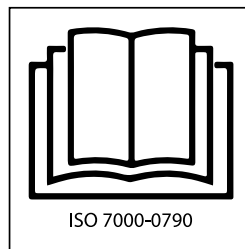


**HEISSLUFTDÄMPFER
ANLEITUNGEN FÜR DEN INSTALLATEUR,
BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG**



**VOR DEM GEBRAUCH
DIE ANLEITUNGEN SORGFÄLTIG DURCHLESEN**

**COMBI DIRECT
105/110/115
605/610
PROGRAMMIERBAR TOUCH SCREEN
DE**



WARNUNG!

Bevor Sie irgendeine Art von Verbindung dieser Geräte (elektrische oder hydraulische), lesen Sie bitte die Anweisungen in diesem Handbuch.

Die Installation darf nur von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden.

VORWORT

Der Inhalt dieses Handbuchs ist allgemeingültig und nicht alle beschriebenen Funktionen könnten in ihrem Produkt eingeschlossen sein.

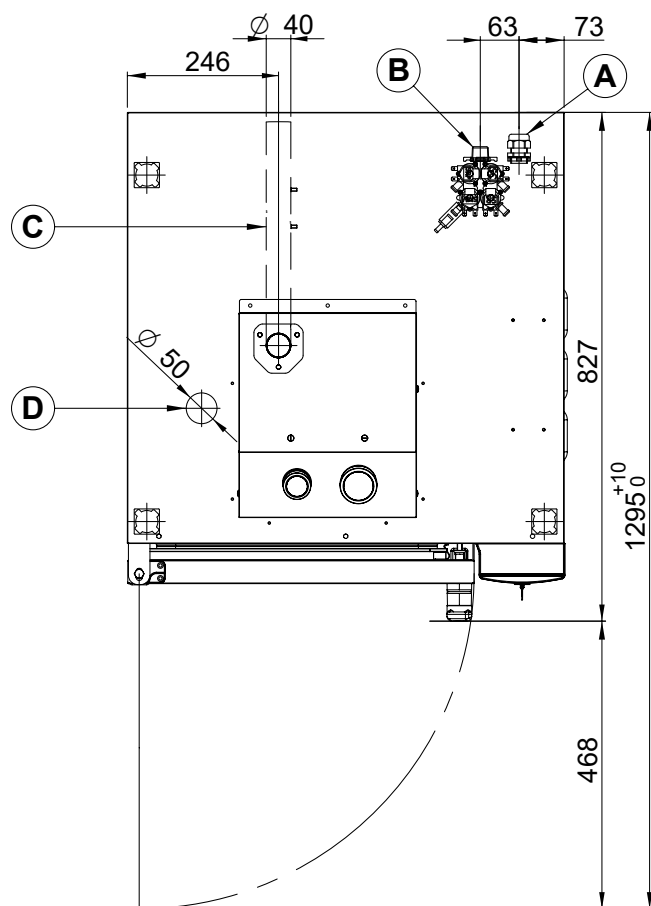
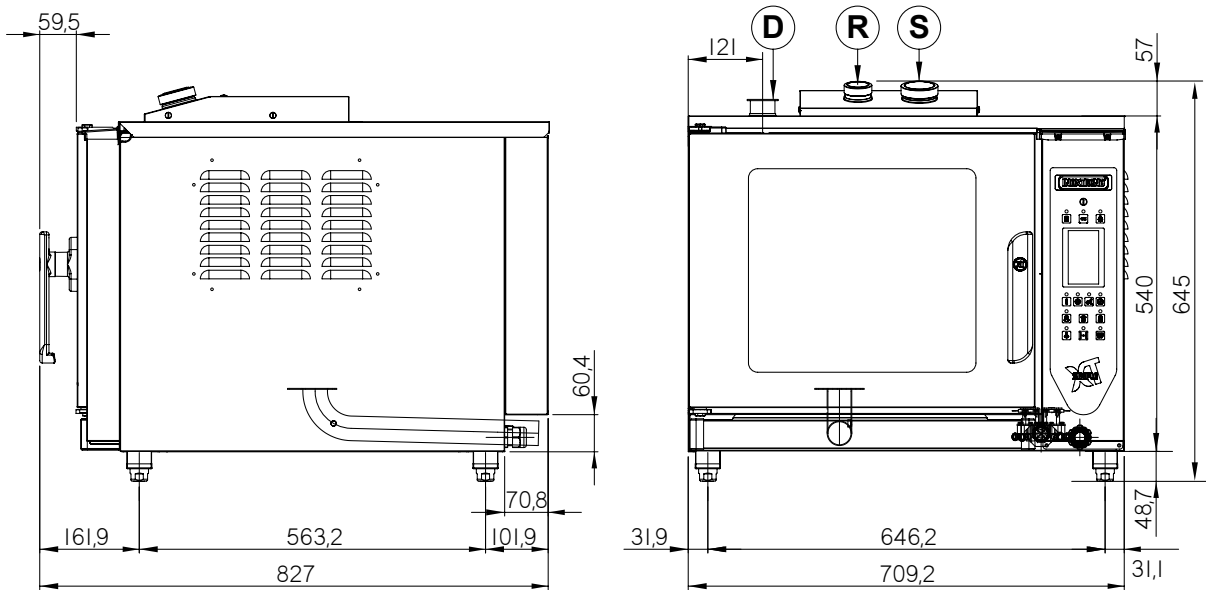
Die Herstellerfirma übernimmt keinerlei Verantwortung für eventuell in dieser Broschüre enthaltene Ungenauigkeiten, die auf Druckfehler zurückzuführen sind und behält sich das Recht vor an ihren Produkten alle für notwendig erachteten Änderungen anzubringen, ohne die wesentlichen Eigenschaften zu beeinflussen. Lesen Sie sorgfältig diese Bedienungsanleitung und beachten Sie insbesondere die gültigen Richtlinien bezüglich der Sicherheitsvorrichtungen.

Das Gerät darf nur für den ursprünglich vorgesehenen Zweck, d. h. zum Regenerieren von vorgekochten Speisen und Warmzuhalten verwendet werden.

INHALT

0.0A	Abmessungen 5 x 1/1 GN
0.0B	Abmessungen 10 x 1/1 GN
0.0C	Abmessungen 15 x 1/1 GN
0.0D	Abmessungen 5 x 60x40
0.0E	Abmessungen 10 x 60x40
INSTALLATION	
1.0	Konformitätserklärung
1.1	Europäische Richtlinie ROHS 2011/65/UE
1.6	Tabelle technische daten elektroanschluß
2.0	Geräteinstallation
2.2	Elektroanschluss
2.3	Anschluss ans wassernetz – wasserzufuhr
2.3A	Tabelle Technische daten für die wasserleitung
2.4	Anschluss an das wassernetz – wasserablauf
3.0	Kontrolle und sicherheits automatismen
3.1	Austausch der ersatzteile
3.2	Kontrolle der funktionen
BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG	
4.0	Definition von dem manuellen garen und automatischem garprogramm
4.1	Inbetriebnahme
4.2	Beschreibung der bestandteile programmierbarer bedientafel
4.3	Einstellung manuelles garen in heissluftmodalität
4.4	Einstellung manuelles garen in dampfmodalität
4.5	Zusätzliche funktionen
4.6	Anfang einer garphase in manuelles modalität
4.7	Schnellabkühlung
5.0	Automatische garprogramme
5.1	Anfang eines automatischen garprogramms
5.2	Veränderung eines automatischen garprogramms
5.3	Speicherung eines neuen automatischen garprogramms
5.4	Storno eines automatischen garprogramms
5.5	Storno einer phase eines automatischen garprogramms
6.0	Automatisches Waschsysteem Simcleaner
7.0	Alarme
7.1	Schwere alarmen
7.2	Unschwere alarmen
8.0	Regulierungen
9.0	Wartung
9.1	Anweisungen bei Störungen und/oder längerem Gerätestillstand
10.0	Nützliche Hinweise beim Garen
10.1	Abhilfe bei anormalem Garen

5 - 10 - 15 x 1/1 GN - 5 - 10 x 60x40 PROGRAMMIERBAR



A- Elektroanschluss

B- Wasserzufuhr Ø 3/4"

C- Wasserablauf Ø 40mm

D- Ablassventil Garraum Ø 50 mm

R- Behälter für Reinigungsmittel

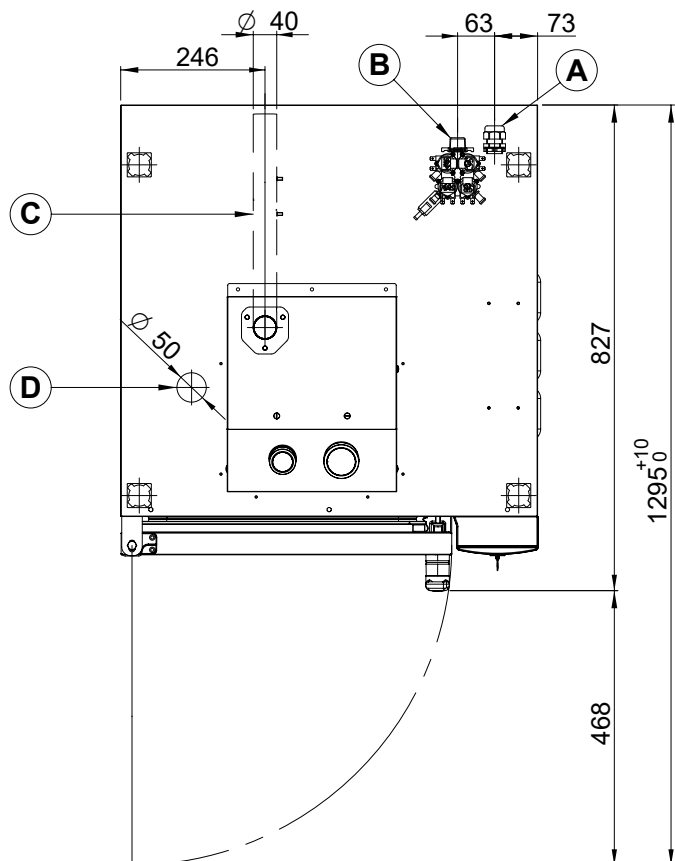
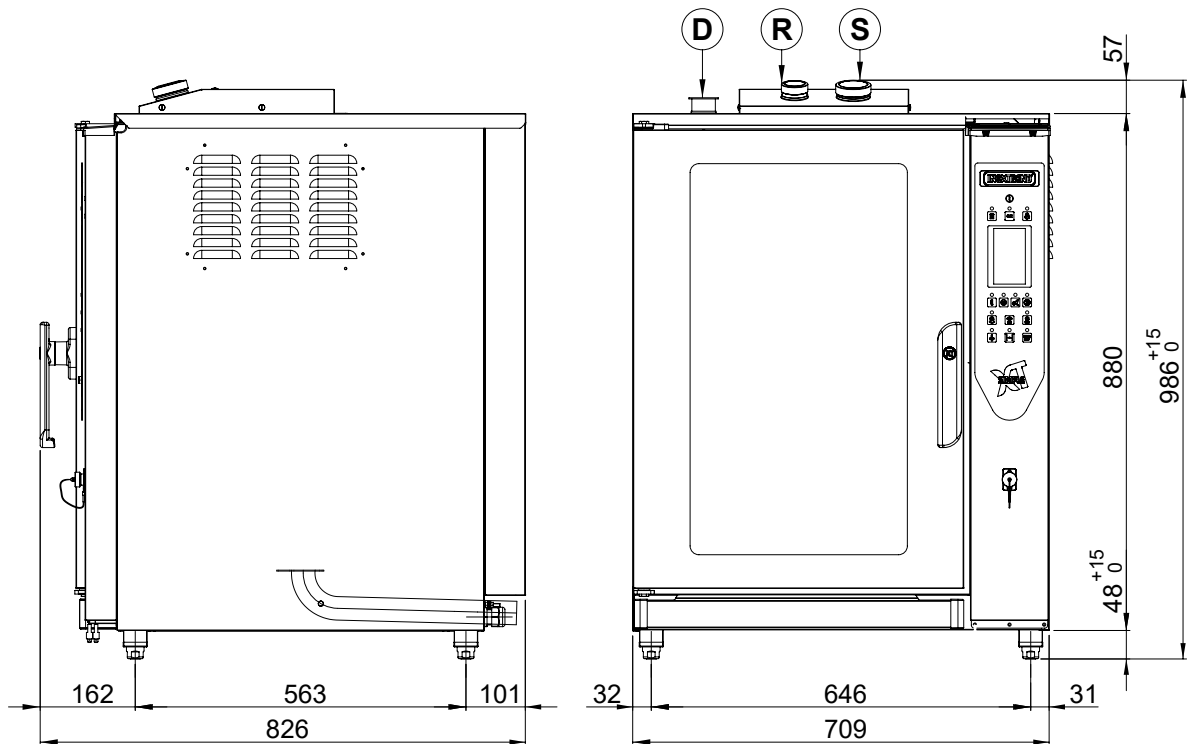
S- Behälter für Spülmittel

5 x 1/1 GN

0.1A Abmessungen modelle 5 x 1/1 GN

Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
mm 709 x 827 x h 645	5 x 1/1 GN	67 mm	87 kg

5 - 10 - 15 x 1/1 GN - 5 - 10 x 60x40 PROGRAMMIERBAR



A- Elektroanschluss

B- Wasserzufuhr \varnothing 3/4"

C- Wasserablauf \varnothing 40mm

D- Ablassventil Garraum \varnothing 50 mm

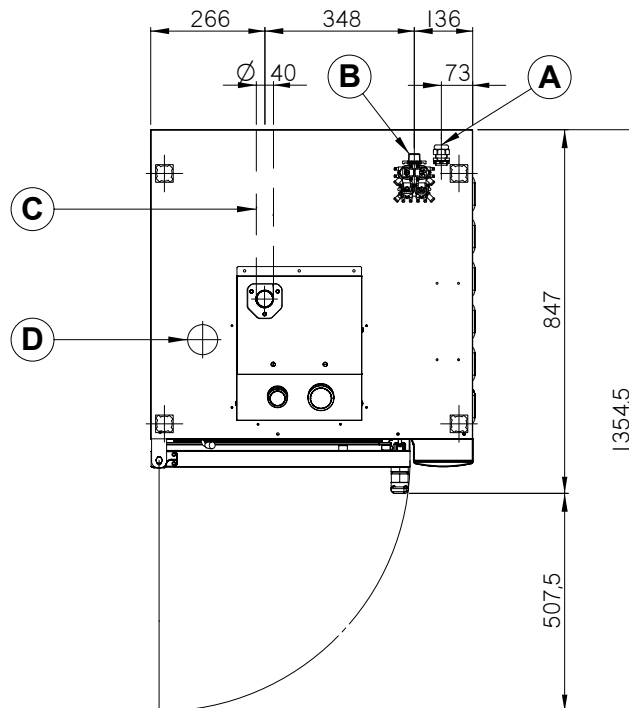
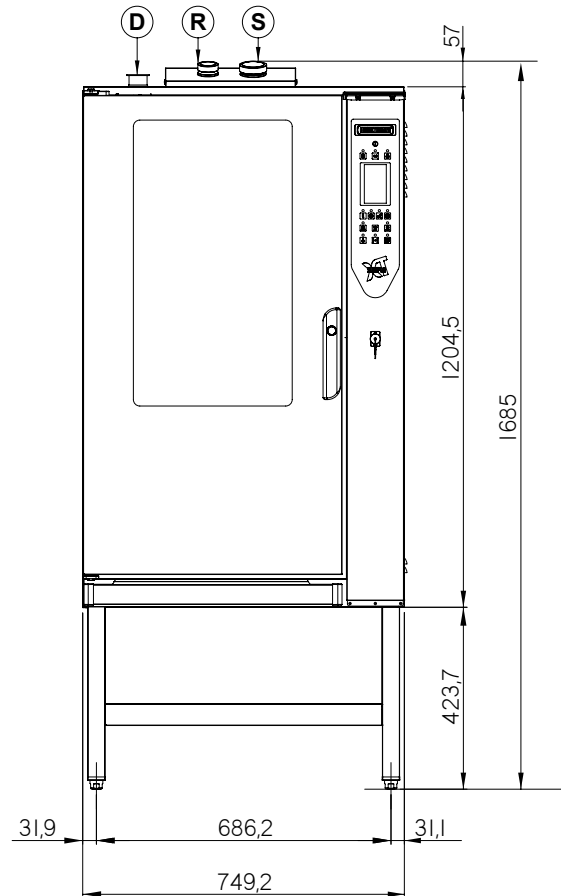
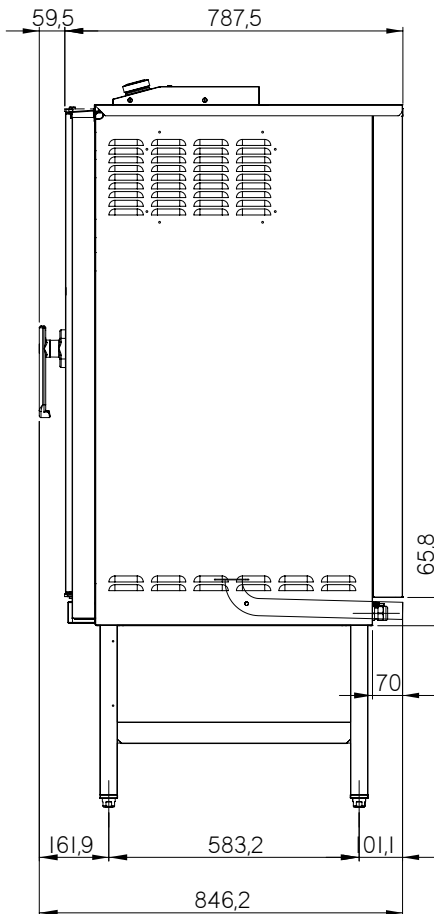
R- Behälter für Reinigermittel

S- Behälter für Spülmittel

10 x 1/1 GN

0.1B Abmessungen modelle 10 x 1/1 GN			
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
mm 709 x 826 x h 986	10 x 1/1 GN	67 mm	124 kg

5 - 10 - 15 x 1/1 GN - 5 - 10 x 60x40 PROGRAMMIERBAR



A- Elektroanschluss

B- Wasserzufuhr \varnothing 3/4"

C- Wasserablauf \varnothing 40mm

D- Ablassventil Garraum \varnothing 50 mm

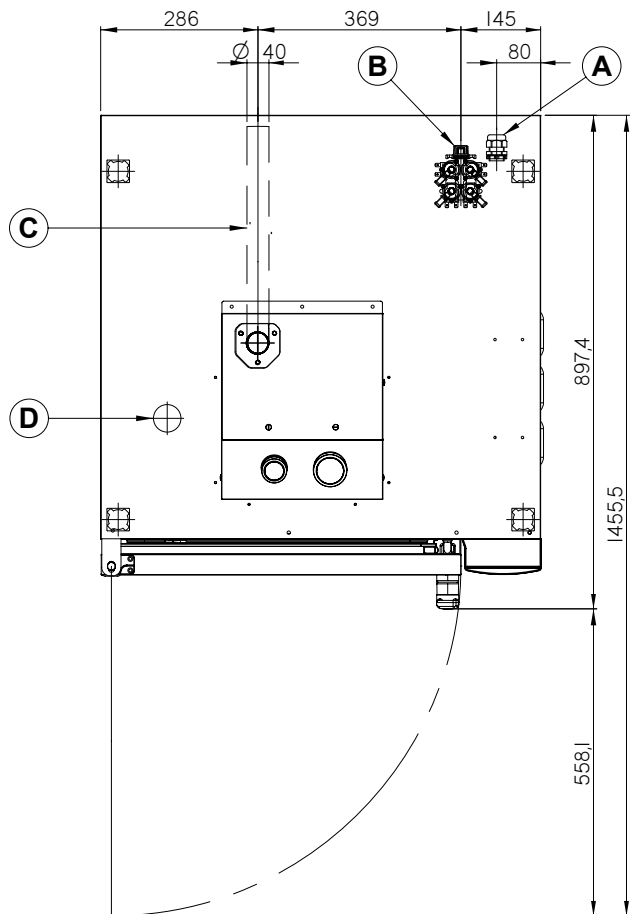
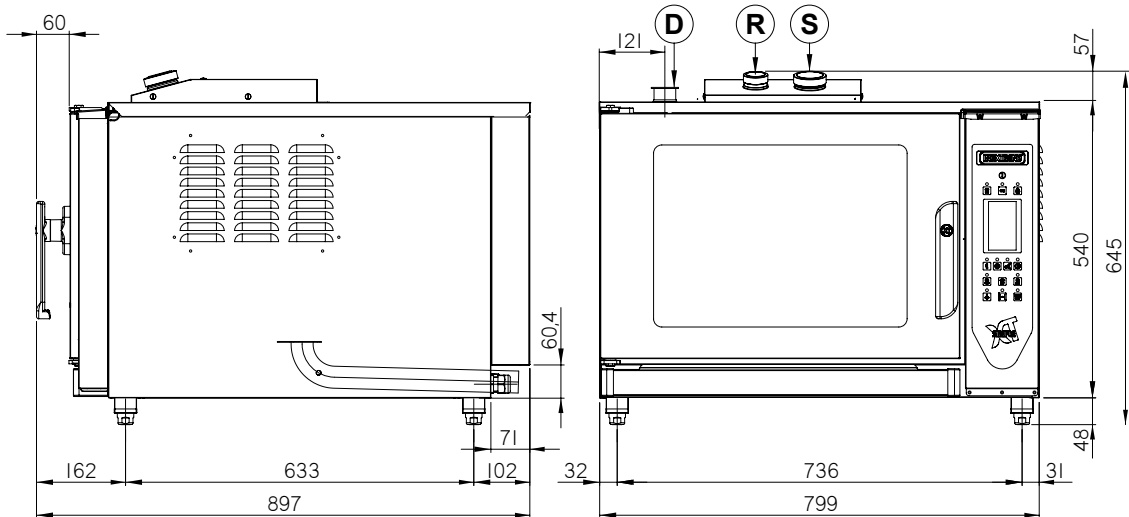
R- Behälter für Reinigungsmittel

S- Behälter für Spülmittel

15 x 1/1 GN

0.1C Abmessungen modelle 15 x 1/1 GN			
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
mm 749 x 846 x h 1685	15 x 1/1 GN	67 mm	165 kg

5 - 10 - 15 x 1/1 GN - 5 - 10 x 60x40 PROGRAMMIERBAR



A- Elektroanschluss

B- Wasserzufuhr \varnothing 3/4"

C- Wasserablauf \varnothing 40mm

D- Ablassventil Garraum \varnothing 50 mm

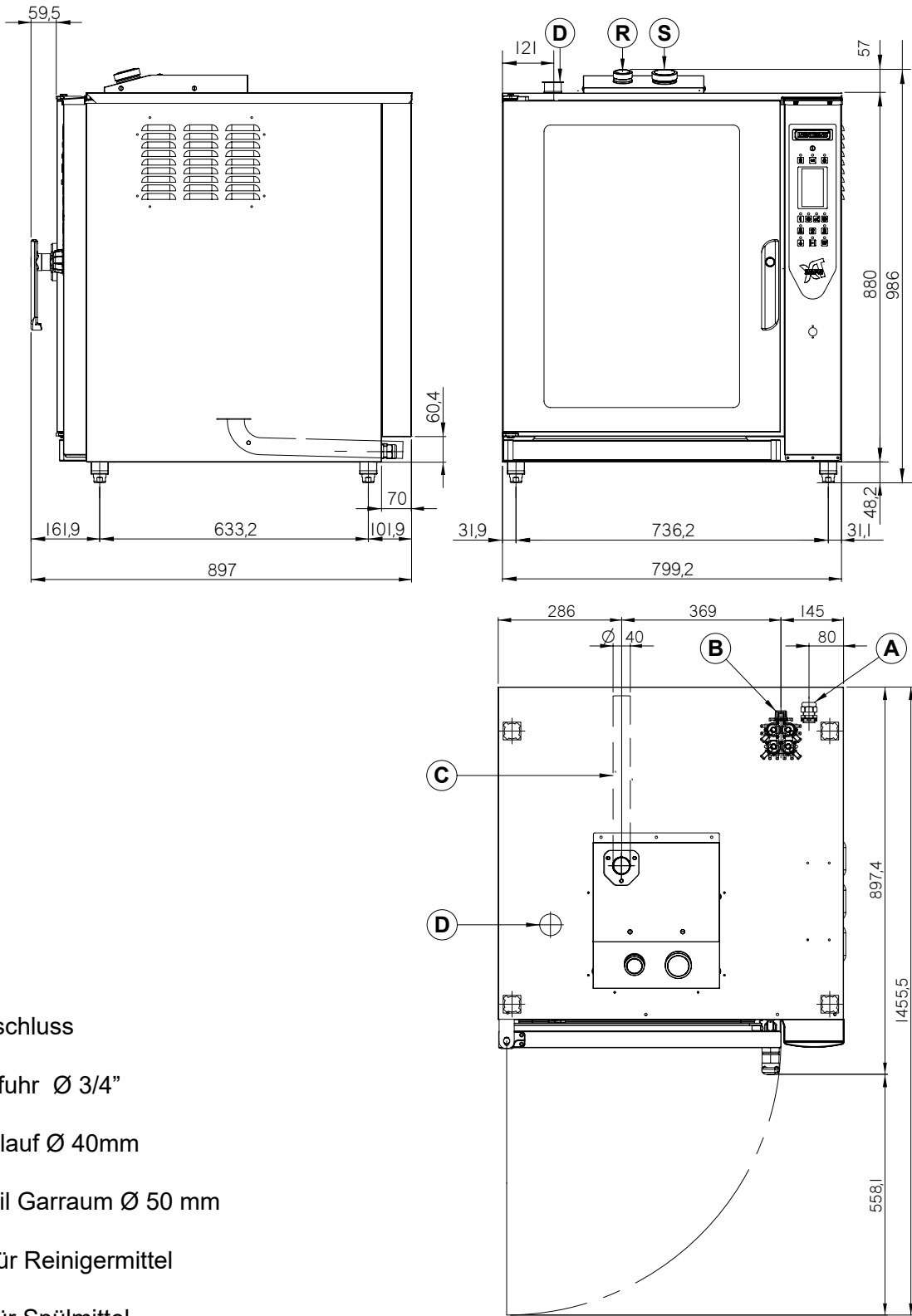
R- Behälter für Reinigungsmittel

S- Behälter für Spülmittel

5 x 60x40

0.1D Abmessungen modelle 5 x 60x40 (4 x 1/1 GN)			
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
mm 800 x 897 x h 645	5 x 60x40	70 mm	96 kg

5 - 10 - 15 x 1/1 GN - 5 - 10 x 60x40 PROGRAMMIERBAR



A- Elektroanschluss

B- Wasserzufuhr \varnothing 3/4"

C- Wasserablauf \varnothing 40mm

D- Ablassventil Garraum \varnothing 50 mm

R- Behälter für Reinigungsmittel

S- Behälter für Spülmittel

10 x 60x40

0.1E Abmessungen modelle 10 x 60x40 (9 x 1/1 GN)			
Abmessungen	Kapazität	Einschubabstand	Leergewicht
mm 800 x 897 x h 986	10 x 60x40	70 mm	138 kg

INSTALLATION

1.0 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Der Hersteller bestätigt, dass die Geräte den EU-Vorschriften entsprechen.

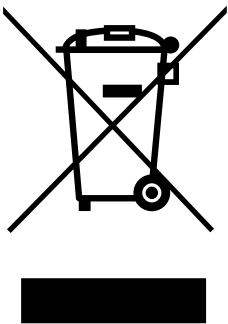
Die Installation muss, insbesondere bezüglich der Belüftung der Räume und der Abgasleitung, gemäß den gültigen Normen durchgeführt werden.

Achtung: Der Hersteller haftet nicht für direkte Schäden, die durch unsachgemäße Bedienung, falsche Installation, oder mangelnde Wartung verursacht worden sind.

1.1 EUROPÄISCHE RICHTLINIE ROHS 2011/65/UE

In Übereinstimmung mit den Anforderungen der Europäischen Richtlinie 2011/65/UE über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) ist vorliegendes Gerät mit einer Markierung versehen.

Sie leisten einen positiven Beitrag für den Schutz der Umwelt und die Gesundheit des Menschen, wenn Sie dieses Gerät einer gesonderten Abfallsammlung zuführen.



Im unsortierten Siedlungsmüll könnte ein solches Gerät durch unsachgemäße Entsorgung negative Konsequenzen nach sich ziehen. Auf dem Produkt oder der beiliegenden Produktdokumentation ist folgendes Symbol einer durchgestrichenen Abfalltonne abgebildet. Es weist darauf hin, dass eine Entsorgung im normalen Haushaltsabfall nicht zulässig ist. Entsorgen Sie dieses Produkt im Recyclinghof mit einer getrennten Sammlung für Elektro- und Elektronikgeräte.

Die Entsorgung muss gemäß den örtlichen Bestimmungen zur Abfallbeseitigung erfolgen.

Bitte wenden Sie sich an die zuständigen Behörden Ihrer.

SEHR WICHTIG:

je nach dem Modell des Ofens, seinen Abmessungen und seinem Gewicht, geeignete Einrichtungen verwenden, um die Ware während Transport und Installation zu bewegen, um die Stabilität zu gewähren und Fälle, Umkippen oder unkontrollierte Bewegung des Gerätes und seine Teile zu vermeiden.

Die Verpackung des Ofens halten, bis der Ofen installiert wird.

Die Verpackung macht die Bewegung der Ware einfacher und schützt den Ofen vor zufälligen Stößen.

1.6 TABELLE TECHNISCHE DATEN ELEKTROANSCHLUSS

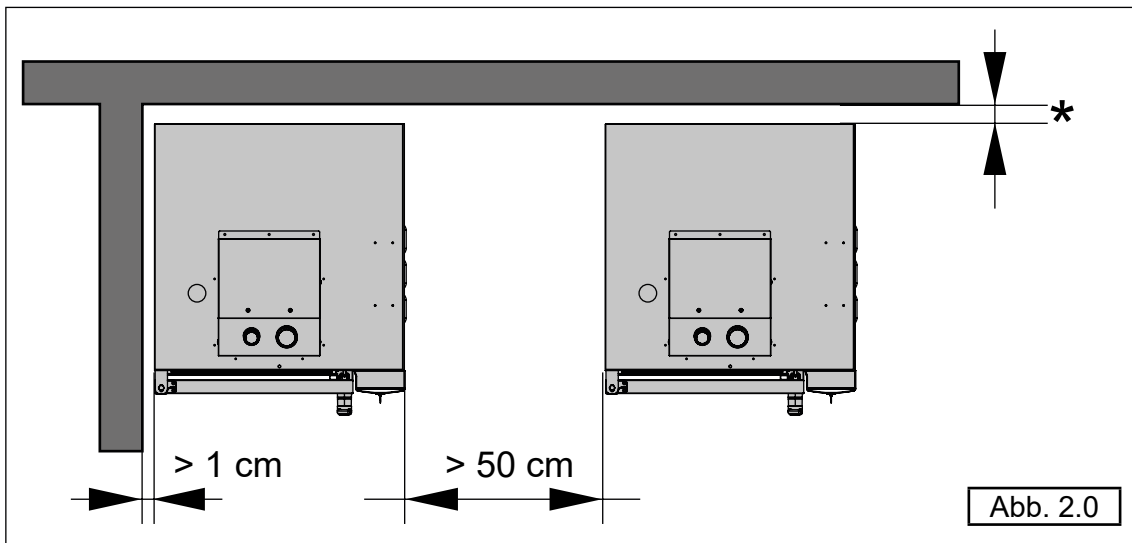
Modelle	Leistung und Spannung	Anz. und Motorleistung	Heizleistung	Strom	Querschnitt Anschlusskabel
5 x 1/1 GN	6 kW 380 - 415 V 3N~ 50/60 Hz	1 x 250 W	5.8 kW	10.0 A	5 x 2.5 mm ²
10 x 1/1 GN	12 kW 380 - 415 V 3N~ 50/60 Hz	2 x 250 W	11.6 kW	20.0 A	5 x 4.0 mm ²
15 x 1/1 GN	18 kW 380 - 415 V 3N~ 50/60 Hz	3 x 250 W	17.4 kW	30.0 A	5 x 6.0 mm ²
5 x 60x40	6 kW 380 - 415 V 3N~ 50/60 Hz	1 x 250 W	5.8 kW	10.0 A	5 x 2.5 mm ²
10 x 60x40	12 kW 380 - 415 V 3N~ 50/60 Hz	2 x 250 W	11.6 kW	20.0 A	5 x 4.0 mm ²

2.0 GERÄTEINSTALLATION

Die Wasser- und Stromversorgungsanlagen, sowie der Aufstellort, müssen den geltenden Installations- und Sicherheitsbestimmungen entsprechen.

Den Backofen in einem gut belüfteten Raum aufstellen und mit den höhenverstellbaren Füßen waagrecht ausrichten.

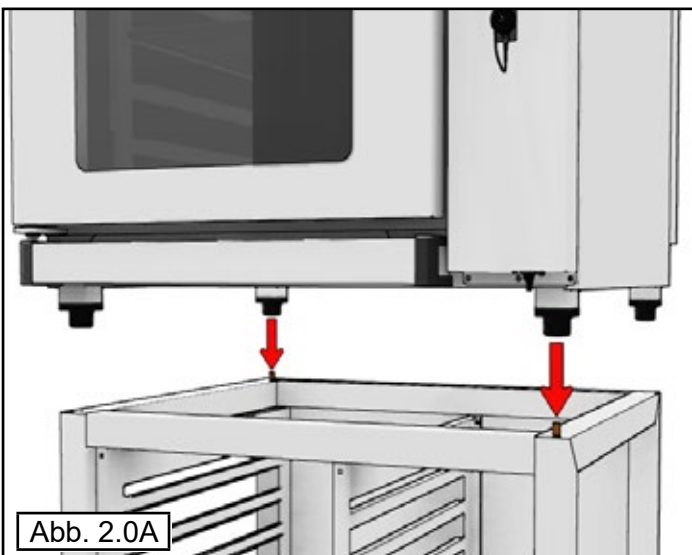
Für die Tischaufsatzgeräte halten Sie einen Abstand von min. 6 cm vom Ofenboden und dem Tisch (Fußstütze).



* Halten Sie einen ausreichenden Rückabstand, weil das Etikett von Potentialanschluss mit dem installierten Gerät gut sichtbar ist. Das gleiche Terminal muss für den Einbau des Ausgleichsleiter zugänglich sein, nachdem der Ofen entsprechend den Anweisungen installiert worden ist.

Das Gerät so aufstellen, dass die rechte Seite des Geräts für Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten zugänglich sind.

Den Mindestabstand zwischen den Wänden des Backofens (hintere Wand und rechte Seitenwand) und Mauern oder anderen Geräten beachten (Abb.2.0).



Vor Inbetriebnahme des Geräts die Schutzfolie von den Stahlteilen abziehen. Dafür dürfen keine Scheuermittel bzw. Metallgegenstände verwendet werden.

Sollte der Backofen auf den dafür vorgesehenen Abstellflächen - auf Anfrage lieferbar - aufgestellt werden, ist darauf zu achten, dass der entsprechende Stellzapfen der Abstellfläche in das zentrale Loch im Stellfuß eingeschoben wird, wodurch ein fester und sicherer Stand des Backofens gewährleistet wird, (Abb. 2.0A).

2.2 ELEKTROANSCHLUSS

Das Gerät wird werksgemäß für den Betrieb mit der auf dem Typenschild (auf der rechten Seite des Geräts angebracht) angegebenen Versorgungsspannung eingestellt.

Die Anschlussklemmleiste wird durch Abnehmen der rechten Seitenwand zugänglich.

Des weiteren muss das Gerät in ein Potentialausgleichssystem (Abb. 2.2) eingeschlossen werden, dessen Wirksamkeit den geltenden Richtlinien entsprechen muss.

Der Anschluss wird mit der Schraube durchgeführt, die mit **EQUIPOTENTIAL** gekennzeichnet ist und sich in der Nähe der Kabelklemme befindet.

Die Herstellerfirma übernimmt bei Nichtbeachtung dieser Unfallverhütungsmaßnahme keine Verantwortung.

Wenn das Anschlusskabel beschädigt ist, muss es vom technischen Dienst oder ähnlichen Fachpersonal ersetzt werden, um jedes Risiko zu vermeiden.

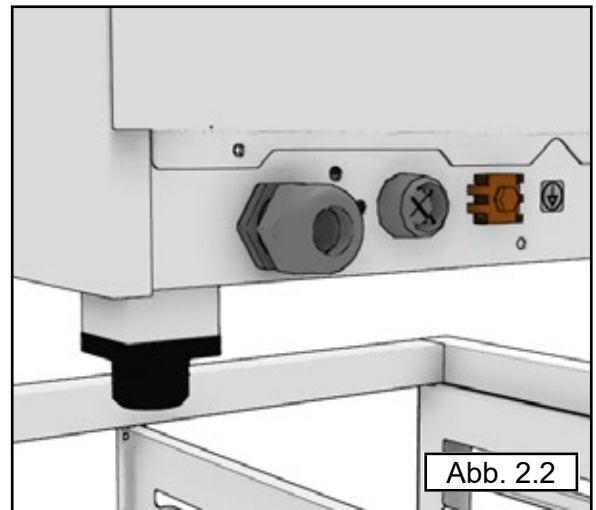


Abb. 2.2

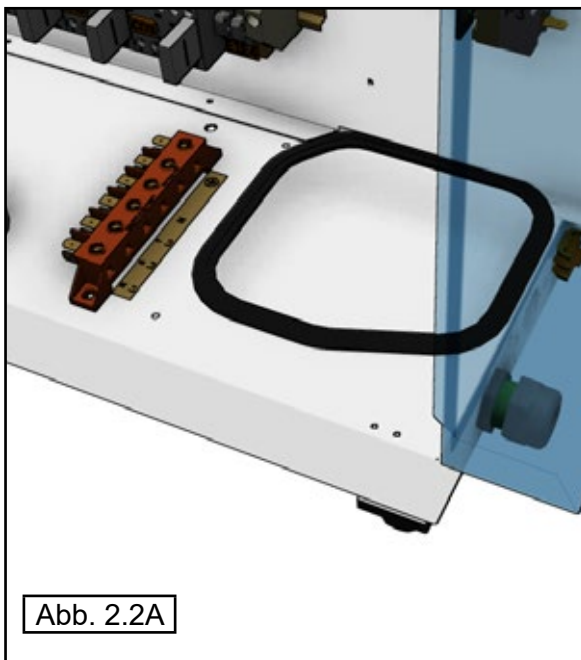


Abb. 2.2A

Bevor den Kabel zu installieren, entfernen Sie die Stahlabdeckung, die am Unterteil des Ofens mit den Schrauben befestigt ist, (Abb.2.2A) Das Kabel in den Kabelklemmen stecken und durch das Loch (im Raum der Klemmleiste) mit der Dichtung in der Nähe vom Klemmleiste einführen.

Als die elektrische Verbindung durchgeführt wurde, nochmals das Schutz-Stahlblech wieder anschrauben.

Der Anschluss muss mit einem Netzkabel mit den Eigenschaften des Typs H07 RN-F mit Gummiisolierung durchgeführt werden. Die Leiterquerschnitte müssen jenen unter „Technische Daten“ angeführten entsprechen.

Eine Vorrichtung für Ausschaltung vom Netz aufwärts installieren, mit einer Kontaktöffnungsweite, um komplette Ausschaltung der Kategorie Überspannung III, gemäß den Bedienungsanleitungen.

Das Gerät muss unbedingt geerdet werden. Zu diesem Zweck befindet sich auf der Anschlussklemmleiste eine Klemme mit entsprechendem Symbol, an die der Erdleiter angeschlossen werden muss.

2.3 ANSCHLUSS ANS WASSERNETZ – WASSERZUFUHR

Die Geräte sind auf der Rückseite mit einem Wasseranschluss ausgerüstet.

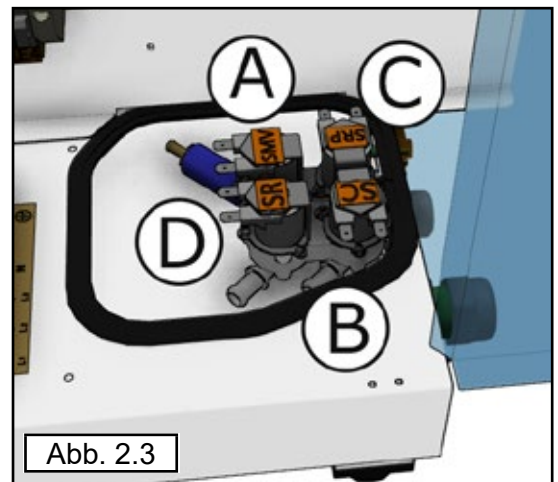
Zwischen dem Gerät und dem Wasserversorgungsnetz muss ein leicht zugängliches Absperrventil zwischengeschaltet werden. Außerdem ist es ratsam, in der Wasserzuleitung einen Filter mit Einsatz zu montieren.

Immer einen neuen Satz von Wasserverbindungen verwenden; eventuelle alten Wasserverbindungen sollen nicht verwendet sein.

Der Anschluss ans Wassernetz muss immer mit kaltem Wasser und steifen Röhren folgen.

Nie Schläuche für den Anschluss ans Wassernetz verwenden.

In den Modellen Combi Direct mit automatischem Waschsyst-
em, speist das Elektroventil (A) das System für Dampferzeu-
gung beim Dampfgaren und Kombination, das (B) Elektroventil
speist das Wrasenniederschlagsystem, das (C) Elektroventil
speist das automatische Waschsyst-
em und das (D) Elektroventil
die Spülung am Ende der Reinigung (Abb. 2.3).



Die Wasserversorgung muss für den Menschengebrauch geeignet ist und das die folgenden Merkmale hat:

Temperatur: muß zwischen 15 und 20°C liegen

Wasserhärte: Diesem Gerät muß Wasser zugeführt werden, dass eine Härte von 4 bis 8 französischen Graden aufweist.

Es wird empfohlen einen Entkalkter dem Gerät beizugeben, damit der Härtegrad des Wassers zwischen diesen Werten liegt. Wird Wasser mit höherem Härtegrad verwendet, entstehen innerhalb kurzer Zeit Kalkablagerungen auf den Garraumwänden.

Eventuelle, dadurch notwendige Reparaturen werden nicht von der Garantie gedeckt.

Wasserdruck: zwischen 150 und 250 KPa (1,5 – 2,5 bar).

SEHR WICHTIG: der Wasserdruck höher als 2,5 bar konnte die Schläuche für die automatische Garraumreinigung beschädigen. Wir empfehlen immer einen Druckverminderer vorwärts zu installieren, um Druckstöße zu vermeiden, wenn sich die Elektroventile öffnen und das könnte die Schläuche platzen; das darauffolgende Wasserausströmen würde die elektronischen Komponente hoffnungslos beschädigen.

Eventuelle Schäden für Wasserdruck höher als den angezeigten Wert, werden nicht unter Garantie betrachtet.

Maximale Chlorid konzentration (Cl⁻): unter 150 mg/Liter.

Chlorkonzentration (Cl₂): unter 0.2 mg/Liter.

pH: über 7

Leitfähigkeit des Wassers: von 50 bis 2000 µS/cm.

Achtung: Die Verwendung anderer Wasseraufbereitungssysteme als das von der Herstellerfirma gelieferte ist unzulässig und führt zum vollständigen Verfall der Garantie. Der Einsatz von Geräten zur Dosierung von Mitteln zur Vermeidung von Ablagerungen in den Rohrleitungen (z.B. Polyphosphat Dosierer) ist ebenfalls untersagt, da diese die einwandfreie Funktion der Maschine beeinträchtigen können.

2.3A TECHNISCHE DATEN FÜR DIE WASSERLEITUNG

Combi direct					
	105 5 x 1/1 GN	110 10 x 1/1 GN	115 15 x 1/1 GN	605 5 x 60x40	610 10 x 60x40
Durchflussmengenregler Kondensierung Abb. 3.0G	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm	Ø 0.7 mm
Durchflussmengenregler Dampfbetrieb und Kombibetrieb (Elektroventil F Abb. 2.3).	Ø 0.4 mm	Ø 0.4 mm	2 x Ø 0.4 mm	Ø 0.4 mm	Ø 0.4 mm

2.4 ANSCHLUSS AN DAS WASSERNETZ – WASSERABLAUF

Die Backöfen sind auf der Rückseite mit einem Wasserablauf ausgerüstet; sodass der Wasseranschluss direkt am Edelstahl-Ablaufrohr vorgenommen werden muss. Der Ablauf darf keinen Siphon haben und muss aus bis zu 110°C hitzebeständig, unbiegsamen Rohren hergestellt werden.

Der Durchmesser des Ablaufrohrs darf auf keinen Fall verringert werden und die Rohrleitung muss für den atmosphärischen Druck geeignet und mit der notwendigen trichterförmigen Luftansaugung ausgestattet sein. Eine eventuelle Verstopfung des Ablaufrohrs kann einen Dampfaustritt aus der Tür und eine Geruchbildung im Garraum zur Folge haben.

Achtung: Die Abluftanlage muß so installiert werden, dass eventuell vom „Air-Break“ austretende Dämpfe nicht in die Belüftungsöffnungen am Boden des Gerätes gelangen können. (Abb. 2.4).

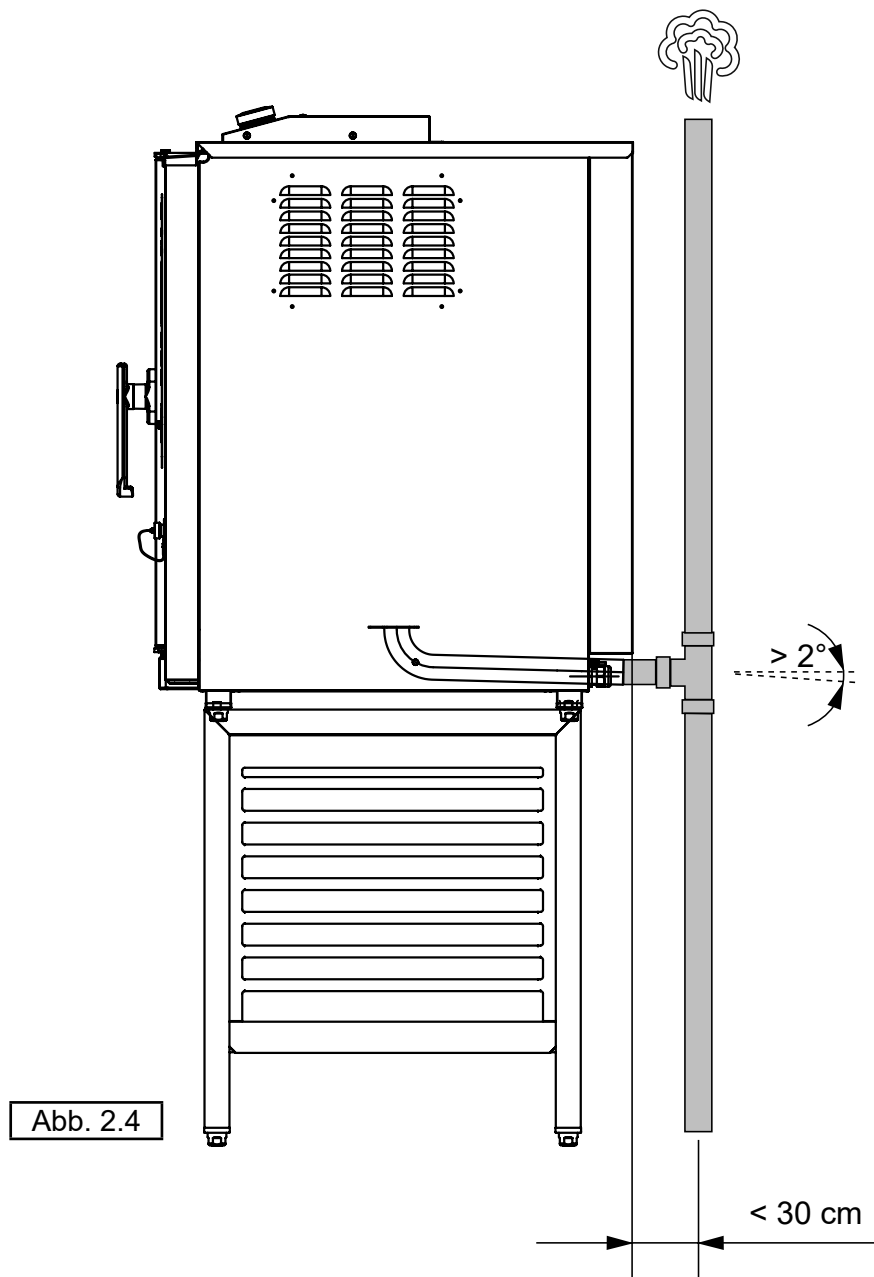


Abb. 2.4

3.0 KONTROLL UND SICHERHEITSAUTOMATISMEN

Die Backöfen sind mit einer Reihe von automatischen Kontroll- und Sicherheitsvorrichtungen für Strom- und Wasserkreise ausgerüstet.

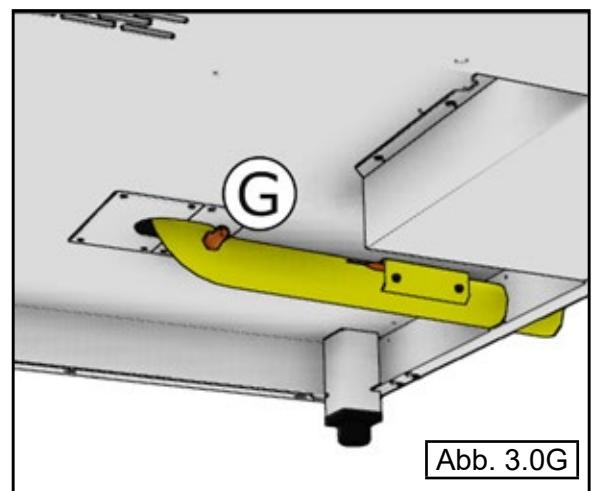
3.0A Schmelzsicherung 2A: ist in den Hilfsstromkreis eingebaut, um die elektrische Anlage vor einem Kurzschluss zu sichern und befindet sich im dafür vorgesehenen Träger am Befestigungsbügel der Kontaktgeber.

3.0D Überhitzungsschutzschalter Motor: bei Überbelastung schaltet eine Hitzesonde den Motor aus, indem sie die Heizkörper ausschaltet oder die Gassicherheitsventile zudreht. Der Motor wird somit vor einer durch Funktionsstörungen hervorgerufenen Überhitzung geschützt. Die Rückstellung des Schalters erfolgt nach Abkühlen des Motors automatisch.

3.0E Sicherheitsthermostat Garraum: hat die Funktion, bei erhöhten Temperaturen im Garraum die Gaszufuhr zu unterbrechen. Die Rückstellung des Thermostats muss manuell erfolgen, nachdem die Ursachen, die zur Überhitzung geführt haben, behoben worden sind.

3.0F Türmikroschalter: unterbricht den Backofenbetrieb, jedes Mal, wenn die Tür geöffnet wird.

3.0G Thermostat system für die Kondensation der Abflussdämpfe: besteht aus einem Magnetventil, das von einem Thermostat mit Sensor am Abfluss gesteuert wird. Das Magnetventil führt über die Düse (G) dem Abflussrohr Kaltwasser zu, um den Dampf bei Erreichen von einer Temperatur von 90°C zu kondensieren. (Abb.3.0G).



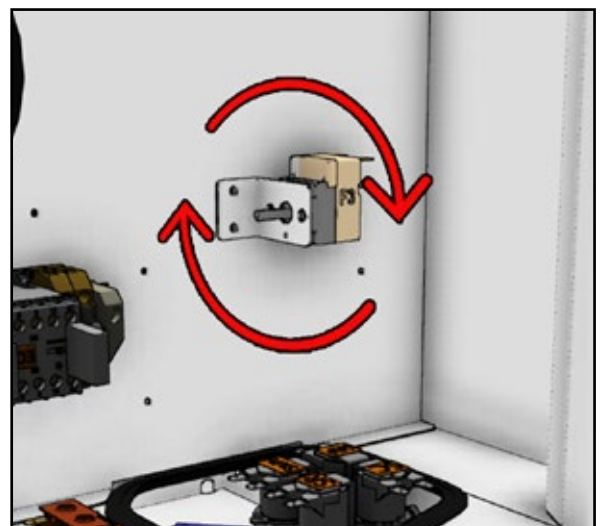
Wenn man das Seitenpaneel entfernt und den Regler F3 der Abb. 3.0G1 benutzt, kann man das Wrasenniederschlagsystem verändern, wie es folgt:

Wenn man den Thermostatstift F3 gegen den Uhrzeigersinn dreht bis man einen Klick hört, wird die Funktion deaktiviert.

Wenn man den Thermostatstift gegen den Uhrzeigersinn dreht aber nicht bis Gangsende, aktiviert die Kondensation wenn die Temperatur am Abflussrohr ca. 30°C erreicht.

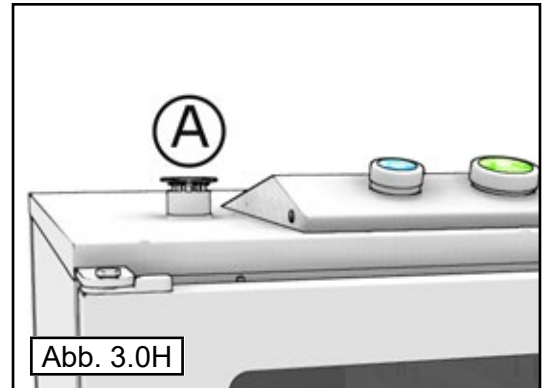
Wenn man den Stift bis Gangsende vom Schrauben Uhrzeigersinn dreht, aktiviert das Wrasenniederschlagsystem, wenn die Temperatur am Abflussrohr ca. 90°C ist.

In der Fabrik werden die Öfen mit regulierten Thermostat F3 um 90°C geliefert.



3.0H Entlüftungsventil Garraum: hat die Aufgabe, die Feuchtigkeit im Garraum zu regeln. 3.0H Entlüftungsventil Garraum: hat die Aufgabe, die Feuchtigkeit im Garraum zu regeln.

Das Dampfablassventil wird durch die Taste (A) auf der Bedien-
tafel aktiviert (Abb. 3.0H).



3.1 AUSTAUSCH DER ERSATZTEILE

Die Ersetzung von beschädigten Teilen muss unbedingt mit Fachpersonal folgen.

Um dem Hersteller nach Ersatzteilen zu fragen, muss man immer das genaue Ofensmodell und die Seriennummer mitteilen.

Diese Daten finden Sie auf der Etikette „Technische Daten“ auf der rechten Seite des Ofens.

Bevor die Ersatzteile ausgetauscht werden, muss aus Sicherheitsgründen der elektrische Schutzschalter ausgeschaltet und das Wassersperrventil, das stromaufwärts des Geräts eingebaut ist, geschlossen werden.

3.2 KONTROLLE DER FUNKTIONEN

Wenn die Installation fertig ist, muss man überprüfen daß alle Röhre wassergeprüft und eventuell gasgeprüft sind.

Der Installateur muss den regelmäßigen Betrieb des Ofens kontrollieren, dem Kunden die notwendigen Hinweisungen erteilen und ihm auch die Bedienungsanleitungen geben, die er gewissenhaft folgen muss.



Die seitige Etikette ISO 3864-1 muss auf eine sichtbare Oberfläche aufgeklebt werden, auf eine Höhe von 1.6 Mt vom Boden.

Auf Tischmodelle ist die Etikette schon in der geeigneten Position aufgeklebt.

Auf Standgeräte wird die Etikette zusammen mit Ofenunterlagen geliefert; sie muss nach der Installation auf eine sichtbare Oberfläche auf eine Höhe von 1.6 Mt vom Boden aufgeklebt werden.

Der Installateur muss den regelmäßigen Betrieb des Ofens kontrollieren, dem Kunden die notwendigen Hinweisungen erteilen und ihm auch die Bedienungsanleitungen geben, die er gewissenhaft folgen muss.



WICHTIG:

Bevor der Benutzer den Ofen einschaltet und einen Gar-oder Waschzyklus einstellt, ist es notwendig der Installateur oder ein Fachtechniker überprüft dass alle Verbindungen in Ordnung sind gemäß der Bedienanleitungen.

- Der Techniker oder der Installateur müssen das folgende überprüfen:
- Der Ofen muss stehen (waagrecht) und an einem Untergestell oder Regal setzen, um stabil zu sein.
- Elektroanschlüsse müssen gemäß der Richtlinien sein und der Querschnitt der Anschlusskabeln soll nicht kleiner als den in den Bedienungsanleitungen sein.
- Druck und Härte des Wassers, das den Ofen versorgt müssen die Werte der Bedienungsanleitung entsprechen.
- Der Ofenablauf muss korrekt gemacht werden und die gebrauchten Materialien müssen die Betriebstemperaturen widerstehen.
- Die Gasverbindung muss gemäß der Richtlinien sein und Gasart und Gasdruck müssen die Werte der Bedienungsanleitungen entsprechen.
- Mit Bezug auf Gasöfen, müssen die Kombustionsdämpfe an geeignete Strömungssicherheit verbunden werden.
- Nachdem Sie alles überprüft haben, den Wasserabsperrventil, eventuell den Gasabsperrventil und der Schutzschalter, alle rückwärts montiert.
- Der Installateur muss den regelmässigen Betrieb des Ofens überprüfen und dem Benutzer den notwendigen Bedienanleitungen geben.

BEDIENUNGS-UND WARTUNGSANLEITUNG**ANWEISUNGEN FÜR SICHEREN GEBRAUCH DES OFENS**

- Überprüfen Sie den Ofen in einer stabilen Position liegt und die Schutzvorrichtungen aufwärts effizient sind.
- Immer geeignete Schutzhandschuhe tragen, um die Bleche zu stecken und herauszuziehen.
- Immer vorsichtig sein, weil der Boden wegen Dampf beim Garen rutschig sein könnte.
- Um Brandwunden zu vermeiden, nie Bleche oder Behälter verwenden mit Flüssigkeiten über ein Niveau, das man scharf bewachen kann.
- Nie Bleche oder andere Küchenwerkzeuge auf den Ofen legen.
- Oft die Geräte vom technischen Dienst überprüfen lassen, und die beschädigten Teile ersetzen, die den korrekten Betrieb des Ofens verändern könnten oder gefährlich sein.
- Oft den Ofen sauber machen, gemäß den Anweisungen in diesem Buchlein.

MAX. ESSENVERLADUNG

Ofen-Modell	Kapazität	Essenverladung
105	5 x 1/1 GN	13 kg
110	10 x 1/1 GN	25 kg
115	15 x 1/1 GN	40 kg
605	5 x 60x40	15 kg
610	10 x 60x40	30 kg

Um die Terminologie der nächsten Paragraphe genau zu verstehen, definiert man, dass die Garfase der Zeitraum ist, in dem der Dämpfer eine der unten angegebenen Garprozesse durchführt:



Forcierte Heissluft
(Temperaturbereich 20 - 270°C)



Forcierte Heissluft mit Beschwädung
(Temperaturbereich 20 - 270°C)



Dampf
(Temperaturbereich 20 - 100°C)

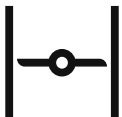
Die Garphase kann folgende Automaten und Vorrichtungen benutzen:



Kerntemperaturfühler für die Kontrolle der Kerntemperatur der Speisen



ΔT für die Temperaturkontrolle innerhalb des Garraums



Sicherheitsablassventil des Garraums



Hohe oder niedrige Gebläsegeschwindigkeit



Autoreverse

4.0 EINSTELLUNG EINES GARZYKLUS ODER AUTOMATISCHEN GARPROGRAMMS

Manuelles Garprogramm oder Zyklus:

Die Speisen werden in einer einzelnen Phase gegart.

Während des Programmes kann man die oben genannten Vorrichtungen und Automatismen einstellen oder löschen, man kann auch die Garraumtemperatur, die Temperatur des KTFs, die Dampfmenge und die Garzeit ändern.

Automatisches Garprogramm oder Zyklus:

Die Speisen werden mit mehr als einer Phase und voll automatisch gegart.

Während des Programmes kann man zeitgleich die Vorrichtungen und Automatismen, die Gartemperatur, Garzeit und Dampfmenge ändern.

4.1 INBETRIEBNAHME

Die Wasserabsperrentile und den dem Gerät vorgeschalteten Schutzschalter öffnen.



Die Taste **ON/OFF** drücken und ein Paar Sekunden warten, bis der Display einschaltet.

ACHTUNG! Die Ausschaltung des Ofens durch die Taste ON/OFF wird die Steuerung an die Platinen nicht unterbrechen.

Immer wenn der Ofen nicht verwendet wird, empfehlen wir den Schutzschalter auszuschalten, der aufwärts des Ofens liegt.

4.2 BESCHREIBUNG DER BESTANDTEILE PROGRAMMIERBARER BEDIENTAFEL

A	Ein/Ausschalter (ON/OFF)	
C	Touch-screen Display 5"	
D	Taste Anzeige Garraumtemperatur	
E	Taste Einstellung Delta T Funktion	
F	Taste Einstellung Garzeit	
G	Taste Einstellung KTF	
H	Taste Cook & Hold Funktion	
M	Taste Ein/Ausschaltung Garraumbeleuchtung	
N	Taste Veranschaulichung Einstellungen	
P	Taste Autoreverse	
R	Taste verminderte Lüftung	
S	Taste Start/stop Garen/Programme	
T	Taste schnelle Abkühlung	
V	EIN/AUS Taste Dampfablassventil	
Z	Taste Storno der Programme	

4.3 EINSTELLUNG MANUELLES GAREN IN HEISSLUFTMODALITÄT



Um ein manuelles Garen in Heissluftmodalität einzustellen, drücken Sie auf dem Hauptschirm die Icon mit dem Symbol hier an der Seite. Der Display und die Tasten der Bedientafel zeigen die folgenden Info:

Die 3 rechteckigen Icons zeigen die Parameter für die Garüberwachung.

In dem Beispiel hier an der Seite (Abb.4.3A) sind diese Parameter die folgenden:

Garraumtemperatur (der angezeigte Wert zeigt die reelle Garraumtemperatur).

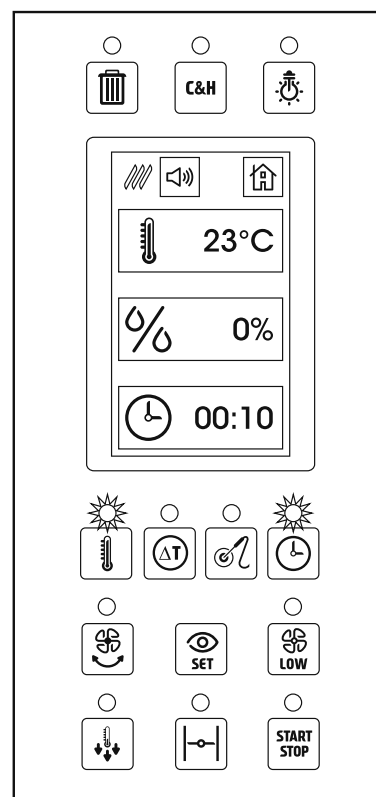
Beschwadungprozent (dieser Wert ist standardmässig Null).

Garzeit (dieser Wert ist standardmässig 10 Minuten).

Die beleuchteten Led der Tasten Garraumtemperatur und Garzeit bestätigen die Garparameter.

Die unbeleuchteten Led der Tasten autoreverse und niedrige Geschwindigkeit zeigen daß diese Funktionen nicht aktiv sind.

Die unbeleuchtete Taste des Dampfablassventils zeigt daß das Ventil geschlossen ist.



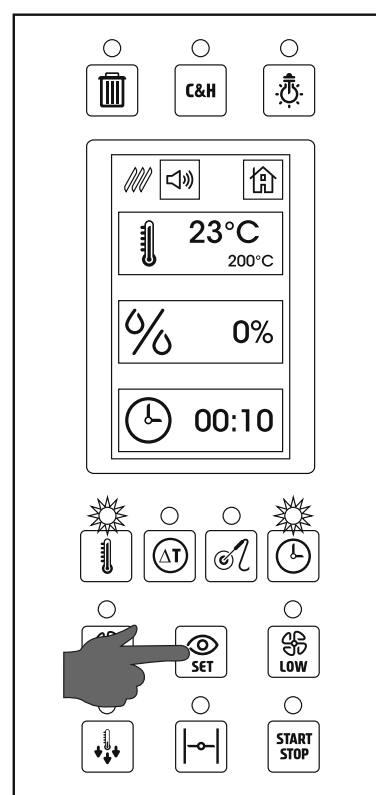
(Abb. 4.3A)



Wenn man die Taste "siehe set" drückt, werden auf dem Hauptschirm die eingestellte Werte angezeigt, bis die Taste gedrückt bleibt.

In dem Beispiel an der Seite (Abb.4.3B) zeigt die Icon Garraumtemperatur die reelle Temperatur (23 °C) und die eingestellte Temperatur (200 °C).

Die Led der eingestellten Parameter (Garraumtemperatur und Garzeit) und der Zusatzfunktionen (autoreverse, niedrige Geschwindigkeit und Dampfablassventil) blinken bis die Taste „siehe set“ gedrückt bleibt.



(Abb. 4.3B)



Um die eingestellte Garraumtemperatur zu verändern, die rechteckige Icon mit dem Symbol an der Seite drücken.

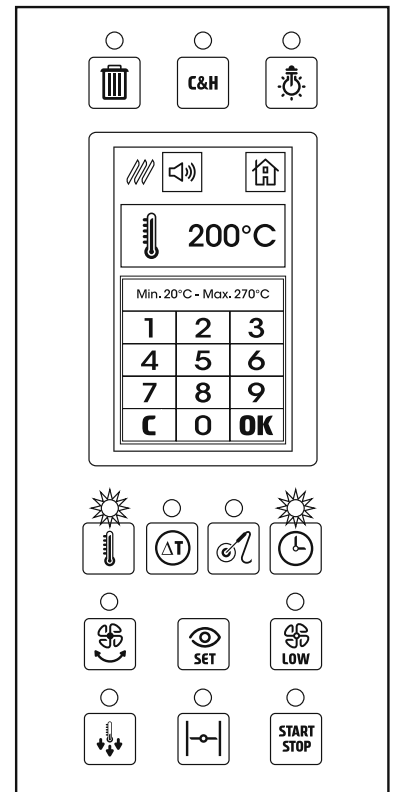
Der Display zeigt die Zahlentastatur, mit der man den neuen Wert für die Temperatur einstellen kann (Abb.4.3C).

Den gewählten Wert eingeben und OK drücken.

Die eingestellte Temperatur soll zwischen 20 °C und 270 °C sein.

HINWEIS:

Wenn man die niedrige Geschwindigkeit eingestellt hat, ist der Temperaturbereich zwischen 20 °C und 230 °C.



(Fig. 4.3C)

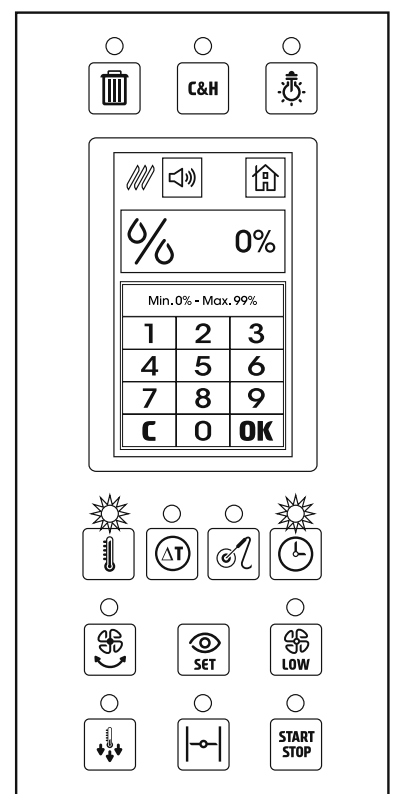


Um das Beschwadungsprozent im Garraum zu verändern, die rechteckige Icon mit dem Symbol an der Seite drücken.

Der Display zeigt die Zahlentastatur, mit der man den neuen Wert für die Beschwadung einstellen kann.

Den gewählten Wert eingeben und OK drücken.

Das eingestellte Beschwadungsprozent muss zwischen 0 und 99% sein.



(Fig. 4.3D)



Um die Garzeit zu verändern, die rechteckige Icon mit dem Symbol an der Seite drücken.

Der Display zeigt die Zahlentastatur, mit der man den neuen Wert für die Zeit einstellen kann (Abb.4.3E).

Den gewählten Wert eingeben und OK drücken.
Die eingestellte Garzeit muss zwischen 1 Minute und 20 Stunden sein.

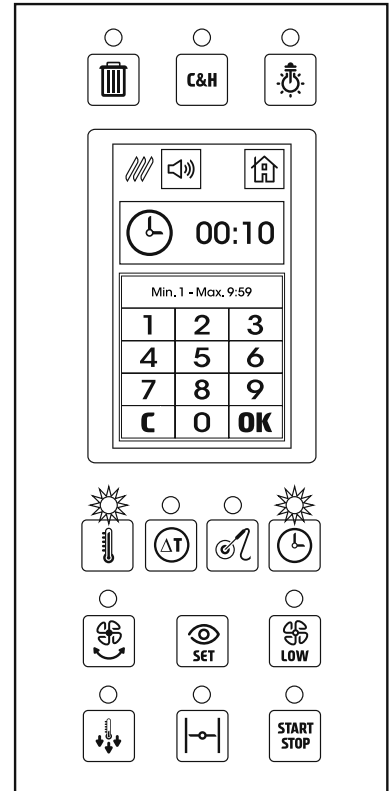
HINWEIS:

Für Garzeit von 1 bis 59 Minuten, den Wert in Minuten eingeben.

Für die Garzeit von 60 Minuten bis 20 Stunden, Stunden und Minuten eingeben.

Zum Beispiel, für eine Garzeit von 1,5 Stunden, 130 eingeben (1 Stunde und 30 Minuten).

Für einen ununterbrochenen Betrieb des Ofen, 0 eingeben.



(Abb. 4.3E)



Um mit Kerntemperaturfühler zu garen, die Taste hier an der Seite unter dem Display drücken.

Die Led-Anzeige, die früher beleuchtet in Entsprechung mit der Taste Garzeit war, erlischt und die Taste KTF leuchtet.

Auf dem Display (Abb.4.3F), wird die Icon der Garzeit mit der Icon KTF ersetzt.

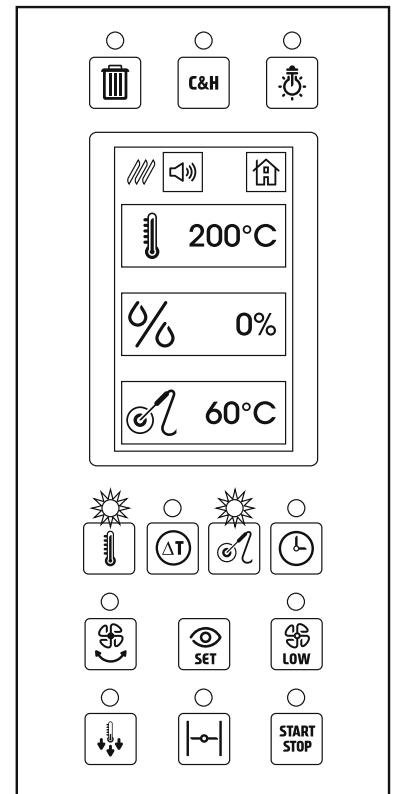
Der angezeigte Wert auf der Icon KTF zeigt die von der Sonde gemessene Temperatur.

Wenn der Kerntemperaturfühler nicht eingeschaltet ist, wird die Fehl-anzeige ERR gezeigt.

Wenn man die Taste „siehe set“ drückt, werden auf der Icon KTF sowohl die reelle von der Sonde angemessenen Temperatur als auch den eingestellten Wert angezeigt.

Der standardmässige Wert für den KTF ist 60°C.

Wenn man den Parameter KTF wählt, wird das Garverfahren enden, wenn die Temperatur der Sonden-spitze im Kern des Produktes dem eingestellten Wert entsprechen wird.



(Fig. 4.3F)

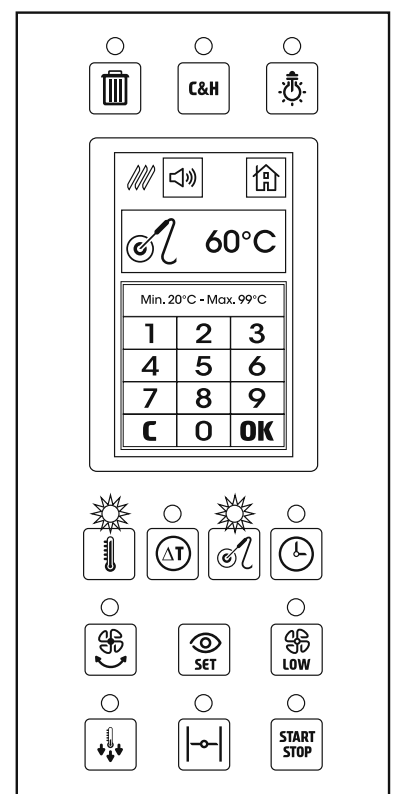


Um die Temperatur des Kerntemperaturfühlers zu verändern, die rechteckige Icon mit dem Symbol an der Seite drücken.

Der Display zeigt die Zahlentastatur mit der man den neuen Wert für die Temperatur einstellen kann (Abb.4.3G).

Den gewählten Wert eingeben und OK drücken.

Die gewählte Temperatur muss zwischen 20 und 99 °C sein.



(Fig. 4.3G)



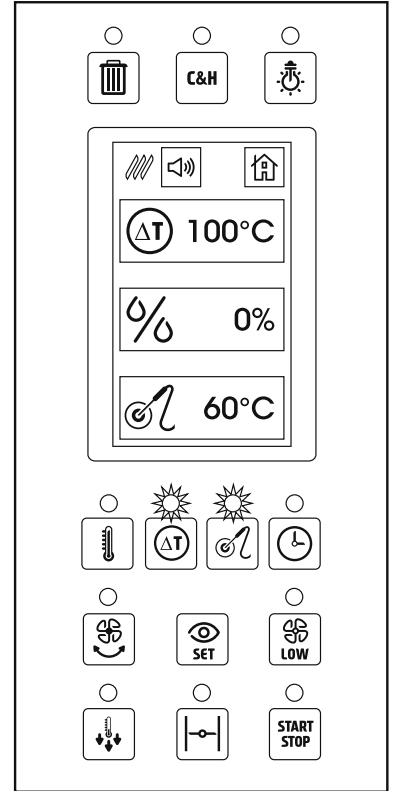
Wenn man ein Garverfahren mit Delta T durchführen möchte, die Taste hier an der Seite unter dem Display drücken. Man kann diese Funktion in Betrieb setzen nur wenn man früher die Garmodalität mit KTF gewählt hat.

Die Led-Anzeige, die in Entsprechung der Taste Garraumtemperatur beleuchtet war, erlischt und die Taste Delta T leuchtet.

Auf dem Display (Abb.4.3H), wird die Icon Garraumtemperatur mit der Icon Delta T ersetzt.

Der angezeigte Wert auf der Icon Delta T zeigt die eingestellte Temperatur für diese Funktion.

Der standardmässige Wert für Delta T ist 100°C.



(Abb. 4.3H)

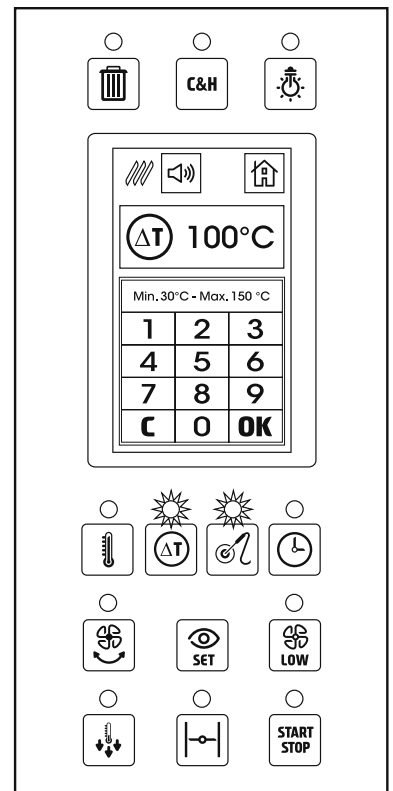


Um die Delta T-Temperatur zu verändern, die rechteckige Icon mit dem Symbol an der Seite drücken.

Der Display zeigt die Zahlentastatur, mit der man den neuen Wert für die Temperatur einstellen kann (Abb. 4.3I).

Den gewählten Wert eingeben und OK drücken.

Die eingestellte Temperatur muss zwischen 30° und 150°C sein.



(Abb. 4.3I)

Wenn man eine Temperatur für Delta T eingestellt hat, bleibt die Garraumtemperatur zusammen mit der Temperatur des Fühlers verbunden.

Zum Beispiel, wenn man einen Wert für Delta T von 100°C wählt, wird die Garraumtemperatur immer 100°C höher als die vom Fühler angemessene Temperatur bleiben.

Auf diese Weise sind Garergebnisse zarter und es gibt weniger Gewichtverlust im Vergleich zum traditionellen Garen.

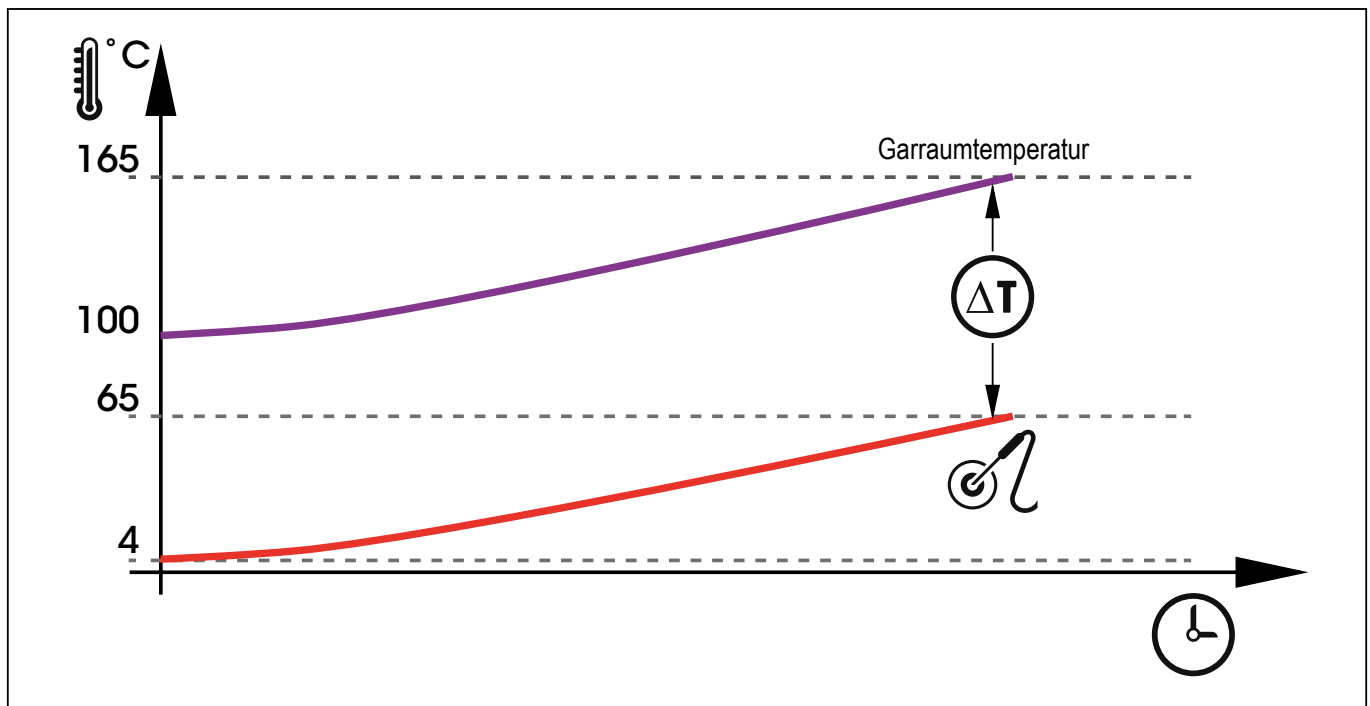
Dieses Garverfahren wird für das Garen von teuren Gerichten benutzt, wo die Möglichkeit Gewicht zu verlieren ein wichtiger ökonomische Faktor desselben Garens ist.

SEHR WICHTIG:

Bitte beachten Sie, daß der Gebrauch von der Funktion Delta T die Garzeit beträchtlich länger macht.

Wenn man einen Wert niedriger als 100°C für Delta T einstellt, kann die Garzeit verdoppeln im Vergleich mit Garen ohne Delta T.

In der Tabelle unten kann man die Entwicklung der KTF-temperatur und der Garraumtemperatur finden, im Fall man eine Temperatur für den Fühler von 65°C und für Delta T von 100°C eingestellt hat.



4.4 EINSTELLUNG MANUELLES GAREN IN DAMPFMODALITÄT



Um ein manuelles Garen in Dampfmodalität einzustellen, auf dem Hauptschirm die Icon mit dem Symbol hier an der Seite drücken. Der Display und die Tasten der Bedientafel zeigen die folgenden Info:

Die 3 rechteckigen Icons zeigen die Parameter für die Garüberwachung. In dem Beispiel hier an der Seite (Abb.4.4A) sind die Parameter die folgenden:

Garraumtemperatur (der Wert zeigt die reelle Temperatur).

Beschwadungprozent (dieser Wert ist immer 99% und kann nicht modifiziert werden).

Garzeit (dieser Wert ist standardmässig 10 Minuten).

Die beleuchteten Led in Entsprechung der Tasten Garraumtemperatur und Garzeit bestätigen die Garparameter.

Die unbeleuchtete Led-Anzeige für Autoreverse zeigt dass diese Funktion nicht aktiv ist.

Die beleuchtete Led-Anzeige der niedrigen Geschwindigkeit zeigt dass diese Funktion in Betrieb ist.

HINWEIS: in Dampfmodalität wird standardmässig die niedrige Geschwindigkeit vorgeschlagen.

Die unbeleuchtete Led-Anzeige für das Dampfablassventil zeigt dass das Ventil geschlossen ist.

HINWEIS: in Dampfmodalität, um die maximale Dampfsättigung im Garraum beizubehalten, darf man nicht das Dampfablassventil öffnen.

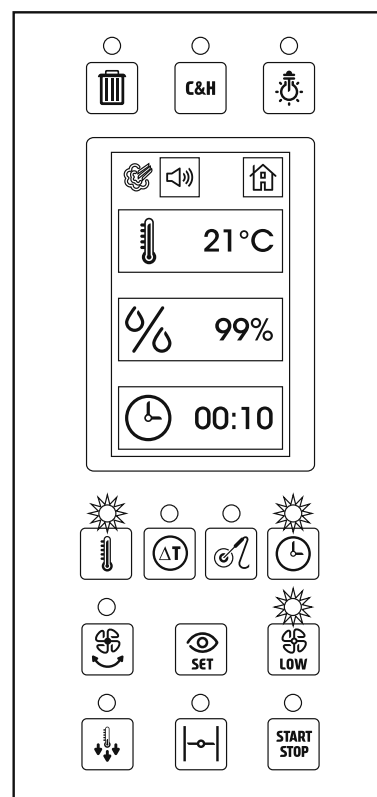


Um die Garraumtemperatur zu verändern, die rechteckige Icon mit dem Symbol an der Seite drücken.

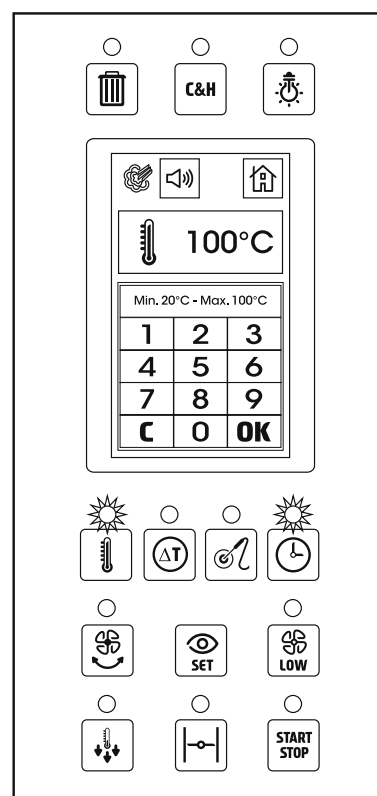
Der Display zeigt die Zahlentastatur, mit der man den neuen Wert für die Temperatur einstellen kann. (Abb.4.4B).

Den gewählten Wert eingeben und OK drücken.

Die eingestellte Temperatur muss zwischen 20° und 100°C sein.



(Abb. 4.4A)



(Abb. 4.4B)

4.5 ZUSÄTZLICHE FUNKTIONEN

Bei beiden Garmodalitäten (Heissluft mit Beschwadung und Dampfregulierung) ist es möglich eine oder mehr zusätzliche Funktionen hinzuzufügen, um die Garqualität zu verbessern.

Die Einschaltung dieser Funktionen wird durch einige Tasten über und unter dem Display durchgeführt.

Die Beleuchtung der Led über dem Display bestätigt, dass die Funktionen aktiv sind.

Die zusätzlichen Funktionen sind die folgenden:



Verminderte Lüftung.

Einzuschalten durch die Taste R.

Hinweis: während der Pause für die Geschwindigkeitswechsel, wird die Led über der Taste blinken.

Wir empfehlen den Verbrauch von verminderter Geschwindigkeit um die Oberfläche der Garprodukte gedünstet zu halten, z.B. wenn man Soßen oder Flüssigen gart oder wenn eine trockene knusprige Beilage nicht vorgesehen ist.



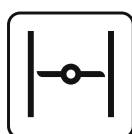
Autoreverse.

Zu aktivieren durch die Taste P.

Hinweis: während der Pause für die Umkehrung der Lüftung, wird die Led über der Taste blinken.

Die Funktion Autoreverse kehrt die Drehrichtung der Lüfter jede 4 Minuten um. Ihre Inbetriebnahme verbessert die Garuniformität.

Bitte beachten, daß die Pausen für die Umkehrung der Lüftung die Garzeit um 15% mehr erhöhen können.



Dampfablassventil.

Das wird durch die Taste V aktiviert.

Seine Öffnung ermöglicht das Ausströmen von der Befeuchtung aus dem Garraum.



Cook & Hold

Das wird durch die Taste H aktiviert.

Die Einstellung dieser Funktion fügt am Ende des Garverfahrens eine unbegrenzte Erhaltungsphase hinzu, mit einer Temperatur von 50 °C.

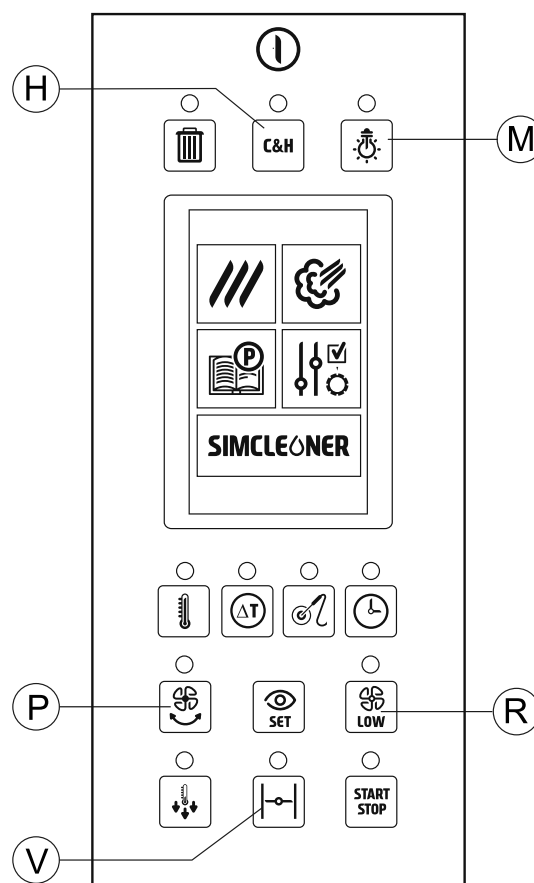
Wir empfehlen diese Funktion zu verwenden, wenn es nicht möglich ist, die Garprodukte am Ende der Garphase vom Garraum herauszunehmen (z.B. im Fall von Nachtgarung). Das wird die bakterielle Proliferation typisch für eine langsame Abkühlung reduzieren. Die Funktion C&H ist nicht zu empfehlen im Fall vom Garen mit KTF.



Garraumbelichtung.

Zu aktivieren durch die Taste M.

Durch diese Taste wird die Garraumbelichtung ein-und ausgeschaltet.



(Abb. 4.5)

4.6 ANFANG EINER GARPHASE IN MANUELLES MODALITÄT



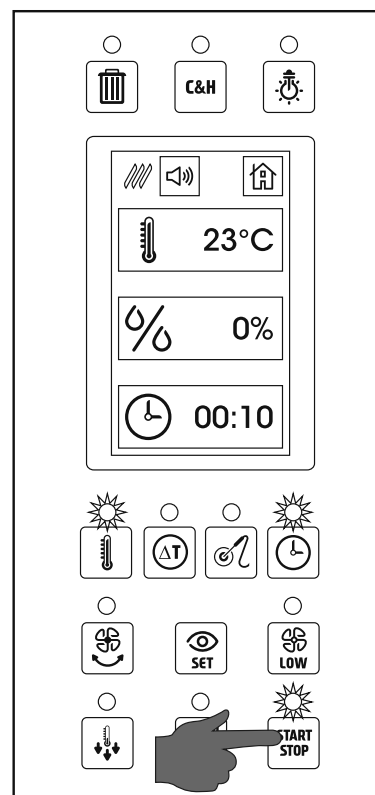
Nachdem man die Garparameter gewählt hat, muss man den Garraum vorheizen, um gute Garergebnisse zu erreichen.

Wenn man die Taste Start drückt, beginnt die Vorheizungsphase. (Abb.4.6A).

Der Anfang der Vorheizungsphase wird durch die Beleuchtung der grüne Led der Taste Start bestätigt.

Die Default Vorheizungstemperatur ist 30°C höher als die eingestellte Gartemperatur.

Auf diese Weise wird der Temperaturrückgang kompensiert, wenn man die Tür öffnet.



(Abb. 4.6A)

PRH

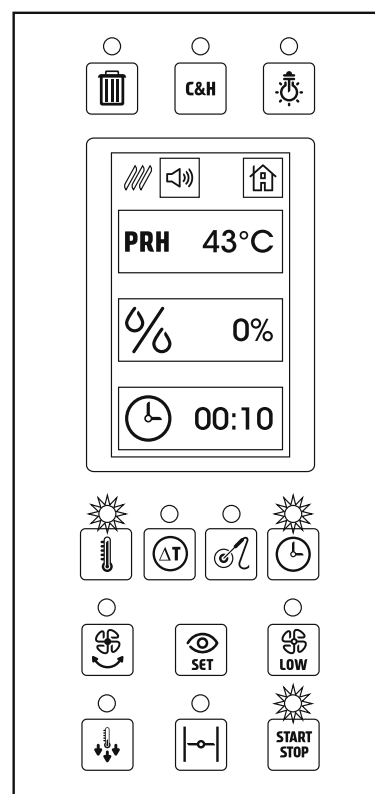
Am Anfang der Vorheizung, wird die Icon, die die eingestellte Garraumtemperatur zeigte, die reelle Garraumtemperatur während der Vorheizung zeigen. (Abb.4.6B).



Wenn man die Taste "siehe set" drückt, wird die Icon die Garraumtemperatur am Ende der Vorheizung zeigen.

Man kann die Vorheizungsphase stornieren, wenn man nochmal die Taste Start drückt.

Man muss am Anfang die zu garende Produkte stecken, weil das Garverfahren beginnt, sobald man die Ikone Start das zweite Mal drückt.



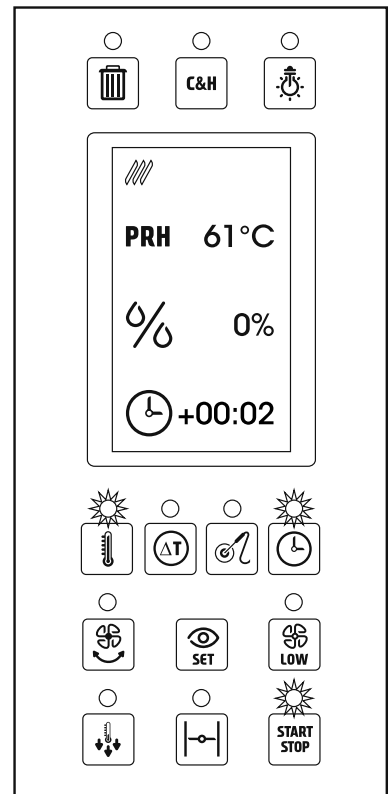
(Abb. 4.6B)

Nach 10 Sekunden vom Anfang irgendwelcher Garung, wird der Display verändern, wie die Parameter veranschaulicht werden.

Man geht vom Betriebsschirm zur simplifizierten Veranschaulichung (Abb.4.6C).

Das Ziel der simplifizierten Veranschaulichung ist die Garparameter sofort sichtbar und deutlich zu machen, auch in einem größeren Abstand als die für die verwendete Betriebsschritte.

Wenn man den Display berührt, kehrt man zum Betriebsschirm zurück.



(Abb. 4.6C)

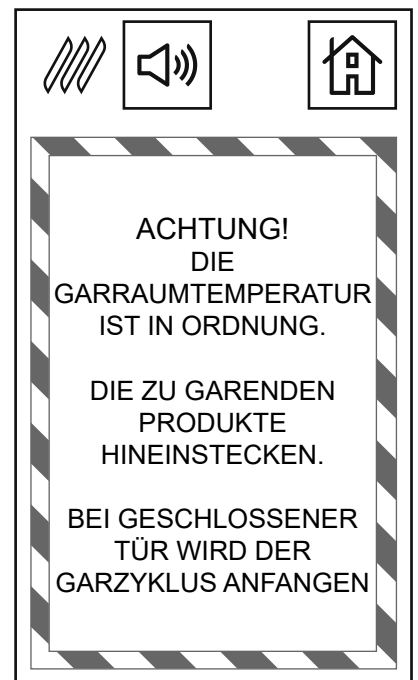


Am Ende der Vorheizungsphase hört man einen Piepton.

Wenn man die Icon an der Seite drückt, unterbricht sich der Summer.

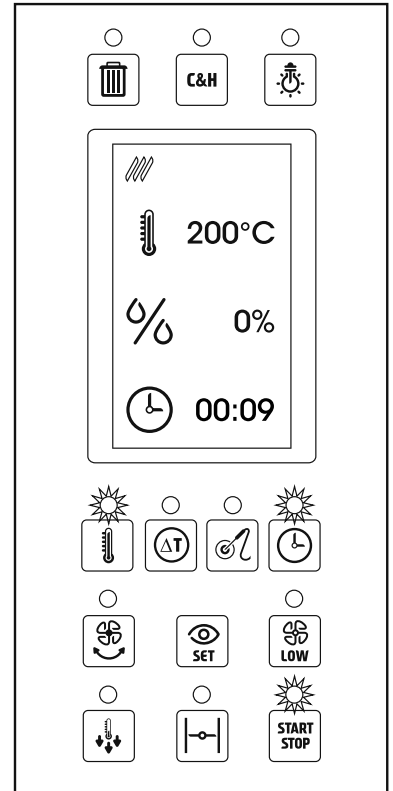
Zur gleichen Zeit, sieht man auf dem Display die Anzeige die Garprodukte einzustecken, um die Garphase zu beginnen (Abb.4.6D).

Der Türverschluss, nachdem die Bleche eingesteckt worden sind, beginnt die Garung.



(Abb. 4.6D)

Auch in diesem Fall, nach 10 Sekunden, kehrt der Schirm zur simplifizierten Veranschaulichung zurück. (Abb. 4.6E).



(Abb. 4.6E)



Am Ende der Garphase hört man einen Piepton.

Wenn man die Icon an der Seite drückt, unterbricht sich der Summer.

Zur gleichen Zeit, zeigt der Display die Anzeige, daß die Garung zu Ende ist. (Abb. 4.6F).



(Abb. 4.6F)

4.7 SCHNELLABKÜHLUNG

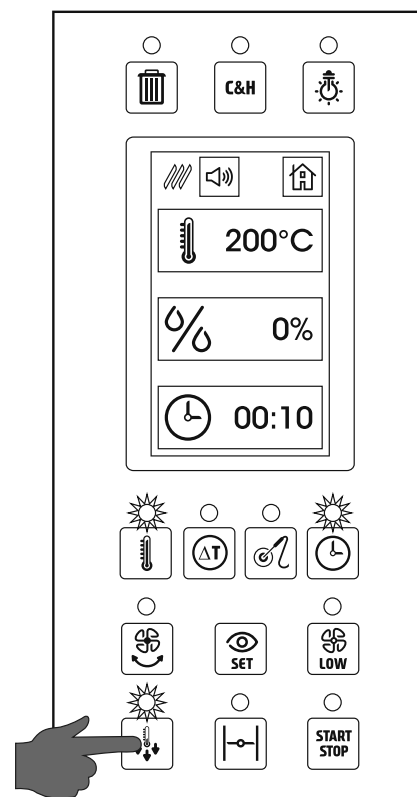


Wenn man die Taste an der Seite drückt, beginnt die Schnellabkühlung im Garraum (Abb. 4.7A). Der Anfang der Abkühlung wird durch die Beleuchtung der Led der entsprechenden Taste bestätigt.

Wenn eine Garphase in Betrieb ist (beleuchtete grüne Led über die Taste Start), muss man sie unterbrechen, um die Schnellabkühlung zu starten.

Wenn man die Taste Start drückt, wird die grüne Led löschen, um zu bestätigen, daß die Garphase unterbrochen worden ist.

Wenn die Vorheizung in Betrieb ist, die Taste Start zweimal drücken (mit der ersten Behrührung geht man von Vorheizung zur Garung und mit der zweiten wird dir Garphase unterbrochen).



(Abb. 4.7A)



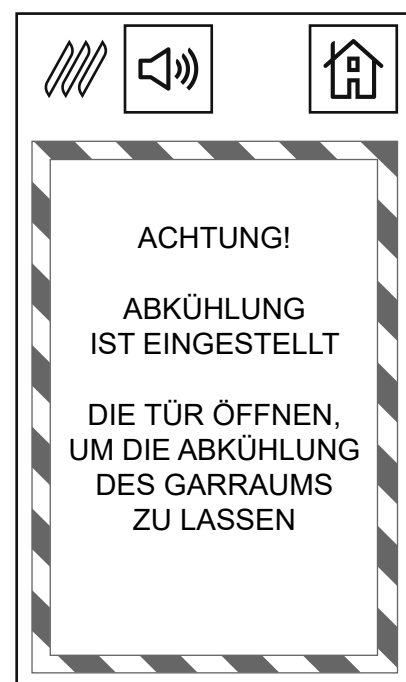
Wenn man die Taste der Abkühlung drückt hört man einen Piepton und man sieht eine Anzeige die Tür für eine schnelle Abkühlung zu öffnen.

Man kann den Piepton unterbrechen, wenn man die entsprechende Icon drückt.

HINWEIS: die Abkühlung startet auch ohne die Tür zu öffnen, aber mit offener Tür wird die Temperatur schneller sinken.

Die Abkühlung endet automatisch, wenn die Temperatur im Garraum um 45 °C sinkt, aber man kann sie zu jeder Zeit unterbrechen.

HINWEIS: die Schnellabkühlung schaltet standardmäßig mit hoher Geschwindigkeit ein. Es ist aber möglich die verminderte Lüftung während der Abkühlung in Betrieb zu setzen.



(Abb. 4.7B)

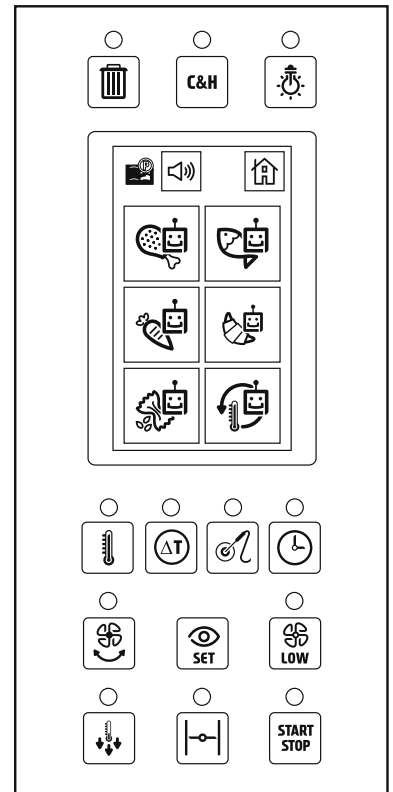
5.0 AUTOMATISCHE GARPROGRAMME



Vom Hauptschirm, wenn man die Icon hier an der Seite drückt, kann man die Gruppe der automatischen Programme zutreten. Der entsprechende Bildschirm ist hier an der Seite. (Abb.5.0A).

Die automatischen Garprogramme sind in 6 Kategorien aufgeteilt, aufgrund der Nahrungsmittel:

- Automatische Kochprogramme Fleisch
- Automatische Kochprogramme Fish
- Automatische Kochprogramme Gemüse
- Automatische Kochprogramme Patisserie & Bäckerei
- Automatische Kochprogramme Pasta & Reis
- Regenerationsprogramme für vorgekochte Produkte



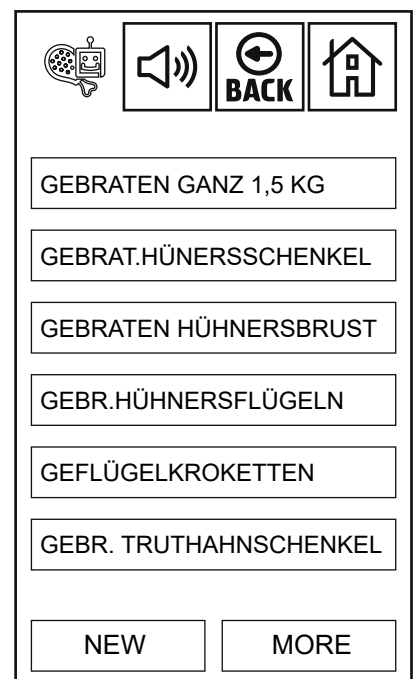
(Abb. 5.0A)



Wenn man eine der entsprechenden Icons der automatischen Programme drückt, sieht man eine Liste der Programme, die die eingestellte Gruppe bilden (Fig.5.0B).

Die möglichen Operationen dieses Bildschirms sind die folgenden:

- Eine Programme der Liste einstellen, um eine Garphase zu starten oder verändern.
- Drück die Icon More hier unten an der rechten Seite um die Liste zu überfliegen.
- Drück die Icon New hier unten an der linken Seite, um eine Programme hinzuzufügen.
- Drück die Icon Back, um zum vorigen Bildschirm zurück zu kehren.
- Drück die Icon Home um zum Hauptschirm zurückzukehren.



(Abb. 5.0B)

Wenn man eine Programme der Liste wählt, wird der Display die Info hier an der Seite (Abb.5.0C) zeigen.



(Abb. 5.0C)

Die veranschaulichten Info auf dem Display sind die folgenden:

- Name des Programms
- Anzahl der Phasen, die das Programm bilden.

In dem Beispiel hier an der Seite, besteht das Programm aus 4 Phasen und die entsprechenden Phasen sind blaue Farbe.

Die Taste „+“ zeigt die erste freie Phase und kann benutzt werden, um eine neue Programmenphase hinzuzufügen.

Die Taste „6“ zeigt eine unbenutzte Phase.

- Die Gesamtdauer des Programms.

Wenn man die Icon BACK drückt, kehrt man wieder zur Liste der Programme.

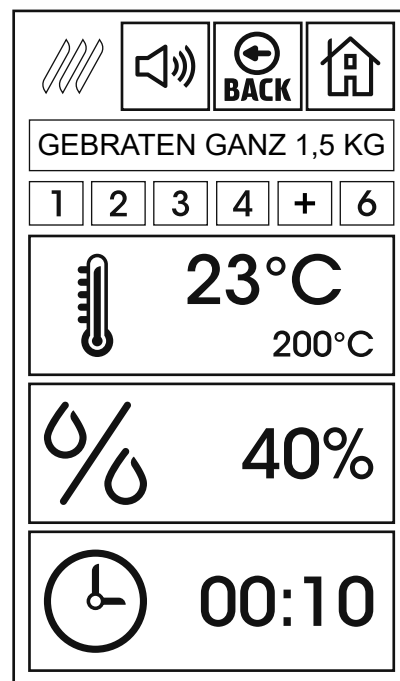
Wenn man die Icon HOME drückt, kehrt man wieder zum Hauptschirm.

1

Wenn man eine Phase des automatischen Programms drückt, wird der Ofen den Bildschirm hier an der Seite zeigen (Abb5.0C).

Auf diesem Bildschirm werden die Garparameter der eingestellten Phase veranschaulicht:

- Die Zeichnung oben an der linken Seite zeigt die Garmodalität (Heissluft oder Dampf).
- Die rechteckige Icon für die Temperatur zeigt die reelle Temperatur und kleiner die eingestellte Temperatur für die gewählte Phase. Diese Icon könnte auch das Delta T Parameter zeigen, wenn man diese Option für die Temperaturüberwachung im Garraum gewählt hat.
- Die rechteckige Icon für Beschwadungprozent und den entsprechenden gewählten Wert. Dieser Wert kann zwischen 0 und 99% für Heissluft sein und ist immer 99% (unveränderlich) für Dampf.
- Die rechteckige Icon für Garzeit und den entsprechenden Wert. Diese Icon könnte auch das Parameter für KTF zeigen, wenn man diese Option für die Garüberwachung gewählt hat.



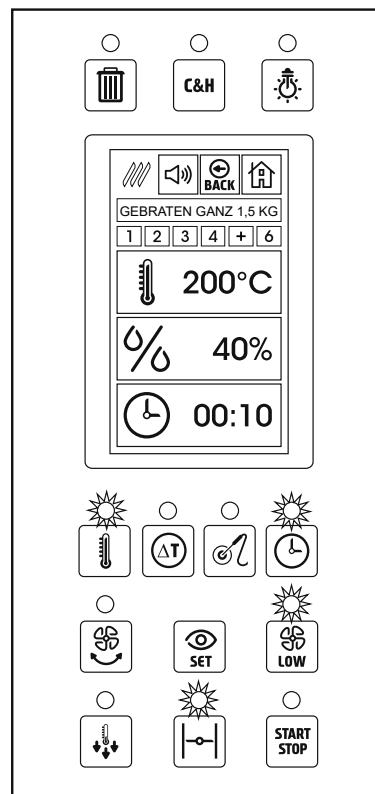
(Abb. 5.0D)

HINWEIS: außer der Garparameter auf dem Display, leuchten auf der Bedientafel auch die Led der zusätzlichen Funktionen (verminderte Lüftung, Autoreverse, offenes Dampfablassventil).



Nachdem man eine der Phasen des Programms gedrückt hat, und drückt man auch die Taste „siehe set“, wird die Bedientafel die Info hier an der Seite zeigen (Abb.5.0E).

- Die rechteckigen Icons zeigen nur die eingestellten Werte.
(Die Werte der reellen Garraumtemperatur und eventuell des Kern-
temperaturfühlers werden nicht gezeigt).
- Die Led der Tasten von den Parametern für die Garüberwachung
blinken (auf dem Beispiel hier an der Seite blinken die Garraumtem-
peratur und die Garzeit).
- Die Led der Tasten von den zusätzlichen Funktionen blinken (auf dem
Beispiel hier an der Seite verminderte Lüftung und offenes Dampf-
lassventil).

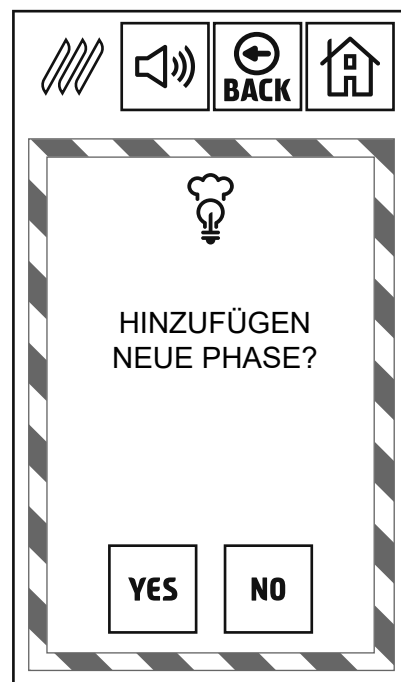


(Abb. 5.0E)



Wenn man anstatt einer der Phasen des Programms, die erste freie Phase („+“) drückt, öffnet sich eine Anzeige, die nach der Bestätigung von einer neuen Phase fragt.

Die Anleitungen um eine neue Phase hinzufügen, sind auf dem Abschnitt 5.2.



5.1 ANFANG EINES AUTOMATISCHEN GARPROGRAMMS

**START
STOP**

Um ein automatisches Garprogramm zu starten, muss man nur es aus der Liste wählen und dann die Taste Start/Stop drücken, um die Garraumvorheizung zu starten (Abb.5.1A).

Wenn man nicht vor hat, das automatische Programm zu verändern, muss man nicht alle Phasen des Programms veranschaulichen.

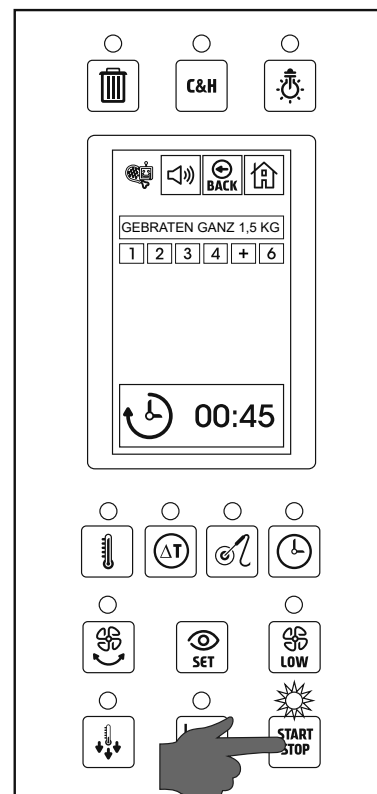
Wenn man die Taste Start/Stop drückt, beginnt die Vorheizung.

Die Beleuchtung der grünen Led zusammen mit der Taste Start/Stop bestätigt daß die Vorheizung angefangen ist.

HINWEIS: wenn man ein Programm gewählt hat, wo eine der Phasen den Gebrauch vom Kerntemperaturfühler vorsieht, sieht man die Anzeige:

ACHTUNG!

DIESES GARVERFAHREN BRAUCHT DEN KERNTEMPERATURFÜHLER ÜBERPRÜFEN, DASS DER KERNTEMPERATURFÜHLER ZUR VERBINDUNG DES OFENS EINGESTECKT WORDEN IST, UND DEN KTF INS KERN DES GARPRODUKTES AUFSPIESSEN



(Abb. 5.1A)

PRH

Wenn die Vorheizung eingeschaltet ist, wird die Icon, die früher die eingestellte Temperatur für die Phase 1 zeigte, die reelle Temperatur im Garraum während der Vorheizung zeigen (Abb.5.1B).

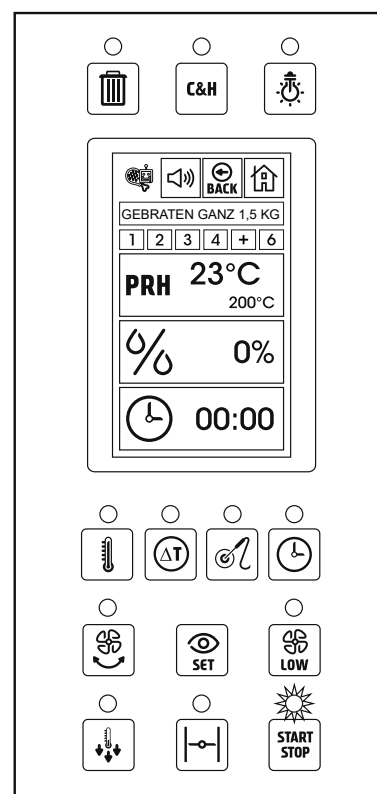
Die Vorheizungstemperatur wird 30 °C höher als die eingestellte Temperatur für die erste Phase des Programms.

Man kann die Phase der Vorheizung stornieren, wenn man nochmal die Taste Start drückt.

Auf diesem Grund, muss man früher die Garprodukte einstecken, weil mit der zweiten Berührung der Taste Start, beginnt die Garung.

ACHTUNG: eine Garung anfangen (sowohl manuell als auch automatisch) ohne die Vorheizung durchzuführen, verschlechtert das Garergebnis.

Der Garpunkt, die Knusprigkeit und die Uniformität könnten nicht die Erwartungen entsprechen.



(Abb. 5.1B)



Am Ende der Garphase hört man einen Piepton.

Wenn man die Icon an der Seite drückt, wird der Summer unterbrochen.

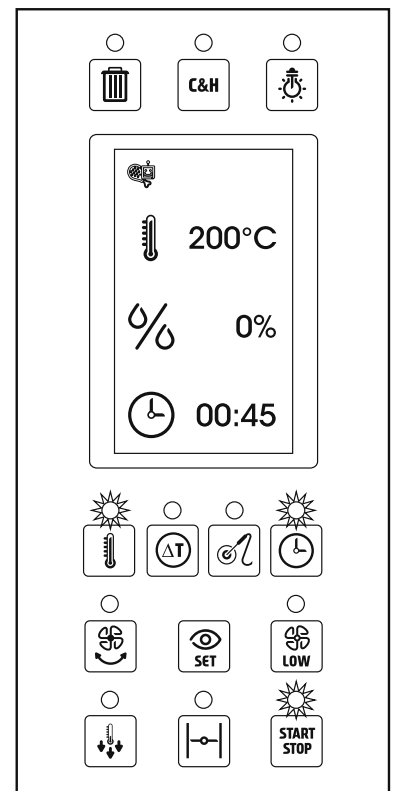
Zur gleichen Zeit, zeigt der Display die Anzeige die Garprodukte einzustecken, um die Garphase anzufangen (Abb.5.1C).

Nachdem man die Bleche eingeführt und die Tür geschlossen hat, beginnt die Garphase.



(Abb. 5.1C)

Auch im diesen Fall, nach 10 Sekunden, kehrt der Display zur simplifizierten Veranschaulichung (Abb.5.1D)



(Abb. 5.1D)



Am Ende des Garens hört man einen Piepton.

Wenn man die Icon an der Seite drückt, wird der Summer unterbrochen.

Zur gleichen Zeit, zeigt der Display eine Anzeige, daß die Garphase zu Ende ist (Abb.5.1E).



(Abb. 5.1E)

5.2 VERÄNDERUNG EINES AUTOMATISCHEN GARPROGRAMMS

Es ist möglich vorläufig oder endgültig sowohl die Fabrikprogramme als auch die Programme vom Benutzer verändern.

Nachdem man ein automatisches Programm gewählt hat, (Abb.5.2A) sind die möglichen Veränderungen die folgenden:

- Veränderung des Programmennamen
- Veränderung der Parameter einer oder mehr Phasen
- Veränderung der zusätzlichen Funktionen einer oder mehr Phasen.
- Zusatz einer oder mehr Phasen am Ende des Programms (bis max.6 Phasen).



(Abb. 5.2A)

Wenn man den Programmennamen drückt, sieht man eine Tastatur, mit der man den neuen Namen eingeben kann (Abb.5.2B).

Nachdem man den neuen Namen eingegeben hat, die Icon OK drücken.

Wenn man OK drückt, ohne etwas einzugeben, bleibt der Name unverändert.

Wenn man die Icon Back drückt, kehrt der Ofen zum vorigen Bildschirm ohne Veränderungen zurück.



(Abb. 5.2B)

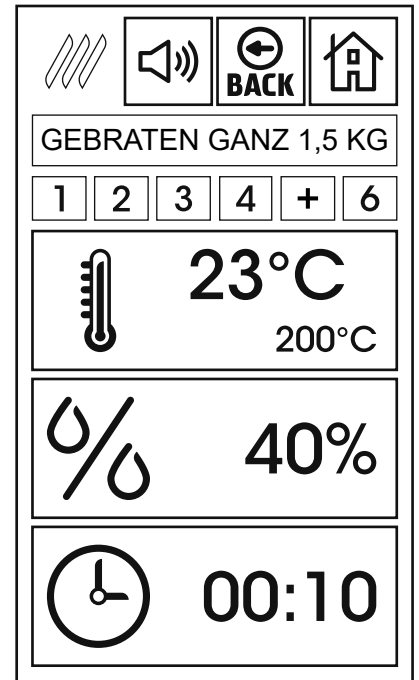
Nachdem man ein Programm gewählt hat, wenn man die Nummer der entsprechenden Phase des Programms drückt, sieht man die eingestellten Parameter für die gewählte Phase (Abb.5.2C).

Die Phasen, die das Programm bilden, sind diejenigen mit hellblauem Rahmen.

Die Phase „+“ ist die erste freie Phase nach den konfigurierten Phasen.

Die Phasen mit grauen Rahmen sind unbenutzbar.
Auf der Bedientafel leuchten die Led der Tasten für die gebrauchten Parameter der eingestellten Phase (Abb.5.2D).

In dem Beispiel werden Garraumtemperatur und Garzeit eingestellt.



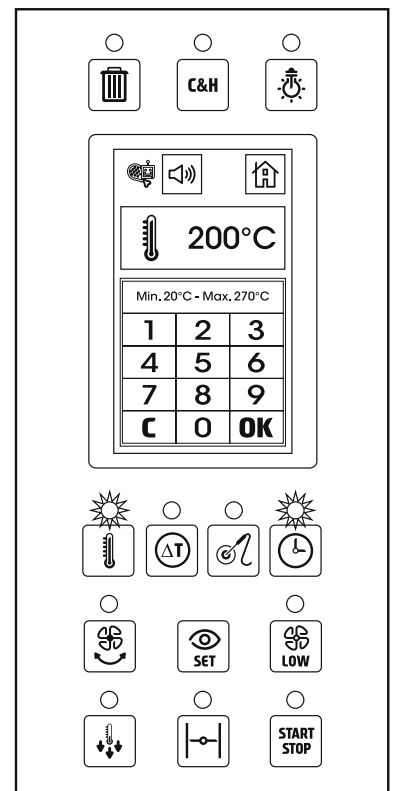
(Abb. 5.2C)



Wenn man die rechteckige Icon eines der Parameter drückt, erscheint die Tastatur um den Wert zu verändern. In dem Beispiel an der Seite (Abb.5.2D) wird die Veränderung der Garraumtemperatur angezeigt.

Nachdem man den neuen Wert eingegeben hat, die Icon Ok drücken, um die Wahl zu bestätigen und steuern.

HINWEIS: wenn die eingestellte Phase in Dampfmodalität ist, ist der Wert des Beschwadungprozentes unverändert.

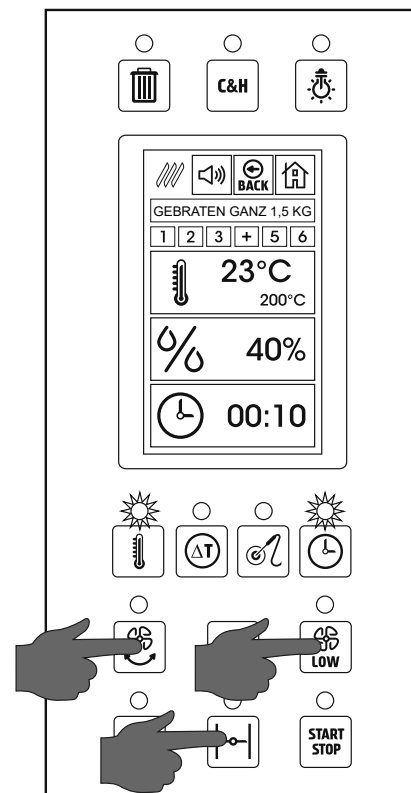


(Abb. 5.2D)

Außer der Garparameter ist es möglich eine oder mehr zusätzliche Funktionen aktivieren oder deaktivieren.

Die eventuellen aktiven zusätzlichen Funktionen in der eingestellten Phase, sind von den beleuchteten Led neben den entsprechenden Tasten gezeigt.

- Autoreverse
- Verminderte Lüftung
- Offenes Dampfablassventil



(Abb. 5.2E)



Wenn man Veränderungen durchgeführt hat, wird durch die Taste Start/Stop das automatische Programm gestartet und die Anzeige hier an der Seite erscheint (Abb.5.2F).

Wenn man die Icon **YES** drückt, wird das automatische Programm mit den Veränderungen starten und am Garende werden die Veränderungen beibehalten.

Wenn man die Icon **NO** drückt, wird das automatische Programm mit den Veränderungen durchgeführt aber am Garende wird die vorige Konfiguration wiederhergestellt.



Wenn man die Icon **BACK** drückt ohne das veränderte Programm zu starten, wird man gefragt wenn man die Veränderungen speichern möchte.

HINWEIS: alle Programme, die verändert worden sind, sind in einer Liste in einem dunkelblauen anstatt hellblauen Rechteck gesammelt.



(Abb. 5.2F)



Die Taste “+” zeigt die erste freie Phase, nach den konfigurierten Phasen für das eingestellte Programm (Abb.5.2C).

Wenn man diese Taste drückt, erscheint die Anzeige hier an der Seite (Abb.5.2G), und der Kunde wird gefragt, ob er eine neue Garphase hinzufügen möchte.

HINWEIS: wenn das Programm aus 6 Phasen besteht, kann man nicht andere Phasen hinzufügen.

Der Zusatz einer Phase könnte nutzbar sein z.B., um die Garprodukte im Garraum um eine Serviertemperatur für eine mehr oder weniger lange Zeit beizubehalten.



(Abb. 5.2G)



Wenn man die Icon **YES** drückt um eine neue Garphase hinzuzufügen, schlägt der Ofen die Wahl der Modalität für die Überwachung der neuen Phase vor (Abb.5.2H).

Die Garphase, die früher mit “+” gezeichnet war, hat jetzt eine entsprechende Nummer (Abb.5.2H)

Wenn man eine der 2 Icons drückt, Heissluft oder Dampf, wird die Modalität für die neue Phase eingestellt.



(Abb. 5.2H)



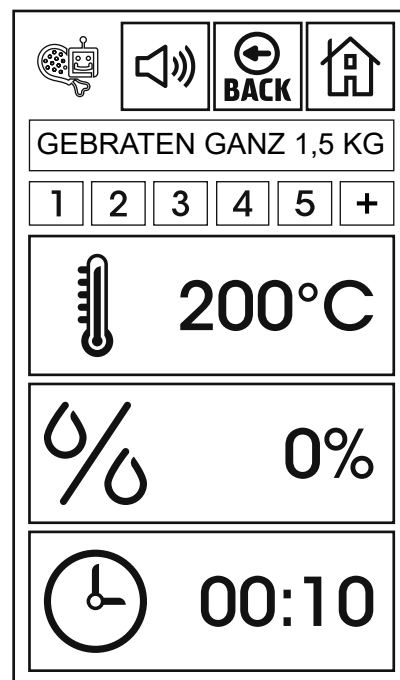
Z.B. wenn man Heissluft wählt, schlägt der Ofen die standardmässigen Parameter für diese Modalität vor. (Abb.5.2I). Man kann diese Parameter wie vorher beschrieben verändern.

In dem Beispiel hier an der Seite erscheinen die standardmäßigen Parameter für die Heissluftmodalität:

- Garraumtemperatur 200°C
- Beschwadungprozent 0%
- Garzeit 10 Minuten

Außer der Modifizierung der Parameter, kann man auch die Garung mit dem KTF oder eventuell mit Delta T durch die Tasten unter dem Display überwachen.

HINWEIS: in dem Beispiel an der Seite, wird die Phase 6, die früher unbenutzt und mit grauem Hintergrund war, die neue Phase „+“ und kann am Ende des Programms hinzugefügt werden.



(Abb. 5.2I)

Für die neue Phase des Programms, kann man eine oder mehr zusätzliche Funktionen in Betrieb setzen (Abb. 5.2L):

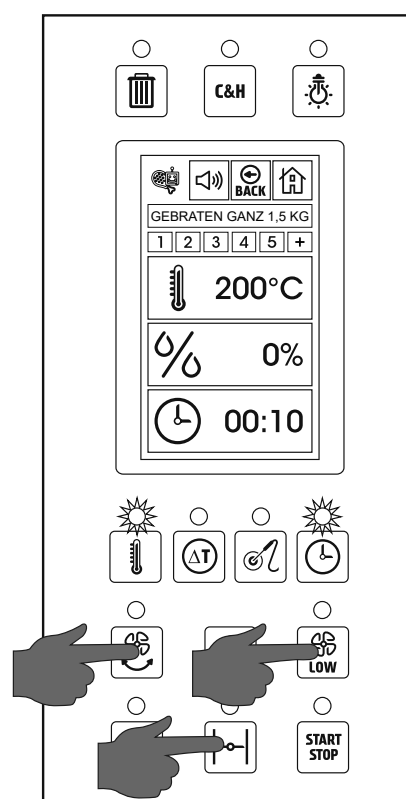
- Autoreverse
- Verminderte Lüftung
- Offenes Dampfablassventil



Nachdem man die Konfiguration der neuen Phase beendet hat, die Icon Back drücken, um zur Liste der Programme zurückzukehren.

Wie bei den anderen Veränderungen am automatischen Programm, wird dem Benutzer gefragt, ob er die Veränderungen speichern möchte.

Wenn man die Icon **HOME** drückt, kehrt der Display zum Hauptschirm zurück.

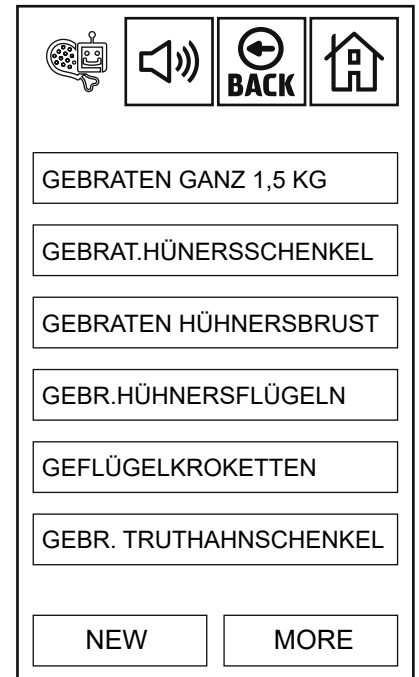


(Abb. 5.2L)

5.3 SPEICHERUNG EINES NEUEN AUTOMATISCHEN GARPROGRAMMS

Um ein neues automatisches Programm zu speichern, unter den 6 verfügbaren Programmengruppen, die Gruppe wählen wo man das neue Programm hinzufügen möchte.

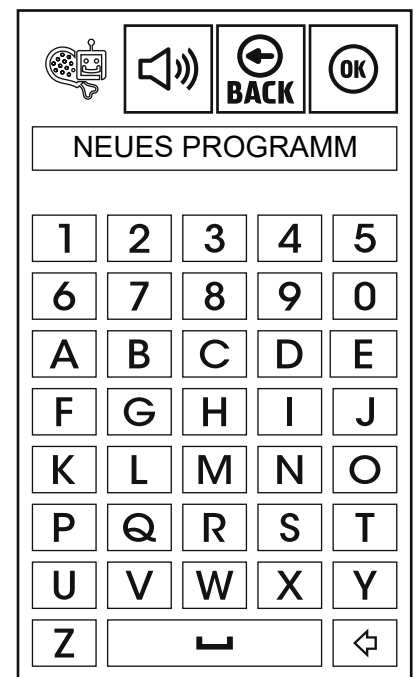
Die Icon **NEW** hier unten an der Seite drücken (Abb.5.3A).



(Abb. 5.3A)

Durch die Tastatur auf dem Display den neuen Namen des Programms eingeben. (5.3B).

Die Icon **OK** drücken, um zu bestätigen.



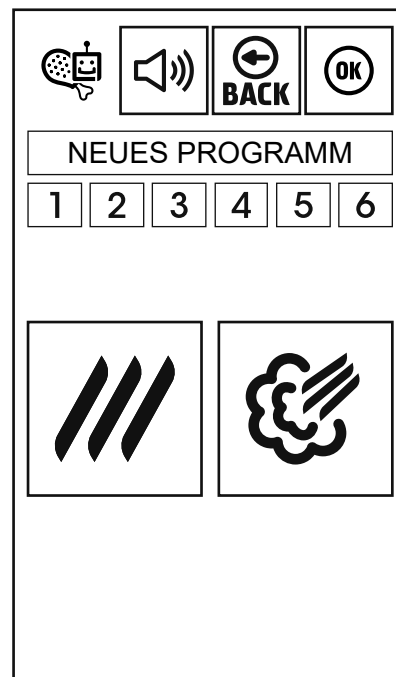
(Abb. 5.3B)

Der Display zeigt jetzt den Namen des neuen Programms und die 6 Phasen, die man konfigurieren kann (Abb.5.3C).

Die Phase 1 ist auf einem grünen Hintergrund und das heisst, daß sie unter Konfiguration ist.

Die anderen Phasen sind auf einem grauen Hintergrund (unbenutzt).

Um fortzugehen, die Modalität wählen, die die erste Phase des Programms kontrollieren wird (Heissluft oder Dampf).



(Abb. 5.3C)

Nachdem man die Modalität gewählt hat, schlägt der Display die standardmässigen Werte vor. (5.3D).

Man kann diese Parameter verändern, wie in den vorigen Abschnitten erklärt.

Genauso kann man den Kerntemperaturfühler und eventuell die Delta T Funktion einstellen, um die Phase zu überwachen.

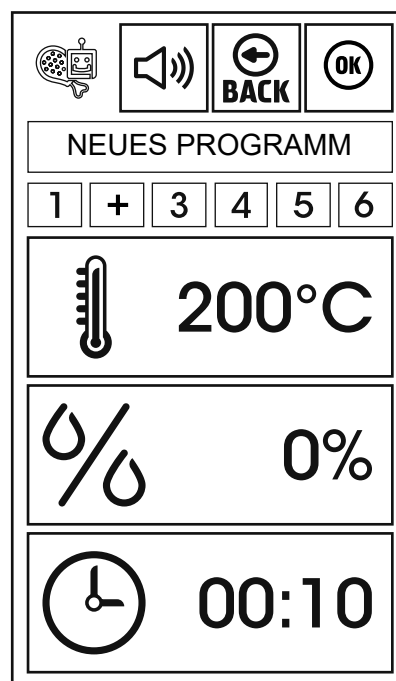
Man kann die verfügbaren zusätzlichen Funktionen in Betrieb setzen (Autoreverse, verminderte Lüftung, offenes Dampfablassventil).

Wenn man mindest. eine Phase konfiguriert hat, kann man durch die Icon OK das neue Programm speichern.

Nachdem man die Parameter der ersten Phase konfiguriert hat, die Icon „+“ drücken, um eine andere Phase hinzuzufügen.

Nachdem man alle Phasen des neuen Programms konfiguriert hat, die Icon OK drücken um zu speichern.

Das neue Programm wird am Ende der Liste der gespeicherten Programme hinzugefügt.



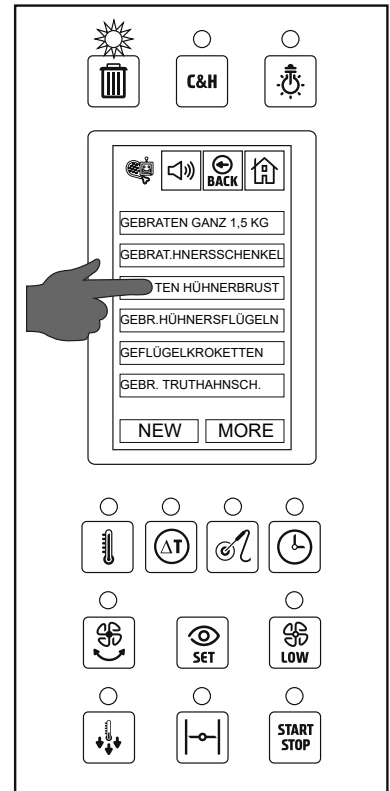
(Abb. 5.3D)

5.4 STORNO EINES AUTOMATISCHEN GARPROGRAMMS

Um definitiv ein automatisches Garprogramm zu löschen (sowohl standardmässig als auch vom Benutzer) die Liste der Programme durch die Icon More überfliegen, bis das Programm zu löschen auf dem Display erscheint (Abb.5.3A).

Das Programm zu löschen drücken und halten Sie das Programm gedrückt, bis der Hintergrund rot wird.

Wenn der Hintergrund rot wird, leuchtet die rote Led der Taste „Löschung“ oben an der linken Seite.



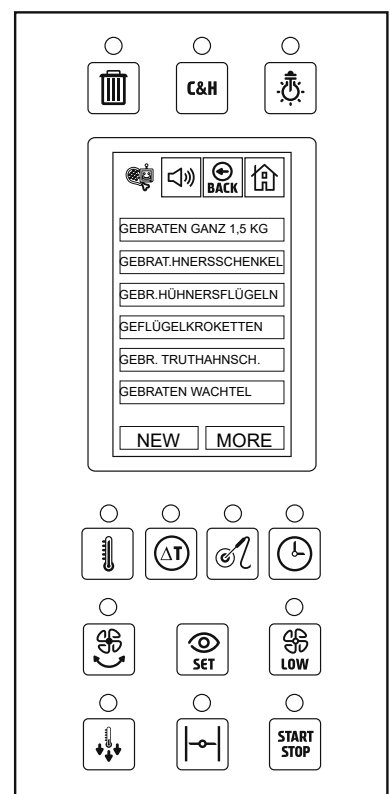
(Abb. 5.3A)



Wenn man die Taste "Löschung" hier an der Seite drückt, wird das Programm definitiv aus der Liste gelöscht. (Abb.5.3B).

ACHTUNG! Diese Operation ist nicht reversibel.

Um die stornierten standardmässigen Programmen wieder herzustellen, muss man nochmal die Fabrikrezepte durch USB aufladen (siehe Abschnitt 8.0).



(Abb. 5.3B)

5.5 STORNO EINER PHASE EINES AUTOMATISCHEN GARPROGRAMMS

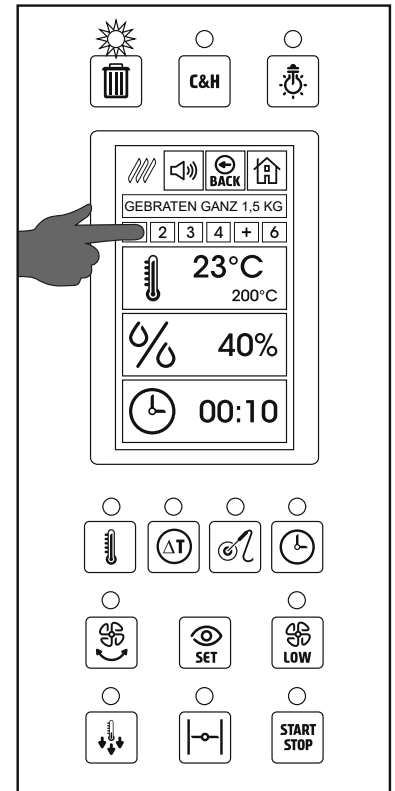
Es ist möglich eine oder mehr Phasen eines automatischen Programms stornieren.

Diese Operation kann nutzbar sein, wenn z.B. die erste Phase benutzt wird um das Garprodukt zu siegeln und der Chef möchte lieber diese Operation auf einem Kocher machen.

Auf diesem Fall kann man die Versiegelung auf dem Kocher machen und dann die Garung mit dem Programm aber ohne die erste Phase zu beenden.

Um eine Phase des Programms zu löschen, die gewählte Phase drückhalten bis der Hintergrund rot wird (Abb.5.4A).

Zur gleichen Zeit leuchtet die rote Led der Taste Löschung oben an der linken Seite.

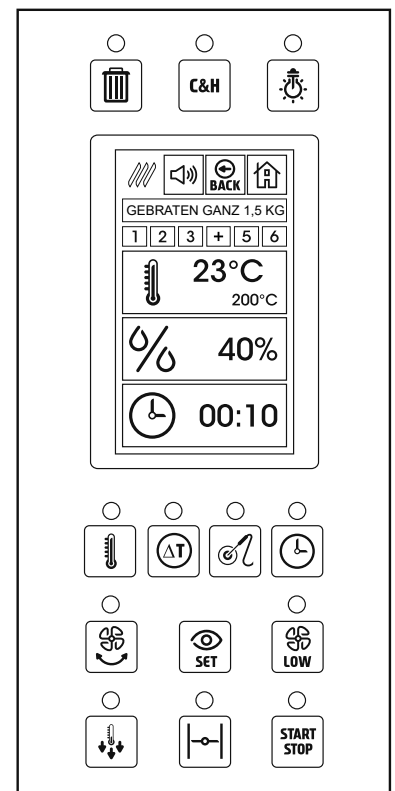


(Abb. 5.4A)



Wenn man die Taste Löschung hier an der Seite drückt, wird die gewählte Phase definitiv von der Liste gelöscht. (5.4B).

ACHTUNG! diese Operation ist nicht reversibel.



(Abb. 5.4B)

6.0 AUTOMATISCHES WASCHSYSTEM SIMCLEANER



Um auf die automatischen Waschprogramme zugreifen, vom Hauptschirm die Icon hier an der Seite drücken. Der Display zeigt die Programme zur Verfügung. (Abb.6.0A).

**Kurzer Waschzyklus.**

Geeignet wenn der Ofen sehr oft gewaschen wird oder wenn der Ofen nicht so schmutzig ist.

**Langer Waschzyklus.**

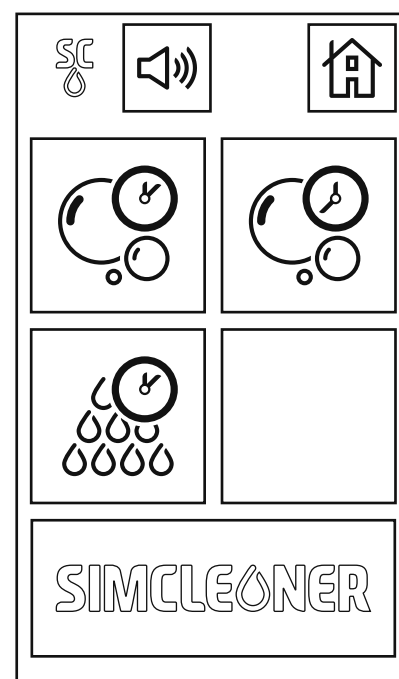
Geeignet wenn der Ofen nicht so oft gewaschen wird, oder wenn der Ofen sehr schmutzig ist (auf diesem Fall empfehlen wir mehr als einen Waschzyklus).

**Spülung.**

Dieses Programm führt eine Spülung des Garraums durch und sieht kein Reinigungsmittel vor.



Die Icon, die für diese Öfen leer ist, ermöglicht das Entkalkungsprogramm in den Modellen mit Boiler zugreifen.



(Abb. 6.0A)



Wenn man z.B. das Programm "kurzer Waschzyklus" wählt, erscheint auf dem Display die Dosierung für Reinigungsmittel und Klarspüler (Abb.6.0B).

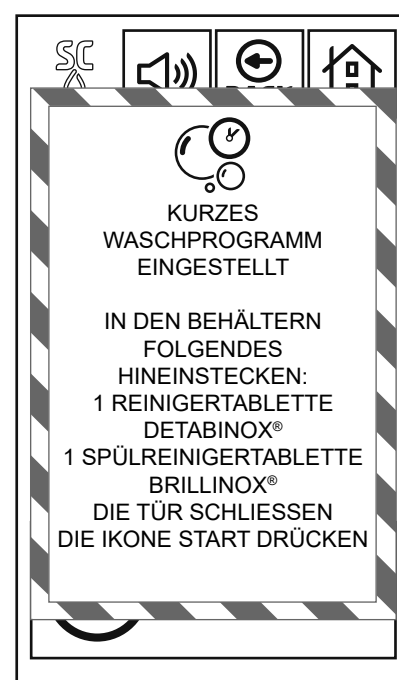
ACHTUNG!

Exklusiv die vom Hersteller produzierten Produkte für die Reinigung der Öfen mit Waschsistem Simcleaner benutzen:

Reinigungsmittel in Tabletten **DETABINOX®**

Spülmittel in Tabletten **BRILLINOX®**

Der Hersteller akzeptiert Keine Beschwerden jeder Art und Form hinsichtlich Oxydationen und Entblätterungen wenn man nicht die dafür vorgesehenen Produkte gemäss Anweisungen benutzt hat.



(Abb. 6.0B)

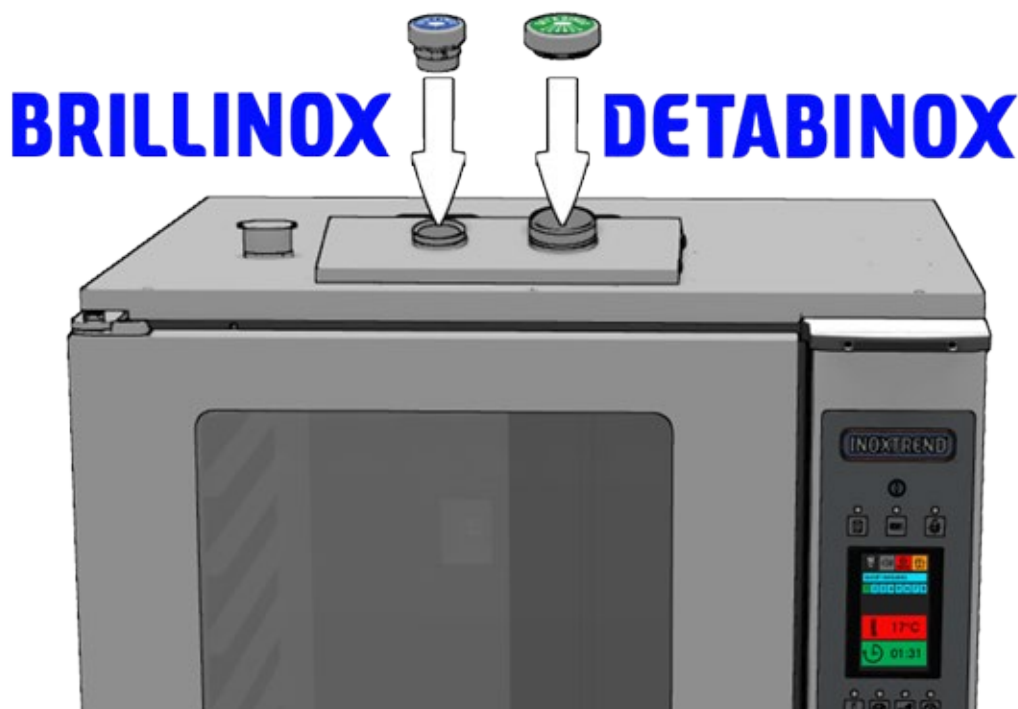
In allen Öfen dieser Serie, befinden sich die Behälter für Reiniger-und Spülreinigertabletten auf dem Oberpaneel.



ACHTUNG!

Nach einem Garzyklus, können die Oberpaneel und Frontalpaneel heiss werden.

Man muss achten und Kontakte mit heißen Oberflächen vermeiden, wir empfehlen Schutzhandschuhen zu tragen.



Die Deckel der Reiniger und Spülreiniger Behälter abschrauben (diese Operation kann man mit freien Händen durchführen), DETABINOX® Reinigertabletten und BRILLINOX® Spülreinigertabletten stecken, die Anweisungen auf dem Display folgen. Die Deckel nochmal schrauben und die Tür schließen.

DER GEBRAUCH VON SCHLÜSSELN UND ZANGEN UM DIE DECKEL ZU SCHRAUBEN UND ABZUSCHRAUBEN IST VERBOTEN.

UM REINIGER-UND SPÜLREINIGERTABLETLEN ZU BEHANDELN, IMMER HANDSCHUHEN UND MASKE TRAGEN.

Empfohlene Dosierung für DETABINOX® und BRILLINOX® Tabletten

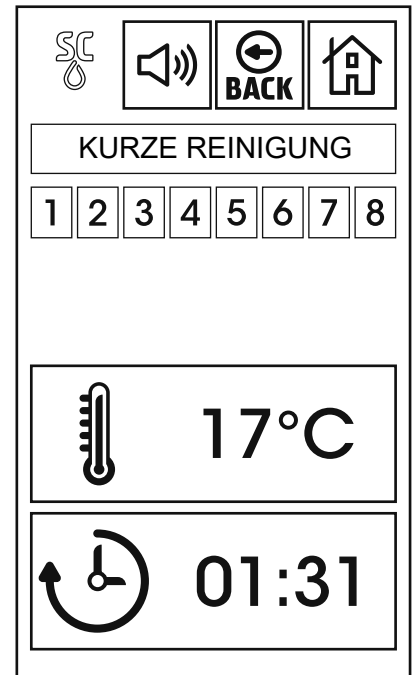
Ofensmodell	105	110	115	605	610
KURZES WASCHZYKLUS					
DETABINOX® Reinigertabletten	1	1	1	1	1
BRILLINOX® Spülreinigertabletten	1	1	1	1	1
LANGES WASCHZYKLUS					
DETABINOX® Reinigertabletten	2	2	2	2	2
BRILLINOX® Spülreinigertabletten	1	1	1	1	1

Nachdem man die Reiniger-und Spültabletten in die geeigneten Behälter laut Dosierung eingeführt hat, drücken Sie auf die Anzeige, um die Dauer des eingestellten Zyklus zu kennen (Abb.6.0C).

In dem Beispiel hier an der Seite, hat das eingestellte Programm eine Dauer von 1 Stunde und 31 Minuten.

HINWEIS: Die Dauer vom Waschzyklus hängt vom Modell, Abmessungen und Dosierung der Tabs ab.

Während des Waschzyklus, zeigt die Icon für die Garzeit die fehlende Zeit bis zum Ende des Zyklus.



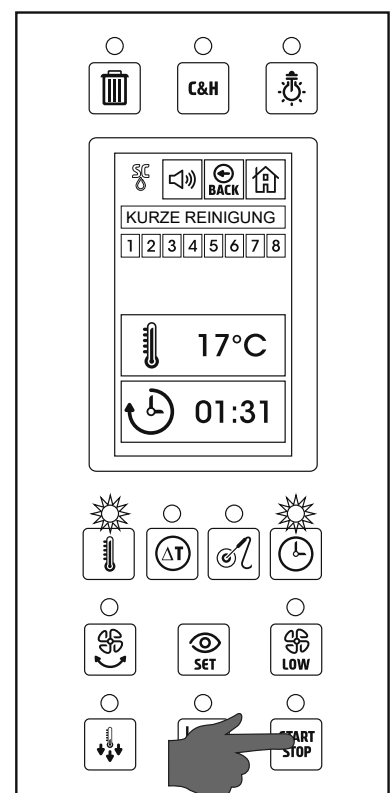
(Abb. 6.0C)



Wenn man die Taste Start/Stop drückt, beginnt der Waschzyklus. (Abb.6.0D).

HINWEIS: in den ersten Minuten des Waschzyklus, wird der Garraum in Dampfmodalität geheizt, um die Auflösung vom Fett auf der Oberfläche zu begünstigen.

Das Wasser beginnt nach einigen Minuten vom Wascharm auszuströmen.

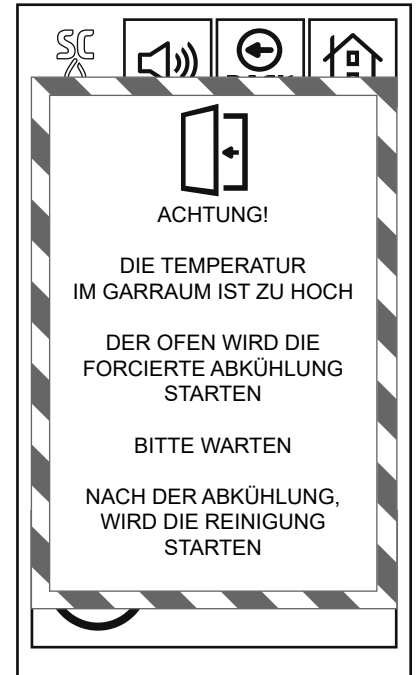


(Abb. 6.0D)

Wenn der Garraum zu heiss für den Waschzyklus ist, wird der Ofen eine Anzeige zeigen wie hier an der Seite (Abb.6.0E).

Die Abkühlung vor der Reinigung kann mit offener Tür (in kürzer Zeit) oder mit geschlossener Tür (längere Zeit) durchgeführt werden.

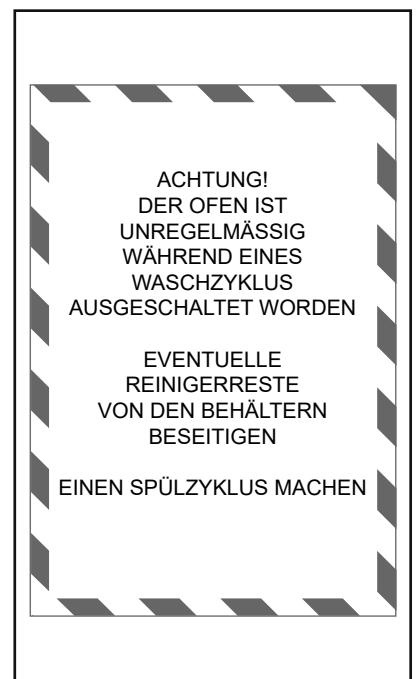
Wenn man die Tür öffnet, um die Abkühlung zu beschleunigen, auf die folgende Anzeige warten (Ende Abkühlung), bevor die Tür zu schließen.



(Abb. 6.0D)

Wenn der Waschzyklus fängt an, muss man ihn zu Ende bringen, um zu vermeiden, daß Rückstände von Reinigungsmittel die Garprodukte kontaminieren oder die Edelstahloberflächen mit hohen Temperaturen beschädigen.

Wenn der Ofen während eines automatischen Waschzyklus ausgeschaltet wird, wird der Display bei der Einschaltung die Anzeige hier an der Seite zeigen, also muss der Benutzer eventuelle Rückstände von Reinigungsmittel beseitigen und einen Spülzyklus vor dem Garen durchführen (Abb.6.0E)



(Abb. 6.0E)

7.0 ALARME

Die Alarmer sind ein Schutzsystem des Ofens, sie werden sich automatisch aktivieren und sind wie eine kleine weiße Fenster mit weiss-rottem Rahmen gezeichnet.

Sehr wichtig: im Fall eines Alarms, die Fehlanzeige unten an der rechten Seite für den technischen Dienst notieren.

Die Alarmer sind in 2 Gruppen aufgeteilt:



Schwere Alarmer


Die schweren Alarmer mit dem Symbol an der Seite, unterbrechen alle Funktionen des Ofens.





Unschwere Alarmer


Die ungeschweren Alarmer, mit dem Symbol an der Seite, unterbrechen nur einige Funktionen des Ofens.


7.1 SCHWERE ALARMEN


Beschreibung	Codice A000
Das zeigt eine Unvereinbarkeit zwischen der Software der Tastatur und der Software der Platine (normalerweise nach dem Ersatz eines der 2 Bestandteile).	 ACHTUNG! KONFIGURATIONEN FEHLER DIE ANZAHL DER PARAMETER NICHT ÜBEREINSTIMMEN MÜSSEN MIT DEN ERFORDERLICHEN WERT. DIE DATENBASIS KÖNNTE EINE VERSION FIRMWARE VERALTET
Betrieb des Ofens Der Ofen ist blockiert. Keine Maßnahme des Bedieners ist möglich.	
Resetten Der Ofen ist wieder operativ und eine korrekte Verbindung zwischen den beiden Komponenten, ist wiederhergestellt.	
Empfehlungen für den Bediener Die elektrische Steuerung ausschalten. Den technischen Dienst anrufen.	
Anweisungen für den technischen Dienst Die Firmware der Tastatur und der Platine aktualisieren.	

Beschreibung	Codice A010
Es gibt ein Verbindungsproblem zwischen dem Display und der Platine, die die verschiedene Komponente kontrolliert.	 ACHTUNG! KEINE VERBINDUNG ZWISCHEN TASTATUR UND BASIS KEINE AKTION IST MÖGLICH DEN KUNDENDIENST ANRUFEN
Betrieb des Ofens	
Der Ofen ist blockiert. Keine Maßnahme des Bedieners ist möglich.	
Resetten	
Der Ofen ist wieder operativ und eine korrekte Verbindung zwischen den beiden Komponenten, ist wiederhergestellt.	
Empfehlungen für den Bediener	
Die elektrische Steuerung ausschalten. Den technischen Dienst anrufen.	
Anweisungen für den technischen Dienst	
Überprüfen daß die Verbindung zwischen dem Display und der Platine ist in Ordnung. Die Funktionalität der 2 Komponenten überprüfen. SEHR WICHTIG: im Ersatzfall von einem der 2 Komponenten, ist es notwendig die Software zu aktualisieren und überprüfen ihre Konfiguration das richtige Modell des Ofens entspricht.	


Beschreibung	Codice A020
Eingreifen des Garraumsicherheitsthermostats.	 ACHTUNG! EINSCHREITEN DES SICHERHEITSTHERMOSTATS DEN OFEN AUSSCHALTEN DEN SICHERHEITSTHER- MOSTAT WIEDER IN BETRIEB SETZEN WENN DIE ANOMALIE BLEIBT, DEN KUNDENDIENST ANRUFEN
Betrieb des Ofens	
Wenn der Ofen gart, hält er auf. Es ist möglich von einem Bildschirm zu einem anderen überzugehen, aber die Garraumheizung ist zu.	
Resetten	
Nachdem der Ofen abgekühlt worden ist, muss man den Sicherheitsthermostat (F2) resettet, man soll das seitigen Paneel rechts beseitigen.	
Empfehlungen für den Bediener	
Den Ofen ausschalten, überprüfen der Lüfter ohne Reibung dreht. Den Ofen abkühlen und versuchen nochmal zu garen. Wenn das Problem bleibt, den technischen Dienst anrufen.	
Anweisungen für den technischen Dienst	
Überprüfen der Lüfter sauber ist und korrekt dreht. Die vorgesehenen RPM des Lüfters überprüfen. Die Sensoren für die Entdeckung der Garraumtemperatur sauber machen. Überprüfen daß die Temperatur auf dem Display der reellen Temperatur im Garraum entspricht. Den Sicherheitsthermostat durch den geeigneten Knopf resettet oder den Teil ersetzen.	

Beschreibung	Codice A030
Einschreiten der Thermalschutzprobe.	 ACHTUNG! EINSCHREITEN DER SCHUTZSONDE FÜR LUFTMOTOR DEN OFEN AUSSCHALTEN, WENN DIE ANOMALIE NACH EINER STUNDE BLEIBT DEN KUNDENDIENST ANRUFEN
Betrieb des Ofens	
Wenn der Ofen gart, hält er auf. Es ist möglich von einem Bildschirm zu einem anderen überzugehen, aber die Drehung des Lüfters und folglich die Garraumheizung sind zu.	
Resetten	
Nachdem der Motor abgekühlt ist, wird der Ofen wieder operativ.	
Empfehlungen für den Bediener	
Den Ofen ausschalten, überprüfen den Lüfter ohne Reibung dreht. Überprüfen die Schlitze am rechtseitigen Paneel des Ofens nicht verstopft sind.	
Wenn die Anomalie nach einer Stunde bleibt oder wiederholt, den technischen Dienst anrufen.	
Anweisungen für den technischen Dienst	
Überprüfen daß die Drehung der Motorwelle frei ist, ohne Reibung und Motorlager in Ordnung sind.	
Überprüfen den Lüfter aus Edelstahl nicht verformt ist und seine Drehung regelmäßig ist.	
Überprüfen die Motorwelledichtung dicht ist in der Komponentenabteilung.	

Beschreibung	Codice A040
Der Garraumtemperaturfühler ist defekt.	 ACHTUNG! EINSCHREITEN DES GARRAUMS THERMOSTATS GAREN IST UNMÖGLICH OHNE ZUVERLÄSSIGEN HINWEIS FÜR DIE TEMPERATUR
Betrieb des Ofens	
Wenn der Ofen gart, hält er plötzlich auf. Man kann nicht ohne eine feste Temperatur garen.	
Resetten	
Damit der Ofen nochmal operativ wird, soll die Probe wieder korrekt fühlen.	
Empfehlungen für den Bediener	
Den technischen Dienst anrufen.	
Anweisungen für den technischen Dienst	
Die Fühlerverbindungen überprüfen.	
Wenn nötig, den Garraumtemperaturfühler ersetzen.	

Beschreibung	Codice A090
Die Temperatur in der elektronischen Komponentenabteilung ist zu hoch und kann die Vollständigkeit der Komponenten beschädigen.	 ACHTUNG! HOHE TEMPERATUR BESTANDTEILFACH DEN OFEN AUSSCHALTEN, WENN DIE ANOMALIE NACH EINER STUNDE BLEIBT DEN KUNDENDIENST ANRUFEN
Betrieb des Ofens	
Wenn der Ofen gart, wird er sich aufhalten. Man kann nicht fortsetzen, den Ofen zu benutzen.	
Resetten	
Der Ofen wird wieder operativ, wenn die Temperatur im Garraum niedriger als die eingestellte Temperatur wird.	
Empfehlungen für den Bediener	
Überprüfen die Lüftungslöcher unter der Bedientafel nicht verstopft sind (neben USB und Kerntemperaturfühlerverbindung) Überprüfen die Lüftungslöcher auf dem seitigen Paneel rechts nicht verstopft sind und die Luft durch diese Löcher fließt. Wenn das Problem bleibt, den technischen Dienst anrufen.	
Anweisungen für den technischen Dienst	
Überprüfen die Arbeitsweise und die Verbindungen zum Abkühlungslüfter in der Komponentenabteilung. Feststellen es gibt keine Heizquelle am rechten Seite des Ofens (wir empfehlen eine Distanz von mindest. 50 cm). Überprüfen die Lüftungslöcher nicht von Fett oder Staub verstopft sind.	

7.2 UNSCHWERE ALARMEN

Beschreibung	Codice A210
Der Kerntemperaturfühler arbeitet nicht korrekt. Man kann nicht diese Vorrichtung benutzen.	 ACHTUNG! FUNKTIONSFehler KERNTemperaturfühler DEN KTF AUSSCHALTEN MAN KANN DAS GAREN NUR MIT ZEITÜBERWACHUNG FORTSETZEN DEN KTF ERSETZEN.
Betrieb des Ofens	
Man kann den Ofen mit Zeitüberwachung des Garens benutzen. Man kann keine automatischen Programme mit einer oder mehreren Phasen gebrauchen und vom Kerntemperaturfühler kontrolliert.	
Resetten	
Der Ofen kann nochmal mit Kerntemperaturfühler funktionieren, wenn der Fühler noch in Betrieb ist.	
Empfehlungen für den Bediener	
Überprüfen den Kerntemperaturfühler korrekt zum Ofen verbunden ist. Überprüfen den Kabel und die Probe vollständig sind. Wenn das Problem bleibt, den technischen Dienst anrufen.	
Anweisungen für den technischen Dienst	
Die Arbeitsweise des Kerntemperaturfühlers überprüfen (das Ablesen des Heizelementes des Kerntemperaturfühlers muss 1000+ Raumtemperatur sein). Wenn nötig, den Kerntemperaturfühler ersetzen.	

8.0 REGULIERUNGEN



Vom Hauptschirm durch die Icon hier an der Seite greift man den Bereich für Regulierungen und Konfigurationen zu.

Auf dem Bildschirm erscheinen 3 Zugänge:



Regulierungen für den Hersteller

Dieser Bereich vom Passwort geschützt, wird dem Hersteller reserviert.



Regulierungen für Installateur

Dieser Bereich vom Passwort geschützt, ermöglicht die Regulierungen für den Installateur zugreifen.

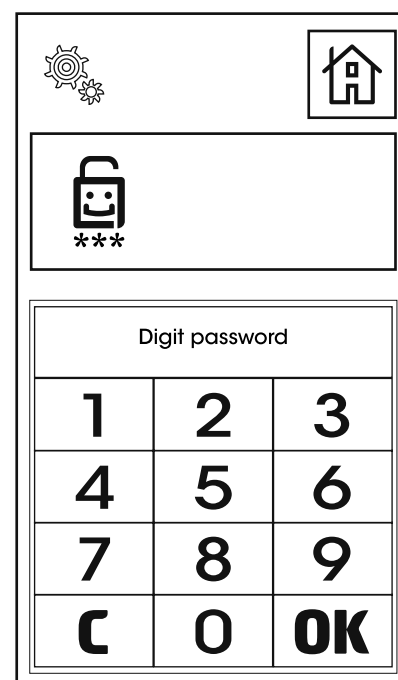


Regulierungen für Benutzer

Dieser Bereich vom Passwort geschützt, ermöglicht die Regulierungen für den Benutzer zugreifen.



Um die Regulierungen für den Benutzer zugreifen, 0 und dann OK drücken.



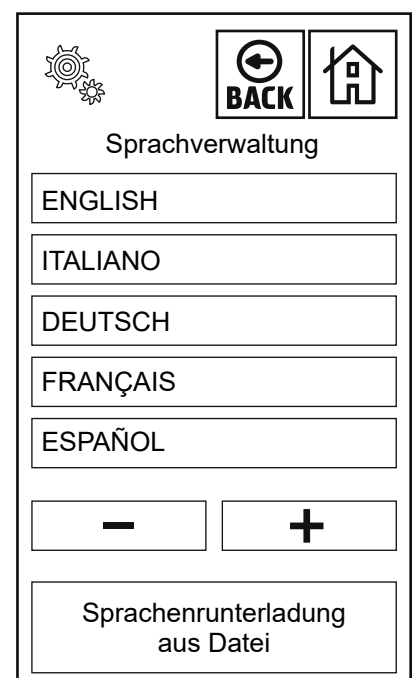
In der Liste hier an der Seite sind verschiedene Regulierungen gezeigt:

- **Modell des Ofens.** Der Benutzer kann nur einige Daten relativ zur Typologie des Ofens veranschaulichen. (Direktwassereinspritzung oder Boiler...).
- **Parameter.** Der Benutzer kann einige Parameter verändern.
- **Firmware.** Der Benutzer in diesem Bereich kann die Firmware aktualisieren im Fall der Hersteller eine neue Version zur Verfügung hat.
- **Sprachen.** Der Benutzer kann die verfügbaren Sprachen einstellen.
- **Datum und Uhrzeit.** Die Konfiguration von Datum und Uhrzeit dienen nur bei HACCP Verwaltung um die Daten zu synchronisieren.
- **Rezepte.** In diesem Bereich kann man die gespeicherten automatischen Programme aufladen oder runterladen.
- **HACCP.** Der Zugang zu diesem Bereich ermöglicht die HACCP Daten auf einem USB-Stift aufzuladen.
- **Rücksetzung Werkkonfiguration.** In diesem Bereich kann man die Werkkonfiguration wiederherstellen



SEHR WICHTIG: ALLE OPERATIONEN DIESES BEREICHS, DIE DIE AUFLADUNG ODER RUNTERLADUNG VON DATEN BETREFFEN, MÜSSEN DURCHFÜHRT WERDEN DURCH DIE VERBINDUNG EINES USB-STIFT ZU DEM VERBINDER. ER LIEGT UNTER DER BEDIENTAFEL.

Wenn man die Sprachverwaltung zugreift, können Sie eine Sprache aus denen im Ofen gespeichert auswählen oder eine neue Sprache runterladen (USB-Verbindung), falls der Hersteller diese Möglichkeit umgesetzt hat.



Wenn man den Bereich HACCP zugreift, ist es möglich die gespeicherten Daten runterzuladen.

Die 2 möglichen Optionen sind die folgenden:

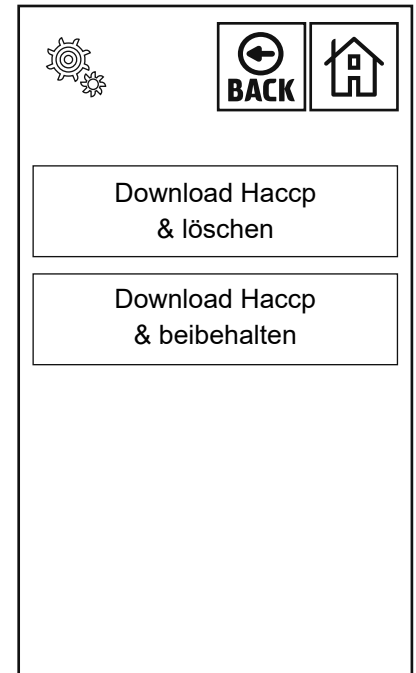
Download HACCP & löschen

Auf diesem Fall werden die Daten, die auf USB-Stift kopiert sind, definitiv vom Speicher des Ofens gelöscht.

Download HACCP & beibehalten

Auf diesem Fall werden die Daten, die auf USB-Stift kopiert sind, auch im Speicher des Ofens beibehalten.

Wenn der Speicherplatz für die Speicherung von HACCP Daten voll ist, wird der Ofen beginnen die ältesten Daten überschreiben.



Die möglichen Operationen im Betrieb Rezepte sind die folgenden:

Runterladung Rezepte vom Hersteller

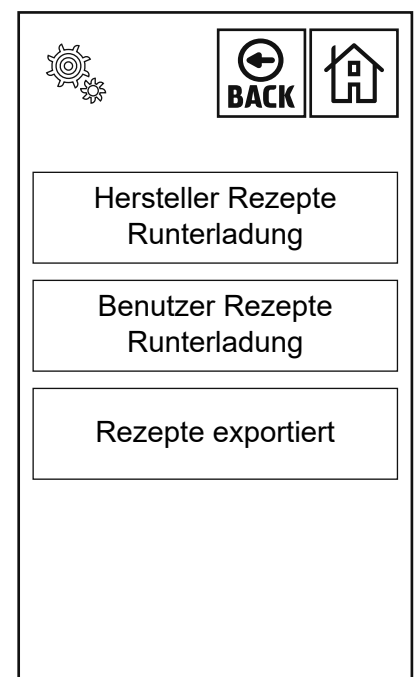
Der Ofen lädt von einem USB-Stift nur die standardmässigen Rezepte runter, überschreibt die gespeicherten Rezepte und löscht eventuelle Veränderungen des Benutzers.

Runterladung Rezepte vom Benutzer

Der Ofen lädt von einem USB-Stift nur die Rezepte vom Benutzer runter, die standardmässigen Rezepte und die eventuellen Veränderungen bleiben unverändert.

Rezeptaufladung

Der Ofen lädt auf einem USB-Stift alle gespeicherten Rezepte auf, und eine Datei wird gemacht, um andere Öfen zu konfigurieren.



9.0 WARTUNG

Vor Ausführung der Wartungsarbeiten ist der Schutzschalter auszuschalten und das Wasserabsperrventil zu schließen - beide befinden sich dem Gerät vormontiert.

Die Edelstahlteile sind täglich.

1. mit lauwarmem Seifenwasser zu reinigen
2. danach mit Wasser nachzuspülen;
3. sorgfältig trockenzureiben.

Keinesfalls normale Stahlwolle, Stahlbürsten oder Schaber verwenden, da sich Eisenteilchen ablagern können, die aufgrund ihrer Oxydation Roststellen verursachen.

**DAS GERÄT NICHT MIT DIREKTEM WASSERSTRAHL WASCHEN.
FÜR DAS REINIGEN DES INOX EDELSTAHLS KEINE PRODUKTE BENUTZEN, DIE CHLOR (SALZ-
SÄURE ETC) ENTHALTEN AUCH WENN DIESE IN WASSER GELÖST SIND.**

Den Garraum nach jedem Garvorgang reinigen, damit Kochreste und Fett beseitigt werden.
Speisefett oder Saucen, die vom Gargut auf den Garraumboden tropfen, werden in den Ablauf in der Garraummitte geleitet.

9.1 ANWEISUNGEN BEI STÖRUNGEN BZW. LÄNGEREM GERÄTESTILLSTAND

Bei längerem Gerätestillstand wie folgt vorgehen:

1. den Schutzschalter ausschalten;
2. das Wasserabsperrventil schließen (beide dem Geräts vormontiert);
3. zur Vermeidung von Geruchsbildung die Backofentür halb offen lassen;
4. auf alle Edelstahlteile mit einem Tuch eine dünne Schicht Vaselineöl auftragen.

Bei Fehlbetrieb, Störung oder unsachgemäßer Betätigung des Sicherheitsthermostats muss das Gerät ausgeschaltet und die Strom- und Wasserzufuhr unterbrochen werden. Den Kundendienst benachrichtigen.

Sämtliche Installations-, Wartungs- und Reparaturarbeiten dürfen ausschließlich vom Fachpersonal durchgeführt werden.

10.0 NÜTZLICHE HINWEISE BEIM GAREN

Um die besten Ergebnisse zu erreichen, empfehlen wir GASTRONORM Bleche zu benutzen, in verschiedenen Modellen und Materialien mit Bezug auf das Garverfahren.

Es ist auch wichtig einen Zwischeraum von mindest. 3 cm zwischen den Garprodukten und dem ersten Blech oben, für eine gute Lüftung zu lassen.



Die Garprodukte sollten so hoch wie die Bleche sein. Sehr niedrige Schichten von Garprodukten in 65 oder 80 mm tiefen Blechen können nicht gleichmäßig garen.

Wenn die zu garende Produkte höher als das Blech sind, kein Blech darüber setzen.

Man kann verschiedene Gerichte gleichzeitig, mit gleicher Temperatur garen, ohne Aromen überzulappen; die Gerichte mit starken Aromen sollen immer am oberen Teil des Garraums liegen und das Dampfablassventil muss immer offen bleiben.

Für eine optimale Wahl der Gartemperatur muss man immer das folgende betrachten: eine Temperatur 20% niedriger als die Temperatur bei statischen Öfen ohne Ventilation einstellen. Das Heissluftsystem mit wem der Ofen ausgestattet ist, ermöglicht das Garen in kürzer Zeit.

Heissluftgaren mit 0% Beschwadung: dieses Garverfahren ist für trockene und knusprige Produkte geeignet.

Um dieses Ergebnis zu erreichen, empfiehlt man das Dampdablassventil offen zu lassen, damit Dampf vom Garraum ablaufen kann.

Heissluft mit Beschwadung: dieses Garverfahren auch „Mischbetrieb“ genannt, ist für weiche und saftige Produkte geeignet.

Dampfgaren: mit diesem Garverfahren kann man ähnliche Garergebnisse wie im Wasser zu kochen.

Der ohne Druck abgegebene Dampf gewährleistet ein gleichmäßiges und zartes Garen; der Verlust an Vitaminen und Mineralsalzen ist beinahe nicht vorhanden und die Garzeiten sind geringer als beim Kochen im Wasser.

Es ist empfehlenswert, immer einen durchlochten GN-Behälter zu verwenden, damit sich am Boden kein Wasser ansammeln kann.



Sollte notwendig sein, den Garsaft zu sammeln, kann unter diesem Behälter ein nicht durchbohrter eingeschoben werden.

10.1 ABHILFE BEI ANORMALEM GAREN

Bei ungleichmäßigem Garen:

- Sicherstellen, dass der Abstand zwischen der zu garenden Speise und dem darüber liegenden Behälter mindestens 3 cm beträgt.
- Ein geringerer Abstand verhindert die korrekte Belüftung des zu garenden Produkts.
- Die Gartemperatur könnte zu hoch sein. Eine niedrigere Temperatur einstellen.
- Die Vorheizung ist nicht durchgeführt worden. Wenn man die Garprodukte mit kaltem Garraum steckt, wird man eine längere Zeit brauchen, um die eingestellte Temperatur anstatt die Vorheizungstemperatur zu erreichen. Während dieser Phase können die Lüftung und die Temperatur im Garraum nicht gleichmäßig sein. Gefrorene Garprodukte sind in den Garraum gesteckt worden. Auf diesem Fall empfehlen wir die Garprodukte auf eine Temperatur von 40-50 C° aufzutauen und dann das Garverfahren anzufangen.
- Der Ofenablauf könnte verstopft sein und die Lüftung im Garraum fälschen.
- Die Türdichtung könnte nicht dampfdicht sein. Der Dampf, der aus der Tür herauskommt könnte die Lüftung fälschen.
- Die Türdichtung kann nicht wassergeprüft sein. Der Dampf, der vom Garraum rauskommt, könnte die Lüftung verändern.

Bei zu trockenen Speisen:

Die Garzeit verkürzen.

Die Temperatur muss niedriger eingestellt werden.

Dabei beachten, dass je niedriger die Temperatur eingestellt ist, um so geringer der Gewichtsverlust ist.

Der Kombi-Garvorgang, der die Luftfeuchtigkeit im Garraum erhöht, wurde nicht eingestellt.

Die zu garende Speise wurde zuvor nicht mit den notwendigen Ölen oder Soßen eingestrichen.

5 - 10 - 15 x 1/1 GN - 5 - 10 x 60x40 PROGRAMMIERBAR