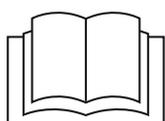


TOUCH LINE 5"
INSTALLATIONS- UND GEBRAUCHSANWEISUNG



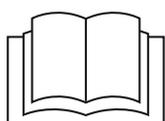
Originalsprache: Italienisch



Die in der Installations- und Wartungsanleitung beschriebenen Arbeiten dürfen nur von qualifiziertem, vom Hersteller autorisiertem Personal und nicht vom Endbenutzer durchgeführt werden.

Wenn diese Vorschriften nicht beachtet werden, kann dies zu Schäden, Verletzungen oder Todesfällen führen. Zudem verfällt in diesem Fall die Garantie und der Hersteller wird von jeglicher Haftung entbunden.

TOUCH LINE 5" INSTALLATION



Sehr geehrter Installateur,

Dieses Handbuch enthält alle Informationen, die für eine sichere und ordnungsgemäße Installation des Geräts erforderlich sind. Daher empfehlen wir Ihnen, es vor jedem Eingriff sorgfältig zu lesen und für eine spätere Verwendung sorgfältig aufzubewahren.

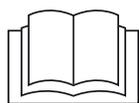
Wenn Sie weitere Informationen benötigen oder ein Teil der Broschüre nicht verständlich sein sollte, stehen wir Ihnen gerne für Rückfragen zur Verfügung.

Viel Erfolg!

Inhaltsverzeichnis

1. Sicherheitshinweise	4
1.1. Sicherheitsvorschriften für den Installateur	4
1.2. Erklärung der Symbole	4
2. Nach dem Entfernen der Verpackung	5
2.1. Geräteüberprüfung und Starter Kit	5
2.2. Entfernen der Schutzfolie	5
2.3. Technisches Spezifikationsschild	5
3. Transport	6
3.1. Transport des Geräts	6
3.2. Technische Daten des Aufstellungsortes	6
4. Positionierung	8
4.1. Aufstellung auf einem Tisch/Schrank	8
4.2. Aufstellung auf Gärschrank	8
4.3. Aufstellung auf einen Backofen	8
4.4. Aufstellung auf einem Gestell	8
5. Stromanschluss	10
5.1. Warnhinweise	10
5.2. Durchführen des Anschlusses	11
5.3. Austausch des Versorgungskabels	11
6. Wasseranschluss	12
6.1. Eigenschaften des Zulaufwassers	12
6.2. Eigenschaften Zulaufwasser	12
6.3. Wasserablauf	13
6.4. Waschwasser	13
7. Dampfabzug	14
8. Abnahmeprüfung	15

1. Sicherheitshinweise



Wenn die Vorschriften dieses Handbuchs nicht beachtet werden, kann dies zu Schäden, Verletzungen oder Todesfällen führen. Zudem verfällt in diesem Fall die Garantie und der Hersteller wird von jeglicher Haftung entbunden. Bitte lesen Sie sich dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren, benutzen und warten. Bewahren Sie das Handbuch an einem sicheren Ort auf, damit es später auch von den verschiedenen Bedienern eingesehen werden kann. Wenn nicht alle Informationen in diesem Handbuch für Sie verständlich sind, wenden Sie sich bitte an den Hersteller. Bei Verlust oder Beschädigung der Dokumentation wenden Sie sich bitte an den Hersteller, um eine Ersatzdokumentation zu erhalten.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DEN INSTALLATEUR

- **Alle Installations- und außerordentlichen Wartungsarbeiten dürfen nur von qualifiziertem und durch den Hersteller befugtem Fachpersonal gemäß den im Verwendungsland geltenden Normen zur Anlage und Sicherheit am Arbeitsplatz durchgeführt werden.**
- Bevor Sie das Gerät montieren, kontrollieren Sie, dass alle Anlagen den im Nutzerland geltenden Normen und den Normen auf dem Typenschild entsprechen ► **Abb. 2.3**.
- Vor Installations- und Wartungsarbeiten muss das Gerät vom Stromnetz getrennt werden.
- Arbeiten oder Änderungen, die nicht genehmigt wurden und nicht in dieser Anleitung aufgeführt werden, führen zum Verfall der Garantie.
- Eine andere als die in dieser Anleitung beschriebene Installation oder Wartung kann dazu führen, dass Installateur oder Benutzer verletzt werden oder zu Tode kommen und dass Aufbauten am Aufstellungsort beschädigt werden können.
- Während der Montage des Geräts ist der Durchgang oder der Aufenthalt von nicht qualifiziertem Personal im Arbeitsbereich verboten.
- Das Versorgungskabel darf nur von einem qualifizierten und autorisierten Techniker ausgetauscht werden. Das Kabel darf nur durch eines mit gleichen Eigenschaften ersetzt werden: Der zu verwendende Kabeltyp und sein Querschnitt sind immer auf dem technischen Datenschild angegeben. Das Erdungskabel muss immer gelb-grün sein.
- Das Typenschild enthält Daten, die bei der Anfrage für einen Wartungs- oder Reparaturingriff am Gerät wichtig sind: Es wird daher empfohlen, dieses Schild nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu verändern.
- Das Verpackungsmaterial, das eventuell gefährlich sein kann, muss von Kindern oder Tieren ferngehalten und richtig gemäß den lokalen Normen entsorgt werden.

ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

Die Montage- und Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig, sofern nicht anders von den folgenden Piktogrammen angegeben:



Gefahr! Sofortige Gefahr oder gefährliche Situation, die zu Verletzungen oder zum Tode führen kann.



Die Gebrauchsanleitung lesen



Siehe anderes Kapitel



Erdungssymbol



Kapitel oder ausführlicher Text



Potentialausgleichssymbol



Heiße Oberflächen, Verbrennungsgefahr

2. Nach dem Entfernen der Verpackung

GERÄTEÜBERPRÜFUNG UND STARTER KIT

► Abb. 2.1

Überprüfen Sie nach Erhalt die Unversehrtheit des Geräts und stellen Sie sicher, dass es während des Transports nicht beschädigt wurde und dass alle für die Installation und den Gebrauch erforderlichen Komponenten vorhanden sind.

Im Falle von Beschädigungen oder fehlenden Teilen:

- entnehmen Sie die Gerätedaten dem Typenschild ► **Abb. 2.3**;
- dokumentieren Sie den Schadens mit einigen Fotografien;
- benachrichtigen Sie den Spediteur/Hersteller unverzüglich.

ENTFERNEN DER SCHUTZFOLIE

► Abb. 2.2

Entfernen Sie die Schutzfolie von den Öfen und vermeiden Sie die Verwendung von Scheuermitteln, aggressiven Reinigungsmitteln oder metallischen Gegenständen (z.B. Schabern).

 **Klebstoffreste gegebenenfalls mit einem weichen Tuch abwischen, das mit einem sanften und nicht scheuernden Reinigungsmittel auf Ölbasis getränkt ist und für Edelstahloberflächen. Vermeiden Sie die Verwendung von Schabern oder scheuernden oder scharfen Werkzeugen.**

TECHNISCHES SPEZIFIKATIONSSCHILD

► Abb. 2.3

- | | |
|-----------------|------------------------|
| A) Artikel | E) Betriebsdruck |
| B) Modell | F) Schutzgrad |
| C) Referenz | G) Elektrische Daten |
| D) Seriennummer | H) Gewicht des Gerätes |

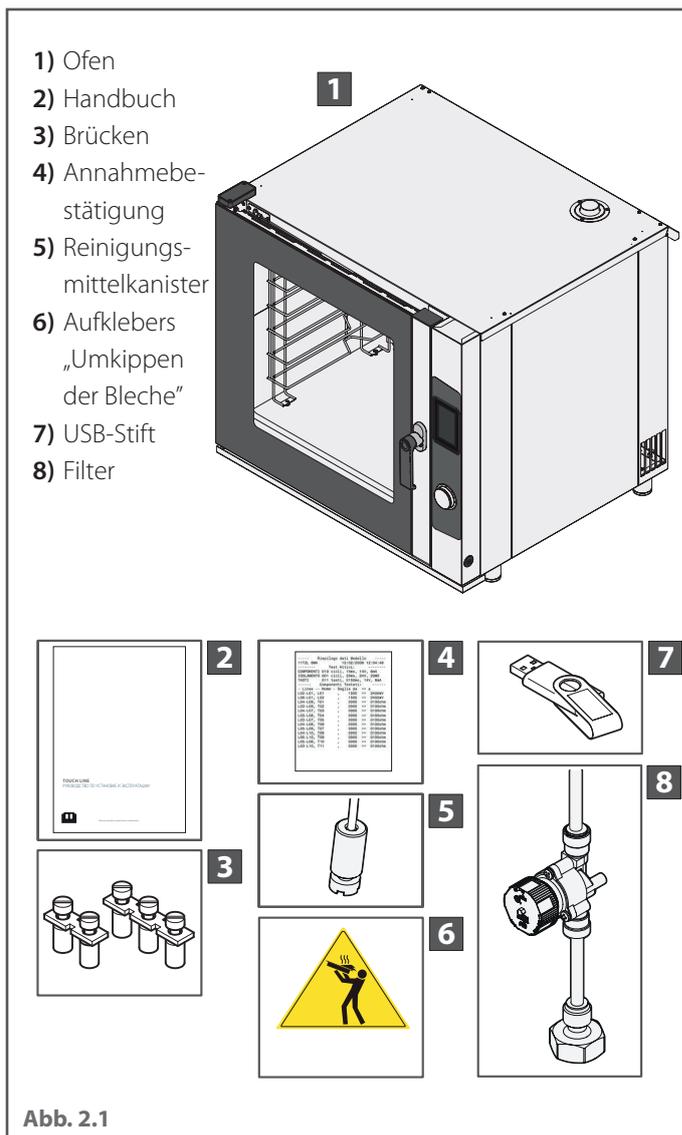


Abb. 2.1

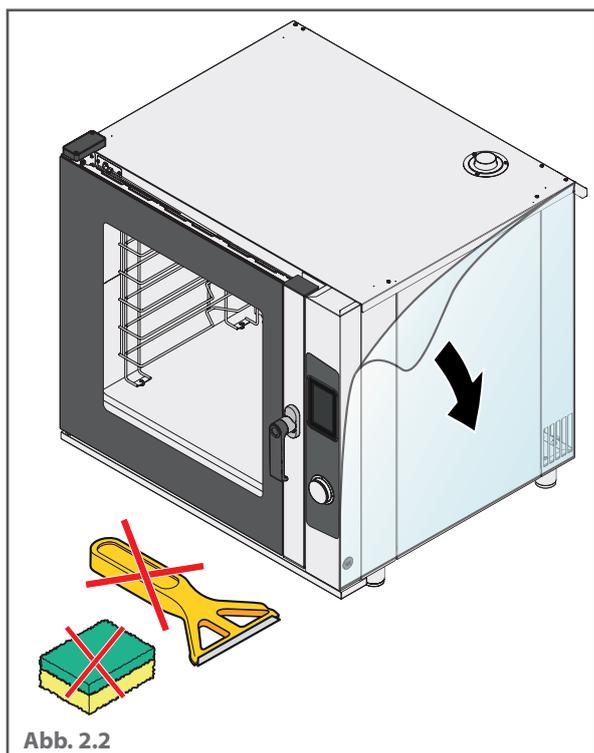


Abb. 2.2

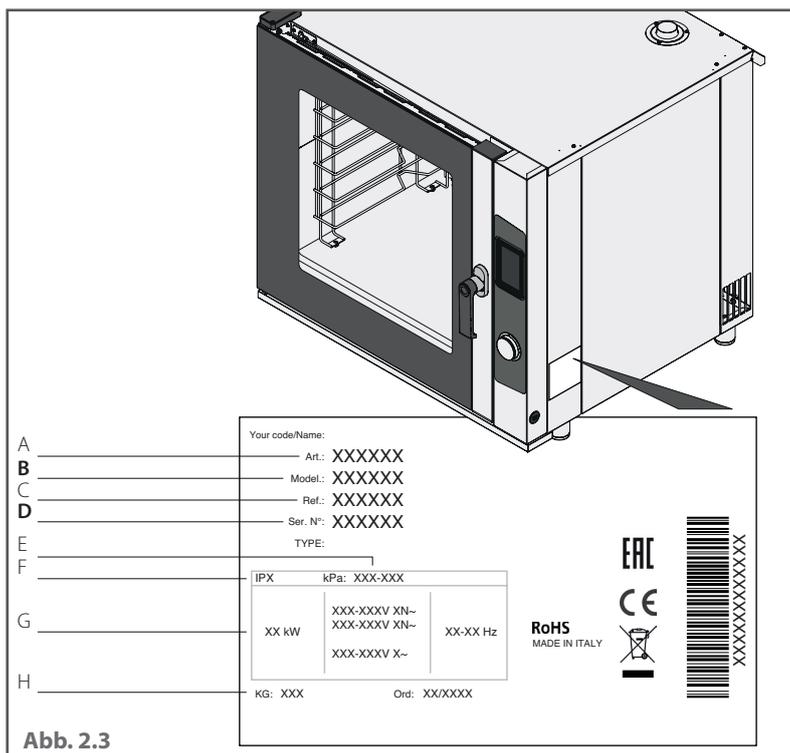


Abb. 2.3

3. Transport

TRANSPORT DES GERÄTES

► Abb. 3.1

Legen Sie für den Transport des Geräts die passende persönliche Schutzausrüstung an. Verwenden Sie für die Beförderung des Geräts in den Aufstellungsraum ein Transportmittel, das dem Gerätegewicht entspricht.

! Das Gerät darf nie gekippt, gezogen oder auf den Kopf gestellt werden! Während der Handhabung des Geräts ist der Durchgang oder der Aufenthalt von nicht qualifiziertem Personal im Arbeitsbereich verboten.

TECHNISCHE DATEN DES AUFSTELLUNGORTES

► Abb. 3.2

Der Ort, in dem das Gerät aufgestellt wird, muss:

- gut belüftet und nicht den Witterungseinflüssen ausgesetzt sein;
- eine Temperatur zwischen +5°C und +45°C (+41°F und +113°F) und eine Feuchtigkeit von weniger als 70% aufweisen;
- einen glatten, nicht brennbaren oder wärmeempfindlichen Boden haben, der perfekt nivelliert ist und das Gerät bei voller Belastung trägt;
- den Vorschriften für die Arbeitssicherheit und Anlagensicherheit entsprechen;
- für Zubereitung von Speisen geeignet sein.

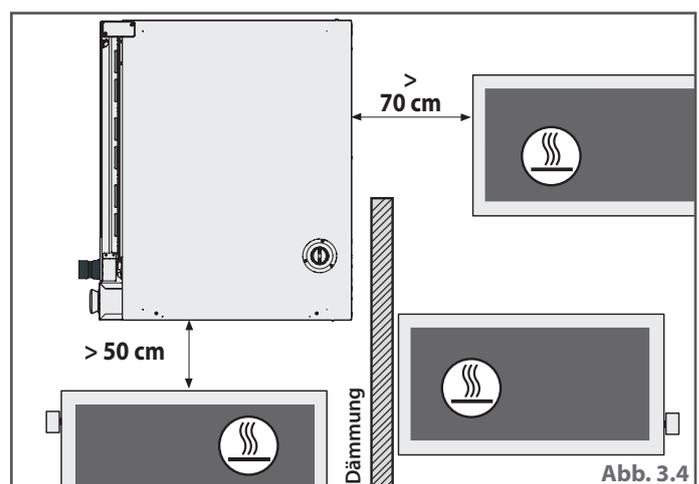
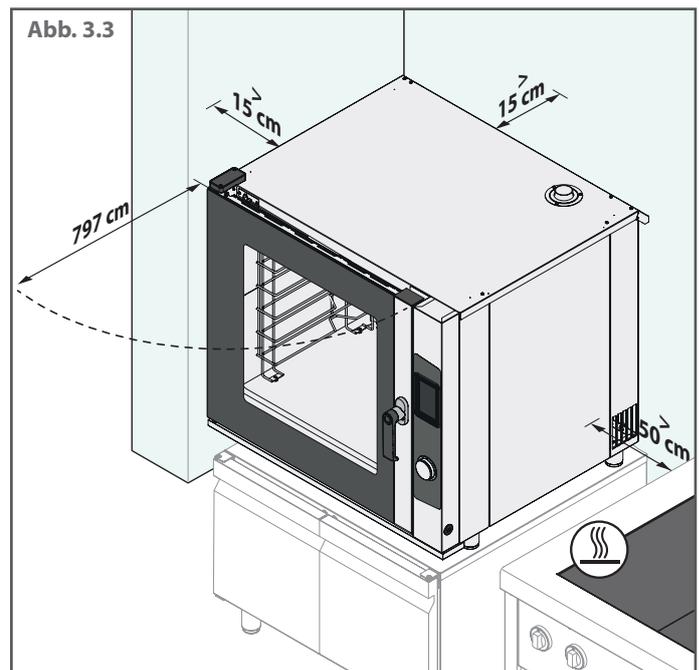
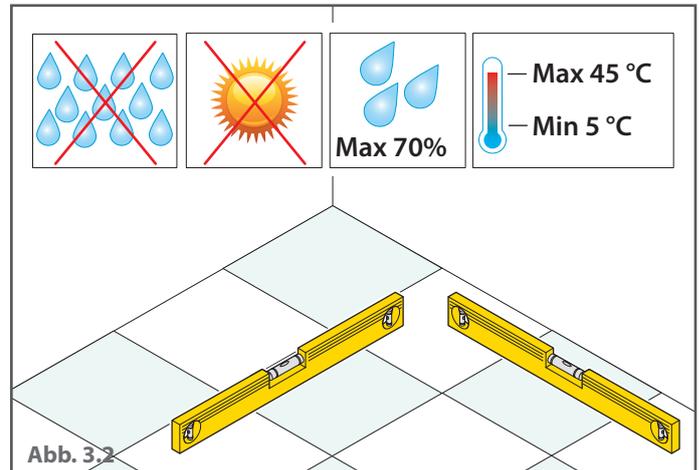
► Abb. 3.3

Installieren Sie das Gerät nur:

- unter einer Abzugshaube mit ausreichender Leistung; es wird empfohlen, die Hauben des Herstellers für eine optimale Leistung zu installieren;
- so dass Sie Zugang zu den Wasser- und Stromanschlüssen haben;
- fern von brennbaren und/oder explosionsgefährdeten Stoffen (z.B. Gasflaschen);
- so, dass die Gerätetür vollständig geöffnet werden kann;
- unter Einhaltung der in der Abbildung angegebenen Sicherheitsabstände.

► Abb. 3.4

! Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von anderen Geräten auf, die hohe Temperaturen erreichen. Planen Sie gegebenenfalls einen Abstand von mindestens 50 cm an den Seiten und 70 cm auf der Rückseite ein oder bauen Sie eine Isolierwand zwischen den Geräten.



► **Abb. 3.5**

Aus Sicherheitsgründen darf das oberste Backblech nicht in einer Höhe von über 160 cm positioniert werden.

Falls dies trotzdem erforderlich sein sollte, muss der mit dem Gerät mitgelieferten Aufkleber „Verbrennungsgefahr“  in der angegebenen Höhe angebracht werden (siehe ► **Abb. 2.1**) Seite 5.

► **Abb. 3.6**

 **Stellen Sie das Gerät aufgrund der Brandgefahr nicht in der Nähe von brennbaren Materialien oder Behältern (z.B. Trennwände, Gasflaschen, usw.) auf. Eventuell vorhandene Wände müssen mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial verkleidet werden. Das Gerät ist nicht für eine Installation als Einbaugerät geeignet.**

 **Bei der Standortwahl ist zu beachten, dass die Geräte bei außerordentlichen Wartungsarbeiten leicht zu bewegen sein müssen: Achten Sie darauf, dass das gegebenenfalls nach der Installation errichtete Mauerwerk (z.B. Wände, neue schmalere Türen, Renovierungen usw.) das Gerät nicht behindern.**

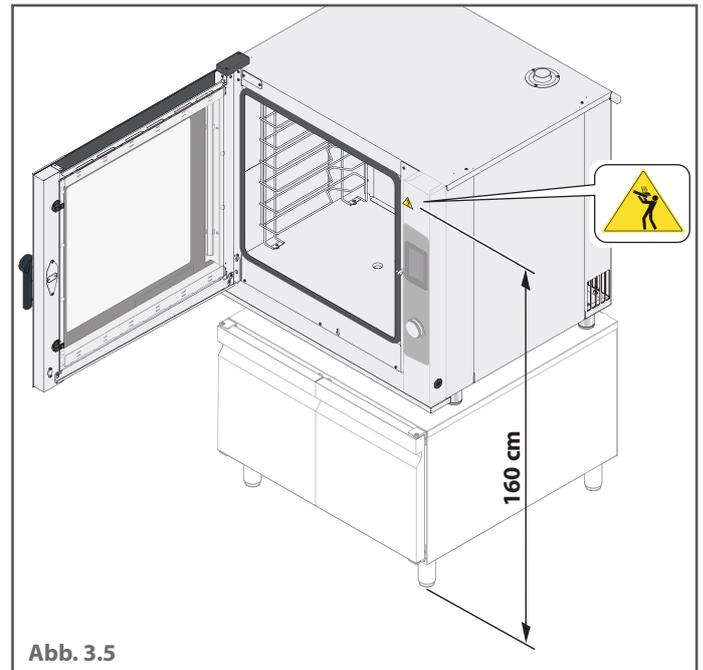


Abb. 3.5

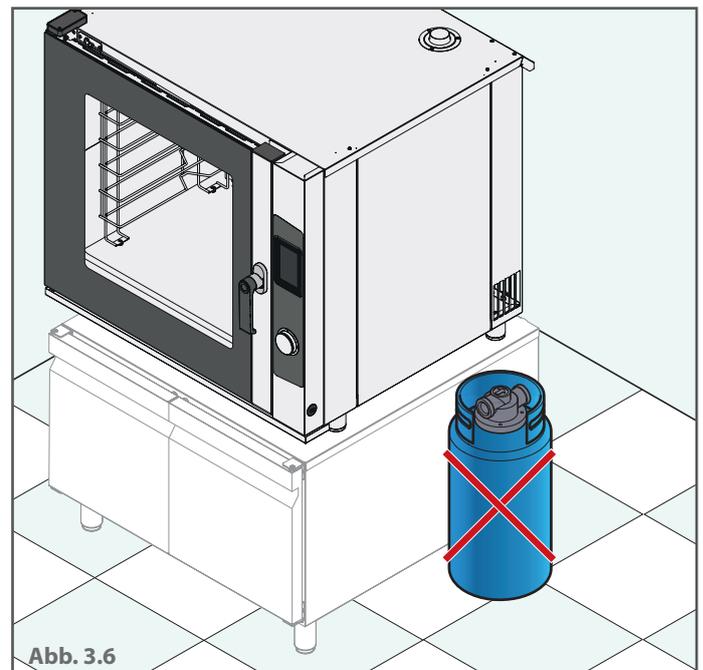


Abb. 3.6

4. Positionierung

Das Gerät kann wie folgt aufgestellt werden:

- auf einem Tisch oder Schrank des Benutzers;
- auf einem kompatiblen Gärschrank;
- auf einem kompatiblen Backofen;
- auf einem kompatiblen Schockfroster;
- auf einem Aufbau des Herstellers (Gestell).

! Das Gerät darf nicht direkt auf dem Boden aufgestellt werden. Beim Hersteller und/oder Händler sind Stützen erhältlich, die unter das Gerät positioniert werden können, damit die gewünschte Höhe über dem Boden erreicht wird.

! Installieren Sie das Gerät nie ohne Füße.

! Es dürfen maximal zwei Geräte übereinander aufgestellt werden.

AUFSTELLUNG AUF EINEM TISCH/SCHRANK

► Abb. 4.1

Wenn das Gerät auf einem Arbeitstisch oder einem neutralen Schrank aufgestellt wird, müssen diese absolut eben und stabil sein, das Gerät bei voller Belastung tragen können, außerdem muss die Auflagefläche feuerfest und wenn möglich auch hochtemperaturbeständig sein. Bei Bedarf die Nivellierung des Geräts über die Füße ausgleichen.

AUFSTELLUNG AUF EINEM GÄRSCHRANK

► Abb. 4.2

Wenn das Gerät auf einem Gärschrank der gleichen Serie aufgestellt wird, kann es einfach auf den Schrank gestellt werden. Dabei darauf achten, dass die Füße stabil aufliegen und in die Stifte des darunterliegenden Gehäuses aufnehmen.

AUFSTELLUNG AUF EINEM BACKOFEN

► Abb. 4.3

Wenn das Gerät auf Öfen der gleichen Serie aufgestellt wird, muss zuerst das beim Hersteller separat zu bestellende Aufbau-Set montiert werden. Erst danach können Sie die Füße des Ofens in die Stifte des darunterliegenden Gerätes stecken. Für die Montageanleitung für das Aufbau-Set siehe Beschreibung in der Verpackung des Sets.

AUFSTELLUNG AUF EINEM GESTELL

► Abb. 4.4

Wenn das Gerät auf einem Gestell steht, die Füße in die Stifte der darunterliegenden Struktur stecken.

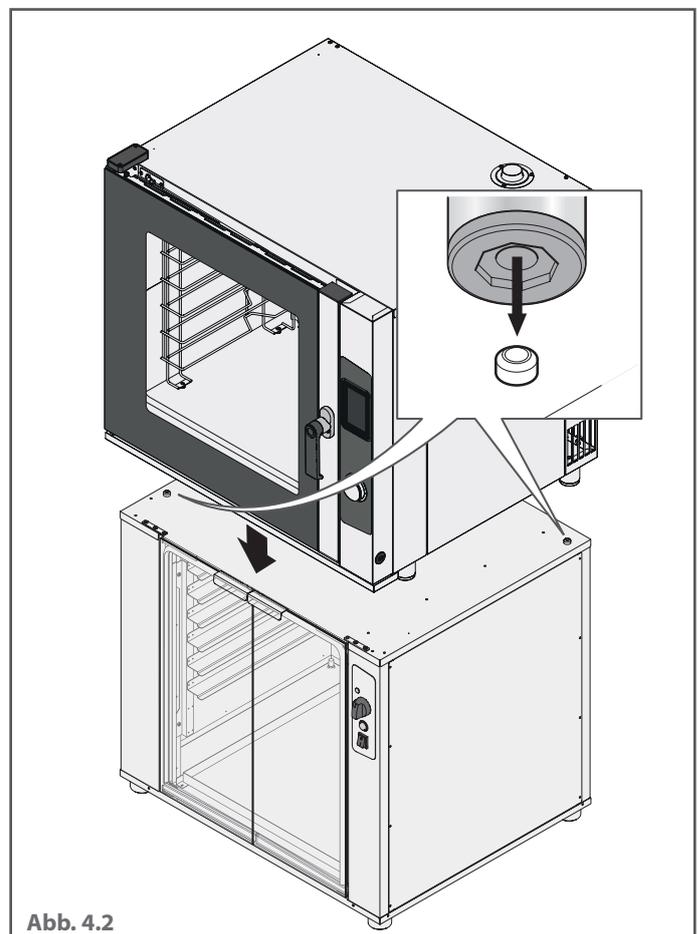
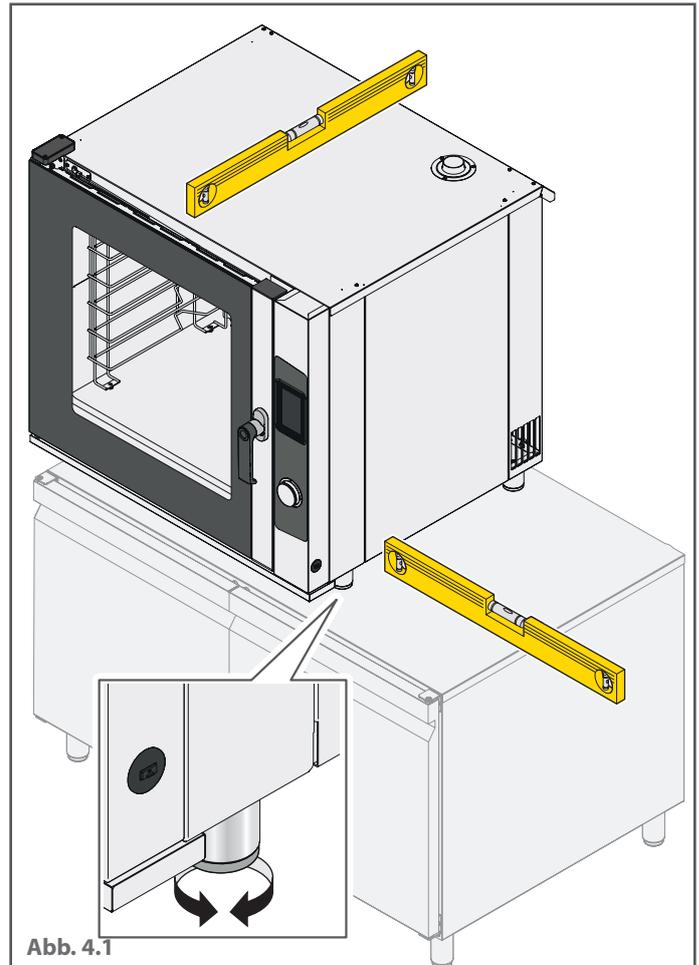
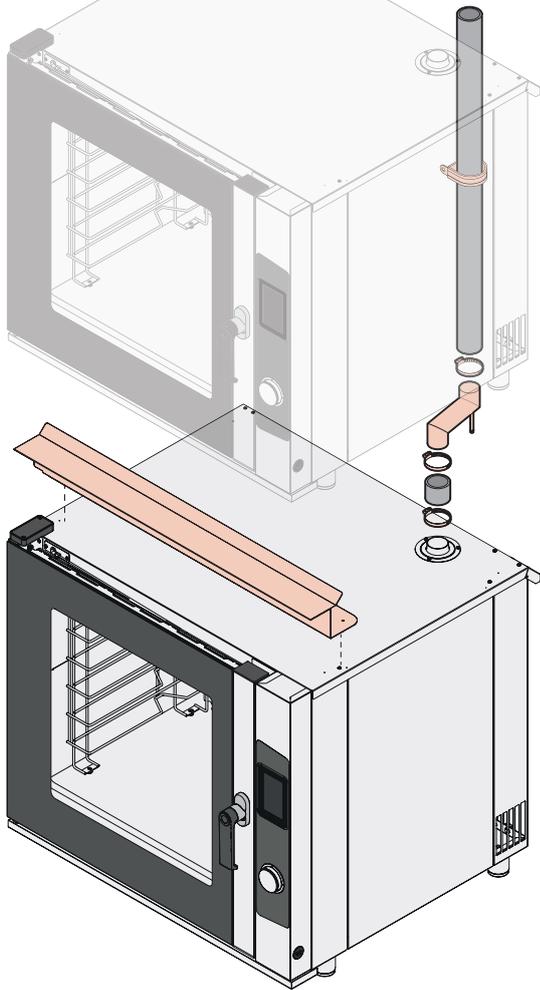


Abb. 4.3



Aufbau-Kit

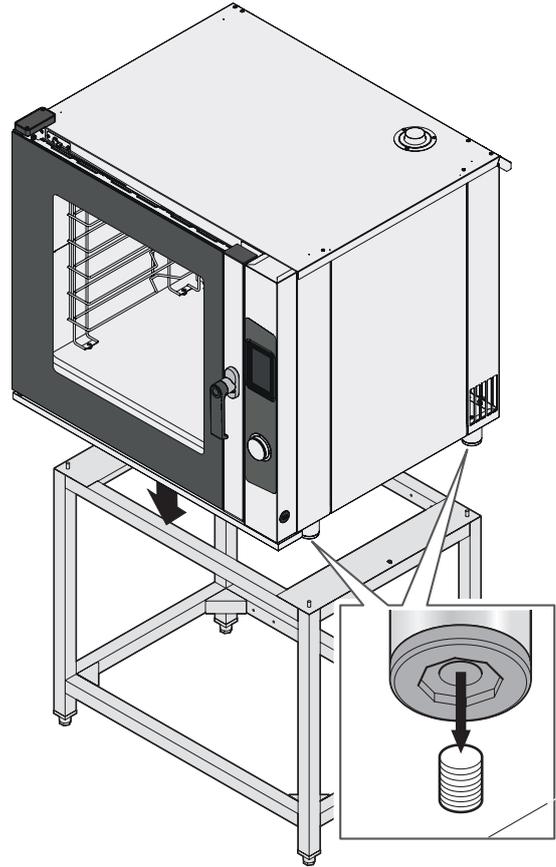
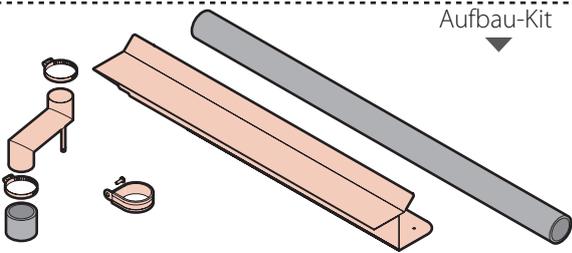


Abb. 4.4

 Sie **KÖNNEN** jederzeit Ihre eigene Kombination erweitern, Zubehör und Zusatzausstattung hinzufügen oder ersetzen – so können Sie eine passende Lösung, die zu Ihren Bedürfnissen beim Backen und zu den Gegebenheiten des Raumes passt. Besuchen Sie unsere Website oder kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.

EINSTELLEN DER TÜR

► Abb. 4.5

Wenn sich die Tür nur schwer schließen lässt, kann der Zapfen mit einer Zange gedreht werden, bis die Tür eine vollkommen horizontale Position erreicht.

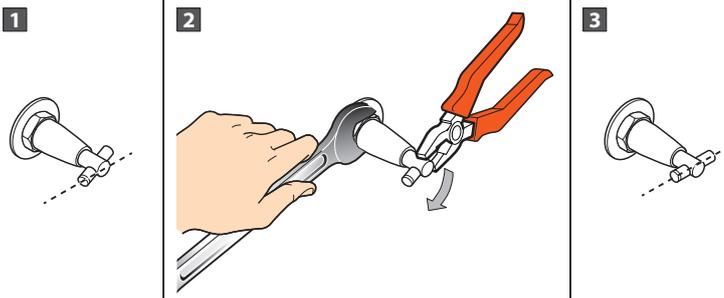


Abb. 4.5

5. Elektrische Anschlüsse

WARNUNGEN

! Bevor Sie mit dem elektrischen Anschluss fortfahren, lesen Sie die Sicherheitshinweise sorgfältig durch (siehe Kapitel 1. Sicherheitshinweise) und vergleichen Sie immer die Angaben der Elektroanlage mit den Daten auf dem Typenschild.

! Der Anschluss an das Stromnetz muss den Vorschriften des Landes entsprechen, in dem das Gerät installiert wurde, und darf nur von qualifiziertem und vom Hersteller autorisiertem Personal durchgeführt werden. Wenn diese Vorschriften nicht eingehalten werden, können Schäden und Verletzungen entstehen, die Garantie verfällt und der Hersteller wird von jeglicher Haftung befreit.

! Bei Betrieb des Gerätes darf der Wert der Versorgungsspannung nicht um +/-10% von dem auf dem Typenschild angegebenen Wert abweichen.

! Der dargestellte Anschluss und die Farben der Kabel dienen nur der Illustration. Bitte AUSSCHLIESSLICH die Angaben des Schemas auf dem Gerät berücksichtigen.

► Abb. 5.1

Das Gerät muss direkt an das Stromnetz angeschlossen und mit einem leicht zugänglichen Schalter stromaufwärts ausgestattet sein, der gemäß den geltenden Vorschriften des Landes, in dem das Gerät installiert ist, an das System angeschlossen ist. Dieser Schalter muss eine allpolige Kontakttrennung aufweisen, um eine vollständige Trennung unter der Überspannungskategorie III zu gewährleisten.

► Abb. 5.2

Ein ordnungsgemäßer **Erdungsanschluss**  ist zwingend erforderlich; das Erdungskabel darf auf keinen Fall durch den Schutzschalter unterbrochen werden.

Ein **Potentialausgleich** über die mit dem Symbol  gekennzeichnete Klemme ist zwingend erforderlich.

Mit dieser Klemme kann ein Erdungskabel entsprechend den geltenden gesetzlichen Bestimmungen angeschlossen werden. Die Funktionsfähigkeit des Potentialausgleichssystems ist entsprechend den geltenden Vorschriften ordnungsgemäß zu überprüfen.

► Abb. 5.3

Auf dem Gerät befindet sich ein Aufkleber, der anzeigt, wie der Anschluss an die Klemmenleiste entsprechend der verfügbaren Spannungsart erfolgen muss.

Verwenden Sie nur die mitgelieferten Steckbrücken, um Verbindungen herzustellen.

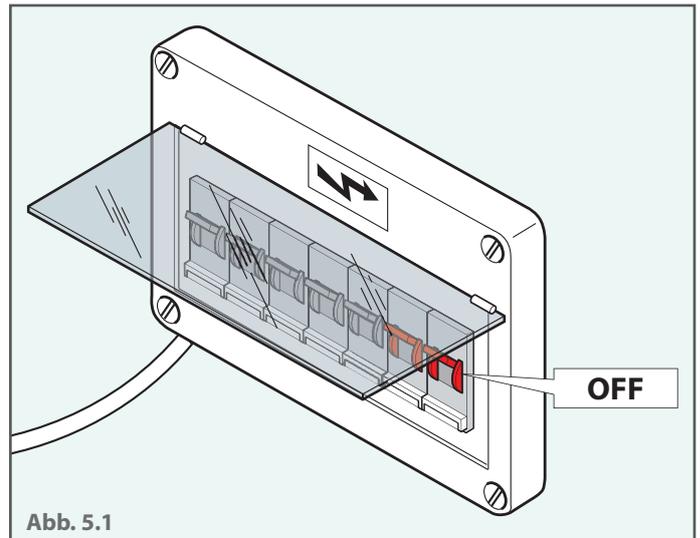


Abb. 5.1

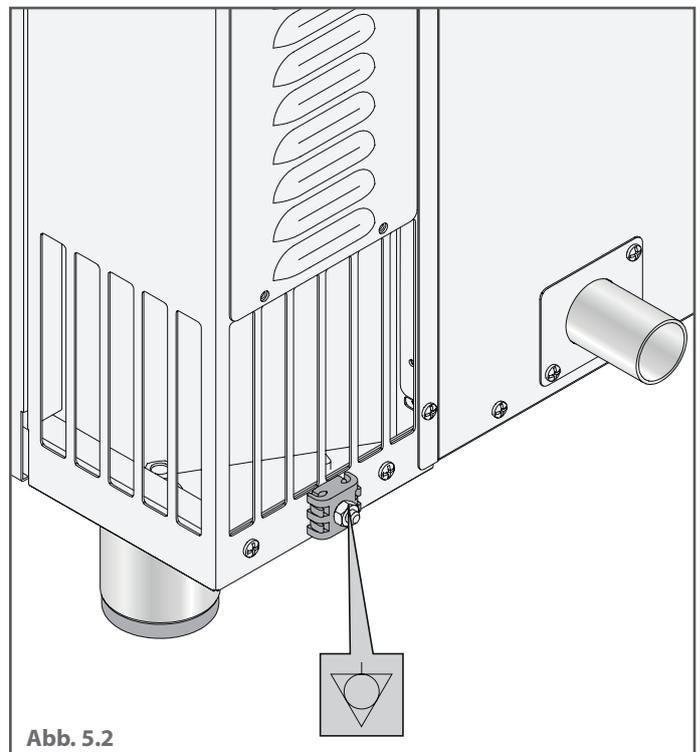


Abb. 5.2

< 18 Kw	> 18 Kw
<p>50ET100057-000</p> <p>400V 3N~ CABLE: 5 x 4 mm² H07RNF</p>	<p>400V 3N~ CABLE: 5 x 4 mm² H07RNF</p>
<p>230V 3~ CABLE: 4 x 6 mm² H07RNF</p>	

Abb. 5.3

DURCHFÜHREN DES ANSCHLUSSES

► Abb. 5.4

- 1 Öffnen Sie die Seite des Gerätes und suchen Sie die Klemmleiste.

► Abb. 5.5

- 2 Lösen Sie den Kabeldurchlass und stecken Sie das Versorgungskabel durch. Auf dem Aufkleber an der Geräteseite sind die zulässige Kabelart und der passende Kabelquerschnitt angegeben. Diese sind abhängig von der Spannungsart und der Gesamtaufnahme des Gerätes (z.B. Kabel: 4x6 mm² H07RNF, siehe auch ► Abb. 5.3).

► Abb. 5.5

- 3 Schließen Sie die Kabelleiter gemäß dem Diagramm auf dem äußeren Aufkleber an: Nehmen Sie NUR die angegebenen Anschlüsse vor, ohne jegliche Veränderung. Das gelb-grüne Erdungskabel muss mindestens 3 cm länger sein als die anderen Leiter.

PE (gelb/grün): Erdungskabel 

N (blau): Neutraleiter

L1/2/3 (braun/grau/schwarz): Phasenleiter

 **Ein nicht ordnungsgemäßer Anschluss kann dazu führen, dass die Klemmleiste überhitzt und schmilzt, wodurch die Gefahr eines Stromschlags entsteht.**

- 4 Kontrollieren Sie, dass zum einen keine elektrische Streuung zwischen den Phasen und dem Erdungskabel besteht. Überprüfen Sie die elektrische Kontinuität zwischen dem externen Gehäuse und dem Erdungskabel des Netzwerks. Es wird empfohlen, ein Multimeter zu verwenden, um diese Operationen durchzuführen.

- 5 Schließen Sie die Seite mit den Schrauben und sichern Sie das Kabel durch Anziehen der Mutter der Kabelklemme.

AUSTAUSCH DES VERSORGUNGSKABELS

 **Dieser Vorgang darf nur von einem qualifizierten und autorisierten Techniker durchgeführt werden.**

Das Kabel darf nur durch eines mit gleichen Eigenschaften ersetzt werden: Der zu verwendende Kabeltyp und sein Querschnitt sind immer auf dem technischen Datenschild angegeben (z.B. Kabel: 4x6 mm² H07RNF, siehe auch ► Abb. 5.3). Das Erdungskabel muss immer gelb-grün sein.

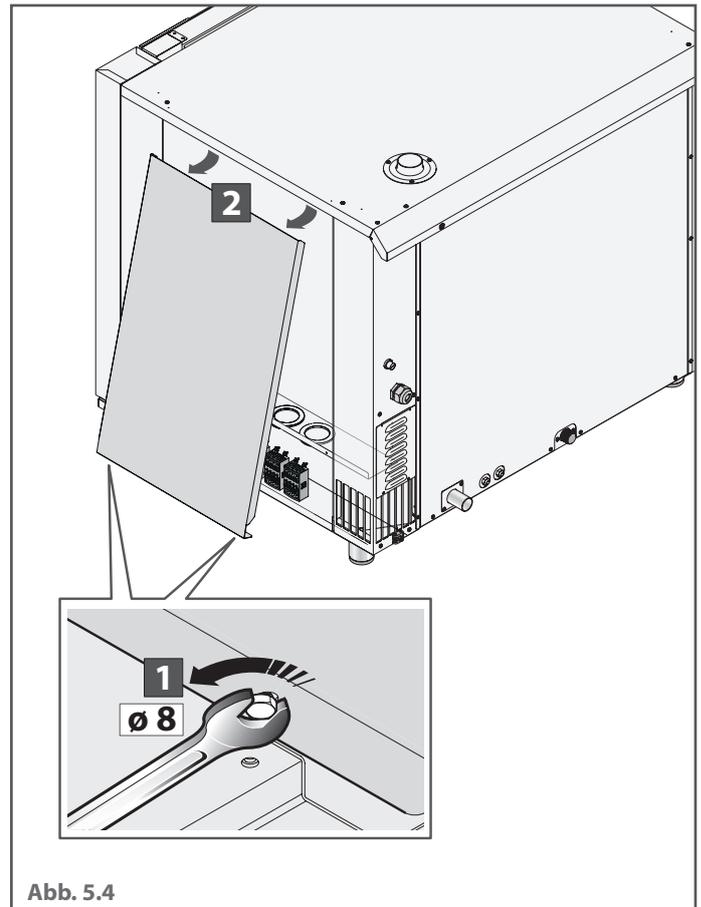


Abb. 5.4

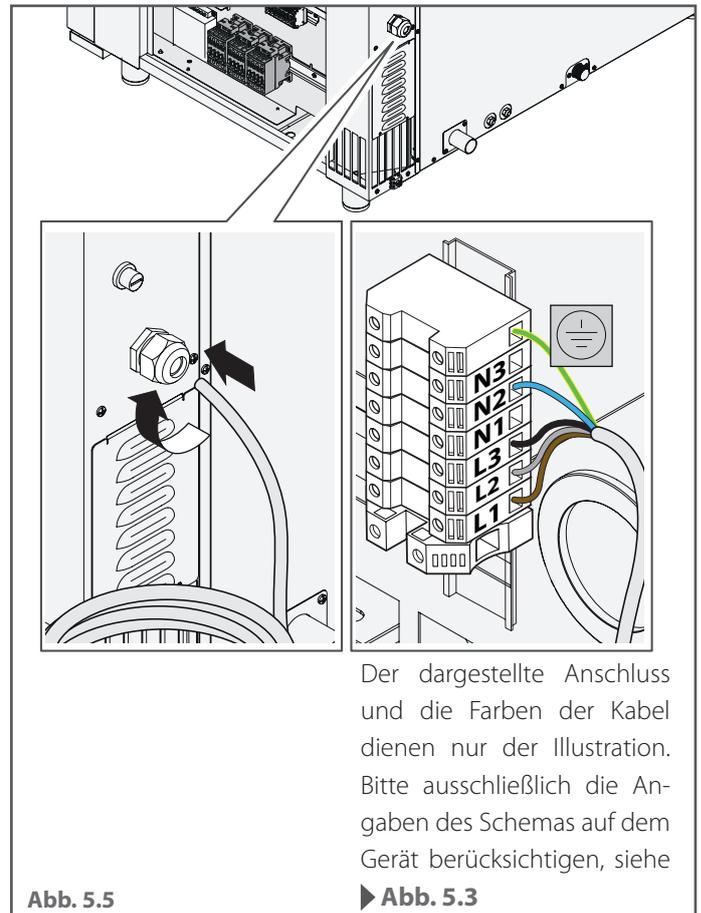


Abb. 5.5

Der dargestellte Anschluss und die Farben der Kabel dienen nur der Illustration. Bitte ausschließlich die Angaben des Schemas auf dem Gerät berücksichtigen, siehe

► Abb. 5.3

6. Wasseranschluss

ZULAUFWASSER

Das Gerät ist mit einem Zulauf mit einem Durchmesser von 8 mm mit Filter ausgestattet. Entsprechend den geltenden gesetzlichen Vorschriften wird ein 1,5 m langer Schlauch mit G3/4"-Anschlüssen mitgeliefert, der bei Installation montiert werden muss.

- ! **Verwenden Sie für den Anschluss nur das mitgelieferte Material. Andere Schläuche dürfen nicht verwendet bzw. wiederverwendet werden.**
- ! **Vor dem Anschluss der Leitung an das Gerät, das Wasser ablassen, um Verunreinigungen in der Wasserleitung zu entfernen.**
- ! **Montieren Sie auch ein Schieberventil, mit dem bei Bedarf die Wasserzufuhr unterbrochen werden kann.**

EIGENSCHAFTEN ZULAUFWASSER

Das Zulaufwasser muss:

- eine maximale Temperatur von 30 °C (86°F) haben;
- eine maximale Härte von 9°f (französische Grad) aufweisen, damit sich im Garraum keine Kalkrückstände bilden;
- Trinkwasser sein;
- einen Druck zwischen 150 kPa (1,5 bar) und 200 kPa (2 kPa) haben.
- das Zulaufwasser muss frei von Chloraminen sein bzw. darf maximal einem Gehalt von 0,1 ppm (Ng/l) aufweisen. Achtung! Schäden, die durch zu eine zu hohe Chloramine-Konzentration verursacht werden, werden nicht von der Garantie abgedeckt.

Druck liegt unter 150 kPa (1,5 bar): Das Gerät funktioniert möglicherweise nicht ordnungsgemäß.

Druck liegt über 200 kPa (2 bar): Installieren Sie einen Druckminderer, der auf 200 kPa (2 bar) kalibriert ist.

Zu hartes Wasser (>9°F): Verwenden Sie einen Demineralisierer (erhältlich beim Hersteller/Händler); zu hartes Wasser kann zu Kalkrückständen im Garraum führen und die internen Leitungen, Heizelemente, Lüfter, Magnetventile beschädigen.



Die Wasserhärte gibt den Gehalt an Magnesiumionen, Kalzium und Schwermetallen im Wasser an. Sie können mit handelsüblichen Messbestecken die Härte des Wasser feststellen. Die Härte wird in französischen (°f) oder deutschen (dH) Grad angegeben.

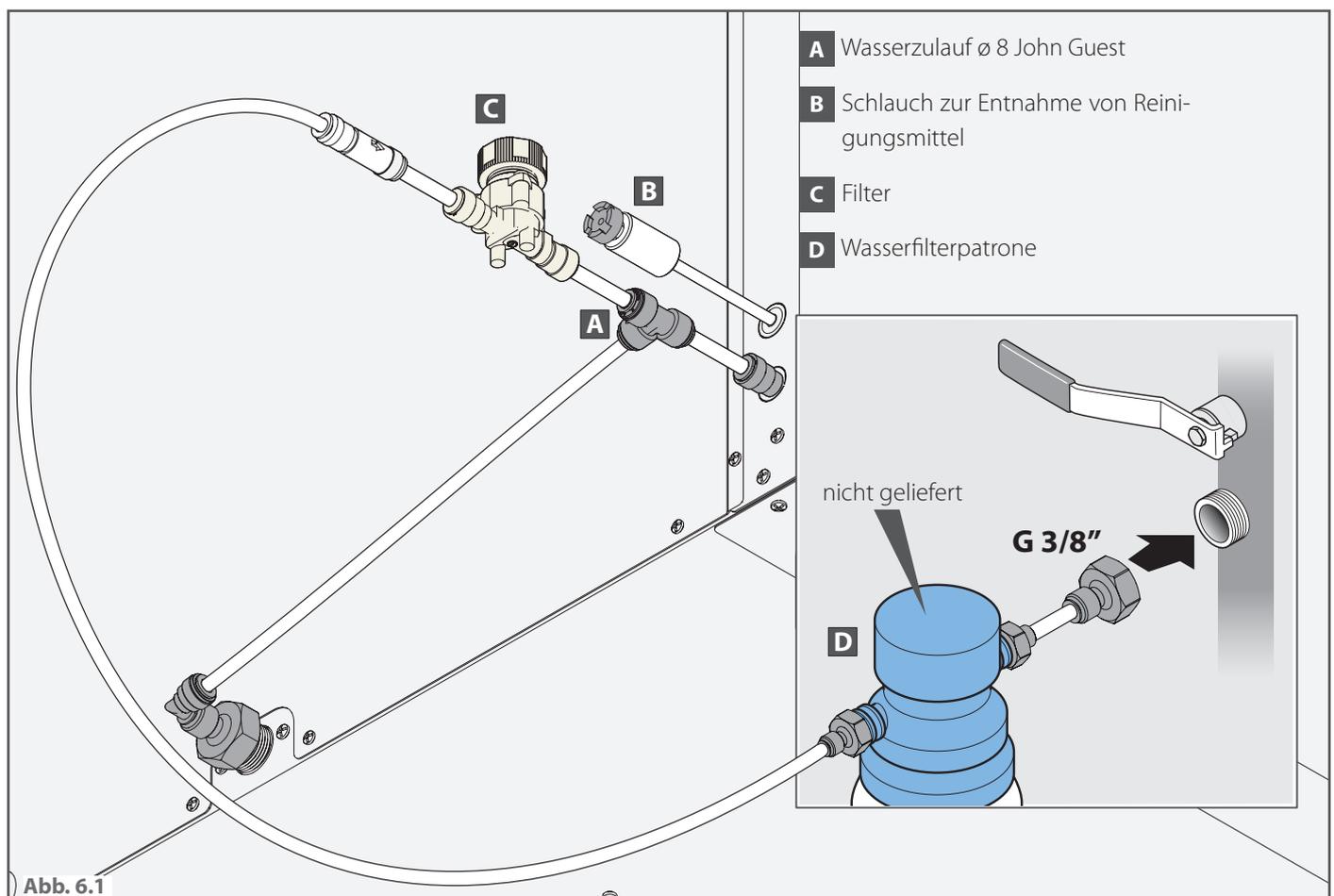
1°f = 10 mg Kalziumkarbonat (CaCO₃) pro Liter Wasser.

Wasserklassifizierung

- sehr weich: bis 7 °f
- weich: 7 °f bis 14 °f
- mittel: 14 °f bis 22 °f
- mäßig hart: 22 °f bis 32 °f
- hart: 32 °f bis 54 °f
- sehr hart: über 54 °f

Umrechnungstabelle

1° dH (deutsche Grad = 1,8 °f (französische Grad)



WASSERABLAUF

► Abb. 6.2

Schließen Sie den Ablauf an Schlauch an, der NICHT aus Metall ist und hohen Temperaturen (über 90°C) standhalten kann.

Der Ablauf muss:

- ein Siphon sein (Siphon nicht geliefert);
- maximal ein Meter lang sein;
- eine min. Neigung von 4% haben;
- nicht gequetscht sein.
- einen **Luftspalt** von mindestens 25 mm aufweisen;
- muss einen Durchmesser haben, der mindestens dem Durchmesser des Ablaufabschlusses entspricht.

! Wenn häufig große Mengen fettiger Lebensmittel gegart werden, den Siphon entfernen und einen Fettabscheider einsetzen oder direkt in ein Gitter ablassen. In beiden Fällen muss der oben genannte Luftspalt vorhanden sein.

Befüllen des Siphons

► Abb. 6.4

Am Ende der Installation mindestens 1 Liter (0,264 gal) in den Ablauf im Garraum gießen, um den Siphon zu füllen.

! Unter „luftspalt“ ist der Abstand zwischen dem Ablaufschlauch und dem Ablaufbereich (Gitter oder anderes Aufnahmerohr zu verstehen). Die Einhaltung dieser Vorschrift stellt sicher, dass potenziell gefährliche Bakterien NICHT in aus dem Ablaufschlauch aufsteigen und Lebensmittel verunreinigen können.

WASCHWASSER

► Abb. 6.3

Stecken Sie den Schlauch in den Reinigungsmittelkanister. Es wird empfohlen, Reinigungs- und Klarspülmittel des Herstellers zu verwenden: Dies garantiert beste Reinigungsergebnisse und die perfekte Wartung und Pflege der Geräte.

! Halten Sie den Reinigungsmittelschlauch vom Ablaufschlauch fern, um zu vermeiden, dass er beschädigt wird.

! Der Reinigungsmittelkanister darf niemals auf das Gerät oder auf heißen Oberflächen abgestellt werden.

! Verwenden Sie bei der Montage des Reinigungsmittelkanisters persönliche Schutzausrüstung. Berühren Sie das Reinigungsmittel nicht mit bloßen Händen. Bei Berührung mit der Haut oder den Augen gründlich mit fließendem Wasser abspülen und sofort einen Arzt aufsuchen.

! Starten Sie nach dem Austausch des Reinigungsmittelkanisters immer einen Entnahmezyklus mit anschließendem Spülprogramm.

! Das Sicherheitsdatenblatt und die chemische Zusammensetzung des Reinigungsmittels sind beim Hersteller erhältlich. Wir empfehlen, diese anzufordern und an einem für die Benutzer zugänglichen Ort aufzubewahren.

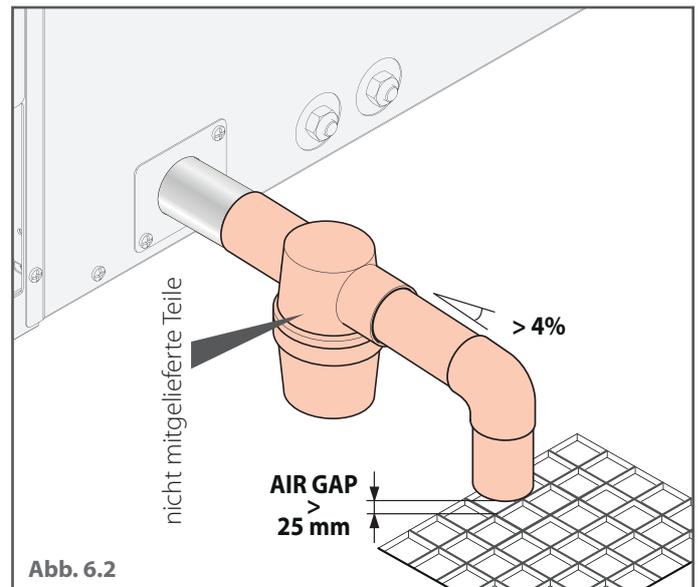


Abb. 6.2

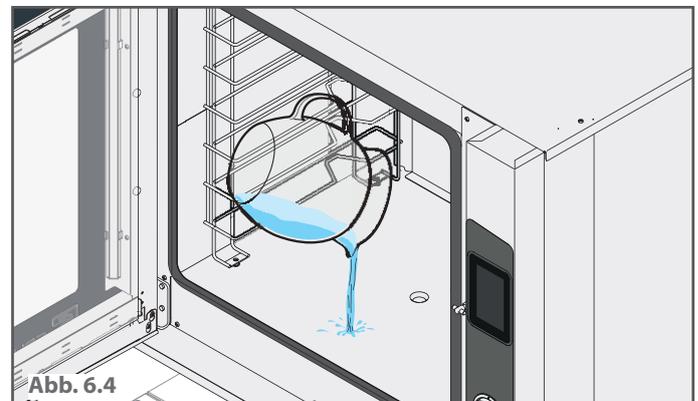


Abb. 6.4

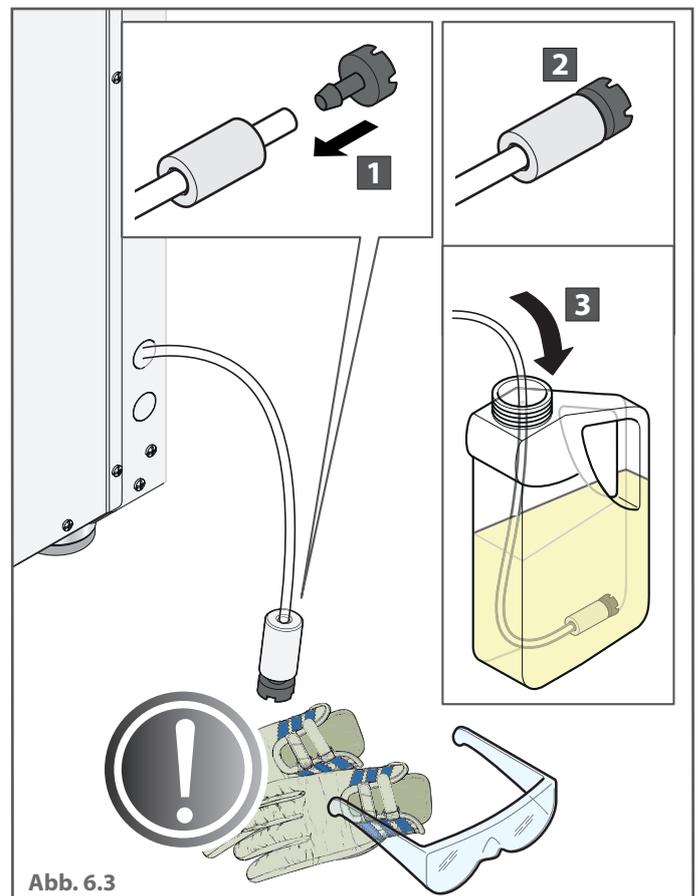


Abb. 6.3

7. Dampfabzug

► Abb. 7.1

Während des Garens werden heiße Dämpfe und Gerüche über einen Abzugsschacht abgezogen, der sich im oberen Teil des Geräts befindet.

Das Gerät muss unter einer Abzughaube mit ausreichender Kapazität und Größe für den jeweiligen Gerätetyp aufgestellt wird, wobei die in der Abbildung angegebenen Größe zu berücksichtigen ist.

 **Der Hersteller empfiehlt die Installation seiner Hauben; für ihre Montage beachten Sie die Anweisungen in der Verpackung der Hauben selbst.**

 **Die Abzughaube muss während des gesamten Betriebs des Gerätes eingeschaltet bleiben.**

 **► Abb. 7.2**
Vergewissern Sie sich, dass über dem Dampfabzug keine Objekte und/oder Materialien vorhanden sind, die den Abzug beeinflussen oder durch hohe Temperaturen beschädigt werden können.

 **Lassen Sie keine entflammaren Materialien in der Nähe des Abzugsrohrs liegen.**

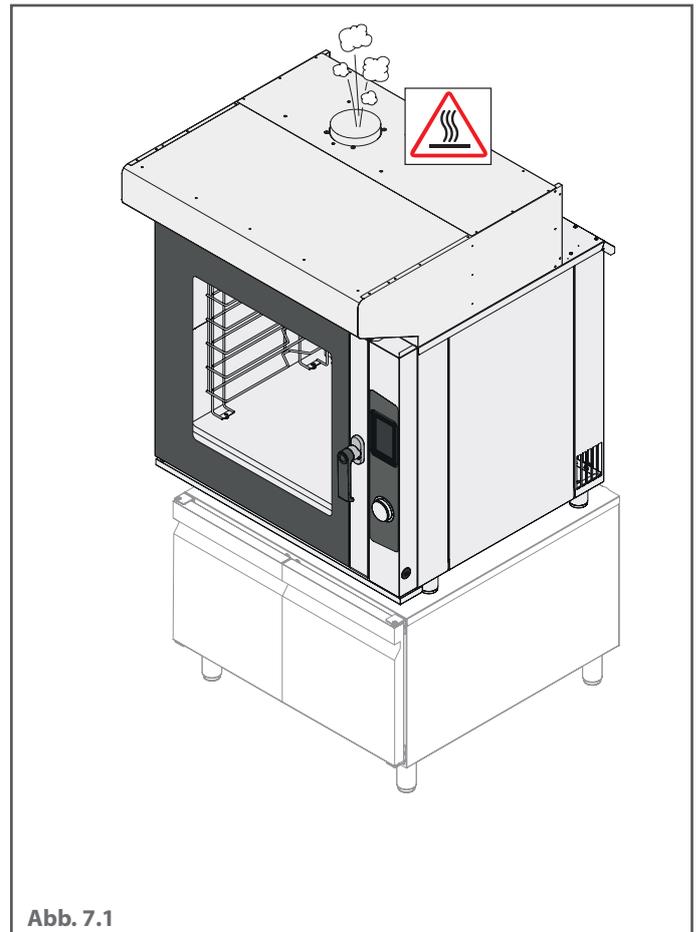


Abb. 7.1

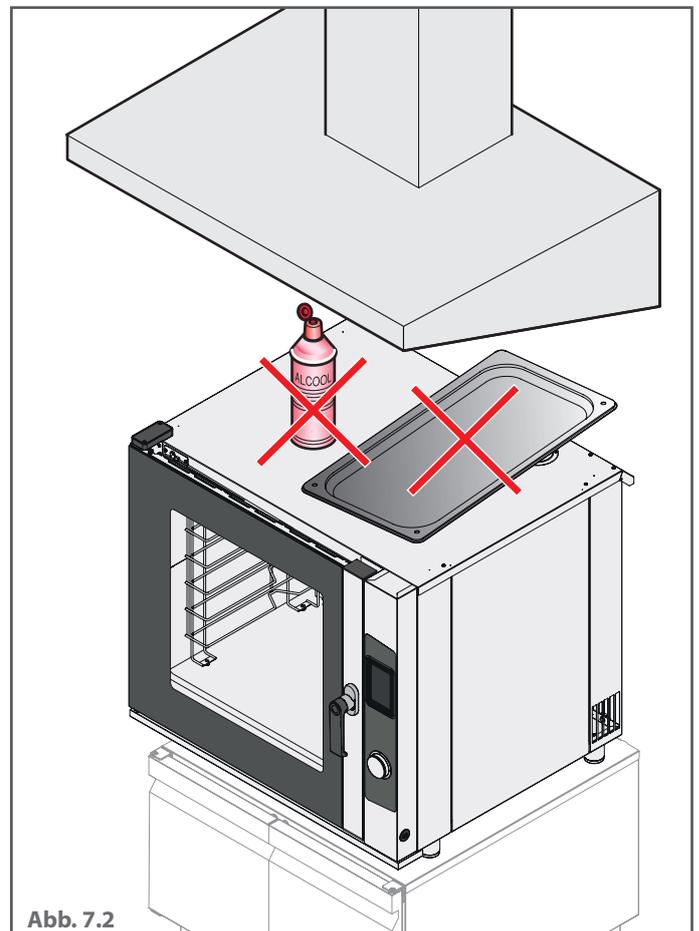


Abb. 7.2



Um die Garantie aktivieren, senden Sie bitte diese Seite vollständig ausgefüllt an den Hersteller

Kontrollen Position	√
Die Aufstellungsräume (ordnungsgemäße Luftzirkulation, Mindest-/Maximaltemperatur usw.) sind angemessen.	
Das Gerät ist ordnungsgemäß auf dem darunter liegenden Gerät, Tisch oder Zubehör aufgestellt bzw. ist mit diesem ordnungsgemäß verbunden und steht eben.	
Die Mindestabstände zu Wänden (15 cm) und anderen Geräten (50 cm an den Seiten) wurden eingehalten	
Der Schutzfilm wurde von allen Oberflächen entfernt	
Der Garraum des Gerätes und die Abzüge/Entlüftungen sind frei von Gegenständen (Handbüchern, Plastiktüten usw.), die dort nicht hingehören	
Der gelbe Aufkleber „Verbrennungsgefahr“ wurde bei Bedarf angebracht (160 cm vom Boden entfernt)	
Kontrollen Elektro-Anschluss	√
Die Netzspannung entspricht den Angaben auf dem Typenschild	
Der elektrische Anschluss entspricht nach den im Land der Installation des Gerätes geltenden Vorschriften und nach den Plänen auf dem Typenschild	
Das Gerät ist an einen Potentialausgleich angeschlossen	
Das Gerät ist direkt an das Stromnetz angeschlossen und mit einem leicht zugänglichen Schalter stromaufwärts ausgestattet	
Kontrollen Wasseranschluss	√
Das Gerät ist ordnungsgemäß an die Wasserversorgung angeschlossen und das Absperrventil ist geöffnet	
Das Zulaufwasser erfüllt die in diesem Handbuch aufgeführten Anforderungen (Daten hier erfassen):	
- gemessener Wasserdruck:(bei Druckwerten über 200kPa (2 Bar) muss ein Druckminderer installiert werden)	
- gemessene Wasserhärte: (maximal zulässige Härte: 9°f - französisch Grad)	
- gemessene Höchsttemperatur:.....(zulässige Höchsttemperatur: 30 °C -86 °F)	
Das Gerät ist ordnungsgemäß an einen Ablauf angeschlossen	
Kontrolle Dampfabzug	√
Das Gerät ist ordnungsgemäß unter einer geeigneten Abzughaube aufgestellt oder über eine geeignete Rohrleitung mit dem Außenbereich verbunden	
Allgemeine Kontrollen nach dem ersten Einschalten: Starten Sie einen Garzyklus bei 150°C für 10 Minuten bei durchschnittlicher Luftfeuchtigkeit. In der ersten Zeit ist es normal, dass aus der Rückseite des Geräts weißer Rauch und unangenehme Gerüche austreten	√
Überprüfen Sie, ob Lüfter, Wasserzulauf, Heizung usw. beim Öffnen der Tür unterbrochen werden und nach dem Schließen wieder in Betrieb gehen.	
Überprüfen Sie, ob die Widerstände sich ausschalten, wenn das Gerät die eingestellte Temperatur erreicht	
Überprüfen Sie: ob das Licht an ist; ob die Lüfter im Garraum alle die gleiche Drehrichtung haben und ob sich diese jeweils nach 2 Minuten umkehrt; ob bei der Befeuchtung Wasser austritt	
Starten Sie einen Wäsche- und Spülzyklus und prüfen Sie, ob das Programm beim Öffnen der Tür unterbrochen wird und ob Wasser austritt	
Überprüfen Sie, ob den Benutzern alle erforderlichen Unterlagen zur Verfügung stehen	
Überprüfen Sie, ob das neueste verfügbare Software-Update im Gerät installiert ist.	
Installieren Sie den Reinigungsmittelkanister und starten Sie einen Entnahmemyklus gefolgt von einem Spülprogramm	

RECHNUNG

Datum.....Nummer

GERÄTEDATEN (DEM TYPENSCHILD ZU ENTNEHMEN)

Modell (Model):

Seriennummer (Ser. N°):

KUNDENDATEN

Vorname und Nachname

Firmenname

Anschrift:Nr.....

Land: Prov.....

STEMPEL UND UNTERSCHRIFT DES INSTALLATEURS

DATEN DES INSTALLATEURS

Vorname und Nachname

Firmenname

Anschrift:Nr.....

Land: Prov.....

Tel:/E-Mail:

TOUCH LINE 5"

GEBRAUCH UND WARTUNG



Originalsprache: Italienisch



Die in der Installations- und Wartungsanleitung beschriebenen Arbeiten dürfen nur von qualifiziertem, vom Hersteller autorisiertem Personal und nicht vom Endbenutzer durchgeführt werden.

Wenn diese Vorschriften nicht beachtet werden, kann dies zu Schäden, Verletzungen oder Todesfällen führen. Zudem verfällt in diesem Fall die Garantie und der Hersteller wird von jeglicher Haftung entbunden.

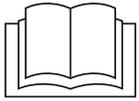
Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde

vielen Dank, dass Sie sich für unser Gerät entschieden haben!

Dieses Handbuch enthält alle Informationen, die für den Gebrauch und die Wartung des Gerätes erforderlich sind und damit Sie es schnell und problemlos in Betrieb nehmen können. Wir empfehlen Ihnen daher, es vor dem Gebrauch sorgfältig zu lesen und für spätere Verwendung sorgfältig aufzubewahren. Wenn Sie weitere Informationen benötigen oder Teile des Handbuchs nicht verständlich sein sollten, stehen wir Ihnen gerne für Rückfragen zur Verfügung.

Inhaltsverzeichnis

Sicherheitshinweise	S. 20
Einige Hinweise vor dem Start	S. 22
Gebrauch	S. 25
Lernen Sie Ihr Gerät kennen	S. 25
Das Gerät und das Display einschalten	S. 25
Das Bedienfeld	S. 27
Manuelles Garen	S. 28
Garen mit Rezept	S. 37
Einstellungen	S. 41
Spezielle Zyklen	S. 44
Wartung.....	S. 51
Stillstandszeiten.....	S. 53
Entsorgung nach Gebrauchsende	S. 53
Fehlfunktionen: Was ist zu tun?	S. 54



Wenn die Vorschriften dieses Handbuchs nicht beachtet werden, kann dies zu Schäden, Verletzungen oder Todesfällen führen. Zudem verfällt in diesem Fall die Garantie und der Hersteller wird von jeglicher Haftung entbunden. Bitte lesen Sie sich dieses Handbuch sorgfältig durch, bevor Sie das Gerät installieren, benutzen und warten. Bewahren Sie das Handbuch an einem sicheren Ort auf, damit es später auch von den verschiedenen Bedienern eingesehen werden kann. Wenn nicht alle Informationen in diesem Handbuch für Sie verständlich sind, wenden Sie sich bitte an den Hersteller. Bei Verlust oder Beschädigung der Dokumentation wenden Sie sich bitte an den Hersteller, um eine Ersatzdokumentation zu erhalten.

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DEN BENUTZER

- Vor dem Gebrauch und der ordentlichen Wartung des Geräts lesen Sie aufmerksam dieses Handbuch und bewahren Sie es für späteres Nachschlagen durch die einzelnen Bediener auf. Wenn einige Abschnitte nicht verständlich sind, wenden Sie sich an den Hersteller.
- Falls das Gerät weiterverkauft wird, geben Sie dieses Handbuch bitte an den neuen Benutzer weiter.
-  Andere als die in diesem Handbuch angegebenen Verwendungszwecke sowie Reinigungs- und Wartungseingriffe gelten als unsachgemäß und können Sachschäden und Verletzungen auch tödlicher Art führen. In diesen Fällen verfällt die Garantie und der Hersteller wird von jeglicher Haftung entbunden.
- Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Benutzer durchzuführen sind, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern vorgenommen werden.
- Die Kinder müssen überwacht werden, damit diese nicht an dem Gerät arbeiten.
- Dieses Gerät darf ausschließlich zum Garen von Speisen in industriellen und professionellen Küchen von Fachpersonal verwendet werden: Jede andere Verwendung ist nicht bestimmungsgemäß und daher gefährlich.
- Es wird empfohlen, das Gerät während des gesamten Betriebs zu überwachen.
- Wenn das Gerät nicht funktioniert, Sie funktionale oder strukturelle Veränderungen feststellen oder wenn die Strom- und Wasserversorgung unterbrochen ist, kontaktieren Sie den vom Hersteller autorisierten Kundendienst und versuchen Sie sich nicht selbst an der Reparatur. Bei eventuellen Reparaturen müssen Original-Ersatzteile verwendet werden. Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften führt zum Erlöschen der Garantie.
- Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, sollte einmal im Jahr eine Wartung und Kontrolle vom befugten Kundendienst durchgeführt werden.
- Die Lüftungsöffnungen am Gerät dürfen nicht verstopft werden.
- Kinder unter 8 Jahren, Personen mit körperlichen, sensorischen oder geistigen eingeschränkten Fähigkeiten bzw. mit fehlender Erfahrung oder fehlendem Wissen dürfen das Gerät nur unter Aufsicht bedienen oder nachdem sie die nötigen Hinweise und Erklärungen zum sicheren Gebrauch des Geräts erhalten und die damit zusammenhängenden Gefahren erkannt und verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Die Reinigungs- und Wartungsarbeiten, die vom Nutzer durchzuführen sind, dürfen nicht von unbeaufsichtigten Kindern vorgenommen werden.
- Reinigungsarbeiten dürfen nur vom Benutzer durchgeführt werden. Für Inspektionsarbeiten, außerordentliche Wartungsarbeiten und den Austausch defekter Bauteile wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Kundendienststelle, die einen spezialisierten und entsprechend ausgebildeten Techniker entsendet.
- Vor allen Reinigungsarbeiten muss die Stromversorgung des Gerätes abgeschaltet und eine geeignete persönliche Schutzausrüstung (z.B. Handschuhe usw.) angelegt werden.
- Ist das Gerät mit Rädern ausgestattet oder wird es auf ein Möbel mit Rädern gestellt, muss es beispielsweise durch Ketten o.ä. daran gehindert werden, sich frei zu bewegen. So wird verhindert, dass elektrischen Leitungen sowie Wasser- und Abwasserleitungen beschädigt werden.
- Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, sollte einmal im Jahr eine Wartung und Kontrolle vom befugten Kundendienst durchgeführt werden.

ERKLÄRUNG DER SYMBOLE

Die Montage- und Gebrauchsanleitung ist für alle Modelle gültig, sofern nicht anders von den folgenden Piktogrammen angegeben:



Gefahr! Sofortige Gefahr oder gefährliche Situation, die zu Verletzungen oder zum Tode führen kann.



Die Gebrauchsanleitung lesen



Siehe anderes Kapitel



Erdungssymbol



Kapitel oder ausführlicher Text



Potentialausgleichssymbol



Heiße Oberflächen, Verbrennungsgefahr

SICHERHEITSVORSCHRIFTEN FÜR DAS GAREN UND DIE WÄSCHE

-  **Vor dem Gebrauch versichern Sie sich, dass in der Kammer des Geräts keine nicht konformen Objekte (Gebrauchsanleitung, Kunststoffsäcke oder ähnliches) oder Rückstände von Reinigungsmitteln sind. Vergewissern Sie sich, dass der Dampfzug frei und nicht verstopft ist und dass keine entflammaren Stoffe in der Nähe sind.**
-  Tragen Sie beim Umgang mit Behältern, Zubehör und anderen Gegenständen im Garraum immer geeignete Wärmeschutzkleidung (PSA) (z.B. Thermohandschuhe).
-  Während des Garens und bis zum Abkühlen können die äußeren und inneren Teile des Gerätes sehr heiß sein (Temperatur über 60°C / 140°F). Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie die mit diesem Symbol gekennzeichneten Bereiche nicht berühren.
-  Beim Herausnehmen von Tablettts aus dem Garraum ist Vorsicht geboten, insbesondere wenn diese Flüssigkeiten enthalten.
- Keine leicht entflammaren Flüssigkeiten oder Speisen verwenden (z. B. Alkohol).
-  **Halten Sie den Garraum immer sauber und reinigen Sie ihn regelmäßig nach jedem Garen: Fette oder Lebensmittelrückstände, die nicht innen entfernt werden, könnten sich entzünden!**
-  Falls eine Kernsonde verwendet wird, muss dieser aus dem Gargut entfernt werden, bevor die Bleche herausgezogen werden. Seien Sie sehr vorsichtig bei der Verwendung des Fühlers, da dieser sehr spitz ist und hohe Temperaturen erreicht.
- Verwenden Sie nur die vom Hersteller mitgelieferten Kernsonde.
- Während der Wäsche nicht die Tür des Gerätes öffnen. Es besteht Verletzungsgefahr durch die Bewegung des Rads, die heißen Dämpfe und die aggressiven chemischen Spülmittel.
- Der Austausch der Reinigungsmittelverpackung muss mit großer Sorgfalt durchgeführt werden, wobei der Kontakt mit den Augen und der Haut zu vermeiden ist. Bei Berührung mit der den Augen gründlich mit fließendem Wasser ausspülen und einen Arzt aufsuchen.
-  **Keine Hitzequellen (zum Beispiel Grill, Fritteusen usw.), leicht entflammare Stoffe oder brennbare Stoffe in der Nähe des Geräts aufbewahren (z. B. Benzin, Treibstoff, Alkoholflaschen, usw.).**

Einige Hinweise vor dem Start ...

1 EMPFEHLUNGEN ZUM GAREN

- Vor dem **ersten Benutzen** vorsichtig die Innenseite des Garraums reinigen. Stellen Sie sicher, dass der Garraum des Gerätes und die Abzüge/Entlüftungen frei von Gegenständen (Handbüchern, Plastiktüten usw.) sind, die dort nicht hingehören.

► Abb. 1

- Salzen Sie die Speisen möglichst nicht in der Ofenkammer. Sollte sich dies nicht vermeiden lassen, reinigen Sie das Gerät anschließend so bald wie möglich.

► Abb. 2

- Verteilen Sie die Speisen möglichst gleichmäßig auf den Backblechen, legen Sie sie nicht übereinander und überladen Sie diese nicht (höchstens 10 kg pro Blech). Verteilen Sie die Bleche gleichmäßig auf der ganzen Höhe der Ofenkammer und halten Sie sich dabei an die angegebene Höchstzahl für das jeweilige Gerät. Beachten Sie immer die Hinweise zur Beladung Ihres Geräts.

- Beim Garen von besonders fetthaltigen Speisen (z.B. Braten oder Geflügel) mit einem Gitter stellen Sie für das austretende Fett eine Backform mit hohen Kanten auf den Boden des Garraums.

- Für beste Ergebnisse sollte die Tür während des Garens möglichst wenig geöffnet werden.

- Verwenden Sie das Gerät bei einer Raumtemperatur zwischen +5°C e +45°C (+41°F e +113°F).

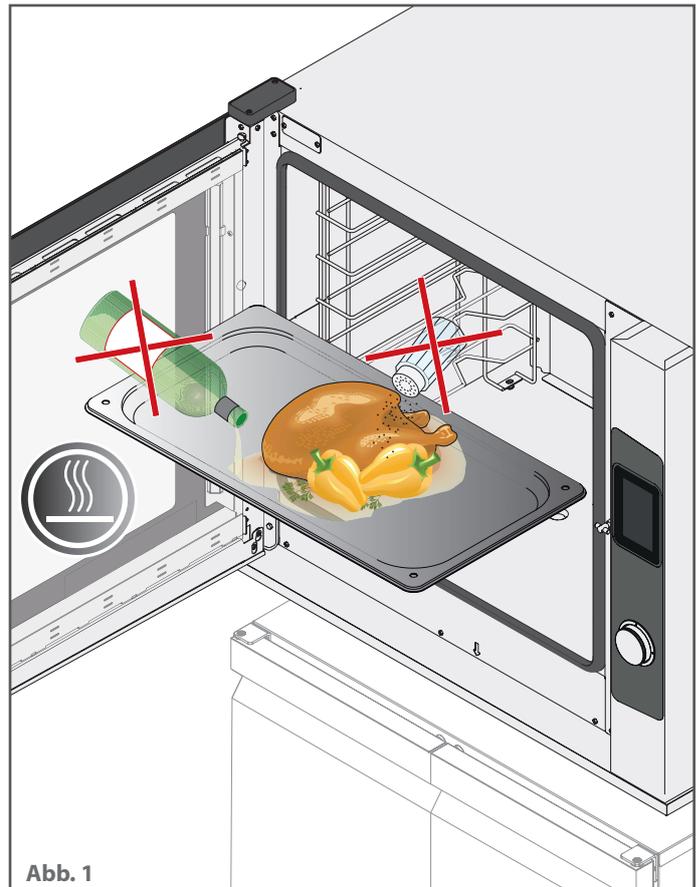


Abb. 1

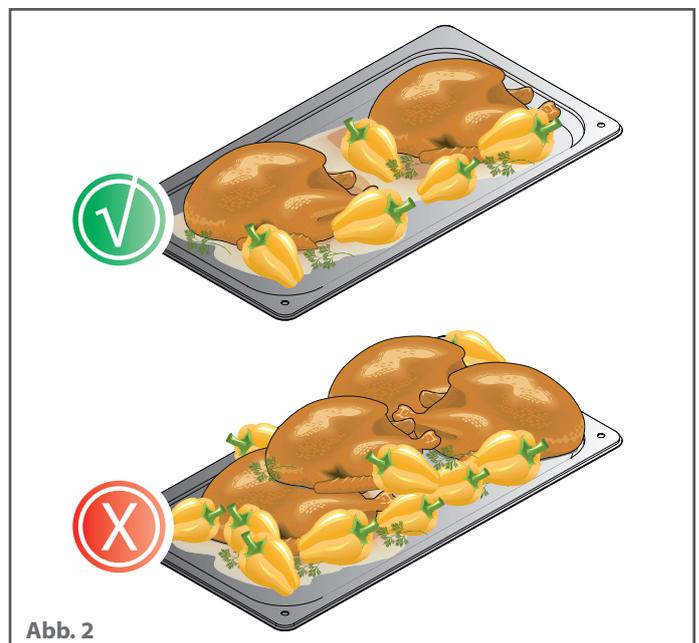


Abb. 2

2 MANUELLES GAREN UND GAREN MIT REZEPT

► Abb. 3

Bei den **manuellen Garvorgängen** gibt der Benutzer auf Grundlage der eigenen Erfahrung die Garart ein. Dabei stehen die Funktionen „**Umluftgaren**“, „**Dampfgaren**“ und „**Kombi-Garen**“ zur Verfügung; anschließend können die folgenden Garparameter nach Wunsch für eine oder mehrere Garphasen eingestellt werden:

- **Gardauer** mit Zeitangabe oder mit Kernsonde;
- **Temperatur** im Garraum (°C);
- **Einstellen der Feuchtigkeit** (optional);
- **Lüfter-Geschwindigkeit** (optional);
- **Einstellen des Abzugs** (bei Modellen, die darüber verfügen).

Wurde die Gardauer eingestellt:

- mit **Zeitangabe** (z.B. Stunden:Minuten), wird der Garvorgang nach Ablauf der eingestellten Zeit (0.00) beendet;
- mit **Kernsonde**, wird der Garvorgang abgebrochen, sobald die Kerntemperatur des Garguts die vom Benutzer eingestellten Wert erreicht hat (z.B. 85°C).

Beim **Garen mit Rezept** werden die vom Hersteller gespeicherten Rezepte oder zuvor vom Nutzer manuell eingegebene und gespeicherte Rezepte verwendet.

Das Gerät kann bis zu 147 Rezepte speichern, die in mehrere Kategorien unterteilt sind. Davon sind 72 Rezepte schon vorge speichert und weitere 75 Rezepte können vom Nutzer eingespeichert werden.

Die Rezepte können per USB-Stick importiert oder exportiert und dann nach Ihren Wünschen angepasst werden.

3 EINSTELLEN DER FEUCHTIGKEIT UND DES ABZUGS

► Abb. 4

Mit Ihrem Gerät können Sie Feuchtigkeit in den Garraum regeln oder durch Öffnen des Schließventils des oberen Abzugs abziehen.

Es stehen zwei Positionen zur Verfügung:

	vollständig geschlossener Abzug
	vollständig geöffneter Abzug

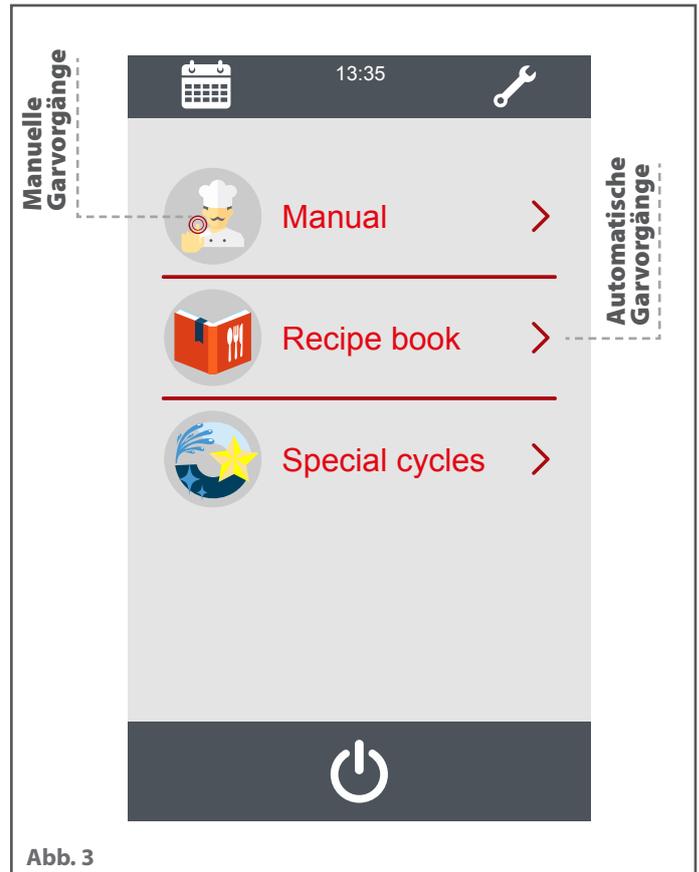


Abb. 3

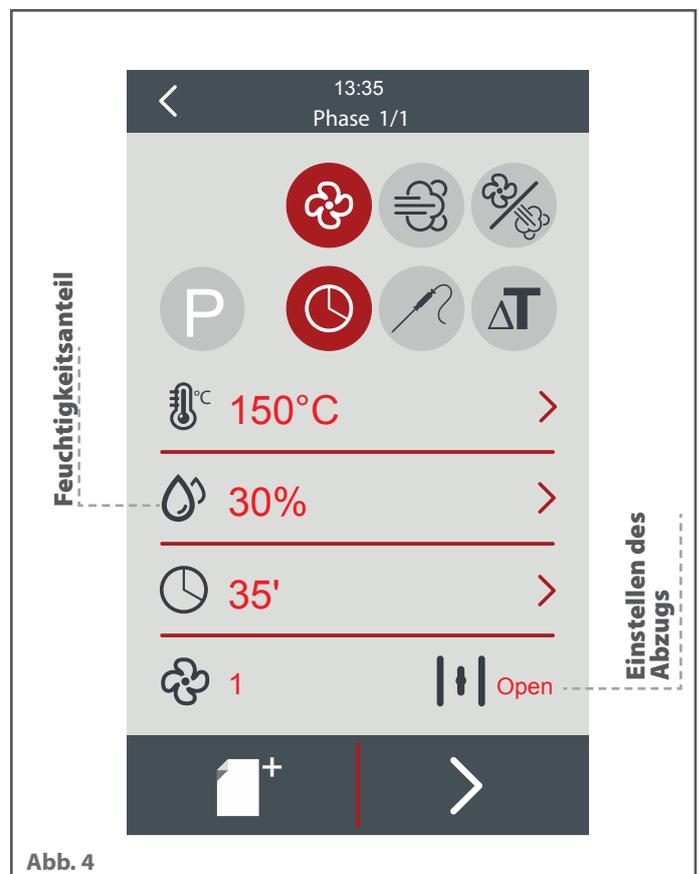
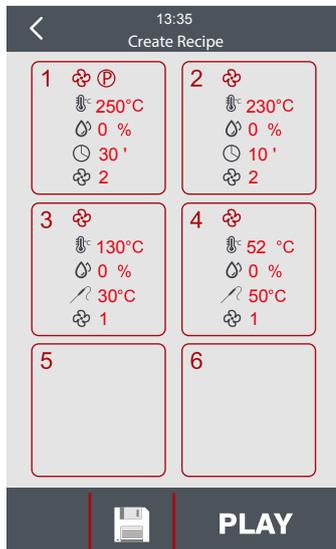


Abb. 4

4 GARPHASEN (STEP)

Ein Garvorgang kann aus **mindestens 1 Garphase** oder bis zu **maximal 6 Garphasen** bestehen, mit jeweils unterschiedlichen Parametern + Vorheizen (P).



Beispiel für das Garen eines Roastbeefs mit mehreren Phasen			
PHASE P (Vorheizen)	PHASE 1	PHASE 2	PHASE 3
Vorheizen auf 250°C	230 °C 10 MIN. Feuchtigkeit: 0% Gebläse max. Abzug offen	130 °C Kernsonde bei 30 °C; Feuchtigkeit: 0% Gebläse min. Abzug geschlossen	60 °C Kernsonde bei 52 °C; Feuchtigkeit: 0% Gebläse min. Abzug geschlossen

5 VERWENDEN DES NADELFÜHLERS

Der Nadelfühler misst während des Garens die Temperatur im Kern des Produkts und zeigt an, sobald der vom Nutzer oder werkseitig eingestellte Wert im Inneren des Garguts erreicht ist.

- Der Nadelfühler wird in den Kern des zu garenden Produkts eingeführt: Vergewissern Sie sich dass die Spitze der Sonde im Kern des Garguts ist, das heißt, im innersten Teil, ohne herauszukommen.
- Achten Sie darauf, dass Sie den Fühler nicht an sehr fettigen Stellen oder neben Knochen einführen.
- Wenn das Produkt eine geringe Dicke hat, führen Sie den Nadelfühler parallel zur Halterebene ein.
- Es wird empfohlen, die Sonde stets sauber und hygienisch zu halten.

! Gehen Sie vorsichtig mit der Sonde um, da sie spitz ist und nach Gebrauch hohe Temperaturen erreicht.

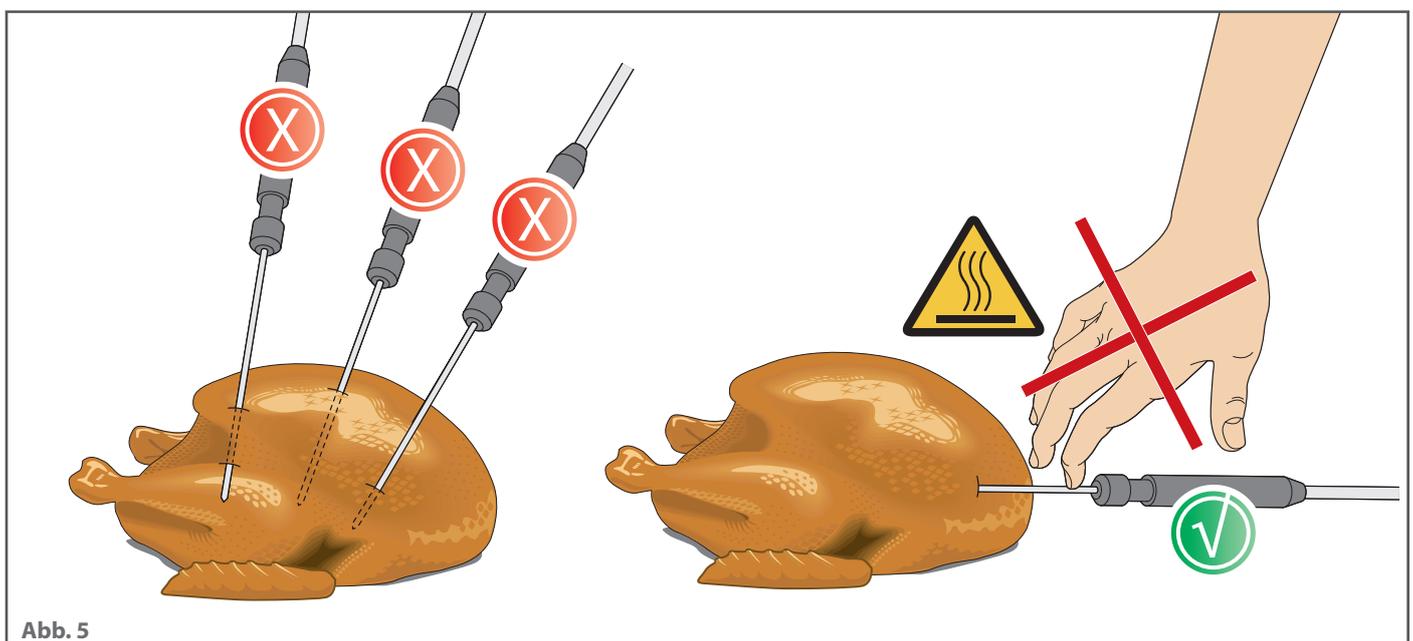


Abb. 5

Die Bedienung des Geräts ist einfach und intuitiv. Auf den folgenden Seiten führen wir Sie Schritt für Schritt durch die Funktionen des Geräts: Mit diesem Wissen erwerben Sie die Sicherheit, um immer die von Ihnen gewünschten Ergebnisse zu erzielen. Und Sie gewährleisten dadurch eine optimale Leistung und Langlebigkeit Ihres Geräts.

A LERNEN SIE IHR GERÄT KENNEN

Das von Ihnen gekaufte Gerät ist geeignet zum:

Gararten

- Umluftgaren
- Dampfgaren
- Kombi-Garen

Garprogramme

- Standard-Rezepte
- Benutzergenerierte Rezepte

SPEZIELLE ZYKLEN

- multilevel mix
- Regenerieren
- Gare
- Garraum-Kühlung
- Waschen und Spülen des Garraums

CLOUD + WI-FI SYSTEM

B DAS GERÄT UND DAS DISPLAY EINSCHALTEN

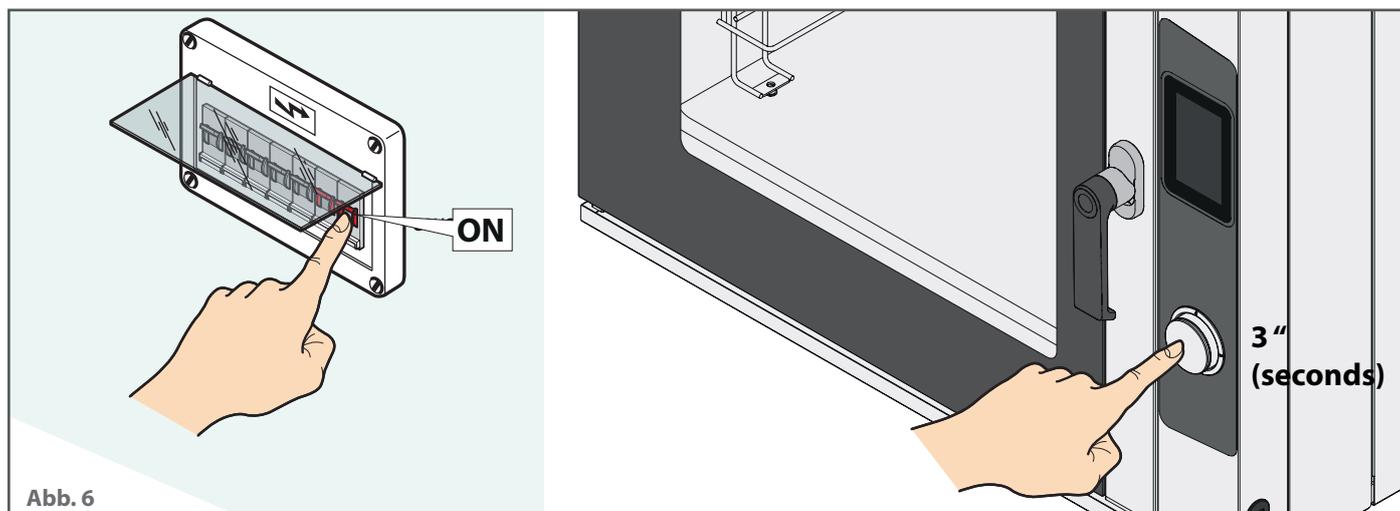
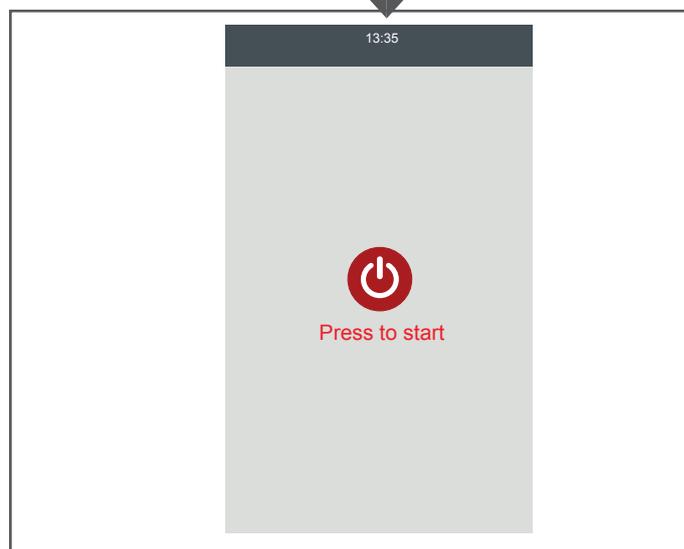
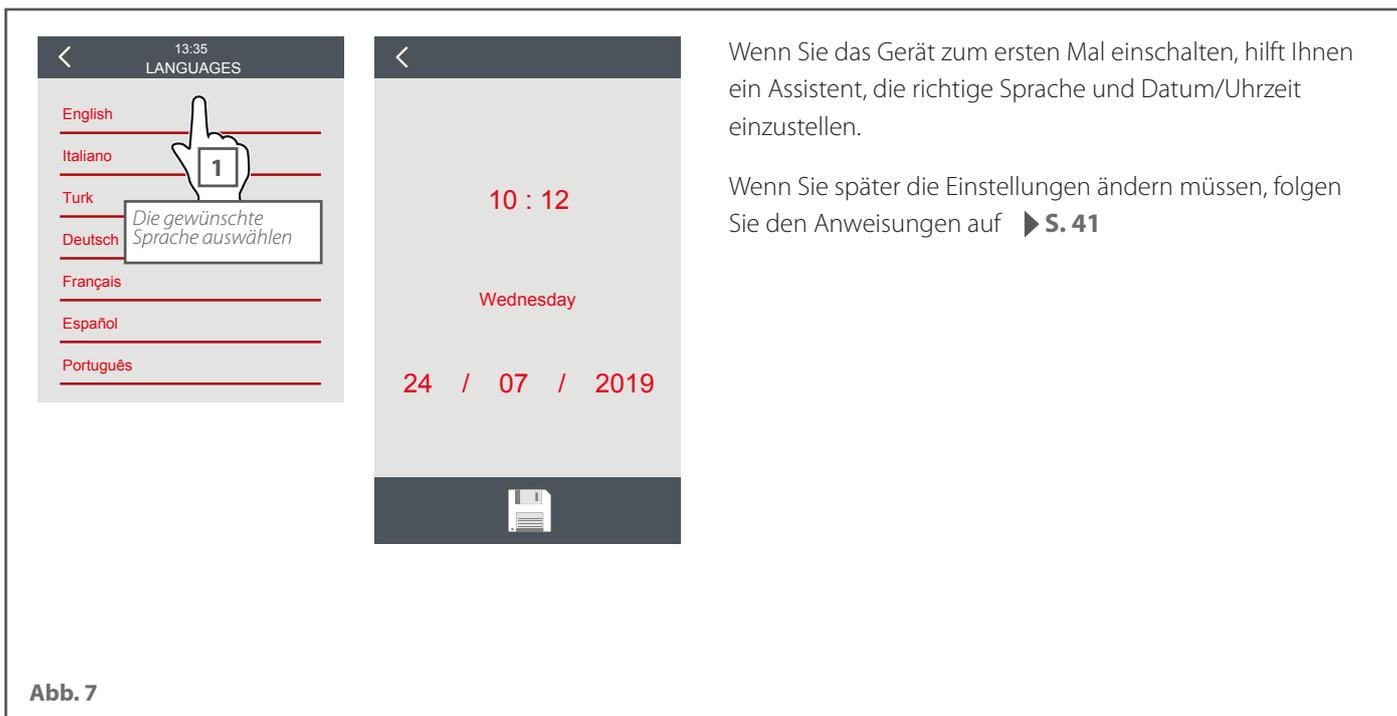


Abb. 6





Was passiert bei einem Stromausfall?

Der unterbrochene Garvorgang wird fortgesetzt, sobald die Stromversorgung wiederhergestellt ist: Wenn Sie dies nicht für notwendig halten, blockieren Sie ihn durch Drücken der Taste „STOP“.

Ein unterbrochener Waschvorgang wird immer fortgesetzt, sobald die Stromzufuhr wiederhergestellt ist, um zu vermeiden, dass Reinigungsmittelreste das Gargut des nachfolgenden Garvorgangs verunreinigen.

C DAS BEDIENFELD

Ihr Gerät ist mit einem großen Bedienfeld mit Touchscreen und mit einem Programmierknopf ausgestattet.

Bedienen Sie das Gerät für die Navigation und Einstellung der Parameter ausschließlich mit trockenen und sauberen Fingern und nicht mit Utensilien wie Gabeln, Rührlöffeln usw.

Planung: Über dieses Symbol können Sie auf das wöchentlich geplante Einschalten zugreifen.

► im Einzelnen: S. 41

Einstellungen: Hier können Sie einige Einstellungen vornehmen (z.B. die Auswahl der Sprache)

► im Einzelnen: S. 41

Manuelles Garen: Hier können Sie die gewünschten Garparameter einstellen oder neue Rezepte eingeben.

► im Einzelnen: S. 28

Garen mit Rezept: Es werden die vom Hersteller gespeicherten Rezepte oder zuvor vom Nutzer manuell eingegebene und gespeicherte Rezepte verwendet. Das Gerät kann bis zu 147 Rezepte speichern, die in mehrere Kategorien unterteilt sind. Davon sind 72 Rezepte schon vorgespeichert und weitere 75 Rezepte können vom Nutzer eingespeichert werden.

► im Einzelnen: S. 37

Ausschalten: Berühren Sie diese Taste, um auf die Stand-by-Anzeige umzuschalten. Drücken Sie anschließend den Programmierknopf für einige Sekunden, um das Gerät auszuschalten.

Spezielle Zyklen
Ermöglicht den Zugriff auf die 5 speziellen Zyklen des Geräts

► im Einzelnen: S. 44

Abb. 8

Der Programmierknopf befindet sich unterhalb des Displays;

Drehen Sie den Knopf im oder gegen den Uhrzeigersinn, um die Parameter auszuwählen; drücken Sie anschließend den Knopf, um die Auswahl zu bestätigen.

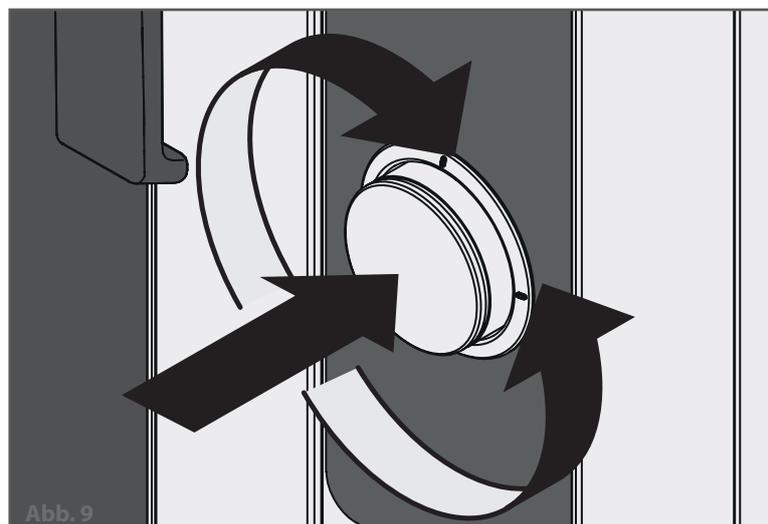


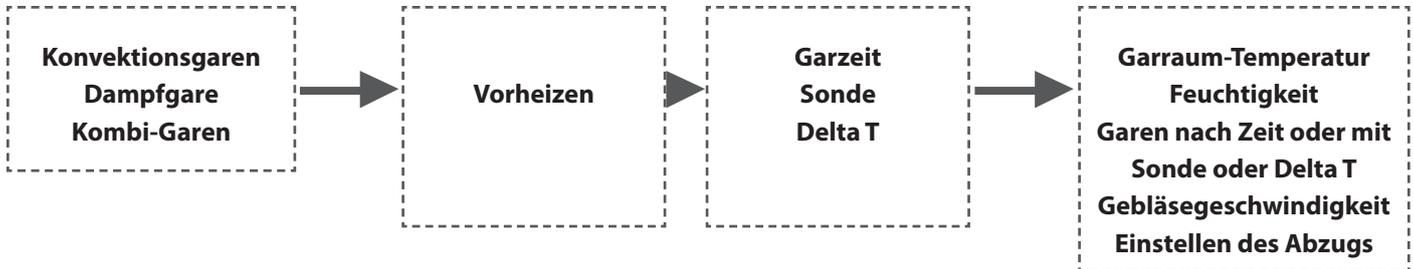
Abb. 9

Manuelle Garvorgänge



MANUELLES GAREN

Die gewünschten Garparameter müssen vom Benutzer für eine oder mehrere Garphasen eingestellt werden:



Nachdem Sie die Garparameter (Dauer, Temperatur usw.) eingestellt haben, können Sie:

- den Garvorgang direkt starten: Die eingestellten Parameter werden am Ende des Garvorgangs gespeichert; so können Sie die Garzeit um mehrere Minuten verlängern, ohne alle Parameter zurücksetzen zu müssen;
- das eingestellte Rezept speichern: Sie können das gespeicherte Rezept anschließend jederzeit wieder starten und erhalten immer ein optimales Garergebnis bei gleichbleibender Qualität.

Jeder Garzyklus besteht aus einer bis maximal sechs Phasen; ist eine Phase abgeschlossen, startet das Gerät automatisch die nächste.

ASSISTENT ZUM EINSTELLEN EINES MANUELLEN GARVORGANGS

A Arten des Garens



Konvektionsgaren: Das Gargut wird mit **trockener Hitze** gegart, die durch Heizwiderstände erzeugt wird. Lüfterräder (siehe ► **S. 33**) sorgen für eine gleichmäßige Verteilung der heißen Luft im Garraum.

Diese Art des Garens ermöglicht es Ihnen, bei Bedarf manuell Feuchtigkeit in den Garraum zuzuführen (siehe ► **S. 32**) oder das Entlüftungsventil zu öffnen, so dass die von den Speisen beim Garen erzeugte Feuchtigkeit entweichen kann (siehe ► **S. 32**).

Minimaler Sollwert für das Garen mit Garraum-Sonde - 30°C

Maximaler Sollwert für das Garen mit Garraum-Sonde - 260°C



Dampfgaren: Das Gargut wird mit **Dampf** gegart, der dem Garraum zugeführt wird. Für beste Ergebnisse muss der Feuchtigkeitswert auf „100%“ eingestellt werden (siehe ► **S. 32**). Das Dampfgaren ist ideal für alle „sanft“ zu garenden Gerichte oder für das Pasteurisieren von Cremes.

► **S. 32**). Das Dampfgaren ist ideal für alle „sanft“ zu garenden Gerichte oder für das Pasteurisieren von Cremes.

Minimaler Sollwert für das Garen mit Garraum-Sonde - 30°C

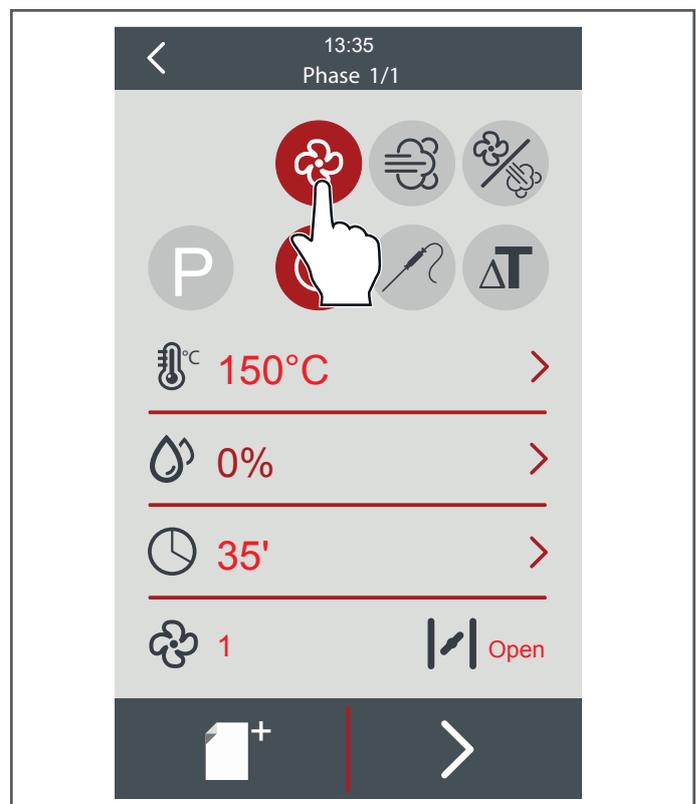
Maximaler Sollwert für das Garen mit Garraum-Sonde - 130°C



Kombi-Garen: Das Gargut werden bei **hoher Temperatur** gegart, die von den Heizelementen erzeugt wird, kombiniert mit etwas **Dampf**, der dem Garraum automatisch zugeführt wird.

Minimaler Sollwert für das Garen mit Garraum-Sonde - 30°C

Maximaler Sollwert für das Garen mit Garraum-Sonde - 230°C



Minimaler Sollwert für das Garen mit Kernsonde - 5°C

Voreingestellter Sollwert für das Garen mit Kernsonde - 50°C

Maximaler Sollwert für das Garen mit Kernsonde - 100°C

Minimaler Sollwert für das Garen mit Delta T - 1°C

Minimaler Sollwert für das Garen mit Delta T - 5°C

Maximaler Sollwert für das Garen mit Delta T - 100°C

B Einstellen der Vorheizphase

Sie können bei der Eingabe des Garzyklus für jeden Zyklus eine Vorheizphase auswählen. Dies ist jedoch nicht möglich, wenn Sie Garen mit Delta T ausgewählt haben, da bei dieser Garart kein Vorheizen vorgesehen ist. Das Gerät muss nicht vorgeheizt werden. Das Vorheizen wird aber für bessere Garergebnisse empfohlen (außer bei besonderen Garvorgängen, die „kalt“ beginnen müssen). **Das Vorheizen muss bei LEEREM Gerät erfolgen.** Das Vorheizen kann bei jedem Start eines manuellen Zyklus oder eines Programms durchgeführt werden.

► Vorheizphase einstellen

► Abb. 10

1 Drücken Sie „P“.

Sie KÖNNEN zwischen 3 Vorheizwerten wählen, je nach Art der Beladung des Garraums: Drücken Sie so oft wie nötig auf das Symbol „P“, um den gewünschten Wert einzustellen.

P 1|3 = minimale Beladung

P 2|3 = durchschnittliche Beladung

P 3|3 = volle Beladung

2 Stellen Sie die Werte für die erste Garphase ein und bestätigen Sie diese durch Drücken des Pfeils unten rechts und drücken Sie dann „PLAY“, um zu den Garvorgang zu starten.

Dadurch erreicht die von der Garraum-Sonde erfasste Temperatur den automatischen Sollwert für das Vorwärmen. Ein Signal des Summers und das Blinken der Led signalisieren, dass die Vorwärmphase beendet sind.

Durch Öffnen und Schließen der Tür wird die erste Phase des Garzyklus gestartet.



Abb. 10

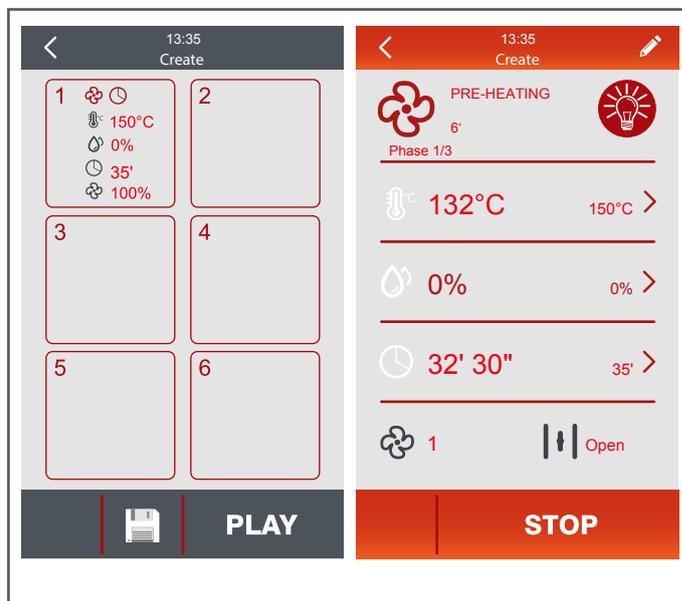


Abb. 10

C Einstellen der Gartemperatur

► Abb. 11

1 Drücken Sie das Symbol „Thermometer“.

2 Drücken Sie „+“ oder „-“ (damit wird der Wert bei jedem Drücken um eine Einheit erhöht oder verringert). Ziehen Sie anschließend den Cursor oder drehen Sie den Programmierknopf, um den gewünschten Wert einzustellen.

3 Drücken Sie den Programmierknopf, um den ausgewählten Wert zu bestätigen.

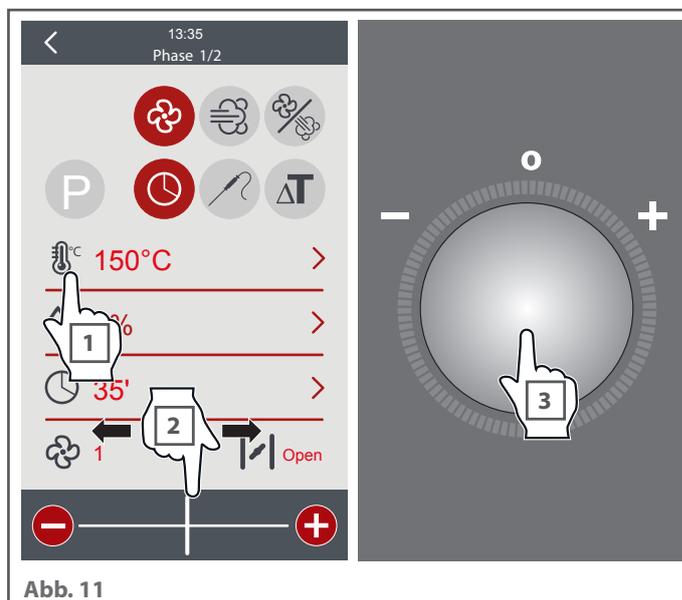


Abb. 11

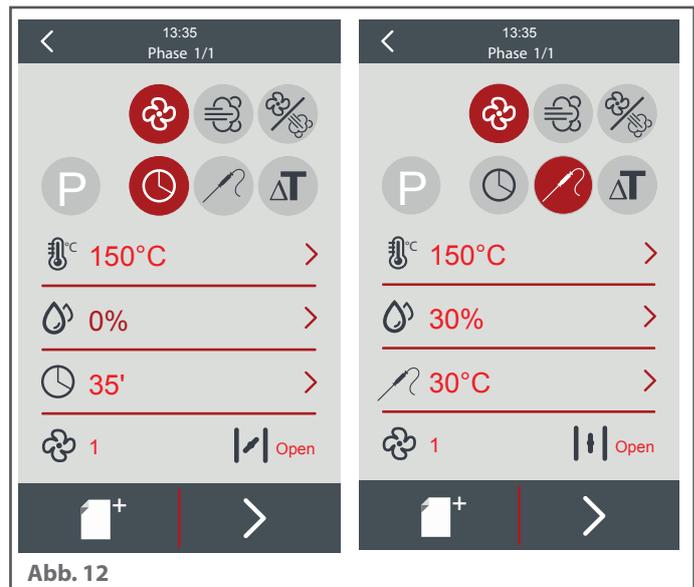
D Einstellen der Gardauer

► Abb. 12

 Durch die Auswahl eines der drei Modi deaktiviert das Gerät die Felder, in denen keine Einstellungen vorgenommen werden. Beispiel: Wird die Funktion Kernsonde ausgewählt, wird das Feld „Zeit“ deaktiviert.

Die Garzeit kann eingestellt werden:

- indem die **Garzeit** eingegeben wird: der Garvorgang endet, sobald die vom Nutzer eingestellte Zeit abgelaufen ist;
- durch Verwendung der **Kernsonde**: Der Garvorgang endet bei Erreichen der eingestellten Kerntemperatur. Für einen korrekten Gebrauch der Sonde siehe S. 24.
- durch Verwendung der **Funktion Delta T**: Der Garvorgang endet bei Erreichen der eingestellten Kerntemperatur. Für einen korrekten Gebrauch der Sonde siehe S. 24.



Garen mit Delta T

Delta T ist die Differenz zwischen dem **Kerntemperatur** des Garguts und der Temperatur des **Garraums**. Dank modernster Technik hält der Ofen die Differenz zwischen der Temperatur im Garraum und der Kerntemperatur des Garguts (der eingestellte Delta T) **immer konstant** aufrecht, bis die eingestellte Kerntemperatur erreicht ist.

Bei dieser Art des Garens wird das Gargut nicht durch zu hohe Temperaturen angegriffen, daher wird dieser Garmodus hauptsächlich für die Zubereitung von mittelgroßen/großen Fleischstücken (z.B. Braten oder Haxen) verwendet; je höher der Delta-Wert ist, desto kürzer ist die Garzeit; umgekehrt, je niedriger der Delta-Wert, desto länger wird die Garzeit.

Beispiel

Einstellungen für das Garen einer Haxe:

- Kerntemperatur bei **68°C**
- Delta T bei **10°C**

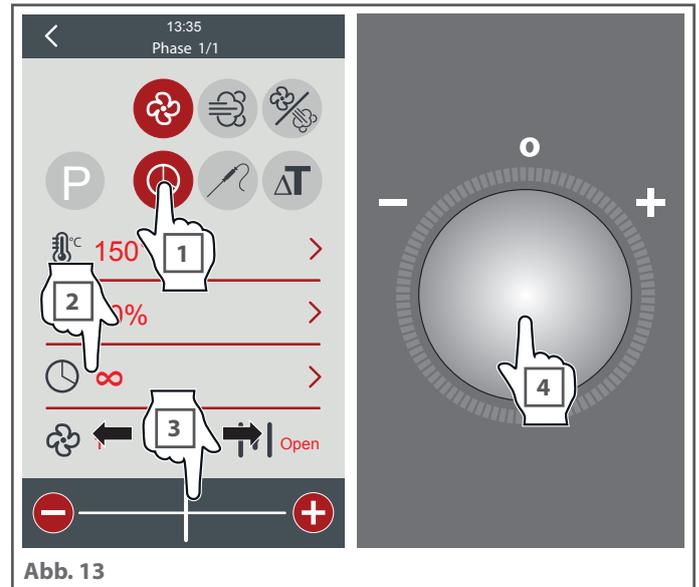
*Beträgt die durch den Nadelfühler erfasste Innentemperatur der Haxe zu Beginn des Garvorgangs **10°C**, hält der Ofen die Temperatur im Garraum auf bei **20°C** $20°C - 10°C = 10°C$, eingestellter Delta T). Sobald die Kerntemperatur des Garguts **60°C** erreicht, heizt der Ofen bei **70°C**.*

*Wenn der Nadelfühler feststellt, dass die Kerntemperatur des Produkts **68°C** erreicht, wird die Garphase beendet; in diesem Fall beträgt die Temperatur im Garraum **78°C**.*

► Gardauer mit Zeitangabe einstellen

► Abb. 13

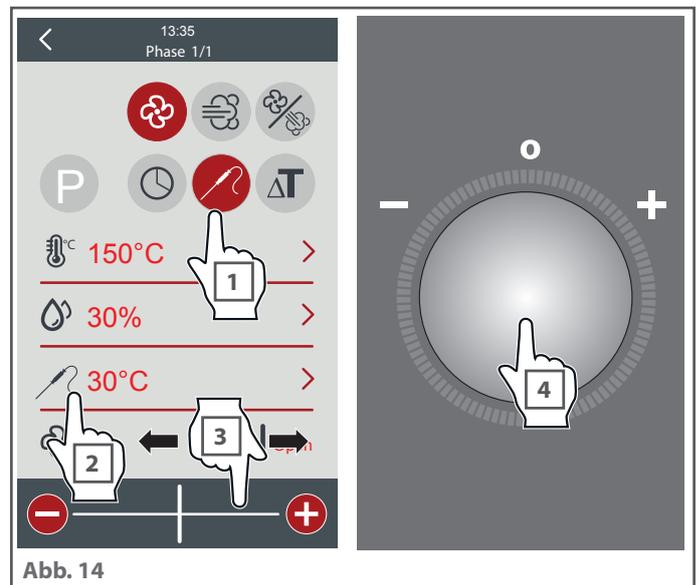
- 1 Drücken Sie das Symbol „Garzeit“.
- 2 Drücken Sie das Symbol „Zeit“.
- 3 Drücken Sie „+“ oder „-“ (damit wird der Wert bei jedem Drücken um eine Einheit erhöht oder verringert) oder drehen Sie den Programmierknopf, um den gewünschten Wert einzustellen (von 1 ' (eine Minute) bis 999 ' (neunhundertneundneunzig Minuten): Wenn Sie den Dauerbetrieb auswählen möchten, ziehen Sie den Cursor ganz nach links, bis das Unendlichkeitssymbol erscheint: „∞“.
- 4 Drücken Sie den Programmierknopf, um Ihre Auswahl zu bestätigen.



► Einstellung mit Kernsonde

► Abb. 14

- 1 Drücken Sie das Symbol „Kernsonde“.
- 2 Drücken Sie auf das Symbol „Temperatur Nadelfühler“.
- 3 Drücken Sie „+“ oder „-“ (damit wird der Wert bei jedem Drücken um eine Einheit erhöht oder verringert) oder drehen Sie den Programmierknopf, um die gewünschte Kerntemperatur einzustellen (5 - 100°C).
- 4 Drücken Sie den Programmierknopf, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

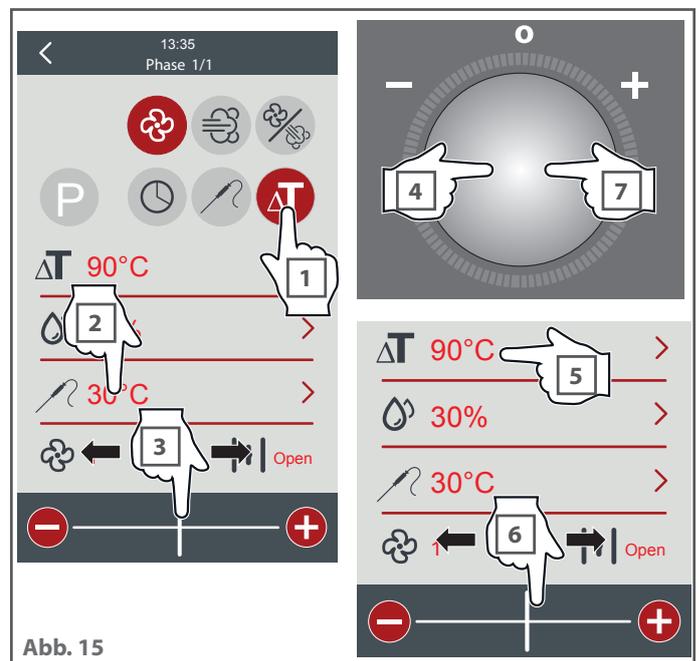


► Einstellung mit der Funktion Delta T

► Abb. 15

- die **Temperatur des Nadelfühlers** (bei der der Garvorgang beendet wird);
- das **Delta T**, das das Gerät aufrecht erhalten soll (Delta T = Differenz zwischen der von einer Sonde erfassten Temperatur im Garraum und der von vom Nadelfühler erfassten Temperatur).

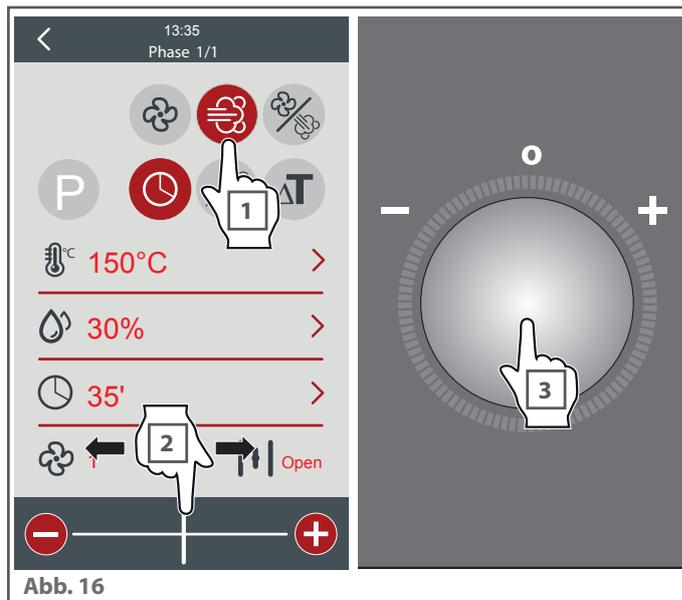
- 1 Drücken Sie das Symbol „Delta T“.
- 2 Drücken Sie auf das Symbol „Temperatur Nadelfühler“.
- 3 Drücken Sie „+“ oder „-“ (damit wird der Wert bei jedem Drücken um eine Einheit erhöht oder verringert) oder drehen Sie den Programmierknopf, um die gewünschte Kerntemperatur einzustellen (5 - 100°C).
- 4 Drücken Sie den Programmierknopf, um Ihre Auswahl zu bestätigen.
- 5 Drücken Sie das Symbol „Delta Temperatur“.
- 6 Drücken Sie „+“ oder „-“ (damit wird der Wert bei jedem Drücken um eine Einheit erhöht oder verringert) oder drehen Sie den Programmierknopf, um den gewünschten Wert für Delta T einzustellen (1 - 100°C).
- 7 Drücken Sie den Programmierknopf, um Ihre Auswahl zu bestätigen.



E Einstellen der Feuchtigkeit im Garraum

► Abb. 16

- 1 Drücken Sie das Symbol „**Feuchtigkeit**“.
- 2 Drücken Sie „+“ oder „-“ (damit wird der Wert bei jedem Drücken um 10 Einheiten erhöht oder verringert). Drehen Sie anschließend den Programmierknopf, um den gewünschten Wert einzustellen.
Sie können aus 11 Werten im Bereich von 0 bis 100 wählen:
- 3 Drücken Sie den Programmierknopf, um Ihre Auswahl zu bestätigen.



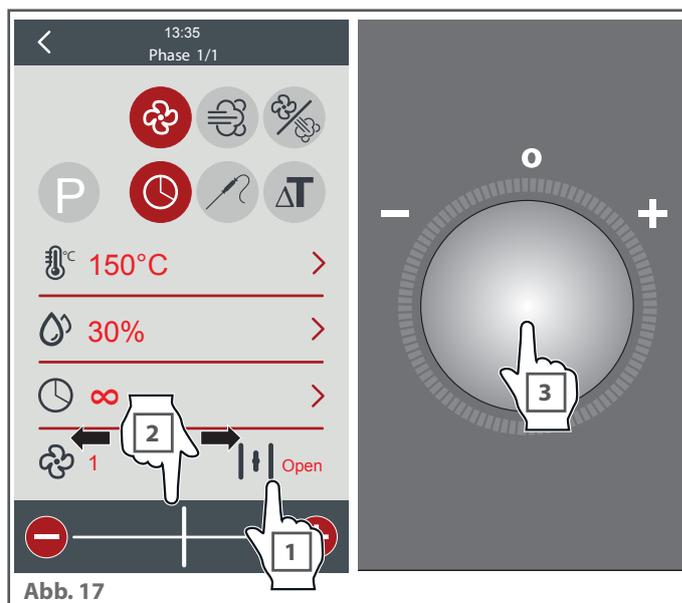
F Einstellen der Position der Entlüftung

► Abb. 17

- 1 Drücken Sie das Symbol „**Abzug**“.
- 2 Drücken Sie „+“ oder „-“ oder drehen Sie den Programmierknopf, um den gewünschten Modus einzustellen:

—	vollständig geschlossener Abzug
	vollständig geöffneter Abzug

- 3 Drücken Sie den Programmierknopf, um Ihre Auswahl zu bestätigen.

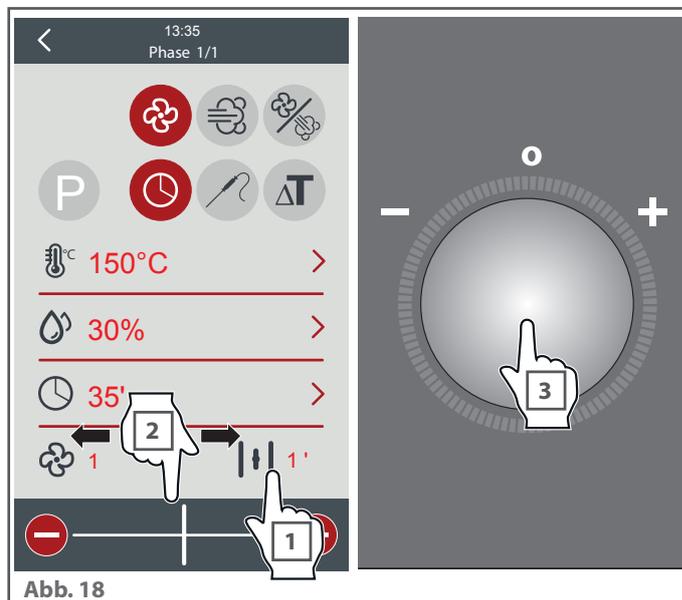


Dauer der automatischen Öffnung der Entlüftung

► Abb. 18

Um das Öffnen/Schließen des Entlüfters zu **programmieren**: Achten Sie darauf, dass Sie die Einstellung nicht während eines laufenden Garvorgangs vornehmen und dass auf dem Display ZEIT nicht der Modus INF (ohne Zeitlimit) angezeigt wird. Gehen Sie für die Programmierung wie folgt vor:

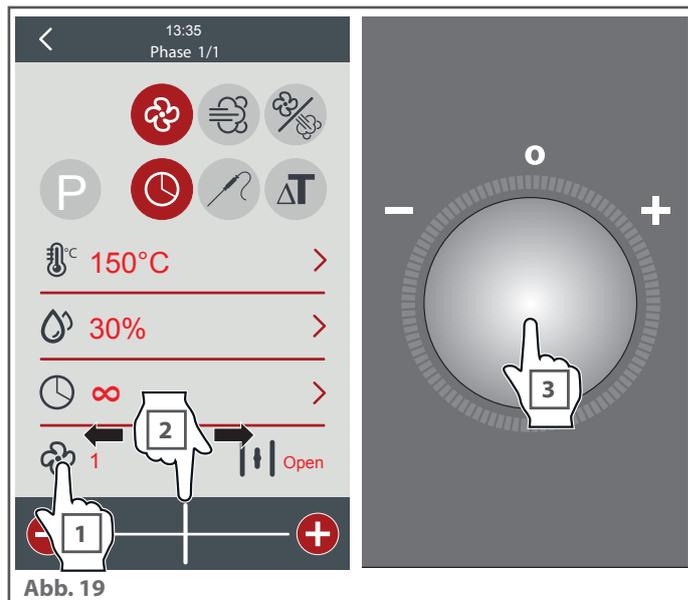
- 1 Drücken Sie das Symbol „**Abzug**“; durch Drücken von „+“ oder „-“ oder durch Drehen des Programmierknopfs wird neben dem Symbol eine Zeit in Minuten angezeigt, die den **Countdown bis zur Öffnung der Entlüftung** vor dem Ende der Phasedarstellt.
- 2 Drücken Sie „+“ oder „-“ oder drehen Sie den Programmierknopf, die gewünschte Zeit einzustellen. Sie können eine maximale Zeit einstellen, die der Dauer der Garphase entspricht.
- 3 Drücken Sie den Programmierknopf, um Ihre Auswahl zu bestätigen.



G Einstellen der Lüfterdrehzahl

► Abb. 19

- 1 Drücken Sie das Symbol „Lüfter“.
- 2 Drücken Sie „+“ oder „-“ oder drehen Sie den Programmierknopf, um den gewünschten Wert einzustellen. (min. oder max.)
- 3 Drücken Sie den Programmierknopf, um Ihre Auswahl zu bestätigen.



H Weitere Garphasen ergänzen oder löschen (STEP)

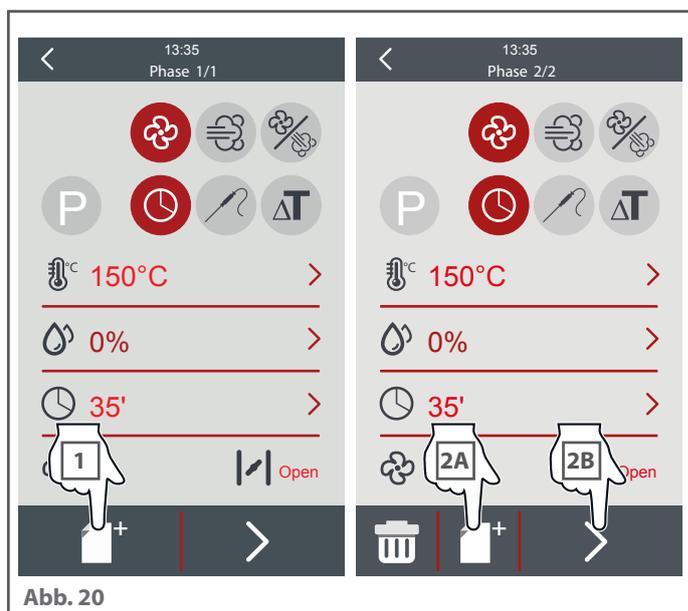
Nachdem Sie die Garphase „1“ wie in den vorangegangenen Kapiteln beschrieben eingestellt haben, können Sie noch weitere Phasen einstellen.

 Für weitere Informationen zu den Garphasen (STEP) siehe S. 24

► Abb. 20

- 1 Drücken Sie auf das Symbol „Phase ergänzen“: Es erscheint eine Seite, auf der die Garparameter der Phase „1“ angezeigt werden; stellen Sie die Parameter der Phase „2“ wie gewohnt ein.
- 2A Drücken Sie auf das Symbol „Phase ergänzen“, um die Garphase „3“ einzustellen; fahren Sie mit diesen Schritten bis zur Garphase „6“ fort.

- 2B Drücken Sie auf den Pfeil unten rechts, um die Einstellungen zu bestätigen und die Programmierung des Rezepts abzuschließen. Wenn Sie die letzte eingestellte Garphase oder dazwischenliegende Phasen löschen möchten, können Sie die jeweiligen Phasen auswählen, indem Sie auf das Pfeil-Symbole in der oberen rechten und linken Leiste tippen; anschließend auf das Papierkorb-Symbol tippen, das ab Phase 2 angezeigt wird.



I Sofort mit dem Garen beginnen oder das eingestellte Rezept speichern

Nachdem Sie Garphasen mit den unterschiedlichen Garparametern (Dauer, Temperatur usw.) eingestellt haben, können Sie:

- ► **Abb. 21** sofort den Garvorgang starten.
- das eingestellte Rezept benennen und speichern: Anschließend können Sie den Garvorgang mit dem Rezept entweder sofort oder später starten. Dank der gespeicherten Parameter können Sie das Rezept anschließend sofort wiederverwenden, wie Sie möchten, ohne jedes Mal die Parameter neu einstellen zu müssen. Um das gespeicherte Rezept abzurufen, genügt es den Abschnitt „Rezeptsammlung“ aufzurufen, siehe dazu **S. 37**.

In beiden Fällen wird nach dem Drücken der Taste „**PLAY**“ der Garvorgang sofort mit den eingestellten Parametern gestartet. Wenn vor dem Garen eine Vorheizphase vorgesehen ist, erscheint die entsprechende Anzeige; geben Sie das Gargut erst in den Ofen, nachdem diese Phase abgeschlossen ist.



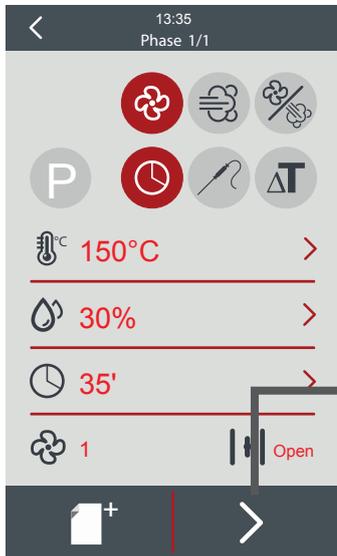
Für weitere Informationen zum Vorheizen siehe S. 29



Während des Garvorgangs ist es jederzeit **möglich, die Parameter des Rezepts zu ändern** oder manuell Feuchtigkeit einzuführen: Diese Änderungen sind jedoch temporär und werden nicht gespeichert.

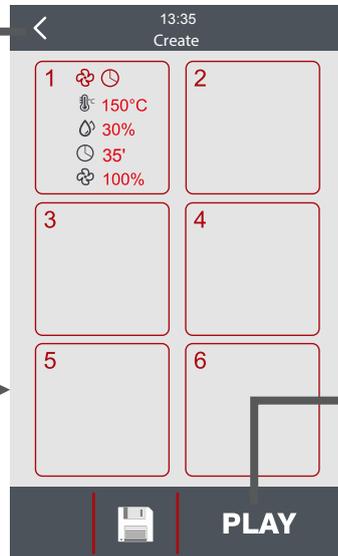
Sofort mit dem Garen beginnen

GAREN MIT EINER GARPHASE



Ermöglicht es, das Rezept zu ändern

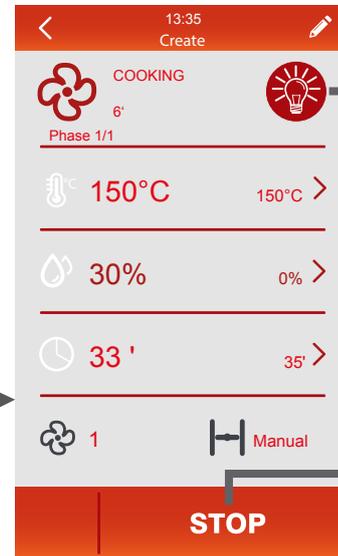
Zusammenfassung der eingestellten Garparameter



Garvorgang starten

Rezept speichern

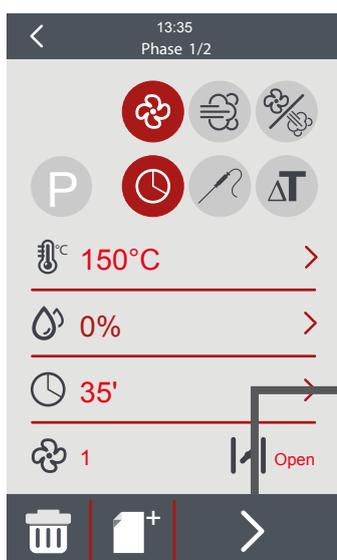
Anzeige während des Garens



Schaltet das Licht im Garraum ein

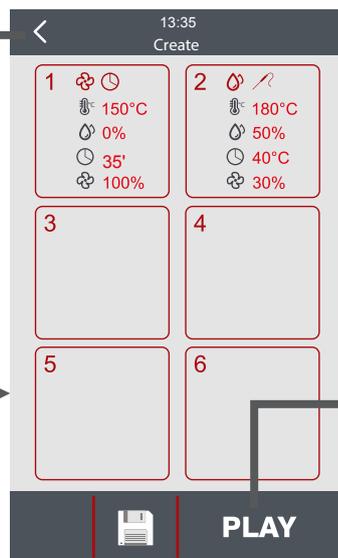
Beenden des laufenden Garvorgangs

GAREN MIT MEHREREN GARPHASEN



Ermöglicht es, das Rezept zu ändern

Zusammenfassung der eingestellten Garparameter



Garvorgang starten

Rezept speichern:

Anzeige während des Garens



Schaltet das Licht im Garraum ein

Beenden des laufenden Garvorgangs

Abb. 21

L Garvorgang ist abgeschlossen

Wurde die Gardauer eingestellt:

- durch die Eingabe der **Garzeit**: endet der Garvorgang, sobald die vom Nutzer eingestellte Zeit abgelaufen ist;
- durch Verwendung der **Kernsonde**: endet der Garvorgang bei Erreichen der eingestellten Kerntemperatur;
- über die **Funktion Delta T**: endet der Garvorgang, sobald die vom Nutzer eingestellte Kerntemperatur erreicht ist, siehe dazu S. 16.

► Abb. 22

Sie können den Garvorgang auch vorzeitig beenden: Drücken Sie dazu die Taste „**STOP**“ mindestens zwei Sekunden lang. Anschließend wird auf dem Display wieder das Hauptmenü angezeigt.

Das Ende des Garvorgangs wird durch das Erscheinen einer Anzeige an der Seite signalisiert, das von einem Signalton und dem Blinken der Led-Leuchte begleitet wird.

Auf der nächsten angezeigten Seite haben Sie die Möglichkeit, das gerade beendete Rezept zu verlängern oder durch Drücken von „**STOP**“ zur Startseite zurückzukehren.

Tragen Sie beim Umgang mit Behältern, Zubehör und anderen Gegenständen im Garraum immer geeignete Wärmeschutzkleidung (PSA) (z.B. Thermohandschuhe).

 **Während des Garens und bis zum Abkühlen können die äußeren und inneren Teile des Gerätes sehr heiß sein (Temperatur über 60°C / 140°F). Um Verbrennungen zu vermeiden, sollten Sie die mit diesem Symbol gekennzeichneten Bereiche nicht berühren. Seien Sie sehr vorsichtig bei der Entnahme der Bleche aus dem Garraum, insbesondere wenn sie Flüssigkeiten enthalten.**

 Wenn Sie einen weiteren Garvorgang bei einer niedrigeren Temperatur im Garraum durchführen möchten, steht Ihnen die Funktion „Garraum abkühlen“ zur Verfügung, siehe dazu S. 48.

 Wenn Sie während des Garvorgangs das Licht ein- und ausschalten möchten, berühren Sie das Glühbirnensymbol in der rechten oberen Ecke.

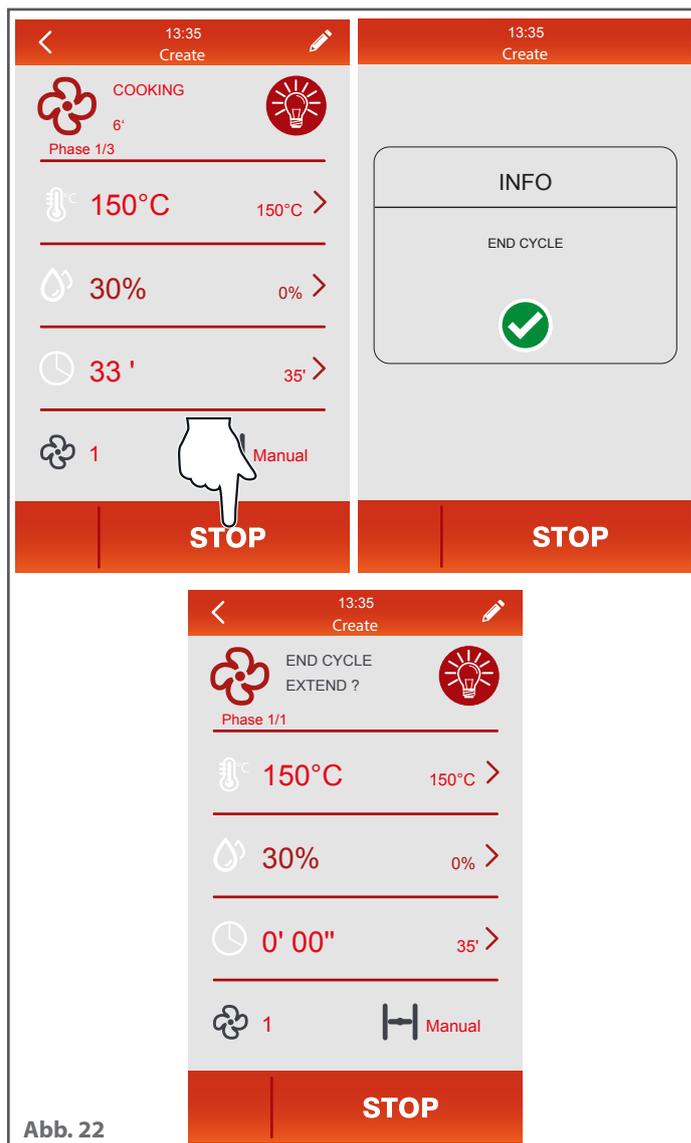


Abb. 22



GAREN MIT REZEPT

In diesem Abschnitt erfahren Sie, wie vom Hersteller vorgeschriebene Rezepte oder Rezepte, die Nutzer durch Speichern der manuellen Garprogrammeinstellungen eingegeben hat, verwendet werden. Das Gerät kann bis zu 147 Rezepte speichern, die in mehrere **Kategorien** unterteilt sind. Davon sind 72 Rezepte schon vorgeschrieben und weitere 75 Rezepte können vom Nutzer gespeichert werden.

Zurück zur vorherigen Seite

13:35
Recipe Book

 Bread and Pizza >

 Pastry >

Verfügbare Kategorien

 First Courses >

 Fish >

Andere verfügbare Kategorien
Tippen Sie auf den Pfeil, um die zweite Seite anzuzeigen

Vom Nutzer gespeicherte Rezepte

 Recipe Book >

A Ein Rezept speichern

► Abb. 23

Um ein persönliches Rezept anzulegen, gehen Sie wie folgt vor:

- Nach der Eingabe des Garzyklus, wie im vorigen Kapitel gezeigt, wird eine Seite mit der Zusammenfassung der Garparameter angezeigt:

- 1 Wenn Sie mit den Parametern zufrieden sind, tippen Sie auf das Speichersymbol, das sich unten in der Mitte befindet.
- 2 Wählen Sie den Speicherplatz; Sie können einen **freien** Platz wählen oder einen bereits belegten **überschreiben**.
- 3 Bestätigen Sie Ihre Absicht, dieses Rezept zu speichern.
- 4 Es wird eine Tastatur angezeigt, über die Sie den Rezeptnamen eingeben können. Zum Speichern tippen Sie abschließend auf das Häkchen ✓, das unten rechts angezeigt wird.

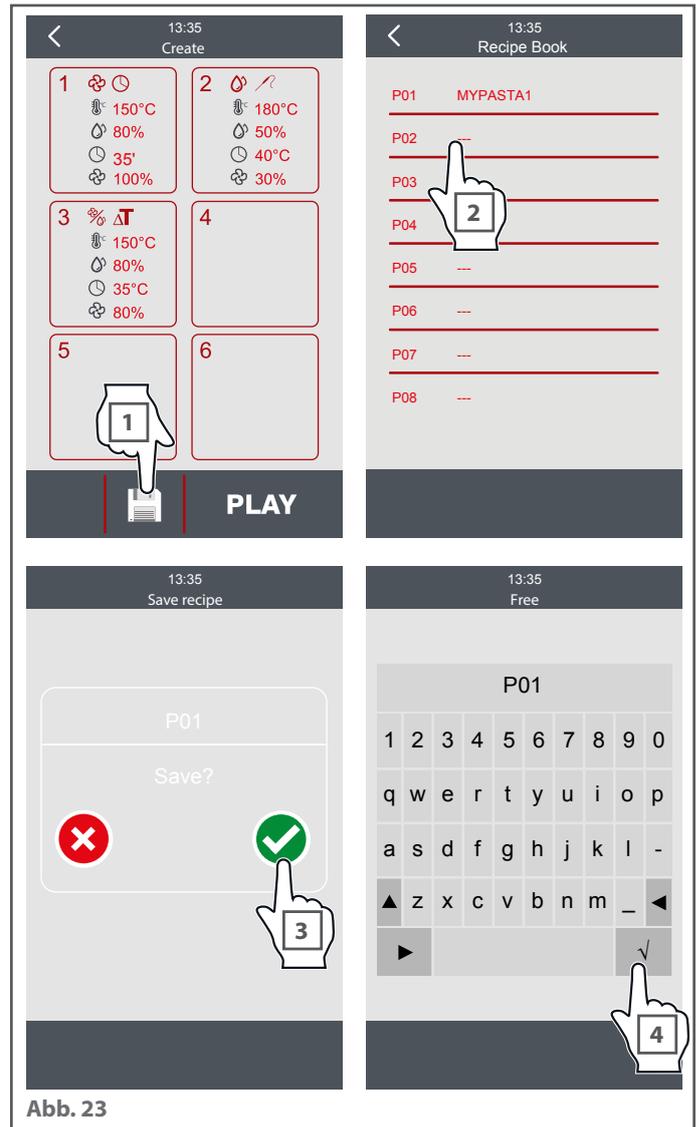


Abb. 23

B Ein gespeichertes Rezept starten

► Abb. 24

- 1 Tippen Sie im Menü „Rezepte“ unten auf den letzten Punkt, der die gespeicherten Rezepte betrifft
- 2 Tippen Sie kurz auf den Namen des Rezepts: Eine Seite mit der Zusammenfassung der Garparameter wird angezeigt.
- 3 Wenn Sie mit den Parametern des Rezepts zufrieden sind, starten Sie das Rezept mit der Taste „PLAY“: Der Garvorgang beginnt sofort mit den eingestellten Parametern
- 4 Wenn Sie mit den Garparametern des Rezepts NICHT zufrieden sind, können Sie sie entsprechend Ihrer Bedürfnissen ändern und die Werte überschreiben: Das gespeicherte Originalrezept wird durch das geänderte Rezept überschrieben, sodass dieses nicht mehr auffindbar ist.

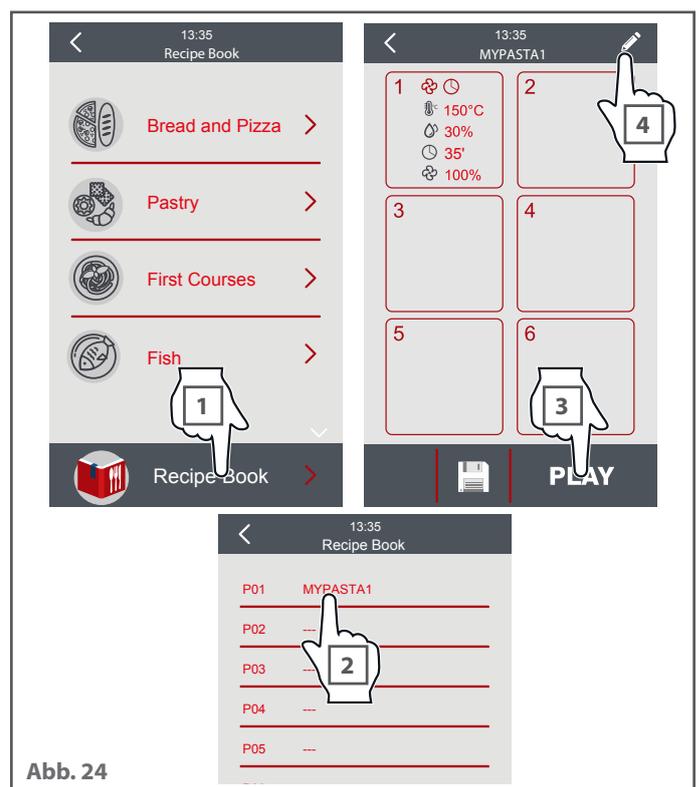


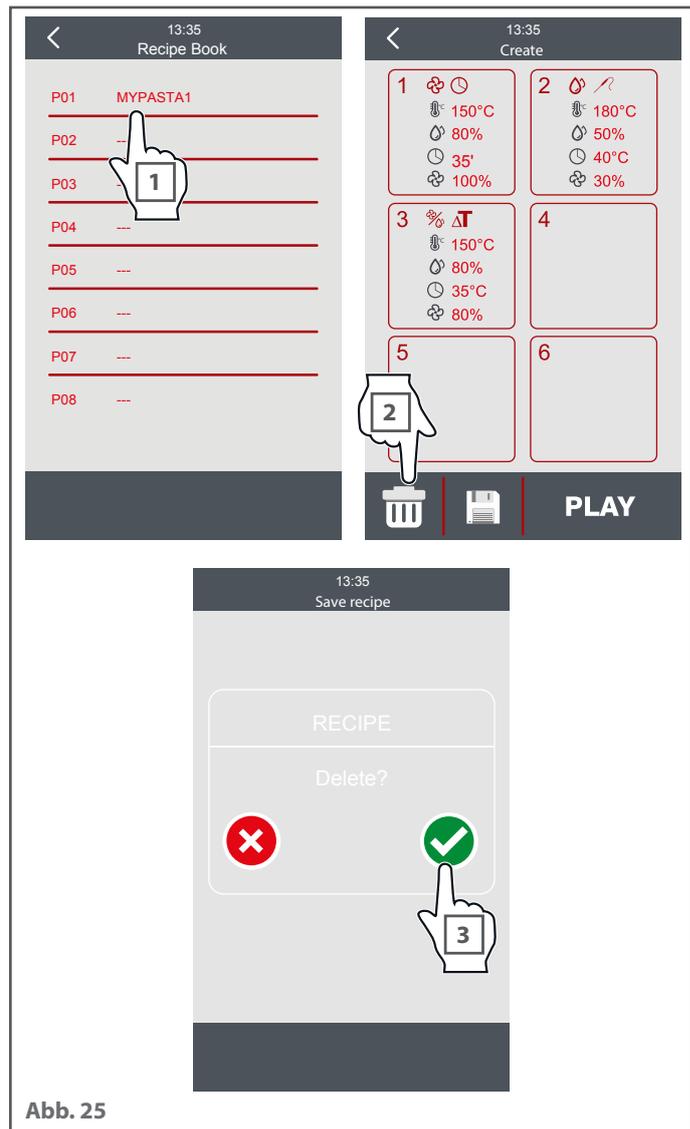
Abb. 24

C Ein Rezept löschen

► Abb. 25

Um ein zuvor gespeichertes Rezept zu löschen, gehen Sie wie folgt vor:

- 1 Wählen Sie aus der Liste der zuvor gespeicherten Rezepte das Rezept aus, das Sie löschen möchten
- 2 Tippen Sie auf der Seite mit der Zusammenfassung der Garparameter das Papierkorb-Symbol links unten.
- 3 Bestätigen Sie Ihre Absicht, dieses Rezept zu löschen.

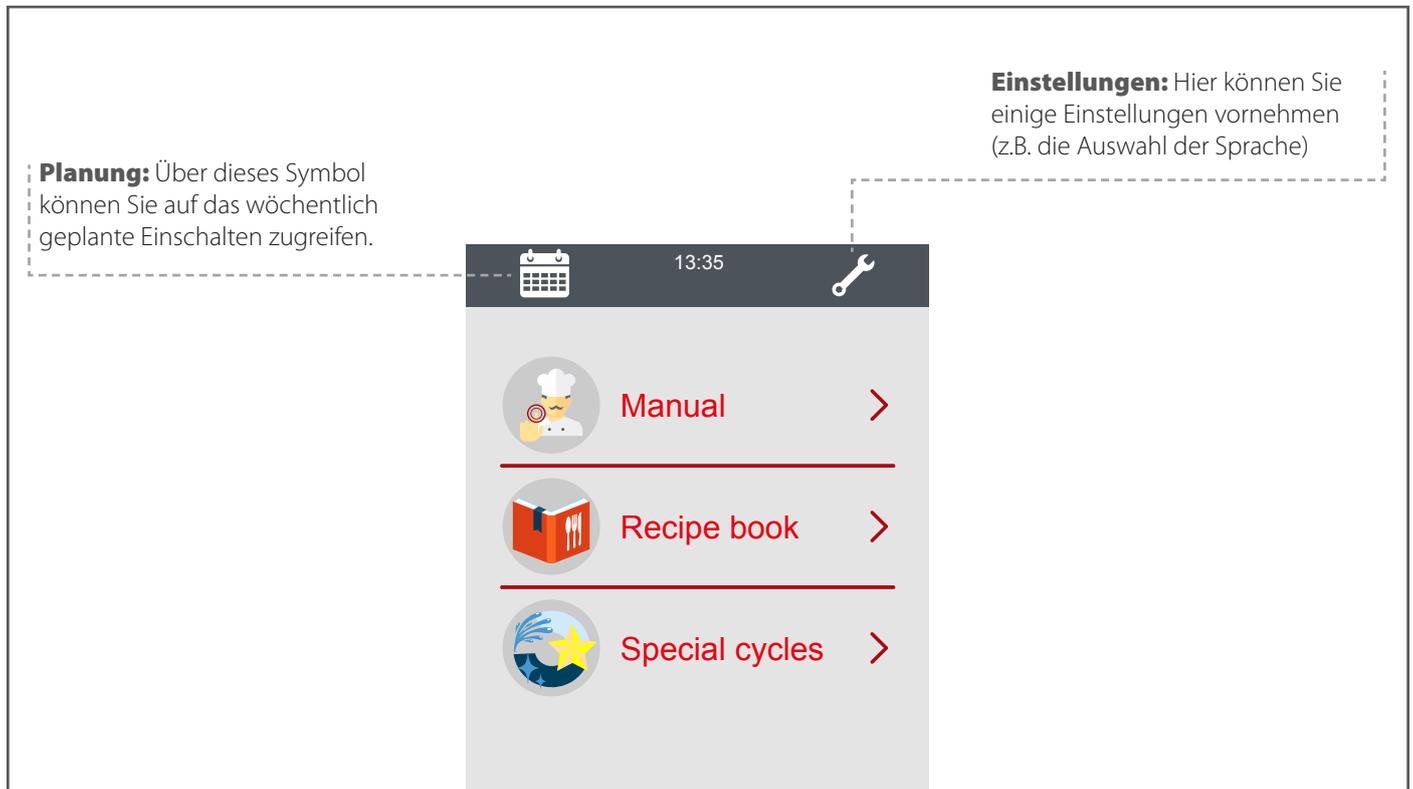


Einstellungen



EINSTELLUNGEN

Von der Startseite aus können Sie auch auf zwei Menüs mit Einstellungen zugreifen, die sich oben rechts und links befinden.



A Einrichtung und Zustände

► Abb. 26

Von der Startseite aus können Sie dieses Menü aufrufen, indem Sie auf das Schlüsselsymbol in der oberen rechten Ecke tippen.

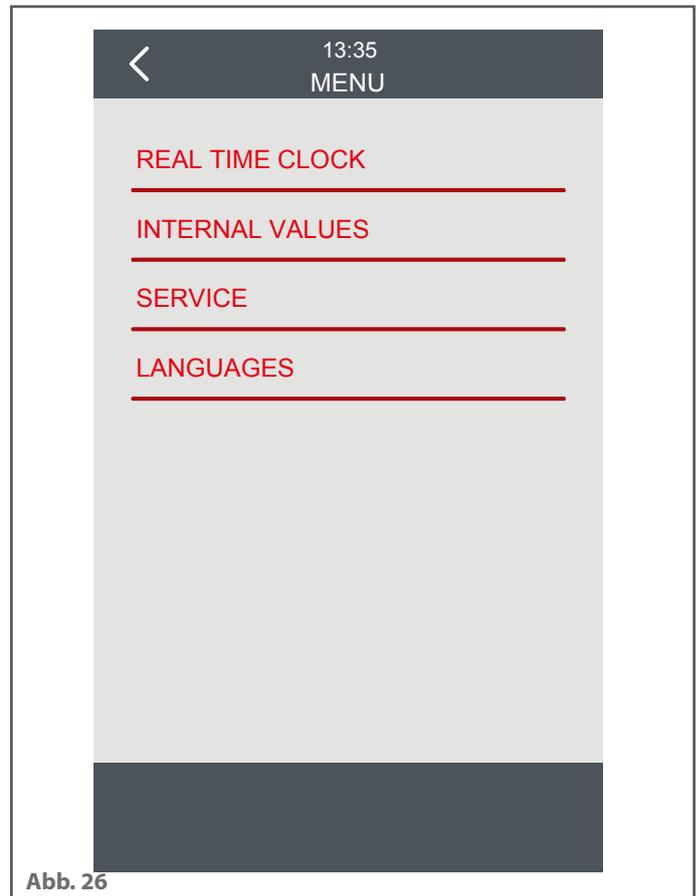


Abb. 26

Einstellungen

► Uhr

► Abb. 27

Um einen Wert zu ändern, tippen Sie auf den entsprechenden Bereich:

- 1 Der Wert wird in einer anderen Farbe angezeigt, um zu signalisieren, dass er editierbar ist.
- 2 Verwenden Sie den Balken am unteren Rand, um den Wert nach Belieben zu erhöhen oder zu verringern. Tippen Sie erneut auf den Wert, um die Änderung zu bestätigen.
- 3 Berühren Sie das Speichersymbol unten.

► Interne Zustände

► Abb. 28

Auf dieser Seite werden nur die wichtigsten Maschinenzustände angezeigt.

Um auf die Anzeige aller internen Zustände zuzugreifen, müssen Sie das Passwort auf der Seite SERVICE eingeben.

► Passwort

► Abb. 28

Auf dieser Seite werden nur die wichtigsten Maschinenzustände angezeigt. Um auf die Anzeige aller internen Zustände zuzugreifen, müssen Sie das Passwort auf der Seite SERVICE eingeben.

► Veränderbare Parameter

► Abb. 29

Auf dieser Seite wird die Liste der durch den Nutzer veränderbaren Parameter angezeigt.

P1 -Temperatur-Maßeinheit	0 = °C
	1 = °F
r3 -Voreingestellter Sollwert für das Garen mit Garraum-Sonde	Einstellbar von 30°C bis 260°C
r6 -Voreingestellter Sollwert für das Garen mit Kernsonde	Einstellbar von 5°C bis 100°C
r9 -Voreingestellter Sollwert für das Garen mit Delta T	Einstellbar von 0°C bis 30°C
c0 -Zeit, in der der Summer am Ende des Garzyklus ertönt	0 = Kein Summer oder Popup-Anzeige
	-1 = Das Signal ertönt, bis es manuell stummgeschaltet wird
c1 -Summer ertönt (1 Sek lang) am Ende eines Garzyklus	0 = NEIN
	1 = JA

► Sprachen

► Abb. 30

Auf dieser Seite werden die Sprachen angezeigt, in denen Sie das Gerät verwenden können.

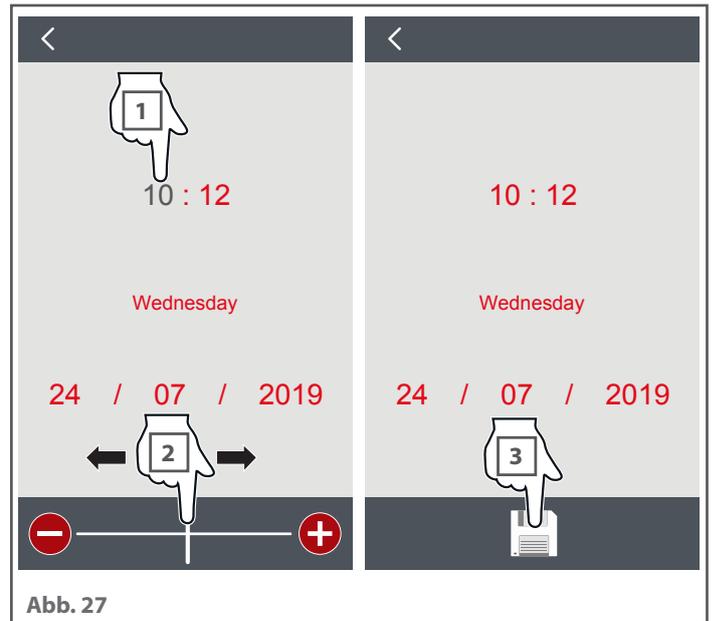


Abb. 27

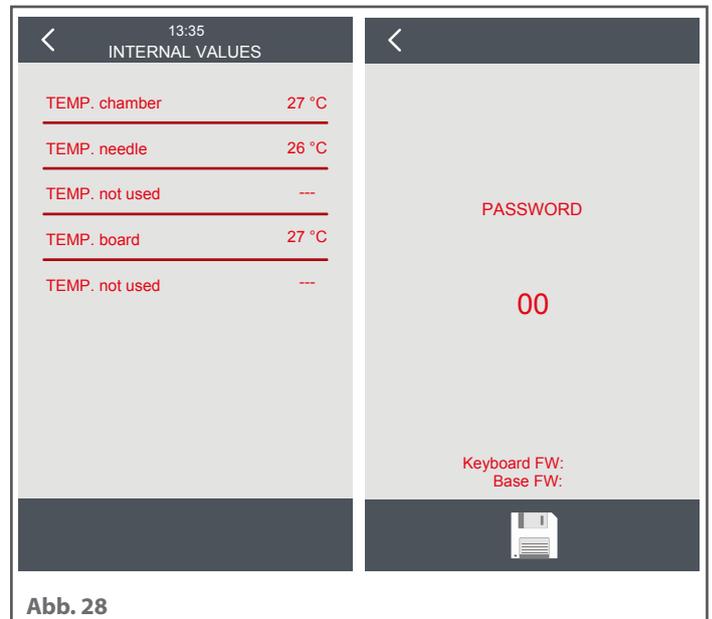


Abb. 28

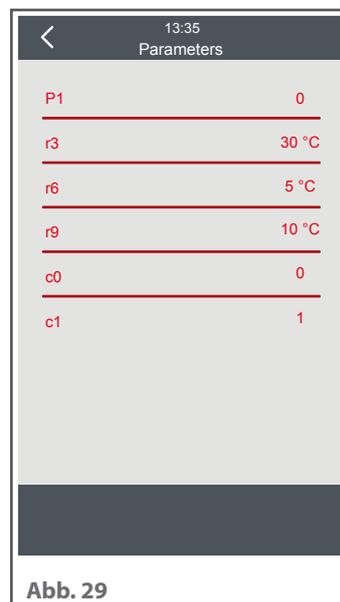


Abb. 29



Abb. 30

B Programmierter Start (eines Wasch- oder Garvorgangs)

► Abb. 31

Von der Startseite aus können Sie dieses Menü aufrufen, indem Sie auf das Kalendersymbol in der linken oberen Ecke tippen.

Eingabe des programmierten Starts

Um einen programmierten Start einzugeben, gehen Sie wie folgt vor:

- 1 Geben Sie in die Felder den Wochentag, Art des Rezepts oder der Wäsche und der Startzeit ein.
- 2 Bestätigen Sie jede Eingabe mit dem Programmierknopf
- 3 Tippen Sie auf das Seitensymbol am unteren Rand des Anzeiger, um weitere geplante Starts einzugeben.

Wenn das gewählte Programm eine Vorheizphase beinhaltet, bleibt der Regler im Vorheizmodus, bis Sie den Ofen mit den Backblechen beladen.

Wenn das gewählte Programm keine Vorheizphase enthält, führt der Regler den gewählten Garzyklus direkt aus.

Aktivierung des programmierten Starts

► Abb. 32

Um einen programmierten Start zu aktivieren, gehen Sie wie folgt vor:

Vergewissern Sie sich, dass mindestens ein Start eingestellt, das Gerät eingeschaltet und kein Garvorgang aktiv ist.

- 1 Kehren Sie zum Startbildschirm zurück und drücken Sie die Standby-Taste für 3 Sekunden.
- 2 Berühren Sie dann das Häkchen unten rechts, wenn Sie den Garvorgang starten oder den Start löschen möchten.

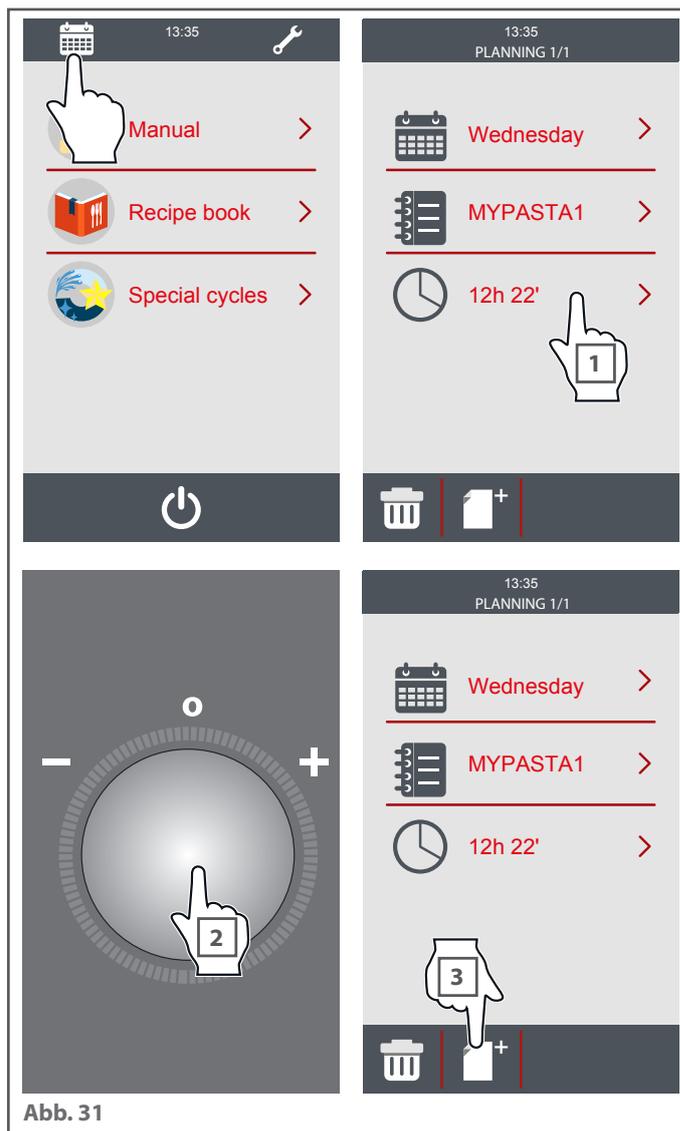


Abb. 31

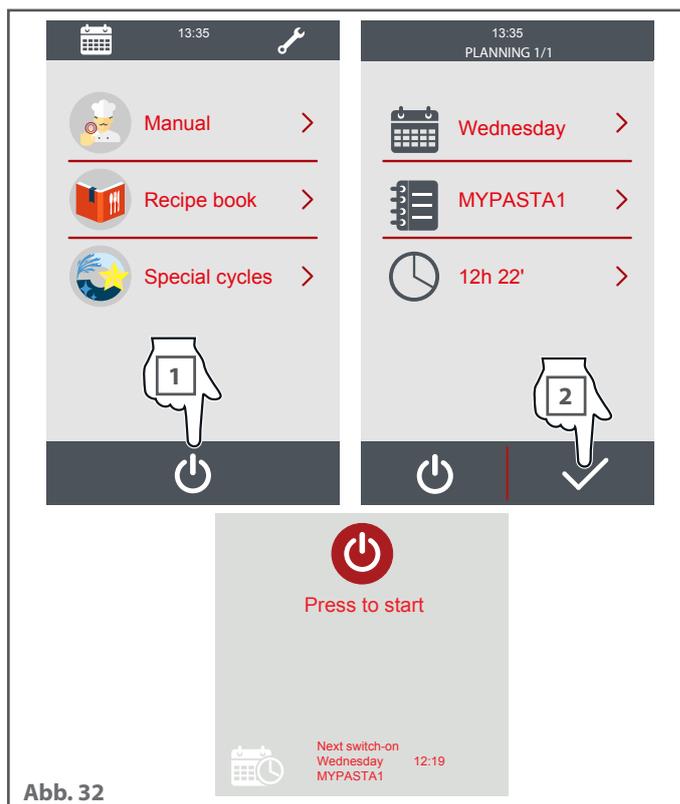


Abb. 32

Spezielle Zyklen



SPEZIELLE ZYKLEN

Speziellen Zyklen sind voreingestellte Arbeitszyklen, mit denen Sie z.B. auf einfache Weise verschiedene Aktionen durchführen können:

Regeneration: Mit dieser Funktion können Sie die Lebensmittel wieder auf Verzehrttemperatur bringen.

Garraum-Kühlung: Kühlt den Ofen in kurzer Zeit ab.

Multilevel Mix: Mit dieser Funktion können Sie das gleichzeitige Garen verschiedener Produkte verwalten und die verschiedenen Zeitpunkte überwachen.

Gare: Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, den Gärvorgang von Lebensmitteln zu kontrollieren.

Garraumwäsche: Diese Funktion ermöglicht es Ihnen, den Garraum auf verschiedene Arten zu waschen und zu spülen.

A Multilevel Mix

Mit dieser Funktion können Sie mehrere **kompatible Rezepte*** **zusammen garen**, um ein Menü des Tages zu erstellen. Es gibt zwei Arten von Garzyklen: **All-in** und **All-out**:

**kompatible Rezepte: Rezepte, die die gleichen Garparameter haben (Gartemperatur, Luftfeuchtigkeit usw.)*

► Abb. 33

- 1** Wählen Sie die Funktion Multilevel-Mix aus.
- 2A** Geben Sie die Parameter des Rezepts manuell ein oder **2B** wählen Sie ein Rezept aus einer Rezeptsammlung aus, das während des gesamten Zyklus als Leitfaden dient.



Abb. 33



ALL-IN

Diese Funktion eignet sich für das Kombi-Garen, die schnelle Regeneration oder wenn der Ofen normalerweise bei einer Standardtemperatur verwendet wird und die Produkte immer wieder regeneriert werden (à la carte). Dieses Programm ermöglicht es Ihnen, die Garzeit der verschiedenen Produkte zu kontrollieren und hilft dem Küchenchef, die Gerichte nicht länger als nötig im Ofen zu lassen, sodass das Risiko verringert wird, dass die Gerichte anbrennen oder die Endqualität beeinträchtigt wird.

ALL-IN ermöglicht es, dass der Ofen gleichzeitig mit allen Gerichten (auf Wunsch nach dem Vorheizen) beladen wird. Der Küchenchef wird durch ein akustisches Signal darauf aufmerksam, welches Blech (oder welcher Rezept) das Ende des Garvorgangs erreicht hat und aus dem Ofen genommen werden muss.

Nach dem Garen eines jeden Gerichtes ermöglichte es der Ofen, andere Zeiten (oder Rezepte) einzugeben und hält die eingestellte Temperatur so lange aufrecht, bis der Ofen manuell mit der Taste „STOP“ ausgeschaltet wird.

► Abb. 34

- 1** Berühren Sie die Funktion **All-in**.
- 2** Sie können die Bleche zeitversetzt oder gleichzeitig in den Ofen geben und für jedes Blech einzeln ein Rezept oder die Garparameter eingeben

Anschließend können noch weitere Bleche mit anderen Gerichten und jeweils unterschiedlichen Garzeiten hinzugefügt werden.

- 3** Tippen Sie auf „Play“, um den Garvorgang zu starten.
- 4** Auf dem Display wird der Timer für jedes Blech angezeigt. Sobald ein Blech fertig ist, werden Sie sowohl über die Anzeige als auch mit einem Summton darauf hingewiesen, dass das Blech aus dem Ofen genommen werden kann.
- 5** Wenn alle Bleche entfernt sind, hält der Ofen die Temperatur, und Sie können entweder die Garzeit der einzelnen Bleche verlängern oder den Garvorgang durch längeres Drücken der Taste „STOP“ manuell beenden und zur Startseite der speziellen Zyklen zurückzukehren.

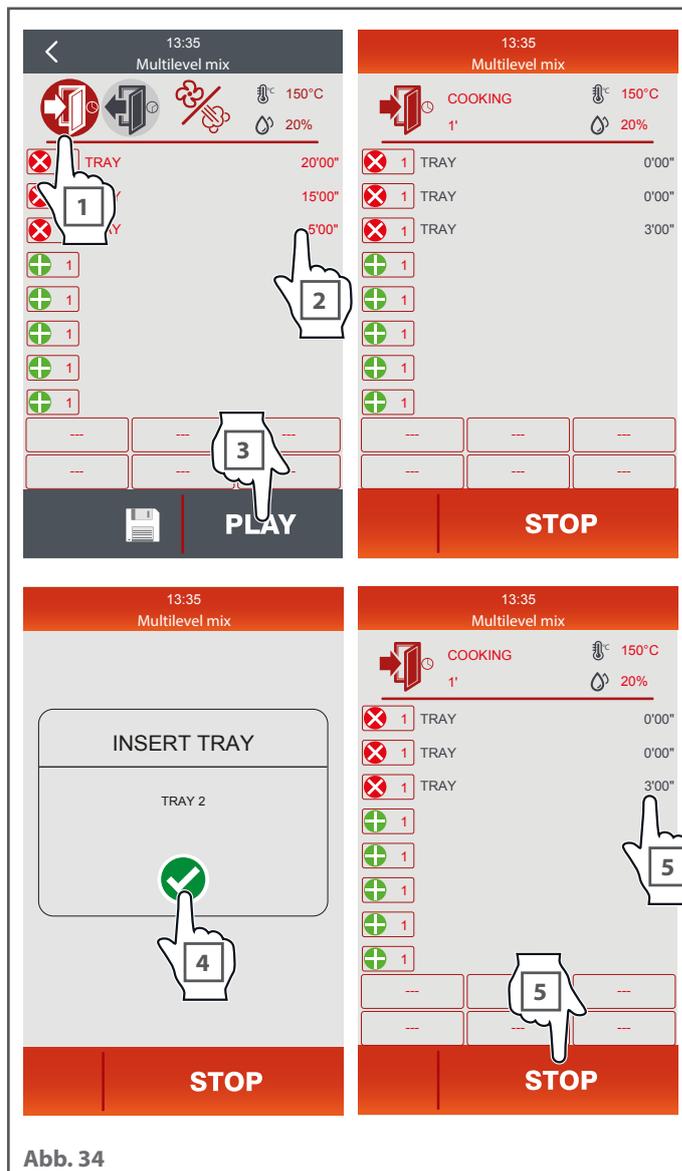


Abb. 34



Diese Funktion eignet sich für gemischtes Gargut während der Vorbereitung vor dem Servieren oder für das Zubereiten von Gerichten für das Buffet (verschiedene gedünstete Gemüse, verschiedene Arten von Croissants usw.).

ALL-OUT erkennt das Rezept mit der längsten Garzeit und beginnt mit diesem (nach dem Vorheizen, falls vorgesehen). Anschließend werden Sie mit einem akustischen Signal jeweils daran erinnert, wann der Ofen mit welchem Blech (oder Rezept) beladen werden muss. Der Ofen warnt Sie 30 Sekunden vor dem Einsetzen jedes Blechs, damit Sie Zeit für die Vorbereitung haben.

Zum Schluss stehen Ihnen alle Gerichte und Produkte gleichzeitig fertig gegart und heiß zur Verfügung und können serviert bzw. angerichtet werden.

Sobald der Garzyklus beendet ist, beendet der Ofen den Garvorgang und zeigt die Seite mit den Funktionen an, auf der Sie weitere Garzeiten eingeben und damit die Funktion ALL-OUT weiter verwenden können.

Zum Beenden drücken Sie einige Sekunden die Taste „**STOP**“.

► **Abb. 35**

- 1** Wählen Sie die Funktion Multilevel-Mix aus.
- 2A** Geben Sie die Parameter eines Rezepts manuell ein oder **2B** wählen Sie ein Rezept aus der Rezeptsammlung.
- 3** Berühren Sie die Funktion **All-out**
- 4** Sie können die Bleche zeitversetzt oder gleichzeitig in den Ofen geben und für jedes Blech einzeln ein Rezept oder die Garparameter eingeben

Anschließend können noch weitere Bleche mit anderen Gerichten und jeweils unterschiedlichen Garzeiten hinzugefügt werden.

- 5** Tippen Sie auf „**Play**“, um den Garvorgang zu starten.
- 6** Der Ofen zeigt Ihnen sowohl über die Anzeige als auch mit einem Summton an, mit welchem Blech der Ofen beladen werden muss, während der Garvorgang für das Blech mit der längsten Garzeit läuft.
Auf diese Weise enden alle Garvorgänge des Garzyklus zur gleichen Zeit.
- 7** Wenn alle Bleche entfernt sind, hält der Ofen die Temperatur, und Sie können entweder die Garzeit der einzelnen Bleche verlängern oder den Garvorgang durch längeres Drücken der Taste „**STOP**“ manuell beenden und zur Startseite der speziellen Zyklen zurückzukehren.

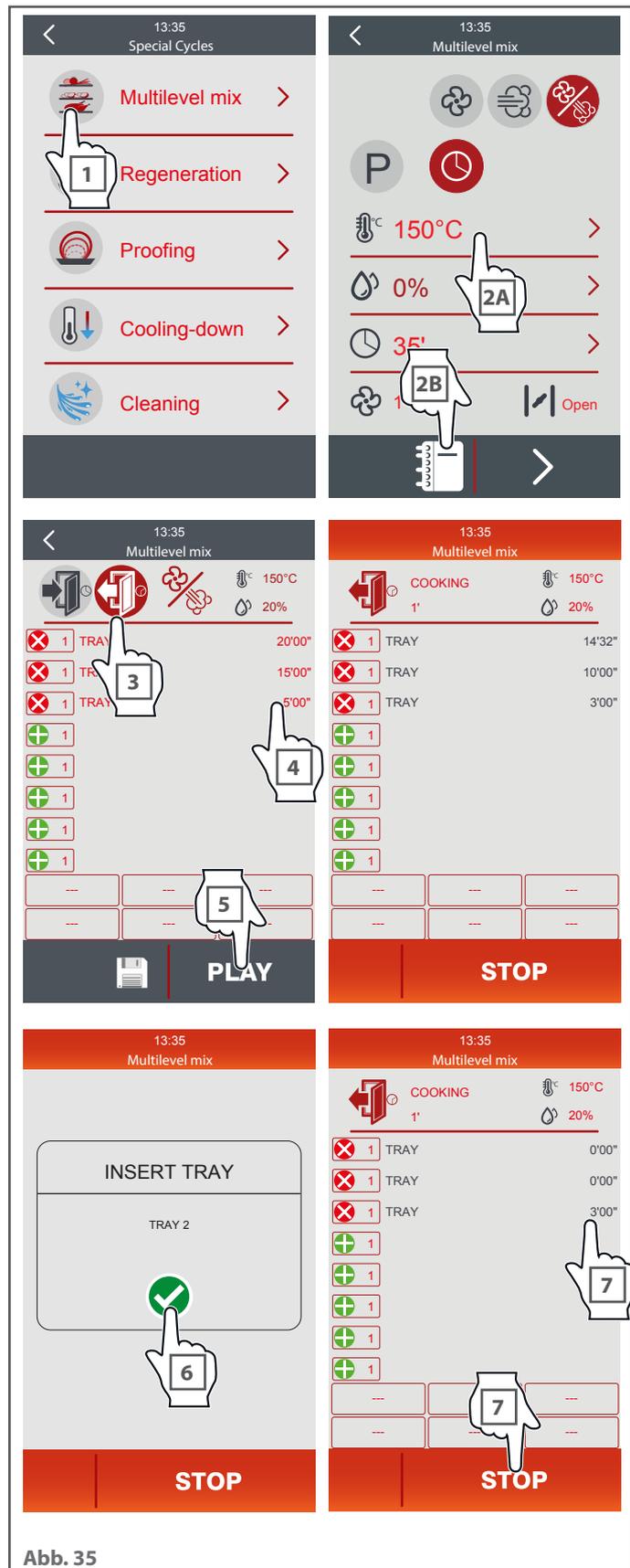


Abb. 35

B Regeneration mit Kernsonde / mit Zeitangabe

► Abb. 36

Die Regeneration mit **Kernsonde** eignet sich besonders für **empfindliche Produkte**: Dank der präzisen Temperaturerfassung der Sonde kann jederzeit die Temperatur der Speisen überprüft werden, so dass die Gerichte mit idealer Temperatur in den Service kommen.

Die Regeneration **mit Zeitangabe** eignet sich besonders für **kleine Produkte**, bei denen die Kernsonde nicht eingesetzt werden kann.

- 1** Wählen Sie die Funktion Regeneration aus.
- 2A** Wählen Sie Regeneration mit Zeitangabe oder **2B** mit Kernsonde aus.
- 3** Nachdem Sie alle Informationen für die Regeneration eingestellt haben, tippen Sie auf „**Play**“, um den Vorgang zu starten.

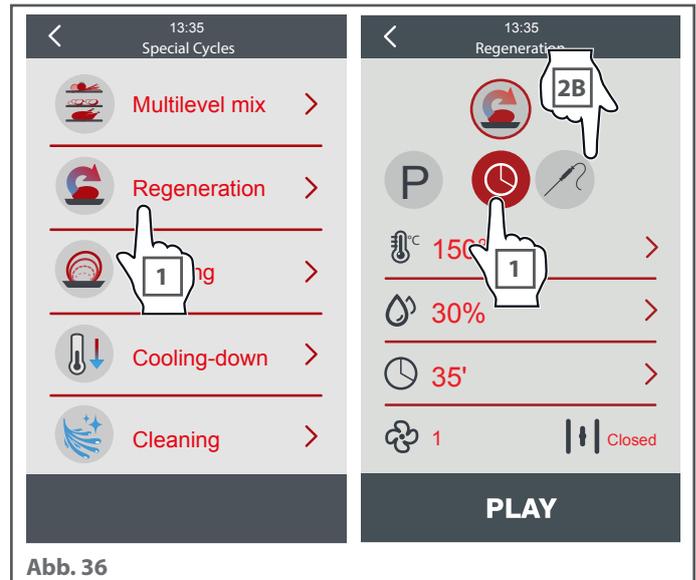


Abb. 36



Regeneration: Die Regeneration ist ein Prozess, bei dem zuvor gegarte Lebensmittel auf Verzehrer temperatur gebracht und anschließend abgekühlt oder tiefgefroren werden können. Dieser Prozess muss so sanft wie möglich und äußerst kontrolliert durchgeführt werden, um Aromen, Geschmack und organoleptischen Eigenschaften der Lebensmittel unverändert zu erhalten und gleichzeitig ihre Qualität sicherzustellen. Die Regeneration hat viele Vorteile: mehr Flexibilität bei den Menüs, bessere Einkaufskonditionen, weniger Abfall, mehr Lebensmittelsicherheit usw.

Achtung: Regeneration ist NICHT mit „Auftauen“ gleichzusetzen und darf daher NICHT zum Auftauen von Gargut verwendet werden.

C Gare mit Zeitangabe

► Abb. 37

Die Gare mit Zeitangabe ist eine Funktion speziell für **Bäckereien und Konditoreien**.

- 1** Wählen Sie die Funktion Regeneration aus.
- 2** Nachdem Sie den Sollwert für die Gare eingestellt haben, tippen Sie auf „**Play**“, um den Vorgang zu starten.
- 3** Es ist möglich, eine zweite Phase einzustellen.

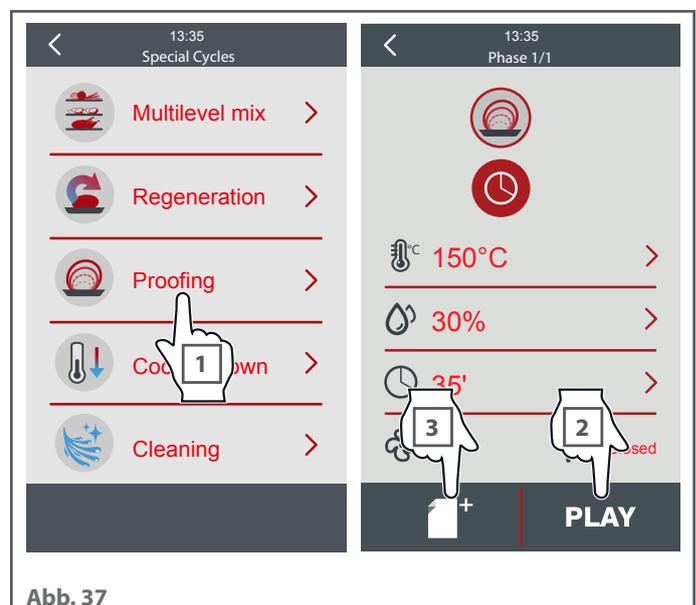


Abb. 37

D Garraum-Kühlung

Diese Funktion **senkt automatisch** in kürzester Zeit die Temperatur im Ofen.

Das ist besonders praktisch, wenn nach Ende eines Garvorgangs ein weiterer Vorgang bei niedrigeren Temperaturen durchführen werden soll oder wenn es notwendig ist, den Ofenraum manuell oder mit den Automatikprogrammen zu reinigen

► Abb. 38

- 1 Wählen Sie die Funktion Garraum-Kühlung..
- 2 Stellen Sie die gewünschte Temperatur ein.
- 3 Tippen Sie auf „**Play**“, um zu starten.

Damit diese Funktion gestartet werden kann, muss die Ofentür AUF sein. Bei geschlossener Tür werden Sie über eine Warmmeldung dazu aufgefordert, diese zu öffnen.

 **Die eingestellte Temperatur kann während der Abkühlphase jederzeit geändert werden** (z.B. von 100 bis 120°C), rufen Sie dazu die entsprechende Seite wieder auf.

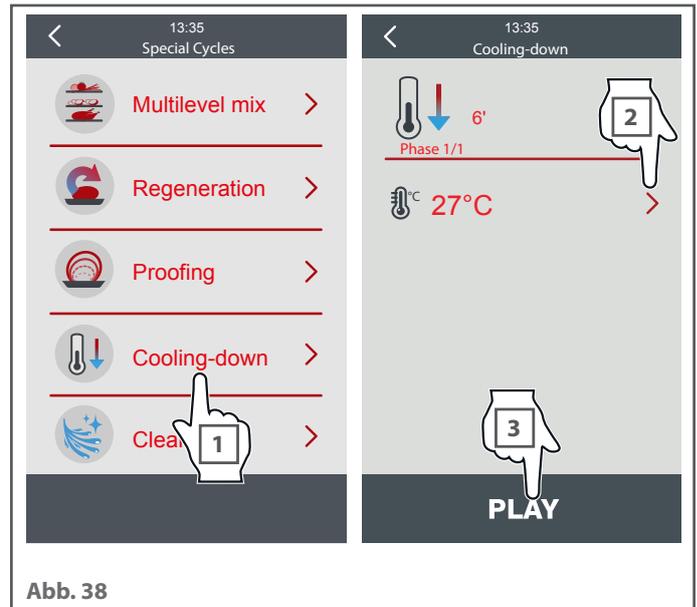


Abb. 38

E Waschen und automatisches Spülen des Garraums

► Spülen

► Abb. 39

Mit dieser automatischen Funktion ist es möglich, den Garraum zwischen den Garvorgängen schnell **nur mit Wasser zu spülen**, sodass das neue Gargut nicht durch Rückstände der vorherigen Zubereitung verunreinigt wird.

► Wäsche

► Abb. 40

Mit dieser automatischen Funktion ist es möglich, den Garraum **mit einem Spezialreinigungsmittel zu waschen**, damit das Gerät immer vollständig sauber ist. SIE können dabei zwischen den Waschgängen „**Soft**“, und „**Hard**“ wählen, mit unterschiedlicher Waschkdauer.

Neben den drei Waschprogrammen gibt es auch das Programm „**Reinigungsmittel nachfüllen**“, das in den folgenden Fällen durchgeführt werden muss:

- beim ersten Einschalten des Geräts nach der Installation;
- jedes Mal, wenn der Reinigungsmittelkanister ausgetauscht wird

► Abb. 41;

- nach einer langen Stillstandszeit.

! Es wird empfohlen, nach dem Nachfüllen immer einen Spülgang durchzuführen..

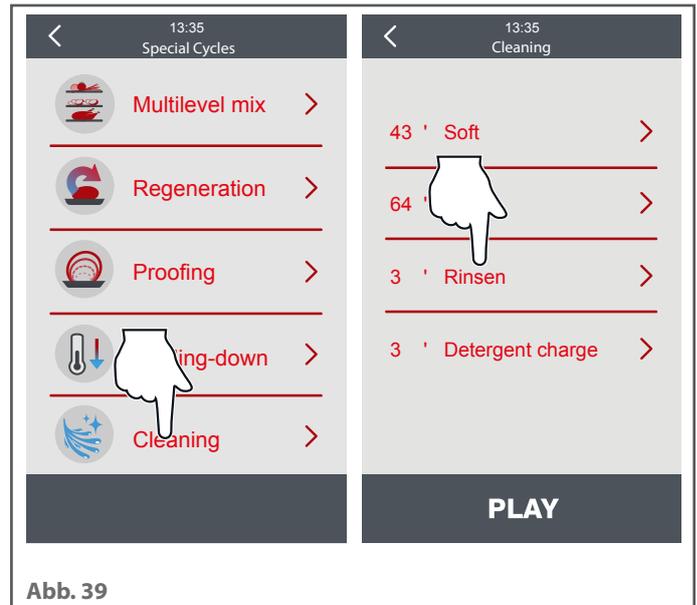


Abb. 39

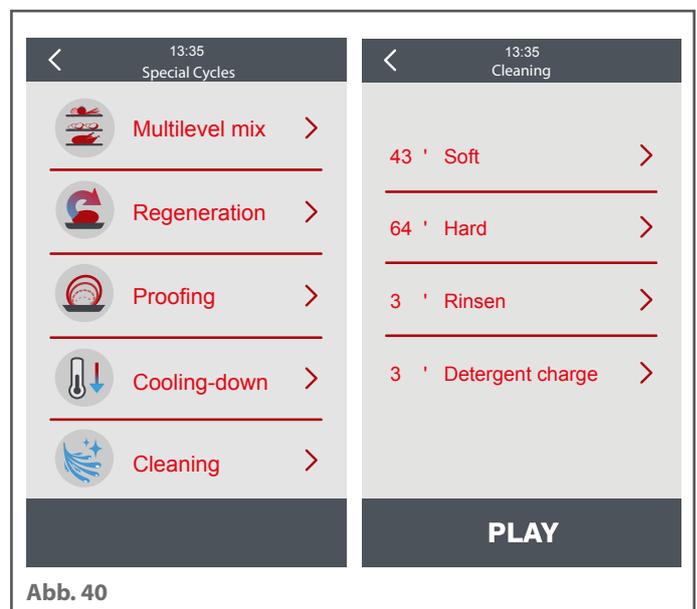


Abb. 40

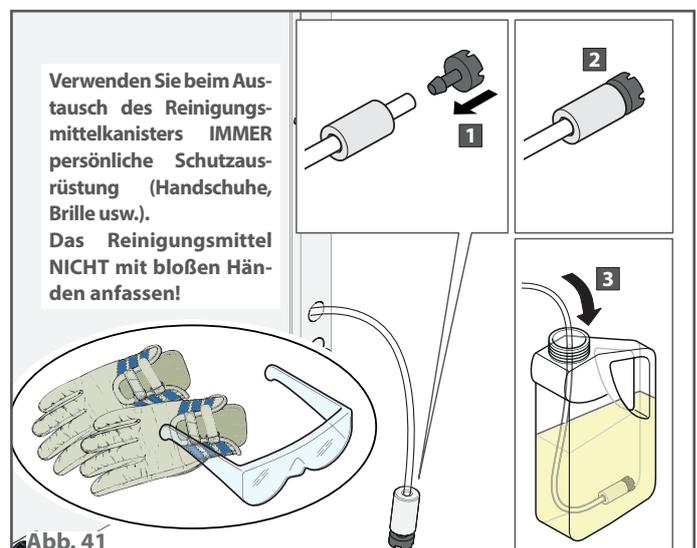


Abb. 41



Wichtige Warnhinweise zur Wäsche!

- Vergewissern Sie sich vor dem Start eines der vier Programme, dass sich keine Lebensmittel im Gerät befinden.
- Vor Beginn eines Waschzyklus ist darauf zu achten, dass der Wasserablauf am Boden des Garraums frei ist, um Wasseransammlungen im Garraum zu verhindern.
- Lesen Sie vor dem Umgang und der Verwendung des Reinigungsmittels aufmerksam das Sicherheitsdatenblatt des Produktes.
- **Öffnen Sie während der Wäsche die Gerätetür nicht: Es besteht die Gefahr von Verletzungen der Augen, Schleimhäute und der Haut durch den Kontakt mit den verwendeten chemischen Reinigungsmitteln, da diese vom Lüfterrad in den Garraum gesprüht und durch starke Luftströmungen nach außen gelangen können.**
- Stellen Sie am Ende jeder Wäsche sicher, dass sich keine Reinigungsmittelreste im Garraum befinden. Entfernen Sie eventuelle Rückstände, indem Sie den Garraum manuell spülen oder ein Spülprogramm durchführen.
- Die Verwendung von vom Hersteller zugelassenen Reinigungsmitteln wird empfohlen: Die Verwendung eines ungeeigneten Reinigungsmittels kann das Waschsystem und den Garraum beschädigen, wodurch die Produktgarantie erlischt.
- Für eine einwandfreie Wäsche muss vor Beginn eines Waschprogramms sichergestellt werden, dass die Temperatur des Garraums unter 100°C liegt; bei höheren Temperaturen startet die Funktion „Garraum abkühlen“ automatisch, siehe S. **48**.

1 ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DIE REINIGUNG



Vor allen Reinigungsarbeiten muss die Stromversorgung des Gerätes abgeschaltet und eine geeignete persönliche Schutzausrüstung (z.B. Handschuhe usw.) angelegt werden.



Reinigungsarbeiten dürfen nur vom Benutzer durchgeführt werden. Für Inspektionsarbeiten, außerordentliche Wartungsarbeiten und den Austausch defekter Bauteile wenden Sie sich bitte an eine autorisierte Kundendienststelle, die einen spezialisierten und entsprechend ausgebildeten Techniker entsendet.



Für Schäden, die durch fehlende Wartung oder falsche Reinigung (z.B. Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel) entstehen, übernimmt der Hersteller keine Haftung.



Warten Sie vor jeder Reinigung, bis der Garraum abgekühlt ist (Temperatur nicht über 70°C).

Zur Reinigung von Geräteteilen oder Zubehörteilen dürfen **NICHT** verwendet werden:

- reibende oder pulverförmige Reinigungsmittel;
- aggressive oder korrosive Reinigungsmittel (z.B. Chlorsäure / Salzsäure oder Schwefelsäure). Achtung! Diese Substanzen auch nicht zum Reinigen der Unterstruktur / des Bodens unter dem Gerät verwenden;
- schabende oder spitze Gegenstände (z. B. reibende Schwämme, Spachteln, Stahlbürsten, usw.);
- Dampf- oder Druckwasserstrahlen.

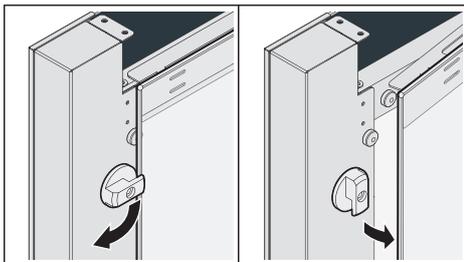


Siehe die Zeichnung auf S. 52 für Informationen zur ordnungsgemäße Reinigung aller Geräteteile.

REINIGUNG DER SCHEIBEN UND DES TOUCHSCREENS

Verwenden Sie ein weiches Tuch, das leicht mit einem neutralen Glasreiniger befeuchtet wurde, und befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels.

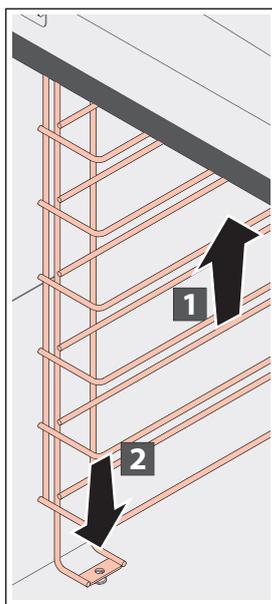
 **Das Innenglas kann zur einfacheren Reinigung geöffnet werden.**



REINIGUNG DES GARRAUMS

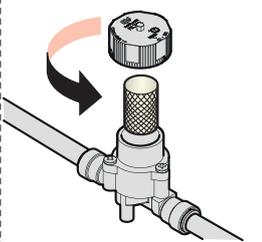
 Reinigen Sie **täglich** die Ofenkammer, um ein hohes Hygienelevel und den Glanz des Stahls sowie die Leistungen des Gerätes im Laufe der Zeit aufrechtzuerhalten. Fettpartikel oder Rückstände von Lebensmitteln können außerdem während des Garvorgangs in Brand geraten und so Schäden an Personen und dem Gerät selbst verursachen. Der Reinigungsvorgang darf nur durchgeführt werden, wenn der Garraum kalt ist. Führen Sie anschließend immer eines der in Kapitel „**Automatisches Waschen und Spülen**“ auf Seite 49 dargestellten Waschprogramme aus oder reinigen Sie den Garraum, falls er manuell ausgewaschen werden muss, mit einem weichen, in warmem Seifenwasser getränkten Tuch; spülen Sie anschließend den Garraum aus und trocknen ihn ab. Für die Reinigung dürfen sich **KEINE** Bleche im Garraum befinden.

 **Die internen Roste sind für eine einfachere Reinigung abnehmbar.**

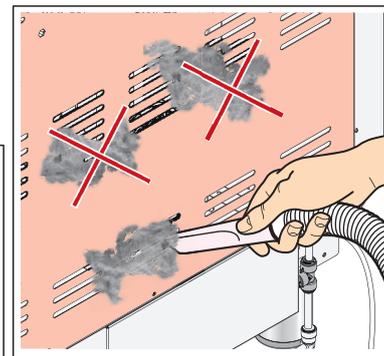
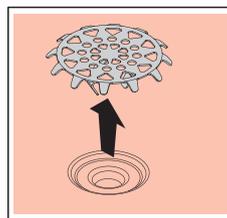
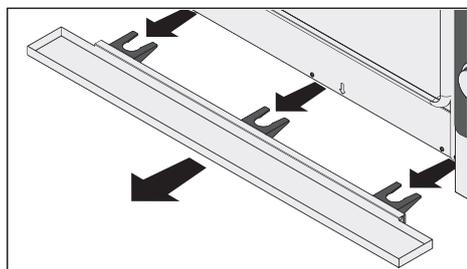
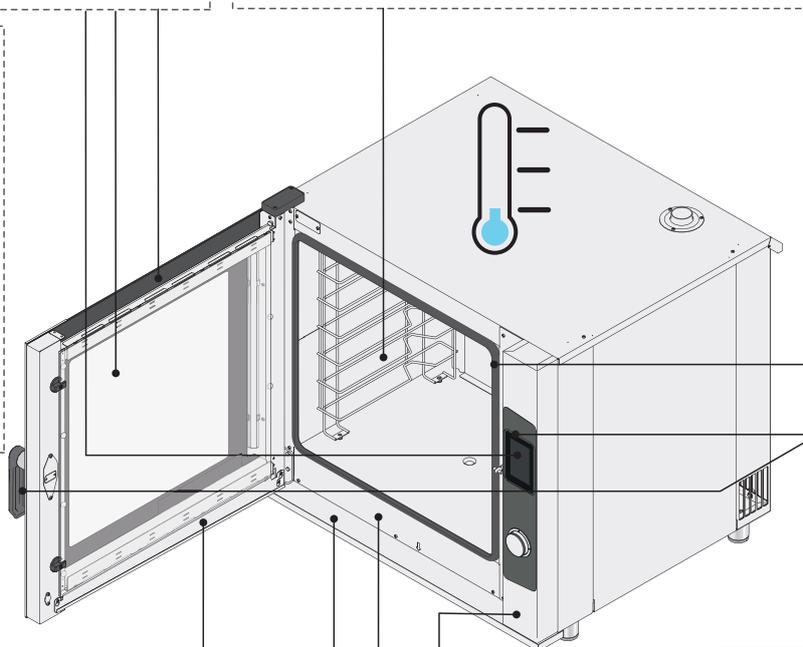


REINIGUNG VON KUNSTSTOFFOBERFLÄCHEN

Verwenden Sie ein weiches Tuch, das leicht mit einem neutralen Reiniger für empfindliche Oberflächen befeuchtet wurde, und befolgen Sie die Anweisungen des Herstellers des Reinigungsmittels.



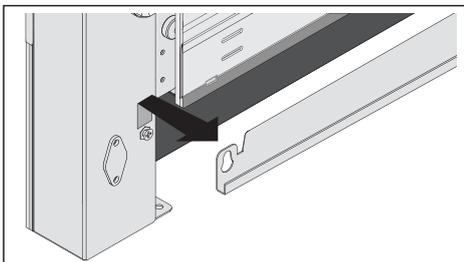
Überprüfen Sie regelmäßig den Wasserzulauffilter.



REINIGUNG VON EDELSTAHL-OBERFLÄCHEN

Verwenden Sie ein weiches Tuch, das mit warmem Seifenwasser oder speziellen Stahlreinigern getränkt ist. Anschließend gut mit Wasser abspülen und mit einem Fensterleder abtrocknen.

 **Für eine bessere Reinigung ist die Kondensatwanne herausnehmbar: Um Kalkreste zu entfernen genügt es, heißen Essig oder einen Kalkentferner zu verwenden.**



2 STILLSTANDSZEITEN

Während der Stillstandszeiten das Gerät von der die Stromversorgung trennen und die Wasserversorgung schließen, den Reinigungsmittelkanister entfernen und vorsichtig schließen. Schützen Sie die äußeren Stahlteile des Geräts, indem Sie sie mit einem weichen Tuch abwischen, das leicht mit Vaselineöl getränkt ist.

Lassen Sie die Tür offen, um einen guten Luftaustausch zu gewährleisten.

Beim der erneuten Inbetriebsetzung vor der Verwendung:

- das Gerät und das Zubehör akkurat reinigen;
- das Gerät wieder an die Strom- und Wasserversorgung anschließen;
- kontrollieren Sie das Gerät erst, bevor Sie es verwenden;
- das Gerät bei niedriger Temperatur mindestens 60 Minuten laufen, ohne dass sich dabei Lebensmittel darin befinden.



Um sicherzustellen, dass sich das Gerät in einem perfekten Gebrauchs- und Sicherheitszustand befindet, sollte einmal im Jahr eine Wartung und Kontrolle vom befugten Kundendienst durchgeführt werden.

3 ENTSORGUNG NACH GEBRAUCHSENDE



Um eine unbefugte Benutzung und die damit verbundenen Gefahren zu vermeiden, ist vor der Entsorgung des Gerätes sicherzustellen:

- dass es nicht mehr benutzt werden kann, indem das Netzkabel abgeschnitten wird (Gerät ist vom Netz getrennt).
- dass kein Kind versehentlich im beim Spielen Garraum eingeschlossen werden kann, indem das Öffnen der Tür verhindert wird (z.B. mit Klebeband oder Verriegelungen).

ENTSORGUNG DES GERÄTES



Gemäß Art. 13 der Gesetzesverordnung Nr. 49/2014 „Umsetzung der WEEE-Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte“ zeigt das Symbol mit der durchgestrichenen Mülltonne an, dass das Produkt nach dem 13. August 2005 in Verkehr gebracht wurde und dass es am Ende seiner Nutzungsdauer gesondert entsorgt werden muss. Alle Geräte bestehen zu mehr als 90 % des Gewichtes aus recycelbaren Metallen (Edelstahl, Eisen, Aluminium, verzinktes Blech, Bronze, usw.).

Am Nutzungsende des Geräts muss darauf geachtet werden, Negativeinflüsse auf die Umwelt zu verhindern und die Effizienz der Nutzung der Ressourcen zu steigern. Dabei gilt das Prinzip „Wer verschmutzt, zahlt“, die Prävention, die Vorbereitung zur Wiederverwendung, das Recyceln oder die Wiederverwertung. Es wird daran erinnert, dass das wilde oder falsche Entsorgen des Produktes zu vorgesehenen Sanktionen gemäß der Gesetzgebung führt.

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG IN ITALIEN

In Italien müssen elektrische und elektronische Altgeräte bei den folgenden Stellen angegeben werden:

- Sammelzentren (auch ökologische Inseln oder Plattformen genannt)
- beim Händler, bei dem ein neues Gerät erworben wird; die Entsorgung ist kostenlos (Austausch alt gegen neu).

INFORMATIONEN ZUR ENTSORGUNG IN LÄNDERN DER EUROPÄISCHEN UNION

Die europäische Elektronikschrott-Richtlinie wird in jeder Nation anders umgesetzt. Es gilt jedoch, dass diese Geräte bei den lokalen zuständigen Behörden oder bei befugten Händlern richtig entsorgt werden.

4 FEHLFUNKTIONEN: WAS IST ZU TUN?

1 Ziehen Sie zuerst die nachfolgende Tabelle zu Rate: Wenn das Problem nicht gelöst werden kann, setzen Sie das Prozedur fort.

PROBLEM	LÖSUNG	
Bei START startet das Gerät nicht	<ul style="list-style-type: none"> - Tür ist Offen - Der Mikroschalter signalisiert nicht, dass die Tür geschlossen ist 	<ul style="list-style-type: none"> - Kontrollieren Sie die Schließung der Tür. - Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker (Technischer Kundendienst)
Garraumbeleuchtung aus	<ul style="list-style-type: none"> - Glühbirne ist lose - Glühbirne ist ausgebrannt 	<ul style="list-style-type: none"> - Setzen Sie die Glühbirne richtig in die Lampenfassung ein. - Glühbirne ersetzen
Das Gerät gart nicht gleichmäßig	<ul style="list-style-type: none"> - Die Gebläse-richtung wird nicht mehr umgekehrt - Einer der Lüfter steht still - Einer der Widerstände ist defekt - Die Türdichtung sitzt nicht ordnungsgemäß in ihrem Sitz 	<ul style="list-style-type: none"> - Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker (Technischer Kundendienst). - Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker (Technischer Kundendienst). - Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker (Technischer Kundendienst). - Setzen Sie die Dichtung des Geräts wieder richtig in ihren Sitz ein.
Das Gerät ist komplett ausgeschaltet.	<ul style="list-style-type: none"> - Fehlende Stromversorgung - Anschluss an das Stromnetz falsch - Das Sicherheitsthermostat greift ein 	<ul style="list-style-type: none"> - Die Stromspannung zurücksetzen. - Kontrollieren Sie die Anschlüsse an das Stromnetz. - Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker (Technischer Kundendienst).
Es wird kein Wasser aus den Befeuchtungsleitungen eingespritzt	<ul style="list-style-type: none"> - Wassereingang geschlossen - Falscher Wasseranschluss - Wasserzulaufilter verstopft durch Verunreinigungen 	<ul style="list-style-type: none"> - Wassereingang öffnen. - Kontrollieren Sie die Anschlüsse an das Wassernetz. - Reinigen Sie die Filter
Bei geschlossener Tür dringt Wasser aus der Dichtung	<ul style="list-style-type: none"> - Dichtung verschmutzt - Dichtung beschädigt - Problem mit dem Türschließmechanismus 	<ul style="list-style-type: none"> - Die Dichtung mit feuchtem Tuch reinigen - Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker (Technischer Kundendienst). - Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker (Technischer Kundendienst).
Lüfter stoppt während des Betriebs	<ul style="list-style-type: none"> - Das Sicherheitsthermostat des Motors greift ein - Ein Motorkondensator ist defekt 	<ul style="list-style-type: none"> - Schalten Sie das Gerät aus und warten Sie, bis der Thermoschutz des Motors sich automatisch wieder zurück gesetzt hat. Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker (Technischer Kundendienst), wenn sich dieser Vorfall wiederholt. Überprüfen Sie, ob die Sicherheitsabstände für das Gerät eingehalten werden. - Wenden Sie sich für die Reparatur an einen Fachtechniker (Technischer Kundendienst).

5 ALARME

1 Bei einem Alarm wird der Summer aktiviert, das Display zeigt das Symbol  und ein Pop-up-Meldung mit einem Alarmcode an; tippen Sie in die Mitte des Displays, um den Summer auszuschalten und die normale Anzeige wiederherzustellen. Die folgende Tabelle enthält die Beschreibung für die Gerätealarmcodes.

ALARMCODE	BESCHREIBUNG
ALARME Garraum-Sonde	<p>Alarm Garraum-Sonde</p> <p>Maßnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie die Art der Sonde; siehe Parameter P0 - Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Gerät und Sonde - Überprüfen Sie die Temperatur des Garraums <p>Auswirkungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wenn der Alarm beim Einschalten des Geräts auftritt, können keine Garzyklen oder Waschgänge gestartet werden - Wenn der Alarm während eines Garzyklus auftritt, wird der Zyklus unterbrochen - Der Ausgang für die Temperaturregelung wird abgeschaltet
ALARME Nadelfühler	<p>Alarm Nadelfühler</p> <p>Maßnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Dieselben wie im vorigen Fall, aber für den Nadelfühler <p>Auswirkungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wenn der Alarm beim Einschalten des Geräts auftritt, können keine Garzyklen mit Delta T oder mit der Kernsonde gestartet werden - Wenn der Alarm während eines Garzyklus mit Delta-T oder Kernsonde auftritt, wird der Zyklus unterbrochen
ALARME Stromversorgung unterbrochen	<p>Alarm Stromversorgung unterbrochen</p> <p>Maßnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie den Anschluss des Geräts an die Stromversorgung <p>Auswirkungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wenn der Alarm beim Ein- oder Ausschalten des Geräts auftritt, schaltet sich das Gerät nach der Wiederherstellung der Stromversorgung ab - Wenn der Alarm während eines Garzyklus auftritt und die Dauer der Unterbrechung kürzer als die mit dem Parameter r12 festgelegte Zeit ist, wird der Zyklus bei Wiederherstellung der Stromversorgung ab Beginn der Phase, in der die Unterbrechung aufgetreten ist, wiederholt (wenn dagegen die Dauer der Unterbrechung länger als die mit dem Parameter r12 festgelegte Zeit ist, wird der Zyklus bei Wiederherstellung der Stromversorgung unterbrochen)
ALARME Kommunikation Steuermodul	<p>Alarm Kommunikation Benutzerschnittstelle-Steuermodul</p> <p>Maßnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie die Verbindung zwischen Benutzerschnittstelle und Steuermodul <p>Auswirkungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wenn der Alarm beim Einschalten des Geräts auftritt, kann kein Garzyklus gestartet werden - Wenn der Alarm während eines Garzyklus auftritt, hat das keine Auswirkungen
ALARME Hohe Temperatur Steuermodul	<p>Alarm Betriebstemperatur</p> <p>Maßnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie die Betriebstemperatur des Steuermoduls; siehe Parameter A4 <p>Auswirkungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wenn der Alarm beim Einschalten des Geräts auftritt, kann kein Garzyklus gestartet werden - Wenn der Alarm während eines Garzyklus auftritt, wird der Zyklus unterbrochen - Die Entlüftung wird geöffnet, das Gebläse im Technikfach wird eingeschaltet und die übrigen Ausgänge werden abgeschaltet - Wenn das Steuermodul bei aktivem Alarm ausgeschaltet wird, wird der Alarmsummer aktiviert

ALARMCODE	BESCHREIBUNG
	<p>Alarm Eingang Mikroschalter Tür</p> <p>Maßnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie die Ursachen, die das Auslösen des Eingangs verursacht haben; siehe Parameter i0 <p>Auswirkungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wenn der Alarm während eines Garzyklus auftritt, werden der Ausgang für die Temperaturregelung, das Gebläse und der Ausgang für die Dampfzufuhr abgeschaltet und die Entlüftung geöffnet
ALARME Wärmeschutz Lüfter	<p>Alarm Eingang Wärmeschutz Gebläse</p> <p>Maßnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie die Ursachen, die das Auslösen des Eingangs verursacht haben; siehe Parameter i1 <p>Auswirkungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wenn der Alarm während eines Garzyklus auftritt, werden der Ausgang für die Temperaturregelung und das Gebläse abgeschaltet
ALARME Leistungsaufnahme	<p>Alarm Eingang Leistungsaufnahme</p> <p>Maßnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie die Ursachen, die das Auslösen des Eingangs verursacht haben; siehe Parameter i4 <p>Auswirkungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wenn der Alarm während eines Kochzyklus auftritt, werden die Ausgänge abgeschaltet
ALARME Kompat. Steuermodul	<p>Alarm Kompatibilität Benutzerschnittstelle-Steuermodul</p> <p>Maßnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie, ob die Benutzerschnittstelle und das Steuermodul kompatibel sind. <p>Auswirkungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Der laufende Zyklus wird unterbrochen
ALARME Wärmeschutz	<p>Alarm Eingang Sicherheitsthermostat</p> <p>Maßnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Überprüfen Sie die Ursachen, die das Auslösen des Eingangs verursacht haben; siehe Parameter i3 <p>Auswirkungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wenn der Alarm während eines Garzyklus auftritt, wird der laufende Zyklus unterbrochen
ALARME Sonde Steuermodul	<p>Alarm Ausfall der Sonde Steuermodul</p> <p>Maßnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Gerät ein- und ausschalten - die Temperatur im Technikfach überprüfen <p>Auswirkungen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - das Gebläse im Technikfach bleibt in Betrieb
ALARME rtc	<p>Alarm Uhr</p> <p>Maßnahmen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Datum und Uhrzeit einstellen

Sobald die Fehlerursache beseitigt ist, setzt das Gerät den normalen Betrieb wieder fort.

- 2** Überprüfen Sie, ob **Fehlermeldungen auf dem Display** angezeigt werden.
- 3** Notieren Sie sich die **Daten des Ofens** (Typenschild) und das **Datum und Nummer der Rechnung für den Kauf** des Geräts.
- 4** **Kontaktieren Sie telefonisch** ein autorisiertes Servicezentrum und teilen Sie den Mitarbeitern dort die soeben gesammelten Angaben mit.
- 5** Wenn defekte Teile ausgetauscht werden müssen, bewahren Sie diese auf und übergeben Sie sie dem für den Austausch verantwortlichen Installateur, damit er sie zur Überprüfung an den Hersteller schicken kann.
- 6** Sollte es erforderlich sein, den Ofen oder Teile des Geräts an ein Servicezentrum oder an den Hersteller zu senden, muss hierfür **vorher eine entsprechende Genehmigung bei denselben eingeholt** werden. Es dürfen dabei nur die **ORIGINAL-Verpackungen** verwendet werden.

! Wenn die **Original-Verpackungen nicht mehr vorhanden sind**, können Sie auch eigenes Verpackungsmaterial verwenden. Jedoch sollten Sie darauf achten, dass das Material so beschaffen ist, dass das Gerät während des Transports nicht weiter beschädigt wird; es ist ratsam, die Aufschrift „ZERBRECHLICH-NICHT KIPPEN“ auf der Außenseite der Verpackung anzubringen.

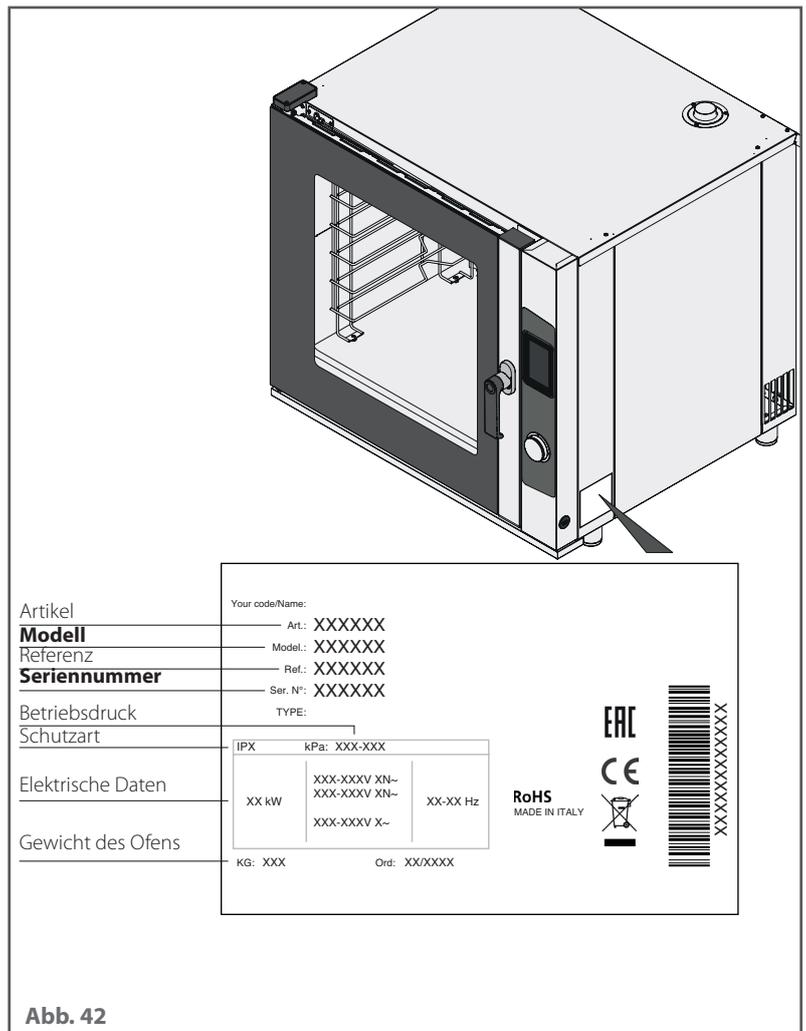


Abb. 42

REPARATUREN UND ERSATZTEILE

! Versuchen Sie nicht, den Ofen selbst zu reparieren, da dies zu schweren Schäden bei Menschen, Tieren und Eigentum führen kann und die Garantie erlischt. Kontaktieren Sie ein autorisiertes Servicezentrum und verlangen Sie dort nach ORIGINAL-Ersatzteilen. Die Nichteinhaltung dieser Vorschriften führt zum Erlöschen der Garantie.

