neutralleiter
 - L1/2/3 (braun/grau/schwarz): Phasenleiter
- Ein falscher Anschluss kann zu einer Überhitzung der Klemmenleiste führen, was zum Schmelzen und zur Gefahr eines Stromschlags führen kann.
- Prüfen Sie, dass es keine elektrische Streuung zwischen den Phasen und der Erde gibt. Überprüfen Sie den elektrischen Durchgang zwischen der äußeren Karkasse und dem Erdungsdraht des Netzes. Es ist ratsam, für diese Arbeiten ein Multimeter zu verwenden.
- Verschließen Sie die Seite mit Schrauben und sichern Sie das Kabel durch Eindrehen der Tüllenmutter.

3.2 AUSWECHSELN DES NETZKABELS

Dieser Vorgang darf nur von einem qualifizierten und autorisierten Techniker durchgeführt werden. Das Kabel darf nur durch ein Kabel mit ähnlichen Eigenschaften ersetzt werden: Auf dem Typenschild sind immer der zu verwendende Kabeltyp und sein Querschnitt angegeben. Das Erdungskabel muss immer gelb-grün sein.



WASSERANSCHLUSS



4.1 ZULAUFENDES WASSER

Das Gerät ist mit einem Hauptwasseranschluss für die Befeuchtung mit einem 3/4"-Anschluss ausgestattet. Der zweite Anschluss ist vorgesehen, wenn die Anlage mit automatischer Reinigung ausgestattet ist. In diesem Fall ist der Anschluss 8 mm. Außerdem ist ein 1,5 m langer Schlauch mit einem Filter gemäß den geltenden Vorschriften vorgesehen, der bei der Installation zu montieren ist.

Verwenden Sie für den Anschluss nur das mitgelieferte Material, verwenden Sie keine anderen Rohre und verwenden Sie sie nicht wieder.

Bevor Sie den Schlauch an das Gerät anschließen, lassen Sie das Wasser ab, um eventuelle Verunreinigungen in der Wasserleitung zu entfernen. Sehen Sie einen Absperrschieber vor, um die Wasserzufuhr bei Bedarf zu schließen.

Um den Wasseranschluss ordnungsgemäß auszuführen, sind die geltenden Vorschriften zu beachten.

4.1.1 MERKMALE DES EINGEHENDEN WASSERS

Das Zulaufwasser muss die folgenden Eigenschaften aufweisen:

- Höchsttemperatur von 30 °C (86 °F);
- Maximale Härte von 5 °F (französische Qualitäten), um Kalkablagerungen im Inneren des Garraums zu vermeiden;
- Trinkbar sein;
- Druckwerte zwischen 150 kPa (1,5 bar) und 200 kPa (2 bar).

Druck unter 150 kPa (1,5 bar): Das Gerät funktioniert möglicherweise nicht richtig. Druck größer als 200 kPa (2 bar): Installieren Sie einen Druckminderer mit einem Druck von 200 kPa (2 bar).

Die Wasserhärte gibt den Gehalt an Magnesiumionen, Kalzium und Schwermetallen an, die im Wasser vorhanden sind. Sie wird mit handelsüblichen Kits gemessen. Die Härte wird in französischen Graden (jemand f) oder deutschen (jemand dh) ausgedrückt (1 Person dh Person deutsche Grade = 1,8 Person französische Grade - 1 Person f = 10 mg Calciumcarbonat (Person 3) pro Liter Wasser).

- KLASSIFIZIERUNG WASSER

Das Zulaufwasser muss die folgenden Eigenschaften aufweisen:

- Sehr süß bis zu 7 flat f
- Süßigkeiten von 7 bis 14
- Durchschnittlich hart von 14 bis 22
- Ziemlich hart von 22' f bis 32' f
- Härten von 32 bis 54
- Sehr hart über 54

Bei übermäßig hartem Wasser (> 5 Joule F) verwenden Sie Entmineralisierer (beim Hersteller/Händler erhältlich); ein übermäßiger Härtegrad des Wassers kann zu Kalkablagerungen im Inneren des Garraums führen und die internen Leitungen, Heizelemente, Ventilatoren, Magnetventile beschädigen.

4.2 REINIGUNGSMITTEL AM EINGANG

Führen Sie den Schlauch in den Waschmittelbehälter ein.

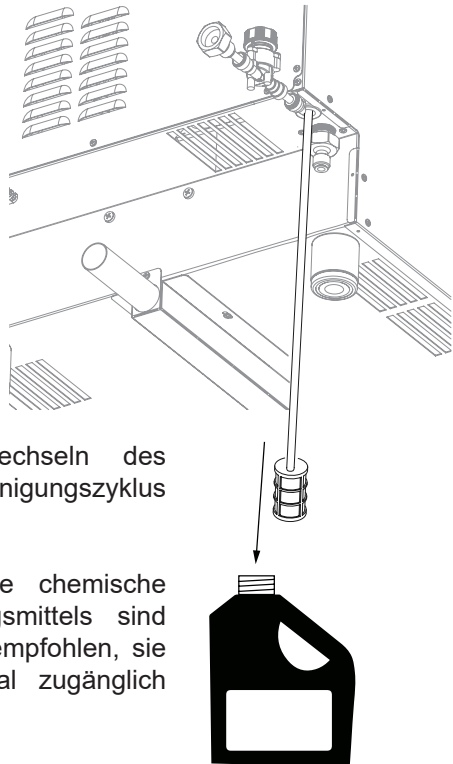
Es wird empfohlen, die Waschmittel und Aufheller des Herstellers zu verwenden: Dies garantiert die besten Waschergebnisse und die perfekte Wartung und Pflege der Geräte.

Halten Sie den Reinigerschlauch vom Abflussrohr fern, da er es beschädigen könnte.

Der Waschmittelbehälter muss immer auf den Boden gestellt werden, niemals über das Gerät.

Starten Sie nach dem Auswechseln des Reinigungstanks immer einen Reinigungszyklus mit anschließendem Spülprogramm.

Das Sicherheitsdatenblatt und die chemische Zusammensetzung des Reinigungsmittels sind beim Hersteller erhältlich; es wird empfohlen, sie anzufordern und für das Personal zugänglich aufzubewahren.



4.3 ABWASSER

Schließen Sie den Abfluss an ein flexibles, NICHT METALLISCHES Rohr an, das hohen Temperaturen (über 90 °C) standhalten kann.

Die Entladung muss die folgenden Merkmale aufweisen:

- Es muss sich um einen Siphon handeln (Siphon nicht mitgeliefert);
- Sie können bis zu einem Meter lang sein;
- Sie haben ein Mindestgefälle von 4 %;
- Sie haben keine Engpässe;
- Ein "Luftspalt" von mindestens 25 mm muss vorhanden sein;
- Der Durchmesser darf nicht kleiner als der des Auspuffanschlusses sein.

Wenn Sie häufig große Mengen an fetthaltigen Lebensmitteln (z. B. Geflügel) zubereiten, verwenden Sie nicht den Siphon, sondern fügen Sie einen Fettabscheider hinzu oder leiten Sie das Fett direkt auf einen Rost. Halten Sie in beiden Fällen den angegebenen "Luftspalt" ein.

Unter "Luftspalt" versteht man den freien Abstand zwischen dem Abluftrohr und dem Evakuierungsbereich (Rost oder anderes Aufnahmerohr). Die Einhaltung dieser Vorschrift gewährleistet, dass potenziell gefährliche Bakterien NICHT in das Abluftrohr aufsteigen und die Lebensmittel kontaminieren können.

ENTLADUNG von Dämpfen

Während des Kochens entstehen heiße Dämpfe und Gerüche, die aus dem Schornstein am oberen Ende des Geräts abgeleitet werden. Dieser muss unter einer Dunstabzugshaube platziert werden, deren Kapazität und Größe dem Gerätetyp entspricht.

Der Hersteller empfiehlt den Einbau seiner Abzugshauben; für die Montage sind die in der Verpackung der Abzugshauben selbst enthaltenen Anweisungen zu beachten. Die Dunstabzugshaube muss während des gesamten Betriebs des Geräts beleuchtet bleiben.

Vergewissern Sie sich, dass sich keine Gegenstände und/oder Materialien auf dem Auspuff befinden, die den Abgasstrom behindern oder durch die Temperatur oder die Abgase selbst beschädigt werden könnten..

Lassen Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Auspuffrohrs liegen.

SICHERHEITSREGELN für den BENUTZER

6.1 WARNHINWEISE FÜR DIE ERSTE ZÜNDUNG

Die Bedienung der Geräte ist einfach und intuitiv.

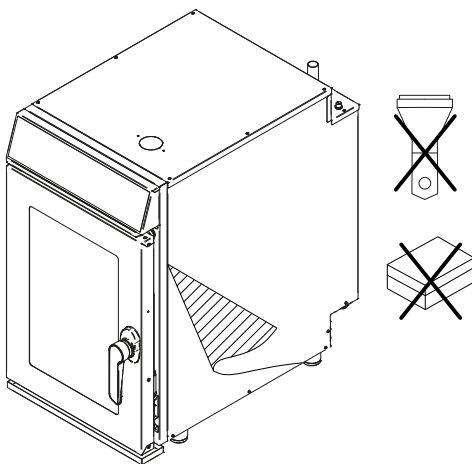
Auf den folgenden Seiten führen wir Sie Schritt für Schritt in die Kenntnis der Geräte ein: Das gibt Ihnen die Gewissheit, stets Ergebnisse zu erzielen, die Ihren Erwartungen entsprechen, und gewährleistet eine optimale Leistung und lange Lebensdauer Ihrer Geräte.

Reinigen Sie bei der ersten Benutzung des Geräts das Innere des Raums gründlich, indem Sie eine Reinigung durchführen.

Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass sich keine nicht konformen Gegenstände (Gebrauchsanweisungen, Plastiktüten oder Ähnliches) in der Gerätekammer befinden. Vergewissern Sie sich, dass die Abgase frei von Hindernissen sind und sich keine brennbaren Materialien in der Nähe befinden.

6.1.1 FOLIENENTFERNUNG

Entfernen Sie alle Schutzschichten vom Gerät und vermeiden Sie die Verwendung von scheuernden/ aggressiven Substanzen oder Metallgegenständen (z.B. Schaber). Falls Klebstoffreste zurückbleiben, wischen Sie sie mit einem weichen, mit öligem Reinigungsmittel getränkten Tuch ab, das für nicht aggressive oder scheuernde Oberflächen aus Edelstahl geeignet ist. Vermeiden Sie die Verwendung von Schabern, Scheuermitteln oder Schneiden.



6.2 WARNHINWEISE FÜR DAS KOCHEN

Achten Sie darauf, die Tür zu öffnen, wenn der Ofen heiß ist.

Vermeiden Sie das Salzen von Speisen im Garraum. Wenn es sich nicht vermeiden lässt, reinigen Sie das Gerät so bald wie möglich.

Vermeiden Sie es, die Speisen übereinander zu legen oder die Schalen zu überladen (maximal 10 kg pro Schale).

- Verteilen Sie die Töpfe gleichmäßig über die gesamte Höhe des Garraums und beachten Sie dabei die für jedes Gerät angegebene Höchstzahl.

Befolgen Sie stets die Ladeanweisungen der in Ihrem Besitz befindlichen Geräte.

- Beim Garen von besonders fetthaltigen Lebensmitteln (z. B. Braten oder Geflügel) auf dem Grillrost ein Backblech mit hohem Rand auf den Boden des Garraums legen, um das Fett der Lebensmittel aufzufangen.
- Die besten Ergebnisse erzielen Sie, wenn Sie die Tür während des Garvorgangs nicht öffnen.
- Tragen Sie bei der Handhabung von Behältern, Zubehör und anderen Gegenständen im Inneren des Garraums stets eine für die jeweilige Verwendung geeignete Wärmeschutzkleidung (z. B. Wärmeschutzhandschuhe).
- Während des Garvorgangs und bis zum Abkühlen können die äußeren und inneren Teile des Geräts sehr heiß sein (Temperatur über 60 °C/ 140 °F). Um Verbrennungen zu vermeiden, ist es ratsam, die mit diesem Symbol gekennzeichneten Bereiche nicht zu berühren.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Tablett aus der Gerätekammer herausnehmen, insbesondere wenn sie Flüssigkeiten enthalten.
- Verwenden Sie beim Kochen keine leicht entzündlichen Lebensmittel oder Flüssigkeiten (z. B. Alkohol)..
- Vergewissern Sie sich, dass die Schalenhalterungen im Inneren des Garraums gut an den Wänden befestigt sind, da sonst die Schalen mit heißen Speisen oder Flüssigkeiten herausfallen und Verbrennungen verursachen können.
- Halten Sie den Garraum immer sauber, indem Sie ihn täglich reinigen: Fette oder Speisereste, die nicht aus dem Inneren entfernt werden, können sich entzünden!
- Falls verwendet, entfernen Sie die Herzsonde aus den Lebensmitteln, bevor Sie die Pfannen herausnehmen.
- Behandeln Sie die Sonde vorsichtig, da sie sehr spitz ist und nach Gebrauch hohe Temperaturen erreicht.
- Verwenden Sie das Gerät bei einer Umgebungstemperatur zwischen +5 und +45 °C (+41 °F und +113 °F).

6.3 KOCHARTEN



ACHTUNG!



Für ein gutes Garen ist es notwendig, den Ofen vor jedem Garen vorzuheizen. Es ist ratsam, den Ofen mit der eingestellten Temperatur vorzuheizen, die mindestens der Garzeit entspricht. Es ist ratsam, den Ofen mit einer Temperatur vorzuheizen, die mindestens 30 °C höher ist als die spätere Gartemperatur. Erhöhen Sie die Temperatur um 30 °C über die spätere Gartemperatur hinaus. Erhöhen Sie die Temperatur bei voller Beladung.

KONVENTIONELLES KOCHEN

Die Speisen werden durch die von den Widerständen erzeugte trockene Hitze gegart. Die Ventilatoren ermöglichen eine gleichmäßige Verteilung der heißen Luft im Garraum. Falls erforderlich, können Sie bei dieser Art des Garens manuell Feuchtigkeit in den Raum einbringen.



DAMPFKÜCHEN

Die Speisen werden durch den Dampf im Raum gegart. Um optimale Ergebnisse zu erzielen, muss die Luftfeuchtigkeit auf "100 %" eingestellt werden. Damit die Befeuchtungsfunktion zufriedenstellend funktioniert, muss die Temperatur auf mindestens 80-100 °C eingestellt werden. Das Dämpfen ist ideal für alle Gerichte, die ein "sanftes" Garen erfordern, oder für die Pasteurisierung von Cremes.



KOMBI-KOCHENS

Die Speisen garen dank der hohen Temperatur, die durch die Widerstände in Verbindung mit dem automatisch in den Raum geleiteten Dampf erzeugt wird.



6.4 MANUELLES KOCHEN UND KOCHEN NACH REZEPT

Beim manuellen Garen stellt der Benutzer auf der Grundlage seiner Erfahrung die gewünschten Garparameter für einen oder mehrere Garschritte ein:



KOCHZEIT
ODER MIT
HERZSONDE



TEMPERATUR
IM RAUM



REGELUNG
DER
FEUCHTIGKEIT



FAN
GESCHWINDIGKEIT

Wenn die Garzeit eingestellt wurde:

- In der Zeit (z.B. 1:40 Stunden : Minuten) wird sie von letzterem (0,00) ablaufen;
- Bei der Herzsonde endet sie, wenn diese feststellt, dass die Temperatur im Herzen des Geschirrs den vom Benutzer eingestellten Wert erreicht hat (z. B. 85 C).

Beim Rezeptkochen werden vom Benutzer zuvor gespeicherte Rezepte verwendet.

Das Gerät kann bis zu 99 Rezepte speichern.



6.5 VERWENDUNG DER STIFTSONDE

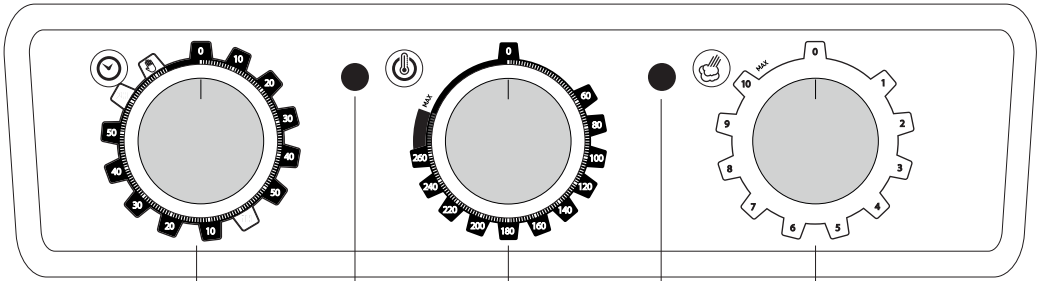
Die Stiftsonde misst während des Garvorgangs die Temperatur im "Herzen" des Lebensmittels: Sie meldet, wenn das Innere des Lebensmittels den vom Benutzer oder vom Werk eingestellten Wert erreicht hat.



- Der Stabfühler muss tief in das Gargut eingeführt werden: Achten Sie darauf, dass seine Spitze das "Herz" des Garguts erreicht, d. h. den innersten Punkt des Garguts, ohne zu entweichen.
- Achten Sie darauf, dass Sie ihn nicht an sehr fetten Stellen und nahe an den Knochen anbringen.
- Wenn das Lebensmittel eine geringere Dicke hat, führen Sie die Sonde parallel zur Auflagefläche ein.
- Es wird empfohlen, die Sonde stets sauber und desinfiziert zu halten.
- Verwenden Sie nur die vom Hersteller mitgelieferte Herzsonde.

Behandeln Sie die Sonde vorsichtig, da sie spitz ist und nach dem Gebrauch hohe Temperaturen erreicht.

MECHANISCHE SCHALTТАFEL



THERMOSTAT
LICHT

BEFEUCHTUNG
LICHT

EINSTELLUNGSZEIT

EINSTELLTEMPERATUR

EINSTELLUNG
DAMPF/
LUFTBEFEUCHTUNG

- ZEITREGELUNG

Wenn die manuelle Option gewählt wird, ist der Ofen immer für eine unendliche Zeit eingeschaltet, bis der Bediener eingreift. Wenn ein bestimmter Wert gewählt wird, bleibt der Ofen für diese Zeit eingeschaltet (maximal 120 Minuten).

- TEMPERATURKONTROLLE

Mit diesem Drehknopf können Sie die gewünschte Gartemperatur einstellen.

VORHEIZEN: Um die Auswirkungen des Wärmeverlustes durch das Öffnen der Tür beim Einschieben der Speisen in den Ofen auszugleichen, wird ein Vorheizen von mindestens 30 °C höher als die zu erwartende Gartemperatur empfohlen.

- THERMOSTATWARNLAMPE

Um die Auswirkungen des Wärmeverlustes durch das Öffnen der Tür beim Einschieben der Speisen in den Ofen auszugleichen, wird ein Vorheizen von mindestens 30 °C über der zu erwartenden Gartemperatur empfohlen.

- REGULIERUNG VON DAMPF/LUFTFEUCHTIGKEIT

Mit diesem Drehknopf können Sie die Befeuchtungsfunktion aktivieren. Durch Drehen des Knopfes im Uhrzeigersinn kann er von minimal bis maximal eingestellt werden; die Dampzufuhr in den Garraum ist proportional zur eingestellten Position.



ACHTUNG!



Damit die Befeuchtungsfunktion optimal funktioniert, ist es notwendig, dass die Temperatur

dass die Temperatur auf mindestens 80-100 °F eingestellt wird. t mindestens 80-100 °F eingestellt wird. Darüber hinaus ist es für ein

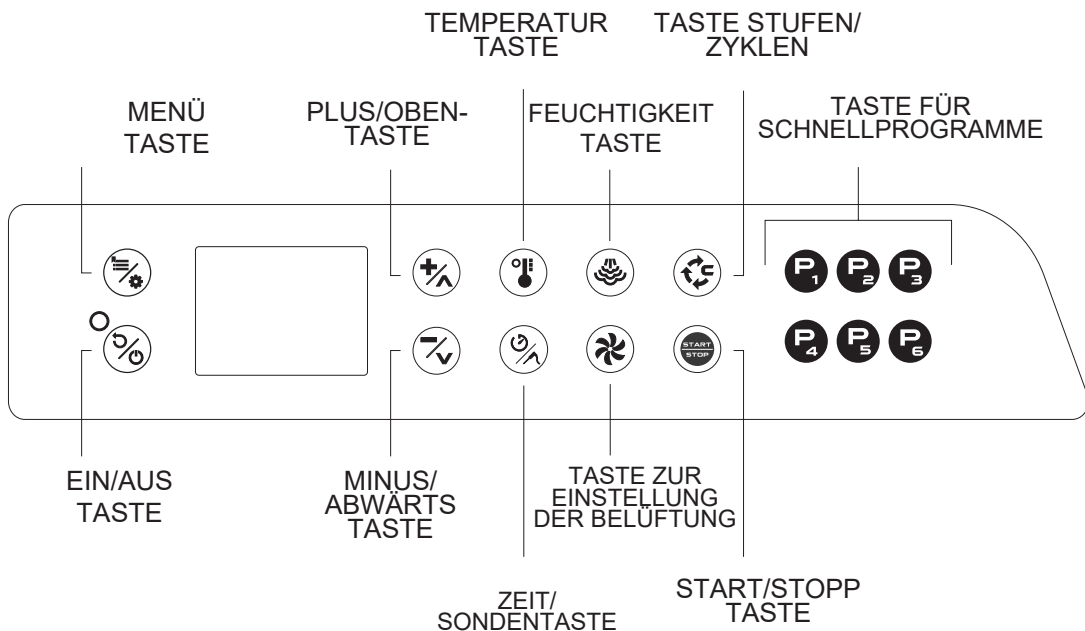
Für ein gutes Garen ist es notwendig, den Ofen auf die gewünschte Temperatur vorzuheizen, bevor die Dampfinjektion aktiviert wird.

- LED ANZEIGELAMPE FÜR BEFEUCHTUNG

Wenn sie eingeschaltet ist, bedeutet dies, dass Sie Dampf in den Garraum einspritzen. Die Einspritzung erfolgt unabhängig von der Temperatur (es ist darauf zu achten, dass die Garraumtemperatur hoch genug ist, um eine gute Dampfqualität zu erzeugen).

DIGITALES BEDIENFELD

2.4 LCD-ANZEIGE



8.1 STARTBILDSCHIRM

Durch einmaliges Drücken der ON/OFF-Taste wird der ON-Status der Karte aktiviert.



Wenn sich die Karte bereits im EIN-Zustand befindet, können Sie durch langes Drücken der EIN/AUS-Taste in den Standby-Zustand wechseln.

Bleibt die Karte für eine parametrisierte Ausfallzeit im EIN-Zustand, kehrt sie automatisch in den Standby-Zustand zurück.

Die Startseite zeigt den Standardbildschirm für manuelles Kochen. Am unteren Rand des Displays befinden sich einige Statussymbole und im mittleren Feld wird immer die aktuelle Raumtemperatur angezeigt, wenn nicht gekocht wird, während während des Kochens die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird.

Die verwalteten Statussymbole sind:

- Symbol für die aktive Heizung (Heizelemente eingeschaltet).
- WiFi Präsenzsignal.
- Warndreieck
- Symbol für die Luftfeuchtigkeit
- Symbol für einen hellen Raum.
- Pausensymbol/Play, um den Zustand des Garvorgangs beim Öffnen oder Schließen der Tür anzuzeigen.

8.2 ASSISTENT ZUM ANZEIGEN EINER KOCHANLEITUNG

Durch Drücken der Taste ON/OFF schaltet der Ofen in den Status ON und lädt ein manuelles Garprogramm mit Standardwerten.

Alle Programme, einschließlich des manuellen, verfügen über eine automatische Vorheizfunktion, bei der der Sollwert dem um 20 % erhöhten Sollwert der ersten Phase entspricht.

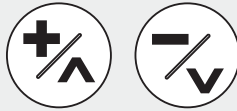
Bis zu 100 Programme mit jeweils bis zu vier Phasen können auf der Karte gespeichert werden, und für jede Phase sind die folgenden Kocheinstellungen vorgesehen, die angepasst werden können:

- Eingestellte Temperatur
- Zeiteinstellung oder Herzsonde
- Feuchte
- Lüftergeschwindigkeit

8.2.1 EINSTELLEN DER GARTEMPERATUR



Drücken Sie die
Taste
TEMPERATUR



Stellen Sie den
Temperaturwert
durch Drücken der
PLUS und MINUS
Tasten ein



Drücken Sie die
Taste
TEMPERATURE,
um zu bestätigen.

8.2.2 EINSTELLEN DER GARZEIT



Drücken Sie die
Taste TIME



Stellen Sie den
Zeitwert durch
Drücken der PLUS
und MINUS Tasten

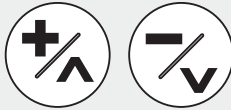


Drücken Sie die
Taste TIME, um
zu bestätigen.

8.2.3 DAS SONDENSET AUF DAS HERZ EINSTELLEN



Drücken Sie zweimal die Taste TIME



Stellen Sie die Temperatur ein, die im Herzen des Produkts erreicht werden soll, indem Sie auf die Tasten MORE und LESS drücken.

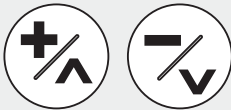


Drücken Sie die Taste TIME, um zu bestätigen.

8.2.4 REGULATION OF STEAM/HUMIDITY



Drücken Sie die Taste HUMIDITY



Stellen Sie den gewünschten Prozentsatz des Dampfes durch Betätigung der Tasten PLUS und LESS



Drücken Sie die Taste HUMIDITY, um zu kontrollieren

Während der Startphase öffnet der anhaltende Druck der Dampftaste das Wassermagnetventil für die Dauer des Tastendrucks, wenn stattdessen ein einmaliger Druck auf die Feuchtigkeitstaste den eingestellten Wert anzeigt und die Änderung ermöglicht.

8.2.5 EINSTELLUNG DER LÜFTERGESCHWINDIGKEIT

Der Ofen verfügt über zwei verschiedene Ventilator/Motordrehzahlen:

- 2=Max: Ohne Betätigung einer Taste läuft der Motor mit voller Geschwindigkeit und wird in den meisten Rängen verwendet; die Startgeschwindigkeit des Ventilators ist immer auf "Max" eingestellt.
- 1=Min: Durch Drücken der Taste für die Gebläse/Motordrehzahl erreicht der Motor die Mindestzahl, die vor allem für empfindliche Speisen wie Gebäck verwendet wird.

Zum Einstellen der Lüftergeschwindigkeit:



Drücken Sie die
Taste
REGULIERUNG
LÜFTUNG



Stellen Sie den
Wert 1 oder 2 mit
den Tasten PLUS
und MINUS ein



Drücken Sie die
Taste
REGULIERUNG
LÜFTUNG, um zu
confirmieren.

Während des Vorheizens ist es NICHT möglich, die Gebläsedrehzahl zu ändern.

8.2.6 MEHRSTUFIGE REZEPTERSTELLUNG

Jedes Programm, einschließlich des manuellen Programms, kann bestehen aus:

1. Eine voreingestellte Vorwärmphase und bis zu 3 Garphasen.
2. Ein fester Vorheizzyklus und bis zu 4 Garstufen.

So erstellen Sie ein Rezept mit mehreren Schritten:

- Rufen Sie den Bildschirm "Manuelles Garen" auf und stellen Sie die Parameter für die erste Phase ein.
- Drücken Sie die Taste FAS1, um die zweite Phase einzuleiten, oder drücken Sie die Taste START STOP, um den Garvorgang zu starten.



- Stellen Sie die gewünschten Parameter für die zweite Stufe ein.
- Drücken Sie die PHASEN Taste, um die dritte Stufe einzuleiten, oder drücken Sie die STAR STOPP Taste, um den Garvorgang zu starten.
- Stellen Sie die gewünschten Parameter für die dritte Stufe ein oder drücken Sie die Taste STAR STOP, um den Garvorgang zu starten.
- Drücken Sie die Taste PHASES, um den vierten Schritt einzuleiten.
- Stellen Sie die gewünschten Parameter für die vierte Stufe ein.
- Drücken Sie die Taste STAR STOP, um den Garvorgang zu starten.
- Um eine Phase zu löschen, muss die Sollzeit der Phase auf den Wert Null gebracht werden.

ACHTUNG!

- Sie können für den ersten Schritt nicht 0 Zeit einstellen.
- Wenn in einer Phase die eingestellte Zeit unendlich ist, ist es nicht möglich, eine Zeit für die nachfolgenden Phasen einzustellen.
- Es ist nicht möglich, eine infinite Zeit für eine Phase einzustellen, wenn eine der folgenden Phasen aktiviert ist;
- Es ist nicht möglich, eine Phase zu löschen, wenn die nächste eine aktive Phase ist, und umgekehrt ist es möglich, von Zeit zu Zeit nur die letzte aktive Phase zu deaktivieren);
- Während eines Kochzyklus ist es möglich, den Übergang zur nächsten Phase zu erzwingen, bevor die Zeit der aktuellen Phase abläuft, indem die Kochzeit der aktuellen Phase auf Null gesetzt wird.

9.2.7 VORWÄRMPHASE

Jedes Programm, auch der manuelle Zyklus, kann eine eigene Vorheizphase haben.

Um die Vorheizphase zu aktivieren, drücken Sie die Taste PHASES, wählen Sie die Vorheizphase (P) und drücken Sie die Taste TEMPO, um die Vorheizphase zu aktivieren oder zu deaktivieren.

Es gibt mehrere Betriebsarten für die Vorwärmphase, die der Benutzer durch Änderung des Parameters P20 auswählen kann (siehe Abschnitt "Zugang zu den Parametern"):

- P20 = 0 Vorheizen deaktiviert
- P20 = 1 Die Temperatur der Vorwärmung ist gleich der Temperatur der Phase 1, erhöht um 20%, Sie können die Vorwärmung deaktivieren.
- P20 = 2 Die Temperatur der Vorwärmung ist gleich der Temperatur der Phase 1, erhöht um 20 °C (68 °F), Sie können die Vorwärmung deaktivieren.
- P20 = 3 Der Benutzer stellt den Wert für die Vorwärmtemperatur manuell ein.
- P20 = 4 Die Temperatur der Vorwärmung entspricht der Temperatur der Phase 1, erhöht um 20%, es ist nicht möglich, die Vorwärmphase zu ändern oder zu deaktivieren.

Zum Deaktivieren oder Ändern des Vorheizens:

- Wählen Sie das gewünschte Programm oder rufen Sie einen manuellen Garvorgang auf.
- Wählen Sie die Phase "P", indem Sie die Taste FAS1 drücken.
- Wenn der Wert von P20 auf 1 oder 2 eingestellt ist, können Sie ihn nur durch Drücken der TEMPO-Taste deaktivieren.
- Wenn P20 jedoch auf 3 eingestellt ist, können Sie die Lüftertemperatur und -geschwindigkeit anpassen.
- Drücken Sie die Taste PHASEN, um zur ersten Stufe des Garvorgangs zurückzukehren.

Wenn die Vorwärmtemperatur erreicht ist, ertönt der Summer und die Lampe blinkt. Die Vorwärmtemperatur wird im Garraum gehalten, bis die Tür geöffnet wird. Wenn die Backofentür geschlossen wird, beginnt automatisch die erste Phase des Garvorgangs. Der Summer, der die Vorwärmtemperatur anzeigt, verstummt beim Öffnen der Tür oder beim Drücken einer beliebigen Taste. Wenn während der Vorwärmphase und vor Erreichen der Vorwärmtemperatur die Backofentür geöffnet wird, wird die Vorwärmphase unterbrochen.

MENÜ LISTE

Durch wiederholtes Drücken der Taste MENU (wenn kein Garzyklus läuft) wird in der Menüliste geblättert:

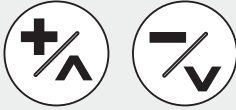


- Menü zuletzt verwendete Programme
- Menü Rezepturliste
- Menü für Spezialprogramme
- Menü Waschen
- Menü Service

Wenn Sie in einem neuen Programm oder in einem bereits gespeicherten Rezept die Taste MENU gedrückt halten (wenn kein Garvorgang läuft), gelangen Sie in das Menü zur Rezeptbearbeitung.

MENÜS FÜR ABSCHLUSSPROGRAMME

In diesem Menü können Sie die letzten 10 verwendeten Kochprogramme sehen. In diesem Menü können Sie auf das Kochbuch zugreifen.



Durch Blättern mit MINUS und PLUS können Sie eines der Programme in der Liste auswählen



Drücken Sie die Taste START/STOP um das Programm zu beenden



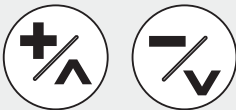
Durch erneutes Drücken der START/STOP Taste wird das gewählte Programm gestartet

REZEPTELISTE MENÜ

Das Rezeptbuch ist in fünf Kategorien unterteilt, in denen Sie bis zu 100 Rezepte speichern können.

Jedes Programm kann in bis zu vier Schritten gespeichert werden. Die Verwendung der Programme ermöglicht es, die Garvorgänge zu standardisieren und immer die gleiche Qualität der Ergebnisse zu garantieren.

So starten Sie ein Programm aus dem Kochbuch:



Wählen Sie die gewünschte Kategorie durch Drücken der PLUS und MINUS Tasten



Bestätigen Sie Ihre Wahl durch Drücken der MENU Taste



Wählen Sie das Programm mit den Tasten PLUS und MINUS



Bestätigen Sie durch Drücken der MENU Taste



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

SPEZIELLES ZYKLUS MENÜ

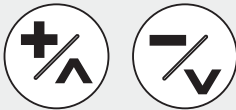
In diesem Menü können Sie auf die speziellen Zyklen zugreifen:



- Schnelle Abkühlung
- Sauerteig
- Garen Delta T
- Multi-Timer
- Verzögertes Starten des Waschvorgangs

12.1 SCHNELLE ABKÜHLUNG

Zum Starten des Schnellkühlungszyklus der Kammer:



Wählen Sie die Schleife durch Drücken der Tasten PLUS UND MINUS



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU Taste



Stellen Sie die Temperatur ein, die Sie am Ende des Zyklus erreichen möchten



Stellen Sie die gewünschte Gebläsedrehzahl ein



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

Am oberen Rand des Bildschirms wird ein progressiver Balken angezeigt, der den Fortschritt des Zyklus darstellt, während die Temperatur des Garraums sinkt. Der Schnellkühlzyklus endet, wenn die Temperatur des Garraums unter dem eingestellten Wert liegt. Der Schnellkühlzyklus kann sowohl bei geöffneter als auch bei geschlossener Tür durchgeführt werden. Bei geschlossener Tür wird Wasser in den Garraum eingespritzt, um den Vorgang zu beschleunigen.

12.2 AUSLAUFEN

So starten Sie den Gärzyklus:

Sie können den Gärzyklus über das Menü der Spezialzyklen oder alternativ (nur bei Geräten mit dieser Option) über die Schnellprogrammtaste P1 aufrufen.



Wählen Sie die Schleife durch Drücken der Tasten PLUS und MINUS



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl durch Drücken der MENU Taste



Legen Sie die Temperatur fest, die während des Anstiegs gehalten werden soll



Einstellen der
Temperaturdauer
des Gärzyklus



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

Im Gärzyklus wird das Vorheizen zu Beginn des Zyklus nicht aktiviert.
Im Hefezyklus können keine weiteren Schritte hinzugefügt werden.

Während der Programmablauf läuft, können Sie jedes beliebige Programm in
den Ablauf einfügen, indem Sie die Taste des gewünschten Programms
drücken.

Die Aufnahme in die Programmwarteschlange wird durch einen Piepton
bestätigt.

Sie können das zugehörige Programm ändern, indem Sie die gewünschte
Taste drücken; die neue Einstellung ersetzt die vorherige.

Das Ende des Backvorgangs wird durch ein akustisches Signal angezeigt; zum
Starten des Backvorgangs genügt es, die Taste START STOP zu drücken.



ACHTUNG!



Wenn das Rezept dies erfordert, beginnt der Garvorgang mit dem Vorheizen.

12.3 KOCHEN DELTA T

Der Delta-T-Garzyklus ermöglicht das Garen eines Produkts unter
Beibehaltung des Temperaturunterschieds zwischen dem Kern des
Produkts und dem Garraum. Dieser Zustand wird beibehalten, bis die am
Kern des Produkts eingestellte Temperatur erreicht ist.

Um den speziellen Zyklus "Kochen Delta T" zu starten:



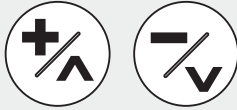
Wählen Sie den Zyklus durch Drücken der PLUS und MINUS Tasten



Bestätigen Sie die Zyklusauswahl mit der MENU Taste



Drücken Sie die Taste TEMPERATUR



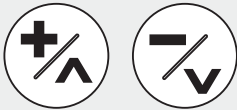
Stellen Sie den Delta Wert mit den Tasten PLUS und MINUS ein



Drücken Sie die Taste TEMPERATURE, um die Temperatur zu regulieren.



Drücken Sie die Taste TIME



Stellen Sie mit PLUS und MINUS den zu erreichenden Wert in der Mitte des Produktes ein



Drücken Sie die Taste TIME, um die Einstellungen zu ändern.



Stellen Sie die Gebläsegeschwindigkeit und Luftfeuchtigkeit nach Ihren Wünschen ein



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

12.4 MULTI-TIMER-PROGRAMM

Der Multitimer-Zyklus ermöglicht es Ihnen, verschiedene Timer während desselben Zyklus zu verwalten. So können Sie mit einem einzigen Zyklus mehrere Produkte mit unterschiedlichen Zubereitungszeiten gleichzeitig zubereiten.

Zum Starten des Spezialzyklus "Multitimer":



Wählen Sie den Zyklus durch Drücken der PLUS und MINUS Tasten



Bestätigen Sie mit Drücken Sie die MENU-Taste



Stellen Sie die Gebläsegeschwindigkeit und Luftfeuchtigkeit nach Ihren Wünschen ein



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

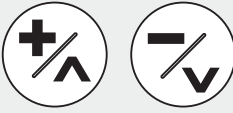
An diesem Punkt beginnt die Steuerung einen infinitiven Zeitzyklus mit den eingestellten Parametern.

So aktivieren Sie die einzelnen Timer:

- Wählen Sie den gewünschten Timer durch Drücken der PLUS und MINUS Tasten.
- Der ausgewählte Timer ändert seine Farbe und der entsprechende Text wird rot hervorgehoben.
- Aktivieren Sie den gewählten Timerwechsel durch Drücken der TIME-Taste und stellen Sie den gewünschten Wert durch Drücken der PLUS- und MINUS-Tasten ein.
- Schließen Sie die Werteinstellung durch Drücken der TIME Taste ab.
- Der Timer beginnt zu zählen, sobald die Gerätetür geöffnet und geschlossen wird.
- Wenn zwei oder mehr Timer vor dem Öffnen der Tür eingestellt sind, werden sie alle gleichzeitig beim Öffnen und Schließen der Tür gestartet.
- Am unteren Rand des Bildschirms werden während des Zyklus Statussymbole angezeigt, und im mittleren Bereich wird die Temperatur des Garraums angezeigt.
- Um den Zyklus zu beenden, drücken Sie die Taste START STOP.

12.5 PROGRAMM FÜR DEN VERZÖGERTEN START DES WASCHVORGANGS

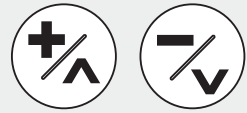
Zum Starten des Spezialzyklus "Verzögertes Waschen":



Wählen Sieden verzögerten Boot Zyklus durch Drücken der PLUS und MINUS Tasten



Bestätigen Sie mit Drücken Sie die MENU-Taste



Wählen Sie die Art des Waschens durch Betätigung der Tasten PLUS und MINUS



Bestätigen Sie mit der MENU Taste



Wählen Sie mit PLUS und MINUS die Zeitspanne, in der der Waschgang gestartet werden soll

- Heute: Der Zyklus beginnt zur geplanten Zeit am aktuellen Tag.
- +24h: Der Zyklus beginnt zur geplanten Zeit in den 24 Stunden nach dem aktuellen Tag.
- +48h: Der Zyklus beginnt zum geplanten Zeitpunkt in den 48 Stunden nach dem aktuellen Tag.



Bestätigen Sie mit der MENU-Taste



Stellen Sie die gewünschte Startzeit ein

ACHTUNG
24h-Format [hh]:[mm]



Bestätigen Sie dann die Einstellung mit der MENU-Taste

Sobald der Zyklus abgeschlossen ist, befindet sich der Backofen im Stand-by-Modus.

Die Zeit- und Datumsangaben für den verzögerten Zyklusstart werden auf dem Bildschirm angezeigt. Sobald die Uhrzeit und der Tag der Abfahrt erreicht sind, beginnt der Zyklus automatisch.

MENÜ WASCHEN

In diesem Menü haben Sie Zugriff auf die Wasch- und Spülzyklen des Geräts:

- Spülen: Führen Sie einen Waschgang mit Wasser und ohne Verwendung von Waschmittel durch.
- -Kurz: Führen Sie einen schnellen Waschgang unter Verwendung von Waschmittel durch.
- -Lang: Führen Sie einen Tiefenwaschgang unter Verwendung von Waschmittel durch.
- Waschmittel laden: Führt einen Zyklus der Pumpeneinschaltung und der Füllung des Hydraulikkreises des Reinigungsmittels aus.

Es wird empfohlen, diesen Zyklus bei der ersten Benutzung, nach dem Auswechseln des Waschmittelbehälters und nach längerer Inaktivität des automatischen Waschsystems auszuführen. Es wird empfohlen, nach der Beladung mit Spülmittel einen Spülgang durchzuführen, um eventuelle Spülmittelreste im Garraum zu entfernen.

Um den Waschgang zu starten:



Wählen Sie den
Zyklus durch
Drücken der
Tasten
PLUS und MINUS



Bestätigen Sie mit
der MENU Taste



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

MENÜ SERVICE

In diesem Menü haben Sie Zugriff auf die folgenden Maschinenfunktionen:

- Parameter
- USB-Funktion

- - Wi-Fi Verbindung - Webserver / Verbindungsinformationen
- Informationen zur Maschine
- Zunge
- Datum und Uhrzeit
- Bilder aus Programmen löschen

14.1 ZUGANG ZU DEN PARAMETERN

Zum Aufrufen des Parametereinstellungsmenüs:



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU Taste



Wählen Sie den Punkt "Parameter" mit den Tasten PLUS und LESS



Bestätigen Sie mit der MENU Taste

A login password is required for this section.



Geben Sie das Passwort mit den Tasten PLUS und MINUS ein
(Benutzerpasswort ist: 30)



Bestätigen Sie mit der MENU Taste

- Ist das eingegebene Passwort falsch, wird die Steuerung in das Hauptmenü versetzt.

- Durch Drücken der Tasten PLUS und MINUS können Sie durch die Liste der Parameter blättern:



Wählen Sie den Parameter zum Ändern



Stellen Sie den Wert des Parameters innerhalb der eingestellten Grenzen ein, indem Sie die Tasten PLUS und MINUS drücken.



Bestätigen Sie mit der MENU Taste

Verlassen Sie das Parametermenü durch Drücken der ON/OFF Taste, alternativ erfolgt der Ausgang aus dem Menü automatisch nach 2 Minuten Inaktivität.

Alle Parameter, die geändert werden können, sind unten aufgeführt:

PARAMETER	BESCHREIBUNG	WERT	LIMITS	EINHEITEN DER MASSE
P01	Maßeinheit der Temperatur - 0=°C - 1=°F	0	0-1	NUMMER
P06	Standard-Sollwert Kochen	150	30-260	°C
P09	Standard-Sollwert Kühlung	50	30 ÷ 70	°C
P11	Zeit Max Phase	240	60 ÷ 999	Minuten
P12	Standard-Garzeitverlängerung	1	1 ÷ 999	Minuten
P13	Verzögerung zur Verlängerung des Garvorgangs	120	1 ÷ 600	Sekunden
P20	Modus Vorheizen 0= deaktiviert + 3 Kochstufen 1= delta % von Temp. Phase 1 + 3 Stufen Kochen 2= Delta C von Temp. Stufe 1 + 3 Stufen Kochen 3= manuelle Temperatureinstellung. + 3 Garstufen 4= Vorheizen bei fixed % + 4 Garschritte	1	0 ÷ 4	Nummer
P21	Delta-Vorwärmung im manuellen Betrieb	20	0 ÷ 100	% / °C
P24	Editierbarer Prozentsatz P20=4	20	0 ÷ 100	%
P25	Aktives Vorheizen im manuellen Programm	1	0 ÷ 1	Flagge
P120	Die Backofenbeleuchtung ist eingeschaltet: 0=zeitgesteuert bei Tastendruck, 1=Immer eingeschaltet während des Kochens, 2= immer eingeschaltet in ON	1	0 ÷ 2	Flagge
P121	Aktivierungszeit des Lichts (für P120=0)	1	0 ÷ 120	Sekunden
P138	Standardtemperatur der Herzsonde	50	30 ÷ 280	°C
P140	Summertone (0=spielt immer)	0	0 ÷ 999	Sekunden
P204	Ofenstillstand für automatische Stand-by-Schaltung	10	1 ÷ 60	Minuten
P220	Programmnummer, die der Taste P1 zugeordnet ist - 0 = kein zugeordnetes Programm	0	0 ÷ 100	Nummer

P332	Kamera-Multitimer einstellen	130	30 ÷ 260	°C
P333	Feuchtigkeit einstellen Multi-Timer	0	0 ÷ 100	%
P351	Temperatur im Anstieg einstellen	30	20 ÷ 60	°C
P352	Eingestellte Zeit im Anstieg	60	1 ÷ 599	Minuten
P380	Stiftsatz für Delta-T-Programm	50	50	30 ÷ 260
P381	Delta T Satz des Raumes	30	30	20 ÷ 60
P382	Luftfeuchtigkeit für Delta-T-Programm eingestellt	0	0	0 ÷ 100
P400	Ermöglichung des Waschens	1	0 ÷ 1	Nummer
P500	Protokollierungszeit für HACCP - 0 = HACCP-Protokoll deaktiviert	5	0 ÷ 10	Minuten
P501	Delta-Temperatur für Log HACCP (*)	5	0 ÷ 30	°C
P703	Programmnummer, die der Taste P7 zugeordnet ist - 0 = kein zugeordnetes Programm	0	0 ÷ 100	Nummer
P704	Programmnummer, die der Taste P8 zugeordnet ist - 0 = kein zugeordnetes Programm	0	0 ÷ 100	Nummer
P705	Programmnummer, die der Taste P9 zugeordnet ist - 0 = kein zugeordnetes Programm	0	0 ÷ 100	Nummer
P706	Programmnummer, die der Taste P10 zugeordnet ist - 0 = kein zugeordnetes Programm	0	0 ÷ 100	Nummer
P707	Programmnummer, die der Taste P11 zugeordnet ist - 0 = kein zugeordnetes Programm	0	0 ÷ 100	Nummer
P708	Programmnummer, die der Taste P12 zugeordnet ist - 0 = kein zugeordnetes Programm	0	0 ÷ 100	Nummer

14.2 USB-FUNKTIONEN

Das USB-Menü ermöglicht die folgenden Operationen:

- Firmware aktualisieren (erscheint nur, wenn eine kompatible Rolle erkannt wird).
- Sprachen aktualisieren (erscheint nur, wenn eine kompatible Rolle erkannt wird).
- HACCP ausführen.
- Rezepte exportieren.
- Rezepte importieren (erscheint nur, wenn eine kompatible Flasche erkannt wird).
- Parameter importieren (erscheint nur, wenn eine kompatible Datei gefunden wurde).
- Bilder importieren (erscheint nur, wenn die .jpg-Datei im entsprechenden Unterordner gefunden wurde).
- Rezepte + Bilder importieren:
- Vollständige Aktualisierung (erscheint nur, wenn eine kompatible Dateigruppe erkannt wird).

Wenn Sie versuchen, ohne USB auf dieses Menü zuzugreifen, erscheint eine Meldung, die auf das Fehlen des Sticks hinweist.

14.2.1 FIRMWARE-AKTUALISIERUNG ÜBER USB

So starten Sie eine Aktualisierung:

- Laden Sie die Aktualisierungsdateien auf einen USB-Stick. Verwenden Sie nur und ausschließlich die vom Hersteller freigegebenen.



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU Taste



Wählen Sie den Punkt "USB" mit den Tasten PLUS und MINUS



Bestätigen Sie mit der MENU Taste

Nach der Bestätigung beginnt die erste Phase der Aktualisierung der Firmware, die einige Minuten dauern kann.



Am Ende der ersten Aktualisierungsphase wird durch Drücken der Taste START STOP die zweite und letzte Aktualisierungsphase gestartet, die einige Minuten dauern kann. Am Ende des Prozesses wird die Steuerung in den Stand-by-Modus geschaltet

14.2.2 SPRACHEN AKTUALISIEREN VON USB

So starten Sie eine Aktualisierung:



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU Taste



Wählen Sie den Punkt "USB" mit den Tasten PLUS und MINUS



Wählen Sie den Punkt "Sprachen aktualisieren" mit den Tasten PLUS und MINUS



Bestätigen Sie mit der MENU Taste

- Nach der Bestätigung beginnt die Aktualisierung, die einige Minuten dauern kann.
- Am Ende senden Sie eine Benachrichtigung.



Drücken Sie mehrmals die Taste ON/OFF, um zur Ausgangsstellung zurückzukehren.



ACHTUNG!



Das Verfahren zur Aktualisierung der Sprachen löscht unwiderruflich die zuvor vorhandene Datenbank. Es dauert einige Minuten.

14.2.3 HACCP-EXPORT AUF USB

Um das HACCP-Protokoll zu exportieren:



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU Taste



Wählen Sie den Punkt "USB" mit den Tasten PLUS und MINUS



Wählen Sie den Punkt "HACCP exportieren" mit den Tasten PLUS und MINUS



Bestätigen Sie mit der MENU Taste



Drücken Sie erneut die Taste MENU, um den Vorgang zu starten.



Am Ende des Vorgangs wird eine Benachrichtigung angezeigt.
Drücken Sie wiederholt die Taste ON/OFF, um zur Startseite zurückzukehren.

Das HACCP-Exportverfahren ermöglicht es Ihnen, die in der Steuerung gespeicherten Betriebsdaten auf dem USB-Stick zu speichern.
Für jeden Tag der Nutzung wird eine Datei mit dem Namen yy_mm_dd und der Erweiterung ".csv" exportiert.

Jede Protokolldatei wird von einer Datei mit identischem Namen, aber der Erweiterung "md5" begleitet, die die Integritätsprüfung ermöglicht.

Die exportierten Vorgangsdaten identifizieren eine mögliche Gruppe von Ereignissen:

- Das Startereignis
- Das Ereignis des Phasenwechsels
- Das Ereignis stoppt oder am Ende des Garvorgangs
- Mögliche Alarmbedingungen
- Eine Aufzeichnung alle 5 Minuten von:
 - Temperatur
 - Sollwert
 - Fehlende Zeit am Ende der Phase
 - Dauer der Phase
- Eine Aufzeichnung alle fünf Grad der Temperaturänderung im Raum.

14.2.4 REZEPTE AUF USB EXPORTIEREN

Um alle Rezepte zu exportieren:

- Stecken Sie den leeren USB-Stick ein



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU Taste



Wählen Sie den Punkt "USB" mit den Tasten PLUS und MINUS



Wählen Sie den Punkt "Rezepte exportieren" mit den Tasten PLUS und LESS



Bestätigen Sie mit der MENU Taste



Drücken Sie erneut die Taste MENU, um den Vorgang zu starten.



Am Ende des Vorgangs wird ein Popup-Fenster mit dem Hinweis "Ende des Vorgangs" angezeigt. Drücken Sie wiederholt die Taste EIN/AUS, um zur Startseite zurückzukehren.

14.2.5 REZEPTE AUF USB IMPORTIEREN

Um alle Rezepte zu importieren:

- Stecken Sie den USB-Stick mit einer sorgfältig vorbereiteten Rolle ein.



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU Taste



Wählen Sie den Punkt "USB" mit den Tasten PLUS und MINUS



Wählen Sie den den Punkt "Rezepte importieren" mit den Tasten PLUS und MINUS



Bestätigen Sie mit der MENU Taste



Drücken Sie erneut die Taste MENU, um den Vorgang zu starten.



Am Ende des Vorgangs wird ein Popup-Fenster mit dem Hinweis "Ende des Vorgangs" angezeigt. Drücken Sie wiederholt die Taste EIN/AUS, um zur Startseite zurückzukehren.

14.2.6 PARAMETER VON USB IMPORTIEREN



ACHTUNG!



Fehlerhaftes Einlesen von Parametern kann zu irreversiblen Fehlfunktionen des Geräts führen irreversibile Fehlfunktionen des Geräts führen

Um die Parameter zu importieren:

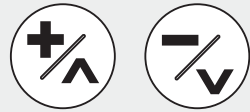
- Laden Sie die Aktualisierungsdateien auf einen USB-Stick hoch. Verwenden Sie nur und ausschließlich die vom Hersteller freigegebenen Dateien.



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU Taste



Wählen Sie den Punkt "USB" mit den Tasten PLUS und MINUS



Wählen Sie den Punkt "Parameter importieren" mit den Tasten PLUS und MINUS



Bestätigen Sie mit der MENU Taste

- Nach der Anmeldung beginnen Sie mit der Aktualisierung der Datenbank, was einige Minuten dauern kann.

- Am Ende des Vorgangs wird eine Benachrichtigung angezeigt.



Drücken Sie mehrmals die Taste ON/OFF, um zur Ausgangsstellung zurückzukehren.

14.2.7 BILDER VON USB IMPORTIEREN

Mit Hilfe des Verfahrens ist es möglich, eine Reihe von Bildern zu importieren (Themenrezepte).

Die zu importierenden Bilddateien müssen die folgenden Merkmale aufweisen:

- Sie müssen sich in einem Ordner mit dem Namen "jpg" befinden.
- Sie müssen das Format und die Erweiterung ".jpeg" haben. Eine Auflösung von 300x160 Pixel wird empfohlen
- Muss eine maximale Größe von 64Kbytes haben

Um die Bilder zu importieren:

- Stecken Sie einen USB-Stick mit einem einzigen Ordner namens "jpg" ein, der alle zu importierenden Bilder enthält.



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU Taste



Wählen Sie den Punkt "USB" mit den Tasten PLUS und MINUS



Wählen Sie den Punkt "Bilder importieren" mit den Tasten PLUS und MINUS



Bestätigen Sie mit der MENU Taste

- Nach der Anmeldung beginnen Sie mit der Aktualisierung der Datenbank, was einige Minuten dauern kann.

- Am Ende des Vorgangs wird eine Benachrichtigung angezeigt.



Drücken Sie mehrmals die Taste ON/OFF, um zur Ausgangsstellung zurückzukehren.



ACHTUNG!



Mit diesem Vorgang werden alle zuvor hochgeladenen Bilder unwiderruflich aus dem Speicher der Datenbank entfernt.

14.2.8 REZEPTE UND BILDER VON USB IMPORTIEREN

Mit dieser Funktion können Sie Rezepte und zugehörige Bilder in einem einzigen Vorgang importieren.

So importieren Sie Rezepte und zugehörige Bilder:

- In einen USB-Stick einstecken, der Folgendes enthält:
 - Ein einzelner Ordner mit dem Namen "jpg", der alle zu importierenden Bilder enthält.
 - Das Rezept ist gut vorbereitet.



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU Taste



Wählen Sie den Punkt "USB" mit den Tasten PLUS und MINUS



Wählen Sie den Punkt "Rezepte + Bilder importieren" mit den Tasten PLUS und MINUS



Bestätigen Sie mit der MENU Taste

- Nach der Anmeldung beginnen Sie mit der Aktualisierung der Datenbank, was einige Minuten dauern kann.
- Am Ende des Vorgangs wird eine Benachrichtigung angezeigt.



Drücken Sie mehrmals die Taste ON/OFF, um zur Ausgangsstellung zurückzukehren.

14.2.9 VOLLSTÄNDIGES FIRMWARE-UPDATE ÜBER USB

So starten Sie eine Aktualisierung:

- Laden Sie die Aktualisierungsdateien auf einen USB-Stick hoch. Verwenden Sie nur und ausschließlich die vom Hersteller freigegebenen Dateien.



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU Taste



Wählen Sie den Punkt "USB" mit den Tasten PLUS und MINUS



Wählen Sie den Punkt "Massive Aktualisierung" mit den Tasten PLUS und MINUS



Bestätigen Sie mit der MENU Taste

- Mit der Bestätigung des Vorgangs beginnt die erste Phase der Aktualisierung der Firmware, die einige Minuten dauern kann.
- Am Ende der ersten Aktualisierungsphase wird durch Drücken der Taste START STOP die zweite und letzte Aktualisierungsphase eingeleitet, die einige Minuten dauern kann.
- Am Ende des Prozesses wird die Steuerung in den Stand-by-Modus geschaltet.



ACHTUNG!



Diese Prozedur aktualisiert alle Scan- alle Scan-Operationen gleichzeitig. Wenn nicht alle notwendigen USB-Karten im USB-Stick vorhanden sind, ist die Funktion im Auswahlmenü nicht verfügbar. ist die Funktion im Auswahlmenü nicht verfügbar.

14.4 DIREKTE VERBINDUNG ZUM SMARTPHONE

Sie können eine direkte Verbindung zwischen Ihrem Smartphone und dem dem Gerät herstellen. Die direkte Verbindung ermöglicht es, lokal (innerhalb von ca. 6 Metern vom Gerät) über das Smartphone auf das Kochbuch zuzugreifen und/oder die notwendigen Vorgänge für die Verbindung mit einem Wi-Fi-Netzwerk durchzuführen.

Um das Gerät direkt mit einem Smartphone zu verbinden:

- Schalten Sie das Gerät ein.



Drücken Sie die Taste ON/OFF, um zum Ausgangspunkt zurückzukehren.

- Scannen Sie den FIRST qrcode "Connect", der auf dem Bildschirm angezeigt wird, mit einem Smartphone mit Internetverbindung.
- Akzeptieren Sie die Netzwerkverbindung auf dem Bildschirm des Smartphones.
- Warten Sie, bis die Verbindung zwischen dem Smartphone und dem Gerät hergestellt ist.



Drücken Sie die MINUS-Taste für die Verbindung und den SECOND QRCode

- Scannen Sie den ZWEITEN qrcode, der auf dem Bildschirm erscheint, mit dem zuvor verwendeten Smartphone.
- Verbessern Sie den Zugriff auf die vorgeschlagene Website auf dem Smartphone-Bildschirm.
- Das Smartphone zeigt einen Bildschirm an, über den Sie auf das Kochbuch des Geräts zugreifen können, dann drücken Sie die Taste "Zum Kochbuch".



Drücken Sie ON/OFF, um die Verbindung zum Smartphone zu trennen.

- Die Struktur des Rezeptbuchs, in dem Sie navigieren können, um Rezepte anzuzeigen, zu erstellen, zu bearbeiten, zu speichern, Bilder zuzuordnen oder zu löschen, wird auf Ihrem Smartphone angezeigt.

14.5 VERBINDUNG ZUM WI-FI NETZWERK UND ZUM CLOUD-SERVER

So verbinden Sie Ihre Geräte mit dem Cloud Server:



Drücken Sie die Taste ON/OFF, um zum Ausgangspunkt zurückzukehren.

- Scannen Sie den FIRST qrcode "Connect", der auf dem Bildschirm angezeigt wird, mit einem Smartphone mit Internetverbindung.
- Akzeptieren Sie die Netzwerkverbindung auf dem Bildschirm des Smartphones.
- Warten Sie, bis die Verbindung zwischen dem Smartphone und dem Gerät hergestellt ist.



Drücken Sie die MINUS-Taste für die Verbindung und den SECOND QRCode

- Scannen Sie den ZWEITEN qrcode, der auf dem Bildschirm erscheint, mit dem zuvor verwendeten Smartphone.
- Verbessern Sie den Zugriff auf die vorgeschlagene Website auf dem Smartphone-Bildschirm.
- Auf dem Smartphone-Bildschirm wird ein Bildschirm angezeigt, über den Sie das Gerät mit einem Wi-Fi-Netzwerk verbinden können.



Drücken Sie ON/OFF, um die Verbindung zum Smartphone zu trennen.

- Wählen Sie eines der vorgeschlagenen verfügbaren Netzwerke aus, auf das Sie zugreifen möchten (wenn keine Netzwerke automatisch verfügbar sind, drücken Sie die Schaltfläche "Netzwerke scannen"). Geben Sie das Passwort für das Wi-Fi-Netzwerk ein und drücken Sie auf die Schaltfläche "Verbinden".
- Warten Sie, bis das grüne Feld mit "Online" erscheint. Trennen Sie die Verbindung zum Gerät über das Menü zur Verwaltung der Wi-Fi-Verbindung auf dem Smartphone.



Drücken Sie die EIN/AUS-Taste, um die Verbindung zum Smartphone zu trennen; warten Sie 30 Sekunden und drücken Sie zweimal die EIN/AUS-Taste am Gerät



Drücken Sie viermal MINUS, bis der "Chefcloudconnect" qrcode auf dem Bildschirm erscheint

- Scannen Sie den qrcode, der auf dem Bildschirm erscheint, mit Ihrem Smartphone.
- Drücken Sie die Taste "Text kopieren", die auf Ihrem Smartphone angezeigt wird.
- Öffnen Sie eine Browser-Seite und fügen Sie den Text ein.
- Folgen Sie den Anweisungen auf der Webseite, um die CLOUD-Verbindung einzurichten.



ACHTUNG!



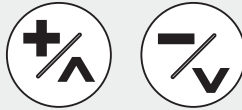
Für weitere Informationen fordern Sie das dedizierte Benutzerhandbuch an.

14.5 INFORMATIONEN ZUR MASCHINE

So greifen Sie auf die Geräteinformationen zu:



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU Taste



Wählen Sie den Punkt "Info" mit den Tasten PLUS und MINUS



Bestätigen Sie mit der MENU Taste

Die folgenden Informationen werden auf dem Bildschirm angezeigt:

- Die Software Version
- Das Datum der Veröffentlichung der Software
- Die Serien oder Seriennummer.



Drücken Sie mehrmals die Taste ON/OFF, um zur Ausgangsstellung zurückzukehren.

14.6 SPRACHEINSTELLUNGEN

So ändern Sie die Gerätesprache:



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU Taste



Wählen Sie den Punkt "Sprache" mit den Tasten PLUS und MINUS



Bestätigen Sie mit der MENU Taste

Wählen Sie die Nationalität der gewünschten Sprache



Bestätigen Sie mit der MENU Taste



Drücken Sie mehrmals die Taste ON/OFF, um zur Ausgangsstellung zurückzukehren.

14.7 EINSTELLEN VON DATUM UND UHRZEIT

So ändern Sie das Datum und die Uhrzeit Ihres Geräts:



Wählen Sie das Servicemenü durch wiederholtes Drücken der MENU Taste



Wählen Sie den gewünschten Punkt durch Drücken der PLUS und MINUS Tasten



Bestätigen Sie mit der MENU Taste



Bestätigen Sie mit
der MENU Taste



Drücken Sie mehrmals
die Taste ON/OFF, um
zur Ausgangsstellung
zurückzukehren.



ACHTUNG!



Wenn das Gerät mit einem Wi-Fi Netzwerk verbunden ist, ist der Abschnitt zur Einstellung von Datum und Uhrzeit nicht verfügbar. Der Abschnitt zur Einstellung von Datum und Uhrzeit ist nicht verfügbar. Die notwendigen Informationen werden automatisch über das Netzwerk eingestellt.

14.8 BILDLÖSCHUNG

So löschen Sie Bilder aus der Bibliothek:



Wählen Sie das
Servicemenü durch
wiederholtes Drücken
der MENU Taste



Wählen Sie "Bilder
löschen" durch
Drücken der PLUS und
MINUS Tasten



Bestätigen Sie mit
der MENU Taste



Wählen Sie das zu
löschende Bild mit
den Tasten PLUS und
MINUS



Bestätigen Sie mit
der MENU Taste



Drücken Sie mehrmals
die Taste ON/OFF, um
zur Ausgangsstellung
zurückzukehren.

MENÜWECHSEL REZEPT

Mit Hilfe dieses Menüs ist es möglich:

- Speichern - Ein neues Rezept speichern
- Kopieren - Kopieren eines Rezepts
- Umbenennen - Ein Rezept umbenennen
- Abbrechen - Ein Rezept endgültig löschen
- Assoziieren - Ein Rezept mit einem Bild verknüpfen
- Disassocia - Dissoziieren eines Rezepts mit einem Bild
- Quick Edit - Ändern Sie ein Rezept mittels direkter Verbindung zum Smartphone
- Verzögerter Start - Rezept für einen verzögerten Start einstellen

15.1 EIN REZEPT SPEICHERN

Zum Speichern eines neuen Rezepts oder zum Speichern von Änderungen an einem Rezept:



Durch einen langen Druck auf die Taste wird das Menü



Wählen Sie "Speichern" durch Drücken der PLUS und MINUS Tasten



Bedienfeld mit START/STOP Taste

Stellen Sie den Rezeptnamen auf maximal 20 Zeichen ein:

- Sie können durch die Buchstaben blättern, indem Sie die Tasten PLUS und LESS drücken
- Bestätigen Sie den ausgewählten Buchstaben und fahren Sie mit dem nächsten fort, indem Sie die MENU Taste drücken.
- Geben Sie beliebige Leerzeichen zwischen den Buchstaben ein, indem Sie die TIME-Taste drücken.
- Löschen von Buchstaben durch Drücken der Taste TEMPERATURE



Wählen Sie dann die Kategorie mit den Tasten PLUS und LESS



Bestätigen Sie mit der MENU Taste



Drücken Sie mehrmals die Taste ON/OFF, um zur Startseite zurückzukehren und das Rezept anzuzeigen.

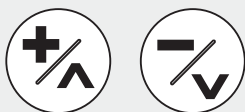
Um das gespeicherte Rezept zu verlassen, gehen Sie zurück zur Rezeptliste und wählen Sie Manuell.

15.2 EIN REZEPT KOPIEREN

Um ein Rezept zu kopieren:



Drücken Sie länger auf die Taste MENU, um das gespeicherte Rezept aufzurufen.



Wählen Sie "Kopieren" durch Drücken der PLUS und MINUS Tasten



Bedienfeld mit START/STOP Taste

Stellen Sie den Rezeptnamen auf maximal 20 Zeichen ein:

- Sie können durch die Buchstaben blättern, indem Sie die Tasten PLUS und LESS drücken
- Bestätigen Sie den ausgewählten Buchstaben und fahren Sie mit dem nächsten fort, indem Sie die MENU Taste drücken.



Wählen Sie dann die Kategorie mit den Tasten PLUS und LESS



Bestätigen Sie mit der MENU Taste



Drücken Sie mehrmals die Taste ON/OFF, um zur Startseite zurückzukehren und das Rezept anzuzeigen.

15.3 EIN REZEPT UMBENENNEN

So benennen Sie ein Rezept um:



Drücken Sie länger auf die Taste MENU, um das gespeicherte Rezept aufzurufen.



Wählen Sie "Umbenennen" durch Drücken der PLUS und MINUS Tasten



Bedienfeld mit START/STOP Taste



Wählen Sie dann die Kategorie mit den Tasten PLUS und LESS



Bestätigen Sie mit der MENU Taste



Drücken Sie mehrmals die Taste ON/OFF, um zur Startseite zurückzukehren und das Rezept anzuzeigen.

15.4 EIN REZEPT LÖSCHEN

So löschen Sie ein bestehendes Programm:



Drücken Sie länger auf die Taste MENU, um das gespeicherte Rezept aufzurufen.



Wählen Sie "Löschen" durch Drücken der PLUS und MINUS Tasten



Bestätigen Sie mit der MENU Taste

15.5 VERKNÜPFUNG EINES REZEPTS MIT EINEM BILD

So verknüpfen Sie ein Bild mit einem Programm:



Drücken Sie länger auf die Taste MENU, um das gespeicherte Rezept aufzurufen.



Wählen Sie "Verbinden" durch Drücken der PLUS und MINUS Tasten



Bedienfeld mit START/STOP Taste



Wählen Sie dann das zuzuordnende Bild durch Betätigung der Tasten PLUS und LESS



Bestätigen Sie mit der MENU Taste

Wenn der USB-Stick mit Bildern im entsprechenden Ordner vorhanden ist, blättern Sie nach dem letzten Bild im lokalen Archiv durch die Liste der Bilder auf dem USB-Speicher und wählen ein Bild auf dem USB-Stick aus, um es in die Gerätedatenbank zu importieren.

15.6 EINEM BILD EIN REZEPT ZUORDNEN

So trennen Sie ein Bild von einem Programm:



Drücken Sie länger auf die Taste MENU, um das gespeicherte Rezept aufzurufen.



Wählen Sie "Trennen" durch Drücken der PLUS und MINUS Tasten



Bedienfeld mit START/STOP Taste

15.7 SCHNELLE REZEPTÄNDERUNG (WEBSERVER)

Die Funktion der schnellen Bearbeitung ermöglicht es, ein Rezept durch eine direkte Verbindung mit dem Smartphone zu ändern.

Es gibt zwei Verfahren für den Zugriff auf den Schnellwechsel:

1. Erstes Verfahren

- Wählen Sie das zu bearbeitende Rezept aus.



Drücken Sie länger auf die Taste MENU, um das gespeicherte Rezept aufzurufen.



Wählen Sie den Eintrag "Schnellbearbeitung" drücken Sie die Tasten PLUS und MINUS



Bestätigen Sie mit der MENU Taste

- Scannen Sie den ERSTEN QR CODE, der auf dem Bildschirm erscheint, mit einem Smartphone mit Internetverbindung.
- Akzeptieren Sie die Netzwerkverbindung auf dem Bildschirm des Smartphones.
- Warten Sie, bis die Verbindung zwischen dem Smartphone und dem Gerät hergestellt ist.



Drücken Sie LESS, um die Verbindungseinstellungen anzuzeigen.



Drücken Sie
erneut LESS, um
den ZWEITEN
Qrcode zu sehen

- Scannen Sie den ZWEITEN qrcode, der auf dem Bildschirm erscheint, mit dem zuvor verwendeten Smartphone.
- Verbessern Sie den Zugriff auf die vorgeschlagene Website auf dem Smartphone Bildschirm.
- Das ausgewählte Rezept wird auf dem Bildschirm des Smartphones angezeigt. Stellen Sie die Parameter ein, speichern Sie, verknüpfen Sie Bilder oder löschen Sie das Rezept mit Ihrem Smartphone.



Drücken Sie die Taste ON/OFF, um die Verbindung zu trennen.

2. Zweites Verfahren

- Wählen Sie das zu bearbeitende Rezept.



Drücken Sie
mehrmals die Taste
ON/OFF

- Scannen Sie den ERSTEN QR-CODE, der auf dem Bildschirm erscheint, mit einem Smartphone mit Internetverbindung.
- Akzeptieren Sie die Netzwerkverbindung auf dem Bildschirm des Smartphones.
- Warten Sie, bis die Verbindung zwischen dem Smartphone und dem Gerät hergestellt ist.



Drücken Sie auf LESS, um
die
Verbindungseinstellungen
anzuzeigen.

- Scannen Sie den ZWEITEN qrcode, der auf dem Bildschirm erscheint, mit dem zuvor verwendeten Smartphone.
- Verbessern Sie den Zugriff auf die vorgeschlagene Website auf dem Smartphone-Bildschirm.
- Das ausgewählte Rezept wird auf dem Bildschirm des Smartphones angezeigt. Stellen Sie die Parameter ein, speichern Sie, verknüpfen Sie Bilder oder löschen Sie das Rezept mit Ihrem Smartphone.



Drücken Sie die Taste ON/OFF, um die Verbindung zu trennen.

15.8 EIN REZEPT MIT VERZÖGERTEM START EINRICHTEN

So starten Sie ein Rezept mit verzögertem Start:



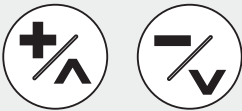
Durch einen langen
Druck auf die Taste
wird das Menü



Wählen Sie den
Eintrag "Verspätete
Abfahrt" mit den
Tasten PLUS und
MINUS



Bestätigen Sie
mit der MENU
Taste



Wählen Sie den Startzeitraum mit den Tasten
PLUS und MINUS aus den möglichen Werten aus:

- Heute
- +24h
- +48h



Bestätigen Sie mit
der MENU Taste



Stellen Sie die
gewünschte Startzeit
ein

ACHTUNG!
24h-Format [hh]:[mm]



Bestätigen Sie dann
mit der MENU-
Taste



ACHTUNG!



Die Einstellung eines verzögerten Starts lässt keine anderen Schleifen zu
Programm lässt keine anderen Schleifen laufen. Starten. Um die
Einstellung eines verzögerten Starts aufzuheben, drücken Sie einfach die
Taste ON OFFess die Taste ON OFF.

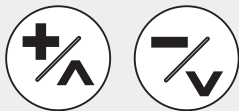
AUSWAHL EINES REZEPTS mit FAVORITEN-TASTEN

Sie können ein Rezept schnell auswählen, indem Sie eine Ihrer Lieblingstasten P1-P6 drücken (nur wenn keine anderen Schleifen laufen). Das entsprechende Rezept wird angezeigt und ist startbereit. Wird einer der Hotkeys gedrückt, dem kein Rezept zugeordnet ist, ertönt ein akustisches Fehlersignal. Es ist kein Rezept ausgewählt.

Durch langes Drücken einer der Favoritentasten P1-P6 können Sie das zum entsprechenden Rezept gehörende Bild anzeigen.

So verknüpfen Sie ein Programm mit einer Ihrer Lieblingstasten:

- Rufen Sie das Menü "Rezepturliste" auf:



Stellen Sie die gewünschte Startzeit ein

ACHTUNG
24h-Format [hh]:[mm]

- Drücken Sie die Favoritentaste, die Sie mit dem Rezept verknüpfen möchten.

- Sie erhalten dann eine Meldung mit der Aufforderung zur Bestätigung.



Drücken Sie dann auf die Taste MENU

16.1 VORÜBERGEHENDE ÄNDERUNG EINER REZEPTUR

Sie können die Einstellungen eines Rezepts sowohl vor als auch während der Ausführung vorübergehend ändern. Diese Änderungen sind temporär und werden nicht im Speicher des Geräts gespeichert.

16.2 STARTEN, PAUSIEREN ODER UNTERBRECHEN EINES REZEPTS

Um ein ausgewähltes Rezept zu starten, drücken Sie einfach die Taste START/STOP.



Durch Öffnen des gestarteten Rezeptanschlusses wird die Schleife vorübergehend angehalten und beim erneuten Schließen der Tür fortgesetzt. Das Pausensymbol wird unten auf dem Bildschirm angezeigt, um die Zyklusunterbrechung fortzusetzen.

Die endgültige Beendigung des Rezepts erfolgt am Ende der eingestellten Zeit der letzten Garphase oder durch Drücken der Taste START/STOP. Am Ende des Rezepts wird auf dem Bildschirm eine Meldung angezeigt und ein akustisches Signal ertönt.

Das akustische Signal bleibt aktiv, bis die Tür geöffnet oder eine beliebige Taste gedrückt wird.

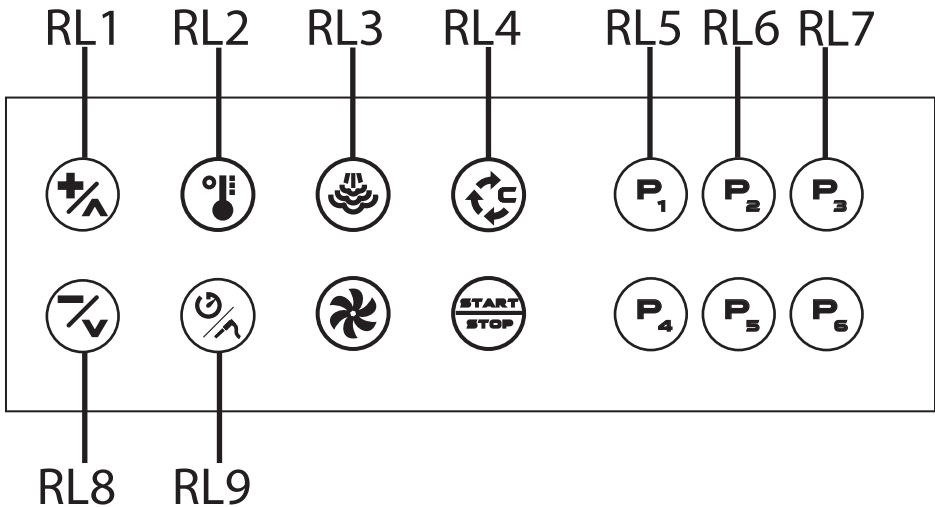
E/A TEST

Der Zugang zum E/A Test ist nur für den autorisierten technischen Dienst über ein spezielles Passwort möglich. Ein uninformatierter E/A Test kann zu einer Fehlfunktion der Maschine führen.

Auf dem entsprechenden Bildschirm werden alle verwendeten Relais und Eingänge angezeigt.

Durch Drücken der Tasten, wie in der Abbildung unten gezeigt, werden die entsprechenden Relais aktiviert:

- RL1 = Relaireset Rückstellung Gasblock
- RL2 = Testrelais Magnetventil Waschen
- RL3 = Prüfung des Reinigungspumpenrelais
- RL4 = Prüfung des Kameraluchtenrelais
- RL5 = Testrelais Magnetventil
- RL6 = Testrelais Widerstände
- RL7 = Drehrichtung des Testrelais Lüfter im Uhrzeigersinn
- RL8 = Testrelais Drehung Lüfter Richtung gegen den Uhrzeigersinn
- RL9 = MIN/MAX Lüfterdrehzahl Relaireset
- PR1 = Anzeige der Temperatur des Raumfühlers
- PR2 = Temperaturanzeige Fühlerherz
- BRD = Anzeige der Temperaturfühlerplatine
- DI4 = Mikroport-Relais testen
- DIHV = Prüfung des Sicherheitsthermostatrelais



REINIGUNG und WARTUNG

18.1 ALLGEMEINE WARNHINWEISE ZUR REINIGUNG

- Vor der Durchführung von Reinigungsarbeiten ist es erforderlich, das Gerät von der Stromversorgung zu trennen und eine geeignete persönliche Schutzausrüstung (z. B. Handschuhe) zu tragen.
- Der Benutzer darf nur routinemäßige Reinigungsarbeiten durchführen. Für die Inspektion, die Wartung und den Austausch defekter Komponenten wenden Sie sich an ein autorisiertes Service-Center, das einen spezialisierten und geschulten Techniker entsendet.
- Der Hersteller übernimmt keine Garantie für Schäden, die durch mangelnde Wartung oder unsachgemäße Reinigung (z.B. Verwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln) entstanden sind.
- Warten Sie vor jeder Reinigung, bis der Garraum kalt ist (Temperatur nicht höher als 70 °C).
- Öffnen Sie während des Waschvorgangs nicht die Tür des Geräts, da Verletzungsgefahr durch die Bewegung des Laufrads, die heißen Dämpfe und die Aggressivität der verwendeten chemischen Reinigungsmittel besteht.
- Das Auswechseln der Reinigungsmittelverpackung muss sehr vorsichtig erfolgen, um den Kontakt mit Augen und Haut zu vermeiden. Bei Kontakt mit den Augen gründlich mit fließendem Wasser spülen und einen Arzt aufsuchen. Lesen Sie das Sicherheitsdatenblatt des Reinigungsmittels.

Für die Reinigung von Teilen des Geräts oder des Zubehörs NICHT verwenden:

- Scheuernde oder pulverförmige Reinigungsmittel;
- Aggressive oder ätzende Reinigungsmittel (z. B. Salz-, Muri- oder Schwefelsäure, Natronlauge usw.). Achtung! Verwenden Sie solche Substanzen auch nicht zur Reinigung der Unterkonstruktion / des Bodens unter dem Gerät;
- Scheuernde oder spitze Werkzeuge (z. B. Scheuerschwämme, Schaber, Stahlbürsten usw...);
- Dampf oder Druckwasserdüsen.

18.2 REINIGUNG DER TÜR UND DES INNENGLASES

Um das Glas in der Tür zu reinigen, warten Sie, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist. Das innere Glas kann zur einfachen Reinigung geöffnet werden. Verwenden Sie ein weiches, leicht angefeuchtetes Tuch mit einem neutralen Produkt, das speziell für Kristalle geeignet ist, und halten Sie sich an die Anweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels.

18.3 ORDENTLICHE UND MANUELLE REINIGUNG DES KOCHENS

Am Ende eines Arbeitstages ist es notwendig, die Geräte zu reinigen, sowohl aus hygienischen Gründen als auch zur Vermeidung von Funktionsstörungen. Der Ofen darf niemals mit direktem oder Hochdruck-Wasserstrahl gereinigt werden. Ebenso dürfen keine Eisenpads, Bürsten oder gewöhnliche Stahlschaber zur Reinigung des Geräts verwendet werden.



ACHTUNG!



Jegliche Fett- und Lebensmittelrückstände in der Garkammer können
firtch.

-
- Warten Sie, bis der Garraum abgekühlt ist.
 - Entfernen Sie die seitlichen Roste, die die Backformen halten.
 - Entfernen Sie alle Rückstände, die sich manuell entfernen lassen, und geben Sie die abnehmbaren Teile in die Spülmaschine.
 - Reinigen Sie den Garraum mit warmer Seifenlauge.
 - Anschließend sollten alle betroffenen Flächen gründlich abgespült werden, wobei darauf zu achten ist, dass keine Reinigungsmittelreste zurückbleiben.
 - Verwenden Sie zur Reinigung der Außenseite des Backofens ein feuchtes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel.

Führen Sie die folgenden Schritte aus, um die manuelle Reinigung ordnungsgemäß durchzuführen:

- Schalten Sie das Gerät ein und stellen Sie die Temperatur auf 176 °C F (80 °C).
- Lassen Sie das Gerät 10 Minuten lang eingeschaltet (mit Dampffunktion, bei voreingestellten Öfen).
- Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen.
- Entfernen Sie die Halterungen der Seitenablagen.
- Sprühen Sie das Reinigungsmittel auf die gesamte Innenseite des Ofens und warten Sie 10 Minuten.
- Spülen Sie den Garraum am Ende des Reinigungszyklus gründlich aus.

Es ist strengstens verboten, den Garraum bei Temperaturen über 70 °C (158 °F) zu waschen. Gefahr von Sonnenbrand.

18.4 REINIGUNG VON AUSSENFLÄCHEN

Die tägliche Reinigung der Backkammerbeschichtung muss mit einem nicht scheuernden Reinigungsmittel erfolgen, um ihre einwandfreie Funktion zu gewährleisten.

Verwenden Sie bei trockenen Rückständen Kunststoffborsten oder einen in Essig und heißem Wasser getränkten Schwamm.

Verwenden Sie nur ein feuchtes Tuch mit heißem Wasser oder Produkte, die für die Reinigung von rostfreiem Stahl geeignet sind. Verwenden Sie keine sauren oder ammoniakhaltigen Produkte.



ACHTUNG!

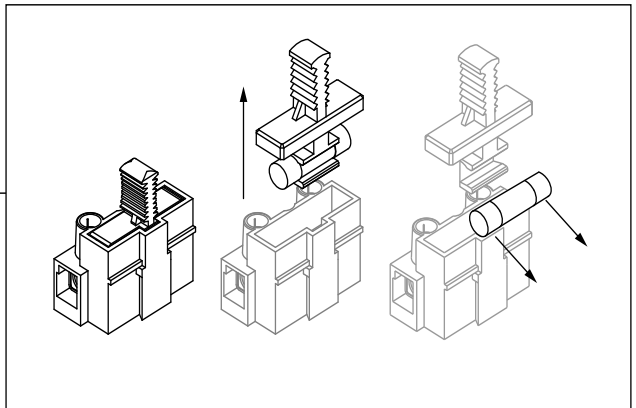
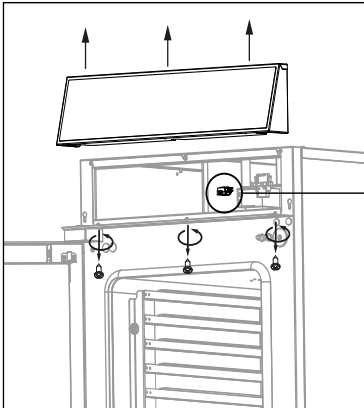


Es wird empfohlen, das Gerät niemals mit einem Wasserstrahl oder einem Dampfstrahl oder einem Dampf unter Druck zu reinigen.

18.5 AUSTAUSCH VON SICHERUNGEN

Um die Sicherung auszutauschen, befolgen Sie die folgenden Schritte und Anweisungen in der Abbildung:

- Trennen Sie den Backofen vom Stromnetz und lassen Sie ihn abkühlen.
- Entfernen Sie das Armaturenbrett an der Vorderseite des Backofens.
- Die Sicherungsklappe befindet sich an der Oberseite des Backofens. Entfernen Sie die Sicherungsklappe, entnehmen Sie die Sicherung und ersetzen Sie sie durch eine neue.



WARNUNGEN und ALARME

19.1 AUSFALL DER KAMERASONDE

Dieser Alarm erscheint, wenn die Sonde ausfällt:

- Kurzgeschlossen
- Unterbrochen
- Außerhalb des Messbereichs

Dieser Alarm wird automatisch zurückgesetzt. Wenn die Ursache der Störung beseitigt ist, wird der Alarm automatisch zurückgesetzt. Dieser Alarm ist ein schwerwiegender Alarm, der jeden laufenden Garvorgang unterbricht. Der Summer ertönt kontinuierlich und kann durch Drücken einer beliebigen Taste ausgeschaltet werden.

Mit der Taste ON/OFF können Sie den Fehlerbildschirm verlassen, aber wenn die Alarmbedingungen nicht behoben werden, erscheint beim nächsten Versuch, einen Ring auszuführen, wieder der Alarmbildschirm und der Summer ertönt erneut.

19.2 SICHERHEITSTHERMOSTAT

Dieser Alarm erscheint, wenn die maximale Betriebstemperatur des Geräts überschritten wird. Es handelt sich um einen Alarm mit manueller Rückstellung. Der Thermostat kann durch Drücken der roten Taste auf demselben zurückgestellt werden. Prüfen Sie, ob die Lüfterlamellen sauber sind und ob die Installationsabstände eingehalten wurden.



ACHTUNG!



Wenn sich der Alarm mehrmals wiederholt, warten Sie auf einen technischen Eingriff oder einen technischen Eingriff

Um Schäden an den Geräten zu vermeiden, sollten Sie eine weitere manuelle Rückstellung vornehmen. vornehmen, um Schäden an den Geräten zu vermeiden.

PRÄZISE WARTUNG

Der Ofen führt Analysen einiger relevanter Parameter durch, um den Zustand der Komponenten zu bewerten und vor der Notwendigkeit einer vorausschauenden Wartung des Geräts zu warnen, um dem Kunden ein Höchstmaß an Leistung und Zuverlässigkeit zu garantieren. Wenn bestimmte Schwellenwerte überschritten werden, erscheint eine nicht blockierende Warnung auf dem Display, um auf die Notwendigkeit einer Wartung der betroffenen Komponente hinzuweisen.

Der Warnhinweis wird angezeigt:

- Bei jeder Zündung des Ofens in der ersten Woche nach Überschreiten des Schwellenwerts;
- Bei jedem Ende des Garvorgangs, nach der ersten Woche der Überschreitung des Grenzwerts. Die Warnung kann durch Drücken der Taste ON/OFF ausgeblendet werden.

Warnliste für die vorausschauende Wartung:

- Anzahl der Türöffnungen begrenzen
- -Sicherheitsthermostat-Eingriffe begrenzen
- Anzahl der Wasserinjektionen begrenzen
- Begrenzung der Anzahl der Waschvorgänge
- Begrenzung der Anzahl der Waschmittelladungen
- Begrenzung der Zahl der Widerstandseinsätze
- Begrenzung der Motorbetriebsstunden
- Begrenzung der Lichtstunden auf
- Grenzstunden über 90 °C
- Grenze der Stunden der Kühlung Roller technischen Raum
- Stundenlimit für Motoreinspritzluft

Bei Erscheinen des Hinweises wird der Kunde aufgefordert, sich mit dem Kundendienst in Verbindung zu setzen, um den Zustand der Bauteile und deren Wartung oder eventuellen Austausch zu überprüfen.

URSACHEN DER GEMEINSAMEN PROBLEME

Wenn das Gerät eine Störung hat, trennen Sie es vom Stromnetz und stellen Sie das Wasser ab. Bevor Sie den Kundendienst anrufen, prüfen Sie die nachstehende Tabelle.

PROBLEM	URSACHE	ENTSCHLIESSUNG
Bei START lässt sich das Gerät nicht starten	Tür ist offen	Prüfen Sie, ob die Tür geschlossen ist.
	Tür-Mikroschalter bleibt auch bei geschlossener Tür offen	Wenden Sie sich an einen spezialisierten Techniker zur Überprüfung oder zum Austausch von Teilen (Kundendienst).
Das Gerät kocht nicht gleichmäßig	Ventilatoren kehren die Drehrichtung nicht mehr um	Wenden Sie sich an einen spezialisierten Techniker für die Überprüfung oder den Austausch von Teilen (Kundendienst - Verkauf - Unterstützung)
	Einer der Ventilatoren funktioniert nicht	
	Eines der Heizelemente funktioniert nicht	
Das Gerät ist vollständig ausgeschaltet	Die Türdichtung ist nicht richtig positioniert	Bringen Sie die Türdichtung wieder korrekt an der richtigen Stelle an.
	Mangelnde Stromversorgung	Wiederherstellung der Versorgungsspannung
	Der Anschluss an die Stromversorgung ist nicht korrekt	Überprüfen Sie den Anschluss an das Stromnetz gemäß dem technischen Etikett.
Es kommt kein Wasser aus der Befeuchtungsleitung	Sicherheitsthermostat ausgelöst	Wenden Sie sich an einen spezialisierten Techniker für die Überprüfung oder den Austausch von Teilen (Kundendienst - Verkauf - Unterstützung)
	Wasserleitung ist geschlossen	Offene Wasserlinie.
	Der Anschluss an die Stromleitung ist nicht korrekt	Überprüfen Sie den Anschluss an die Wasserversorgung gemäß dem Gerätehandbuch.
Bei geschlossener Tür tritt Wasser aus der vorderen Dichtung aus	Wassereinflussfilter durch Verunreinigungen verstopft	Reinigen Sie das Filtergewebe.
	Dichtung ist verschmutzt	Reinigen Sie die Dichtung mit einem feuchten Tuch.
	Beschädigte Dichtung	Wenden Sie sich an einen spezialisierten Techniker für die Überprüfung oder den Austausch von Teilen (Kundendienst - Verkauf - Unterstützung)
Problem with door closing mechanism		
Lüfter stoppt während des Betriebs	Motorschutzthermostat ausgelöst	Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis sich der Wärmeschutz des Motors automatisch schließt. Prüfen Sie, ob die Installation mit den Anweisungen des Handbuchs entspricht. Wenn dies erneut auftritt, wenden Sie sich an einen spezialisierten Techniker zur Überprüfung oder zum Austausch von Teilen (Kundendienst).
	Motorkondensator ausgefallen	Wenden Sie sich an einen spezialisierten Techniker zur Überprüfung oder zum Austausch von Teilen (Kundendienst).

21.1 PLANMÄSSIGER WARTUNGSDIENST (JÄHRLICH)

Für die jährliche Wartung des Geräts ist es ratsam, sich an den Händler zu wenden und einen spezialisierten Techniker zu schicken.

PERIODISCHE TÄTIGKEITEN, die vom BENUTZER zu erbringen sind

In der nachstehenden Tabelle sind allgemeine Wartungsarbeiten aufgeführt, die regelmäßig vom Benutzer durchgeführt werden können. Die Nichteinhaltung dieser Verfahren kann zu Fehlfunktionen oder einem Ausfall des Geräts führen.

BESCHREIBUNG	HÄUFIGKEIT DER EINSÄTZE			
	Täglich	Wöchentlich	Monatlich	Jährlich
Allgemeine Sichtprüfung	X			
Reinigung des Garraums	X			
Reinigung des Wasserzulauffilters		X		
Überprüfung der Funktion des Wasserenthärters			X	
Reinigung der elektrischen Komponenten				X
Überprüfung der elektrischen Klemmen				X
Kontrolle des Waschmittelstands		X		
Allgemeine Leistungskontrolle		X		

ZEITRAUM der INAKTIVITÄT

Trennen Sie bei Nichtbenutzung die Strom- und Wasserversorgung, nehmen Sie den Reinigungsmittelbehälter ab und verschließen Sie ihn sorgfältig. Schützen Sie die äußeren Stahlteile des Geräts, indem Sie sie mit einem weichen, mit Vaselineöl getränkten Tuch abreiben. Lassen Sie die Tür einen Spalt offen, um einen guten Luftaustausch zu gewährleisten.

Nach dem Zurücksetzen, vor der Verwendung:

- Führen Sie eine gründliche Reinigung der Geräte und des Zubehörs durch;
- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung und das Wasser an;
- Überprüfen Sie das Gerät vor der Wiederverwendung;
- Lassen Sie einen HARTEN Waschgang laufen.

Um sicherzustellen, dass das Gerät in einwandfreiem Zustand ist und die Sicherheit gewährleistet ist, wird empfohlen, es mindestens einmal jährlich von einem autorisierten Kundendienst warten und überprüfen zu lassen.

ENTSORGUNG am ENDE DER LEBENSDAUER

Vermeiden Sie vor der Entsorgung des Geräts jede unzulässige Verwendung und die damit verbundenen Risiken:

- Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht mehr benutzt werden kann: Dazu muss das Netzkabel durchtrennt oder entfernt werden (wenn das Gerät vom Stromnetz getrennt ist).
- Achten Sie darauf, dass kein Kind versehentlich zum Spielen in den Garraum gelangt, blockieren Sie zu diesem Zweck die Öffnung der Tür (z. B. mit Klebeband oder Verschlüssen).

24.1 ENTSORGUNG DER AUSRÜSTUNG

Gemäß Art. 13 des Gesetzesdekrets Nr. 49 von 2014 "Umsetzung der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte" Die mit einem Balken versehene Kennzeichnung gibt an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 in Verkehr gebracht wurde und dass es am Ende seiner Nutzungsdauer nicht als sonstiger Abfall behandelt, sondern getrennt entsorgt werden muss. Alle Geräte bestehen zu mehr als 90 Gewichtsprozent aus recycelbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinkte Bleche, Kupfer usw.).

Es ist notwendig, auf die Bewirtschaftung dieses Produkts am Ende seiner Lebensdauer zu achten, indem die negativen Auswirkungen auf die Umwelt verringert und die Effizienz der Ressourcennutzung verbessert werden, wobei die Grundsätze des Verursacherprinzips, der Vorbeugung, der Vorbereitung zur Wiederverwendung, des Recyclings und der Rückgewinnung anzuwenden sind. Bitte beachten Sie, dass die unsachgemäße oder unsachgemäße Entsorgung des Produkts die Anwendung der in den geltenden Rechtsvorschriften vorgesehenen Strafen nach sich zieht.

24.2 INFORMATIONEN ÜBER DIE ENTSORGUNG (UNION EUROPA)

Die EU-Richtlinie über Elektro- und Elektronik-Altgeräte wurde in den einzelnen Ländern unterschiedlich umgesetzt. Wenn Sie dieses Gerät entsorgen möchten, empfehlen wir Ihnen, sich an die örtlichen Behörden oder den Händler zu wenden, um die korrekte Entsorgungsmethode zu erfragen.

