

## Silversteam



**117623 - 117723 - 117650 - 117672**  
**117725 - 117741 - 117761 - 117764**  
**117727 - 117781 - 117762 - 117765**  
**117730 - 117731 - 117763 - 117766**

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

Tel.: +49 5258 971-0  
Fax.: +49 5258 971-120  
**Service-Hotline:** +49 5258 971-197  
[www.bartscher.com](http://www.bartscher.com)



Version: **1.0**

Erstelldatum: 2022-01-03

---

## Original-Bedienungsanleitung

|     |  |    |
|-----|--|----|
| 1   | Sicherheit .....                         | 2  |
| 1.1 | Signalworterklärung .....                | 2  |
| 1.2 | Sicherheitshinweise .....                | 3  |
| 1.3 | Bestimmungsgemäße Verwendung .....       | 6  |
| 1.4 | Bestimmungswidrige Verwendung .....      | 6  |
| 2   | Allgemeines .....                        | 7  |
| 2.1 | Haftung und Gewährleistung .....         | 7  |
| 2.2 | Urheberschutz .....                      | 7  |
| 2.3 | Konformitätserklärung .....              | 7  |
| 3   | Transport, Verpackung und Lagerung ..... | 8  |
| 3.1 | Transportinspektion .....                | 8  |
| 3.2 | Verpackung .....                         | 8  |
| 3.3 | Lagerung .....                           | 8  |
| 4   | Technische Daten .....                   | 9  |
| 4.1 | Technische Angaben .....                 | 11 |
| 4.2 | Funktion des Gerätes .....               | 19 |
| 4.3 | Baugruppenübersicht .....                | 20 |
| 5   | Installationsanweisungen .....           | 21 |
| 5.1 | Installation .....                       | 21 |
| 5.2 | Kontrollen und Abnahmeprüfung .....      | 26 |
| 6   | Gebrauchsanweisungen .....               | 28 |
| 6.1 | Bedienung .....                          | 31 |
| 6.2 | Garvorgang .....                         | 35 |
| 6.3 | Menü Funktionen .....                    | 61 |
| 7   | Reinigung und Wartung .....              | 67 |
| 7.1 | Sicherheitshinweise zur Reinigung .....  | 67 |
| 7.2 | Reinigung .....                          | 67 |
| 7.3 | Wartung .....                            | 69 |
| 8   | Mögliche Funktionsstörungen .....        | 70 |
| 9   | Entsorgung .....                         | 72 |



**Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!**

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät. Zusätzlich gelten die für den Einsatzbereich des Geräts gültigen Unfallverhütungsvorschriften, Sicherheitsbestimmungen und gesetzliche Regelungen.

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

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil des Produkts und muss in unmittelbarer Nähe des Geräts und jederzeit zugänglich aufbewahrt werden. Wenn das Gerät weitergegeben wird, muss die Bedienungsanleitung mit ausgehändigt werden.

## 1 Sicherheit

DE

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

### 1.1 Signalworterklärung

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



**GEFAHR!**

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



### **WARNUNG!**

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



### **VORSICHT!**

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

### **ACHTUNG!**

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

### **HINWEIS!**

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

DE

## 1.2 Sicherheitshinweise

### Elektrischer Strom

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

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

### **Brennbare Materialien**

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

### **Heiße Oberflächen**

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

### **Bedienpersonal**

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

### **Betrieb nur unter Aufsicht**

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

### **Fehlgebrauch**

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

## 1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Jede über die folgende bestimmungsgemäße Verwendung hinausgehende und/oder andersartige Verwendung des Geräts ist untersagt und gilt als nicht bestimmungsgemäß.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Zubereitung von geeigneten Speisen.

## 1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

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

## 2 Allgemeines

### 2.1 Haftung und Gewährleistung

Alle Angaben und Hinweise in dieser Bedienungsanleitung wurden unter Berücksichtigung der geltenden Vorschriften, des aktuellen ingenieurtechnischen Entwicklungsstands sowie unserer langjährigen Erkenntnisse und Erfahrungen zusammengestellt. Der tatsächliche Lieferumfang kann bei Sonderausführungen, der Inanspruchnahme zusätzlicher Bestelloptionen oder auf Grund neuester technischer Änderungen, u. U. von den hier beschriebenen Erläuterungen und zeichnerischen Darstellungen abweichen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden und Störungen bei:

- Nichtbeachtung der Anweisungen,
- bestimmungswidriger Verwendung,
- technischen Änderungen durch den Benutzer,
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile.

Technische Änderungen am Produkt im Rahmen der Verbesserung der Bedienungseigenschaften und der Weiterentwicklung behalten wir uns vor.

### 2.2 Urheberschutz

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

### 2.3 Konformitätserklärung

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

## 3 Transport, Verpackung und Lagerung

### 3.1 Transportinspektion

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

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

### 3.2 Verpackung

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

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

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

### 3.3 Lagerung

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

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

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

## 4 Technische Daten

### Ausführung / Eigenschaften digitale Kombidämpfer

- Serie: Silversteam
- Betriebsart: Elektro
- Geräteanschluss:
  - steckerfertig (117623, 117723)
  - 3 NAC (andere Modelle)
- Funktionen:
  - Umluft
  - Dämpfen
  - Kombidämpfen
  - Niedertemperaturgaren
  - Delta-T-Garen
  - Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)
  - Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
  - Automatisches 3-stufiges Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm (Modelle DRS)
- Rack-Control
- Temperaturregelung: stufenlos
- Art der Einschübe: quer
- Dauerbetrieb
- Kerntemperaturfühler-Anschluss: seitlich
- USB-Anschluss: seitlich
- Wrasenabzug
- Innenbeleuchtung
- LED-Anzeige:
  - Beschwadung
  - Delta-T-Garen
  - Garphasen
  - Kerntemperatur
  - Lüftergeschwindigkeit
  - Programm
  - Temperatur
  - Zeit

- Steuerung: Touch
- Eigenschaften:
  - Abgerundete Backkammer
  - Auflageschienen herausnehmbar
  - Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen
  - LED-Beleuchtung in der Tür
  - Steckdose (500 W) für den Anschluss einer Dunstabzugshaube (außer 117623, 117723, 117650, 117672)
  - Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten, reduzierte Garzeiten um bis zu 33% (Modelle Silversteam P)
  - Am besten geeignet für stark gefüllte Garräume
- **Wichtiger Hinweis:** Ab Wasserhärte von 5° d.H. empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärterers sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar.

## 4.1 Technische Angaben

|   |   |
|---|---|
| <b>Bezeichnung:</b>   | <b>Kombidämpfer Silversteam<br/>5230D - 5230DRS</b> |
| Art.-Nr.:   | <b>117623-117723</b>                                |
| Material:   | CNS 18/10   |
| Material Garraum:   | CNS 18/10   |
| Anzahl Einschübe:   | 5   |
| Format Einschübe:   | 2/3 GN  |
| Abstand zwischen den Einschüben in mm:                            | 74  |
| Temperaturbereich von – bis in °C:                                | 50 - 300  |
| Zeiteinstellung von – bis in Min.:                                | 0 - 599   |
| Anzahl Garprogramme max. vorinstalliert /<br>max. programmierbar: | 300 / 300   |
| Anzahl Garphasen:   | 9   |
| Anzahl Motoren:   | 1   |
| Anzahl Lüftergeschwindigkeitsstufen:                              | 3   |
| Wasseranschluss:  | 3/4"  |
| Anschlusswert:  | 3,3 kW   230 V   50 Hz                              |
| Maße (B x T x H) in mm:   | 620 x 780 x 675                                     |
| Gewicht in kg:  | 59,2  |

Technische Änderungen vorbehalten!

Lieferung inklusive:

- 1 Rost 2/3 GN
- 1 Blech 2/3 GN
- 1 Wasserzulaufschlauch
- 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel (117723)

|   |   |
|---|---|
| <b>Bezeichnung:</b>   | <b>Kombidämpfer Silversteam<br/>P-5230D - P-5230DRS</b> |
| Art.-Nr.:   | <b>117650-117672</b>                                    |
| Material:   | CNS 18/10   |
| Material Garraum:   | CNS 18/10   |
| Anzahl Einschübe:   | 5   |
| Format Einschübe:   | 2/3 GN  |
| Abstand zwischen den Einschüben in mm:                            | 74  |
| Temperaturbereich von – bis in °C:                                | 50 - 300  |
| Zeiteinstellung von – bis in Min.:                                | 0 - 599   |
| Anzahl Garprogramme max. vorinstalliert /<br>max. programmierbar: | 300 / 300   |
| Anzahl Garphasen:   | 9   |
| Anzahl Motoren:   | 1   |
| Anzahl Lüftergeschwindigkeitsstufen:                              | 3   |
| Wasseranschluss:  | 3/4"  |
| Anschlusswert:  | 4,8 kW   400 V 3NAC   50 Hz                             |
| Maße (B x T x H) in mm:   | 620 x 775 x 675   |
| Gewicht in kg:  | 59,2  |

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

Lieferung inklusive:

- 1 Rost 2/3 GN
- 1 Blech 2/3 GN
- 1 Wasserzulaufschlauch
- 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel (117672)

|   |   |
|---|---|
| <b>Bezeichnung:</b>   | <b>Kombidämpfer Silversteam<br/>5111D - 5111DRS</b> |
| Art.-Nr.:   | <b>117725-117741</b>                                |
| Material:   | CNS 18/10   |
| Material Garraum:   | CNS 18/10   |
| Anzahl Einschübe:   | 5   |
| Format Einschübe:   | 1/1 GN, 600 x 400                                   |
| Abstand zwischen den Einschüben in mm:                            | 74  |
| Temperaturbereich von – bis in °C:                                | 50 - 300  |
| Zeiteinstellung von – bis in Min.:                                | 0 - 599   |
| Anzahl Garprogramme max. vorinstalliert /<br>max. programmierbar: | 300 / 300   |
| Anzahl Garphasen:   | 9   |
| Anzahl Motoren:   | 1   |
| Anzahl Lüftergeschwindigkeitsstufen:                              | 3   |
| Wasseranschluss:  | 3/4"  |
| Anschlusswert:  | 6,3 kW   400 V 3NAC   50 Hz                         |
| Maße (B x T x H) in mm:   | 885 x 835 x 675                                     |
| Gewicht in kg:  | 91,2  |

**DE**

Technische Änderungen vorbehalten!

Lieferung inklusive:

- 1 Rost 1/1 GN
- 1 Blech 1/1 GN
- 1 Wasserzulaufschlauch
- 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel (117741)

|   |   |
|---|---|
| <b>Bezeichnung:</b>   | <b>Kombidämpfer Silversteam<br/>P-5111D - P-5111DRS</b> |
| Art.-Nr.:   | <b>117761-117764</b>                                    |
| Material:   | CNS 18/10   |
| Material Garraum:   | CNS 18/10   |
| Anzahl Einschübe:   | 5   |
| Format Einschübe:   | 1/1 GN, 600 x 400                                       |
| Abstand zwischen den Einschüben in mm:                            | 74  |
| Temperaturbereich von – bis in °C:                                | 50 - 300  |
| Zeiteinstellung von – bis in Min.:                                | 0 - 599   |
| Anzahl Garprogramme max. vorinstalliert /<br>max. programmierbar: | 300 / 300   |
| Anzahl Garphasen:   | 9   |
| Anzahl Motoren:   | 1   |
| Anzahl Lüftergeschwindigkeitsstufen:                              | 3   |
| Wasseranschluss:  | 3/4"  |
| Anschlusswert:  | 7,7 kW   400 V 3NAC   50 Hz                             |
| Maße (B x T x H) in mm:   | 885 x 835 x 675   |
| Gewicht in kg:  | 91,2  |

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

Lieferung inklusive:

- 1 Rost 1/1 GN
- 1 Blech 1/1 GN
- 1 Wasserzulaufschlauch
- 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel (117764)

|   |   |
|---|---|
| <b>Bezeichnung:</b>   | <b>Kombidämpfer Silversteam<br/>7111D - 7111DRS</b> |
| Art.-Nr.:   | <b>117727-117781</b>                                |
| Material:   | CNS 18/10   |
| Material Garraum:   | CNS 18/10   |
| Anzahl Einschübe:   | 7   |
| Format Einschübe:   | 1/1 GN, 600 x 400                                   |
| Abstand zwischen den Einschüben in mm:                            | 74  |
| Temperaturbereich von – bis in °C:                                | 50 - 300  |
| Zeiteinstellung von – bis in Min.:                                | 0 - 599   |
| Anzahl Garprogramme max. vorinstalliert /<br>max. programmierbar: | 300 / 300   |
| Anzahl Garphasen:   | 9   |
| Anzahl Motoren:   | 2   |
| Anzahl Lüftergeschwindigkeitsstufen:                              | 3   |
| Wasseranschluss:  | 3/4"  |
| Anschlusswert:  | 9,6 kW   400 V 3NAC   50 Hz                         |
| Maße (B x T x H) in mm:   | 890 x 830 x 865 mm                                  |
| Gewicht in kg:  | 108,2   |

**DE**

Technische Änderungen vorbehalten!

Lieferung inklusive:

- 1 Rost 1/1 GN
- 1 Blech 1/1 GN
- 1 Wasserzulaufschlauch
- 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel (117781)

|   |   |
|---|---|
| <b>Bezeichnung:</b>   | <b>Kombidämpfer Silversteam<br/>P-7111D - P-7111DRS</b> |
| Art.-Nr.:   | <b>117762-117765</b>                                    |
| Material:   | CNS 18/10   |
| Material Garraum:   | CNS 18/10   |
| Anzahl Einschübe:   | 7   |
| Format Einschübe:   | 1/1 GN, 600 x 400                                       |
| Abstand zwischen den Einschüben in mm:                            | 74  |
| Temperaturbereich von – bis in °C:                                | 50 - 300  |
| Zeiteinstellung von – bis in Min.:                                | 0 - 599   |
| Anzahl Garprogramme max. vorinstalliert /<br>max. programmierbar: | 300 / 300   |
| Anzahl Garphasen:   | 9   |
| Anzahl Motoren:   | 2   |
| Anzahl Lüftergeschwindigkeitsstufen:                              | 3   |
| Wasseranschluss:  | 3/4"  |
| Anschlusswert:  | 12,6 kW   400 V 3NAC   50 Hz                            |
| Maße (B x T x H) in mm:   | 890 x 830 x 865 mm                                      |
| Gewicht in kg:  | 108,2   |

Technische Änderungen vorbehalten!

Lieferung inklusive:

- 1 Rost 1/1 GN
- 1 Blech 1/1 GN
- 1 Wasserzulaufschlauch
- 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel (117765)

|   |   |
|---|---|
| <b>Bezeichnung:</b>   | <b>Kombidämpfer Silversteam<br/>10111D - 10111DRS</b> |
| Art.-Nr.:   | <b>117730-117731</b>                                  |
| Material:   | CNS 18/10   |
| Material Garraum:   | CNS 18/10   |
| Anzahl Einschübe:   | 10  |
| Format Einschübe:   | 1/1 GN, 600 x 400                                     |
| Abstand zwischen den Einschüben in mm:                            | 74  |
| Temperaturbereich von – bis in °C:                                | 50 - 300  |
| Zeiteinstellung von – bis in Min.:                                | 0 - 599   |
| Anzahl Garprogramme max. vorinstalliert /<br>max. programmierbar: | 300 / 300   |
| Anzahl Garphasen:   | 9   |
| Anzahl Motoren:   | 2   |
| Anzahl Lüftergeschwindigkeitsstufen:                              | 3   |
| Wasseranschluss:  | 3/4"  |
| Anschlusswert:  | 12,6 kW   400 V 3NAC   50 Hz                          |
| Maße (B x T x H) in mm:   | 890 x 830 x 1.065                                     |
| Gewicht in kg:  | 120,0   |

**DE**

Technische Änderungen vorbehalten!

Lieferung inklusive:

- 1 Rost 1/1 GN
- 1 Blech 1/1 GN
- 1 Wasserzulaufschlauch
- 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel (117731)

|  |   |
|--|---|
| <b>Bezeichnung:</b>  | <b>Kombidämpfer Silversteam<br/>P-10111D – P-10111DRS</b> |
| Art.-Nr.:  | <b>117763-117766</b>                                      |
| Material:  | CNS 18/10   |
| Material Garraum:  | CNS 18/10   |
| Anzahl Einschübe:  | 10  |
| Format Einschübe:  | 1/1 GN, 600 x 400   |
| Abstand zwischen den Einschüben in mm:                         | 74  |
| Temperaturbereich von – bis in °C:                             | 50 - 300  |
| Zeiteinstellung von – bis in Min.:                             | 0 - 599   |
| Anzahl Garprogramme max. vorinstalliert / max. programmierbar: | 300 / 300   |
| Anzahl Garphasen:  | 9   |
| Anzahl Motoren:  | 2   |
| Anzahl Lüftergeschwindigkeitsstufen:                           | 3   |
| Wasseranschluss:   | 3/4"  |
| Anschlusswert:   | 17,4 kW   400 V 3NAC   50 Hz                              |
| Maße (B x T x H) in mm:  | 890 x 830 x 1.065   |
| Gewicht in kg:   | 120,0   |

Technische Änderungen vorbehalten!

Lieferung inklusive:

- 1 Rost 1/1 GN
- 1 Blech 1/1 GN
- 1 Wasserzulaufschlauch
- 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel (117766)

### Sicherheitsvorrichtungen

Die Kombidämpfer sind mit folgenden Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

#### **Sicherheitsthermostat im Garraum:**

wenn die Temperatur im Garraum auf 350 °C steigt, unterbricht der Sicherheitsthermostat die Stromversorgung der Heizelemente des Gerätes.

#### **VORSICHT!**

**Diese Sicherheitsvorrichtung kann nur vom Technikpersonal des Kundendienstes zurückgestellt werden, da hier weitere Kontrollen notwendig sind.**

#### **Kontaktschalter der Gerätetür**

unterbricht den Betrieb des Gerätes beim Öffnen: es werden sowohl das Heizsystem als auch das Gebläse abgeschaltet. Nach Schließen der Gerätetür wird der Betrieb des Gerätes fortgesetzt.

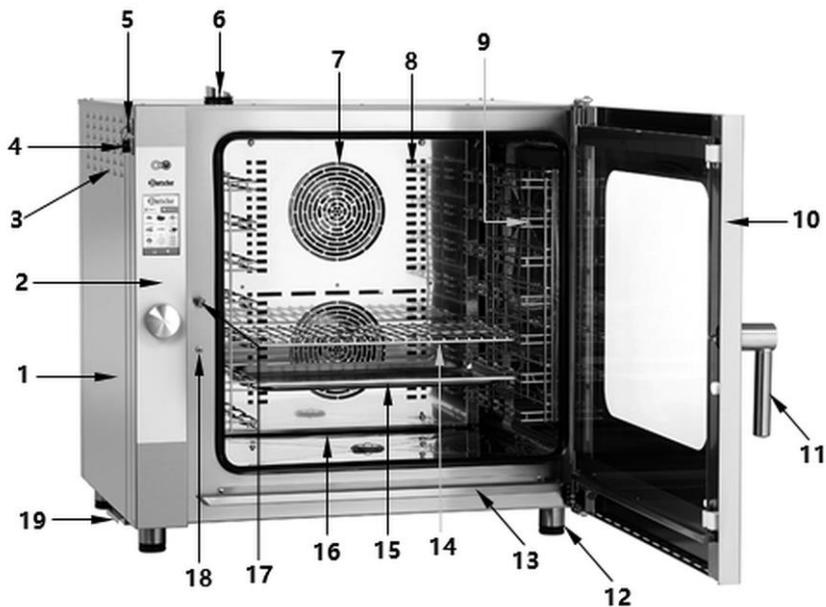
## 4.2 Funktion des Gerätes

Der Kombidämpfer der Serie Silversteam mit elektronischer Bedienung ist zum Zubereiten und Warmhalten von Speisen unter Verwendung von geeignetem Zubehör konzipiert. Mit der Rack-Control-Funktion können verschiedenste Speisen zu unterschiedlichen Zeiten zubereitet werden.

Das automatische 3-stufige Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm (Modelle DRS) erleichtert die Reinigung des Gerätes.

Mehr Effizienz und Zeitersparnis durch das Extra an Power bei Modellen Silversteam P. Voll bestückte Garräume sind dank hoher Leistung und der Rack-Control-Funktion kein Problem. Reduzierte Garzeiten, schnellere Aufheizzeiten und ein einfaches Handling sprechen einfach für sich.

## 4.3 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 1

- |                                  |                                   |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| 1. Gehäuse                       | 2. Bedienblende                   |
| 3. Belüftungsöffnungen           | 4. Anschluss Kerntemperaturfühler |
| 5. USB-Anschluss                 | 6. Wrasenabzug                    |
| 7. Lüfter (2x)                   | 8. Belüftungsöffnungen Garraum    |
| 9. Auflageschienen               | 10. Tür                           |
| 11. Türgriff                     | 12. Füße (4x), höhenverstellbar   |
| 13. Tropfrinne                   | 14. Rost                          |
| 15. GN-Behälter                  | 16. Garraum                       |
| 17. Türverschluss                | 18. Kontaktschalter               |
| 19. Belüftungsfiler Bedienblende |                                   |

## 5 Installationsanweisungen

### 5.1 Installation



#### **VORSICHT!**

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

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

#### **HINWEIS!**

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

#### **Aufstellort**

- Das Gerät wurde für den Betrieb in geschlossenen Räumen entwickelt und darf nicht im Freien benutzt oder den schlechten Witterungsverhältnissen ausgesetzt werden.
- Das Gerät muss in einen entsprechend belüfteten Raum aufgestellt werden, damit eine übermäßige Ansammlung von gesundheitsschädlichen Substanzen in der Luft vermieden wird.
- Wir empfehlen, das Gerät unter einen Dunstabzug zu stellen oder die Ableitung der heißen, aus dem Garraum austretenden Dämpfe und Gerüche, ins Freie sicherzustellen.
- Die Aufstellfläche muss für das Gewicht des Gerätes bei maximaler Beladung geeignet sein.
- Stellen Sie das Gerät auf eine feste, ebene, trockene, wasserresistente und hitzebeständige Fläche.
- Die Aufstellfläche muss gut zugänglich und ausreichend groß sein, um ungehindert mit dem Gerät arbeiten zu können.

- Das Gerät muss bis zum Installationsort verpackt und auf der eigenen Holzpalette transportiert werden.
- Der Transport muss mit Paletten-Hubwagen erfolgen, indem alle Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Umkippen des Gerätes zu vermeiden. Auch nach Ablauf der Lebensdauer muss der Ofen auf Palette transportiert und mit maximaler Sorgfalt bewegt werden, um Gefahren des Umkippens zu vermeiden.

### Auspacken / Aufstellen

- Entfernen Sie die äußere Verpackung (Holzkasten und / oder Karton) und entsorgen Sie diese gemäß der geltenden Gesetzgebung des Installationslandes.



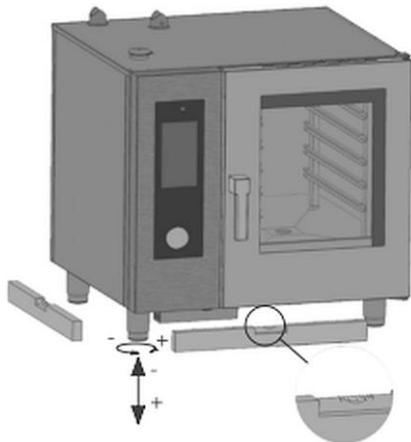
**VORSICHT!**

#### Erstickungsgefahr!

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

DE

- Prüfen Sie das Gerät auf seine Unversehrtheit.
- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Gerätes die Abmessungen und die genaue Position der Strom-, Wasser- und Dunstabzugsanschlüsse.



- Das Gerät muss waagrecht aufgestellt werden, dazu wird die Höhe der regulierbaren Füße mit Hilfe einer Wasserwaage eingestellt, wie in Abb. 2 dargestellt ist.

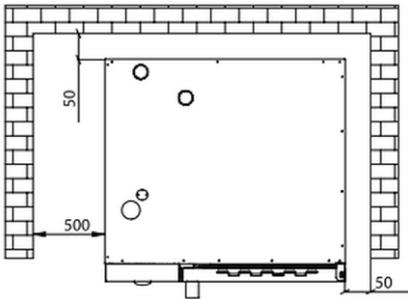
#### ACHTUNG!

**Höhenunterschiede oder ein gewisses Gefälle können die Funktionsweise des Gerätes negativ beeinflussen.**

Abb. 2

## Installationsanweisungen

- Ziehen Sie falls vorhanden die Schutzfolie vom Gerät ab. Ziehen Sie die Schutzfolie langsam ab, damit keine Kleberrückstände zurückbleiben. Entfernen Sie eventuelle Kleberrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel.
- Achten Sie darauf, dass das Typenschild und die Warnhinweise am Gerät nicht beschädigt werden.
- Entfernen Sie aus dem Inneren des Gerätes das Zubehör, alle Informationsmaterialien und Plastiktüten.
- Kontrollieren Sie, dass die Belüftungsöffnungen, Wrasenabzug auf keine Weise verstopft sind.
- Stellen Sie das Gerät so auf, dass die Anschlüsse leicht zugänglich sind und bei Bedarf schnell getrennt werden können.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt an Mauern, Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln oder Beschichtungen aus brennbaren Materialien. Halten Sie die geltenden Brandvorschriften genau ein.



- Halten Sie einen Mindestabstand von 50 mm zur Rückseite und seitlich zwischen dem Gerät und Wänden oder anderen Geräten ein (Abb. 3).
- Halten Sie zwischen dem linken Seitenteil des Gerätes und der Wand oder anderen Gegenständen einen Abstand von 500 mm ein, um eine bequeme Installation und Wartung des Gerätes durchführen zu können.

Abb. 3

- Sollte die Einhaltung des angegebenen Mindestabstandes nicht möglich sein, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur (bis 60 °C) gewährleistet wird.

### Wasseranschluss

- Sorgen Sie dafür, dass ein Trinkwasseranschluss in der Nähe des Gerätes ist.
- Wenn eine neue Installation vorgenommen wird, bevor das Gerät an das Wassernetz angeschlossen wird, lassen Sie eine ausreichende Wassermenge abfließen, damit keine Verunreinigungen in die Magnetventile gelangen.

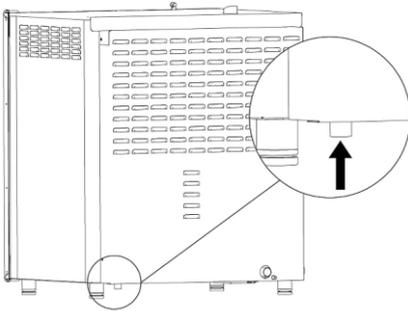


Abb. 4

- Schließen Sie den mitgelieferten Wasserzulaufschlauch an das Anschlussstück (3/4") des Gerätes an. Sitz des Anschlussstückes: hinten rechts unterhalb des Gerätes (Abb. 4).
- Schließen Sie das andere Ende des Wasserdruckschlauches an das Kaltwassernetz an und montieren Sie einen Absperrhahn und einen Filter dazwischen.
- Stellen Sie sicher, dass der Absperrhahn so montiert ist, dass er für den Bediener jederzeit leicht erreichbar ist.

DE

### ACHTUNG!

**Der Fließdruck des Wassers sollte max. 3 bar betragen.**

Sollte der Wasserdruck der Wasserversorgung höher als dieser Wert sein, muss vor dem Gerät ein Druckminderer verbaut werden.

Der Minimalwasserdruck muss höher als 1,5 bar sein, damit ein einwandfreier Betrieb des Gerätes gewährleistet ist.

- Für eine einwandfreie Funktion des Gerätes muss zur Vermeidung von Kalkablagerungen im Garraum Trinkwasser mit einer Härte bis 5° d.H zur Verfügung stehen.

### ACHTUNG!

**Bei einer Wasserhärte höher als 5° d. H muss eine geeignete Wasserenthärtungsanlage dem Gerät vorinstalliert werden.**

### Anschluss an den Abfluss

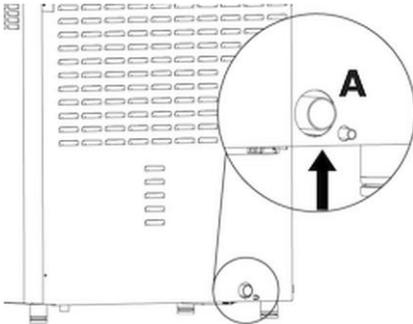


Abb. 5

Um das Abfließen der Flüssigkeit aus dem Garraum zu gewährleisten, ist das Gerät mit einem Wasserablauf ausgestattet.

Das Anschlussstück (A, Abb. 5) befindet sich unten rechts an der Rückseite des Gerätes und hat einen Durchmesser von 32 mm.

Schließen Sie ein geeignetes PVC Abflussrohr an das Anschlussstück A an und verbinden Sie es mit einem geeigneten Schlauch, welcher in ein Abflusssystem geleitet werden muss.

### Elektrischer Anschluss

- Bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen. Das Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!  
Eine Spannungsabweichung von höchstens  $\pm 10\%$  ist erlaubt.
- Um das Gerät direkt an die Stromversorgung anschließen zu können, muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz eine Vorrichtung installiert sein, die der Belastung entsprechend eine Trennung vom Stromnetz ermöglicht. Die Kontakte der Vorrichtung müssen entsprechend der Installationshinweise einen Mindestabstand einhalten, um unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III eine vollständige Trennung zu ermöglichen. Diese Vorrichtung muss so installiert sein, dass sie jederzeit durch den Bediener bedient werden kann.
- Den Hauptschalter, an den der Netzstecker des Versorgungskabels angeschlossen wird, auf die Position 0 (Null) stellen. Von Fachpersonal überprüfen lassen, dass der Querschnitt der Kabel der aufgenommenen Leistung des Gerätes entspricht.
- Die Geräte **117623**, **117723** sind werkseitig mit Anschlusskabel und Netzstecker ausgestattet (einphasig 230 V).
- Für den Anschluss an die Stromversorgung ist es ausreichend, den Stecker an eine geerdete Einzelsteckdose anzuschließen.
- Das Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker leicht zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell von der Stromversorgung getrennt werden kann.

- Der Steckdosenstromkreis muss mit 16A abgesichert sein. Schließen Sie dieses Gerät nur direkt an eine Wandsteckdose an, verwenden Sie keine Verteiler oder Mehrfachsteckdosen.

### VORSICHT!

**Das Gerät wird mit einem zertifiziertem Anschlusskabel und Netzstecker geliefert: sie dürfen nicht manipuliert und verändert werden.**

### Potenzialausgleichsanschluss

- Der Potentialausgleichsanschluss zwischen verschiedenen Geräten muss an der durch folgendes Symbol  gekennzeichneten Anschlussklemme erfolgen.
- Die Anschlussklemme befindet sich an der Rückseite des Gerätes.
- Diese Klemme ermöglicht den Anschluss des Potentialausgleichskabels mit einem Querschnitt von 4 mm<sup>2</sup> bis 10 mm<sup>2</sup>.

### Einstellung Verschlussbolzen der Tür

Nach der Positionierung des Gerätes an dem dafür vorgesehenen Platz muss die Schließung und der Halt der Türdichtungen am Garraum überprüft werden.

DE

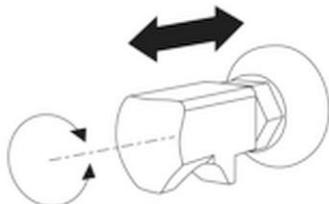


Abb. 6

Der Verschlussbolzen der Tür kann in der Tiefe verändert werden, damit während des Garens der Garraum fest verschlossen ist.

Es ist möglich den von der Tür auf die Dichtung ausgeübten Druck zu regulieren. Den Stift zur Erhöhung des Drucks anschrauben oder abschrauben, um ihn zu verringern (Abb. 6).

Nach der Einstellung die Schraube erneut festziehen, wobei darauf achten, dass die Schließverankerung des Schlosses nach unten gerichtet ist.

## 5.2 Kontrollen und Abnahmeprüfung

### Kontrollen vor Inbetriebnahme

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

Folgende Punkte müssen erfüllt sein:

- Die Temperatur am Installationsort muss mehr als + 4 °C betragen.

## Installationsanweisungen

---

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

## Erste Inbetriebnahme

Die Abnahme elektrischer Geräte muss mit der Durchführung eines Probegarzyklus vervollständigt werden, um das Gerät auf Funktionsfähigkeit und eventuelle Schäden oder Probleme zu überprüfen.

Das Gerät über die Ein-/Aus-Taste (1, Abb. 7) einschalten.

Einen Gar-/Backzyklus mit folgenden Parametern einstellen:

Zeit: 10 Minuten

Temperatur: 150 °C

Beschwagung: 5%

DE

## Abnahmeprüfung

Die folgenden Punkte bei der Abnahme müssen erfüllt sein:

- Die Innenbeleuchtung wird durch Betätigen der entsprechenden Taste (3, Abb. 7) eingeschaltet und schaltet sich automatisch nach 45 Sekunden wieder aus, wenn diese nicht bereits vorher durch erneutes Betätigen der Taste ausgeschaltet wurde.
- Das Gerät schaltet ab, sobald die Gerätetür geöffnet wird und nimmt seine Funktion erneut auf, nachdem diese wieder geschlossen wurde.
- Bei Geräten mit zwei Lüftern haben die Motoren die gleiche Rotationsrichtung.
- Die Motoren der Lüfter ändern die Rotationsrichtung automatisch alle 3 Minuten (Zeit abhängig von der Garzeit).
- Bei Einstellung der Beschwagung tritt Wasser aus dem Wasserschlauch im Garraum in Richtung Lüfter aus.
- Am Ende des Gar-/Backzyklus ertönt ungefähr für 15 Sekunden ein akustisches Signal. Dieses wird automatisch nach einigen Sekunden zurückgesetzt.

## 6 Gebrauchsanweisungen



### WARNUNG!

#### **Verbrennungsgefahr!**

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

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

Gerätetür nur mit Hilfe des Türgriffes öffnen und schließen.

Zur Bedienung nur die vorgesehenen Bedienelemente benutzen.

#### **Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür austreten.**

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

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

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

DE

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



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

- Beim Grillen oder Braten von Lebensmitteln auf einem Gitter ist es notwendig, einen Behälter zum Auffangen von Fett oder Säften auf die darunter liegende Ebene oder den Boden des Garraums zu stellen.
- Für ein perfektes und gleichmäßiges Garen von Speisen empfehlen wir die Verwendung von nicht zu hohen Blechen, GN-Behältern oder Backformen, damit eine gute und ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist. Zwischen dem oberen Blech und den Speisen muss ein Abstand von mindestens 2 cm eingehalten werden.
- Überfüllen Sie die Bleche, Behälter nicht, verteilen Sie das Gargut gleichmäßig, um ein zufriedenstellendes Ergebnis zu erzielen.
- Achten Sie auf die korrekte Verwendung des Kerntemperaturfühlers: Einführung in den dicksten Punkt des Lebensmittels von oben nach unten bis zum Erreichen der Mitte mit der Spitze des Kerntemperaturfühlers.
- Falls während des Garens Eingriffe an den Lebensmitteln notwendig sind, darf die Gerätetür nur so kurz wie möglich geöffnet werden, um zu vermeiden, dass sich die Temperatur im Inneren des Garraumes soweit absenkt, dass das gute Gelingen des Garens beeinträchtigt wird.
- Um die Auswirkungen des Wärmeverlustes auszugleichen, empfehlen wir ein Vorheizen des Gerätes.

### **HINWEIS!**

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

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

## **Empfehlungen für Speisenzubereitungen**

### **Braten**

Für ein zufriedenstellendes Ergebnis beim Zubereiten von Braten empfehlen wir, den Braten auf ein Gitter zu legen, um ein gleichmäßigeres Garen von dem oberen und dem unteren Teil des Bratens zu erhalten, ohne das Produkt während des Garvorgangs drehen zu müssen.

Um die Bratflüssigkeit aufzufangen, platzieren Sie ein Auffangblech auf der unter dem Gitter mit Braten liegenden Einschubhöhe.

### Grillen

Um ein optimales Ergebnis beim Grillvorgang im Garraum zu erreichen, ist der Gebrauch eines Gitters (am besten aus Aluminium) unerlässlich.

Das Gerät muss beim Grillvorgang auf Umluft eingestellt werden, mit offenem Ablassventil und einer Temperatur zwischen 230 °C und 270 °C je nach Typ von Produkt und Bräunung, die man erhalten möchte, und Belüftung zwischen 4 und 6.

### Frittieren

Alle panierten und vorfrittierten, tiefgefrorenen Produkte können im Gerät frittiert werden. Die panierten Produkte leicht einölen, so dass das Öl vom Brot aufgenommen wird. Die vorfrittierten, tiefgefrorenen Produkte können auch ohne zusätzliches Öl frittiert werden.

Verwenden Sie Aluminium-Antihaft-Backformen oder spezielle Körbe zum Frittieren. Das Gerät auf Umluft mit offenem Ablassventil, mit durchschnittlicher Temperatur von 250 °C und Belüftung zwischen 4 und 6 einstellen.

### Empfehlungen für einen gleichmäßigen Garvorgang

Je nach Typ der zuzubereitenden Produkte könnte sich die Gleichmäßigkeit des Garvorgangs ändern. In diesem Fall empfehlen wir zu versuchen, die Temperatur zu senken und (durch Erhöhung oder Verringerung) die Drehgeschwindigkeit der Lüftermotoren zu ändern.

Der Gebrauch der richtigen Backformen/Bleche erhöht die Gleichmäßigkeit des Garvorgangs im Garraum. Wählen Sie Backformen/Bleche mit der möglichst geringen Tiefe für das Produkt, das zubereitet wird. Aluminium-Backformen bieten sicherlich eine bessere Gleichmäßigkeit des Garens im Verhältnis zu Stahl-Backformen.

### Garen in Vakuumier-Beutel

Es besteht die Möglichkeit, ein Produkt direkt in einem Vakuumier-Beutel zu garen. Dieser Garvorgang erlaubt, besonders weiches und schmackhaftes Fleisch zu erhalten und gleichzeitig die Verderblichkeit des Produkts zu verringern.

Verpacken Sie die Produkte unter Verwendung von geeigneten Vakuumier-Kochbeuteln. Stellen Sie das Gerät im Modus „Kombidämpfen“ auf 100% Feuchtigkeit und Belüftung zwischen 3 und 4 ein. Die Temperatur im Garraum muss maximal 3 °C - 5 °C höher sein, als die gewünschte Kerntemperatur im Produkt. Z. B.: für ein mittelgroßes Filet (60 °C im Kern) die Temperatur des Gerätes auf 63 °C einstellen.

### Pasteurisierung im Gefäß

Bei diesem Prozess gilt ein Produkt als pasteurisiert, wenn die Kerntemperatur einen Wert zwischen 83 °C und 85 °C erreicht.

Je nach Typ von Produkt, Größe des Gefäßes und Produktmenge in seinem Inneren kann die Zeit bis zum Erreichen der Kerntemperatur unterschiedlich sein. Wir empfehlen die Verwendung eines Kerntemperaturfühlers in einem Probe-Gefäß (durch ein Loch im Deckel, um den Kerntemperaturfühler einzuführen), um die Temperatur des gesamten Produktionspostens zu erfassen.

Am Ende des Garvorgangs muss die Temperatur schnell auf +3 °C gesenkt werden, um den Zyklus der Pasteurisierung zu beenden.

## 6.1 Bedienung

### Gerät vorbereiten

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

### Gerät einschalten

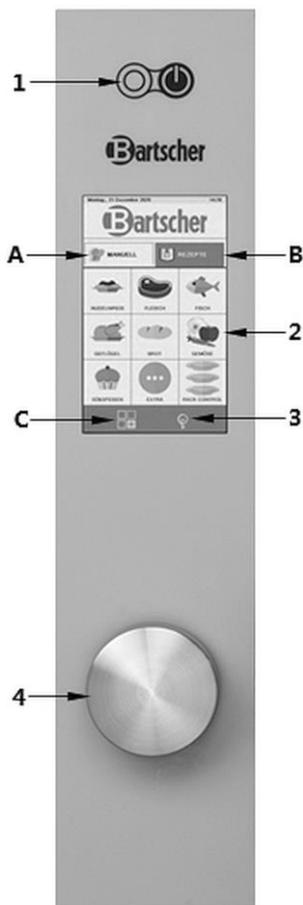
1. Schalten Sie das Gerät über die Ein-/Aus-Taste (1, Abb. 7) auf der Bedienblende ein.

Sobald das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen ist, befindet es sich im Standby-Modus.

Die Bedienblende des Gerätes ist mit einem Drehregler (4, Abb. 7) ausgestattet. Zur Einstellung der gewünschten Parameter den Drehregler drehen, zur Bestätigung der eingestellten Werte diesen drücken.

Um den Wärmeverlust durch das Öffnen der Gerätetür beim Einführen von Lebensmitteln auszugleichen, empfehlen wir ein Vorheizen (Abschnitt „**Manuelles Garen / Einstellung des automatischen Vorheizens**“).

### Bedienelemente

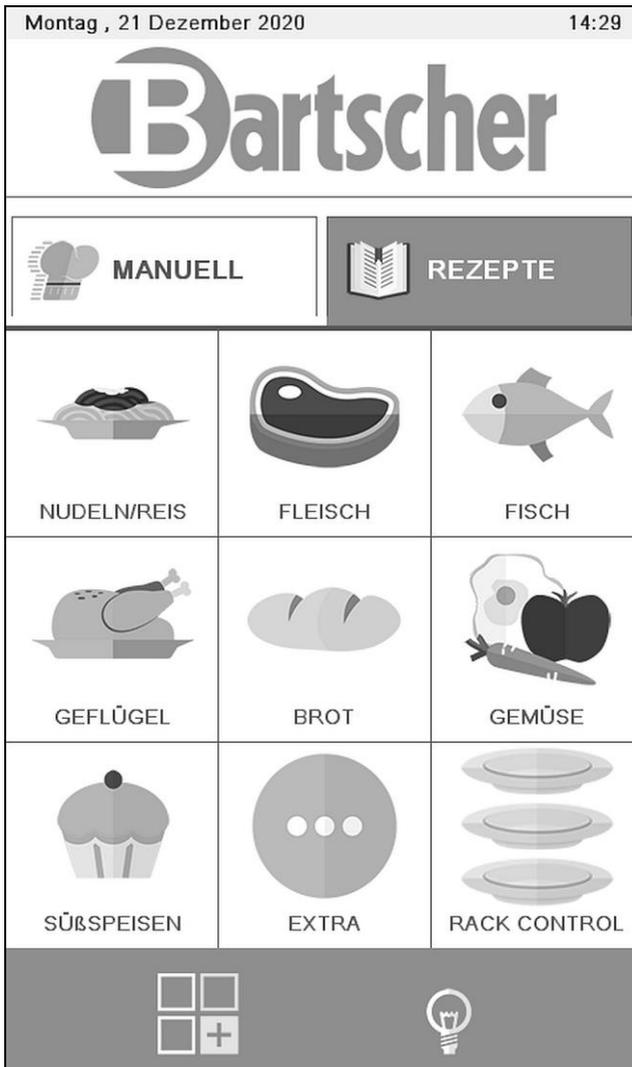


DE

Abb. 7

- |   |                              |   |                        |
|---|------------------------------|---|------------------------|
| 1 | Ein-/Aus-Taste               | B | Bedienfläche „Rezepte“ |
| A | Bedienfläche „Manuell“       | 2 | Bildschirmseite HOME   |
| C | Funktionstasten-Bedienfläche | 3 | Taste Beleuchtung      |
| 4 | Drehregler                   |   |                        |

## Startbildschirm



DE

Abb. 8

### Piktogramme Bildschirmseite für manuelles Garen



Garmodus mit Heißluft



Ablassventil der Feuchtigkeit geschlossen



Garmodus Kombidämpfen



Ablassventil der Feuchtigkeit geöffnet



Garmodus Dampfgaren



Relative Luftfeuchtigkeit in Prozent



Modus Halten



Entriegelungstaste: damit kann ein Programm geändert werden



Automatische Abkühlung  
(nur ab Garphase 2 vorhanden)



Vom Benutzer geänderter Programmanzeiger oder neues Programm



Modus Nachricht



Die **EINSTELLUNG** des Programm kann während des Garvorgangs kontrolliert werden



Modus Räuchern



Taste manueller Luftbefeuchter



Zeit / Timer



Taste vorprogrammierter Start



Modus mit Kerntemperaturfühler



Home-Taste: zur Startseite zurückzukehren



Delta-T Betrieb

### Bildschirmseite HOME

1. Schalten Sie das Gerät mit der Ein-/Aus-Taste (1, Abb. 7) ein.  
Im Display erscheint die Bildschirmseite HOME (2, Abb. 7).

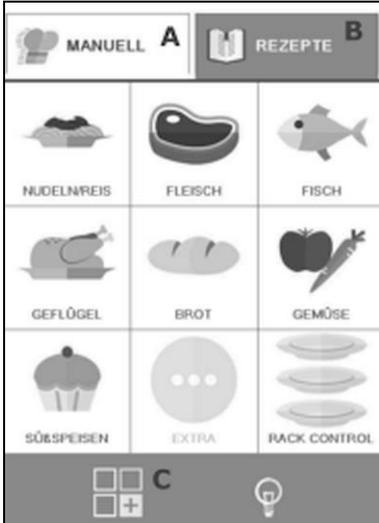


Abb. 9

2. Wählen Sie ein Programm unter „Manuelles Garen“ **A** (Abb. 9) oder im Verzeichnis „Rezepte“ **B** (Abb. 9).

Das Verzeichnis „Rezepte“ (**B**) umfasst Garprogramme, die nach Produkttypologien, wie z. B. Fleisch, Gemüse, Süßspeisen, usw. unterteilt sind.

Durch Druck auf die Bedienfläche **C** (Abb. 9) hat man Zugang zum Menü „Funktionen“ (z. B. Erstellen, Importieren und Exportieren von Garprogrammen, Rack Control, Easy Service usw.) und zu Systemeinstellungen des Gerätes.

**HINWEIS: Einige dieser Funktionen sind mit einem Passwort geschützt und ausschließlich den Fachtechnikern vorbehalten.**

DE

### Kommunikation mit dem Touch-screen

Alle Vorgänge können durch Drücken auf die Position oder auf das gewünschte Piktogramm ausgewählt werden.

1. **Drücken** Sie, um die Parameter des Garvorgangs zu ändern, wie z. B. die Temperatur, auf das entsprechende Feld und **drehen** Sie den Drehregler (4, Abb. 7), bis die gewünschte Temperatureinstellung erscheint.
2. Zur Bestätigung der Änderung klicken Sie erneut auf den Parameter oder drücken Sie den Drehregler (4, Abb. 7).

## 6.2 Garvorgang

### Manuelles Garen

Von der Bildschirmseite HOME aus hat man durch Druck auf die Bedienfläche „Manuell“ (A, Abb. 7) Zugang zur Bildschirmseite der Parametereinstellungen des Garvorgangs.

Im Garvorgang „Manuell“ ist es möglich, das Gerät für einen einzelnen Garvorgang mit einer oder mehreren Garphasen und/oder ein Garprogramm einzustellen und es im Verzeichnis „Rezepte“ zu speichern.

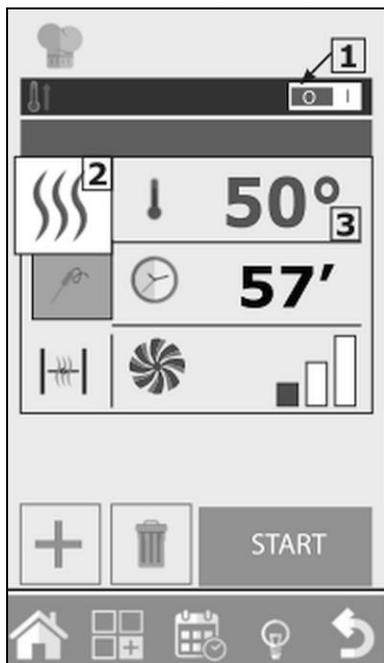


Abb. 10

### Einstellung des Gar-Modus

Die Taste 2 (Abb. 10) ist werkseitig auf den Gar-Modus **Umluft** eingestellt. Durch Drücken dieser Taste ist es möglich, den Gar-Modus auf **Kombidämpfen** oder **Dampfgaren** zu ändern. Außerdem können die Gar-Modi **Halten**, **Meldung** oder **Räuchern** eingestellt werden (Abb.11).

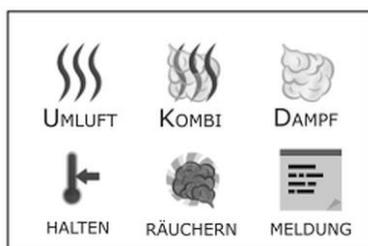


Abb. 11

### Einstellung des automatischen Vorheizens

Mit der Funktion „Vorheizen“ wird das Gerät aufgeheizt, bevor die zu garenden Speisen in den Garraum eingeführt werden.

Hat das Gerät eine Temperatur, die höher ist, als die beim Vorheizen angegebene, dann wird das Gerät automatisch heruntergekühlt und auf die benötigte Temperatur gebracht.

Das „Vorheizen“ ist automatisch eingestellt, es ist aber möglich, diese Funktion nach Drücken der Taste „Start“ durch Klicken auf die angezeigte Temperatur zu ändern.

Außerdem kann diese Funktion durch Drücken auf die Taste 1 (Abb. 10) rechts oder links aktiviert oder deaktiviert werden.

**HINWEIS: Das automatische Vorheizen bei leerem Garraum vornehmen.**

### Gar-Modus: Umluft, Dampfgaren oder Kombidämpfen

#### Einstellung der Gartemperatur

Durch Drücken der Taste 3 (Abb. 10) kann die Temperatur im Garraum eingestellt werden. Die einstellbare Temperatur ändert sich je nach gewähltem Gar-Modus.

### Einstellungen Timer / Kerntemperaturfühler / Delta-T

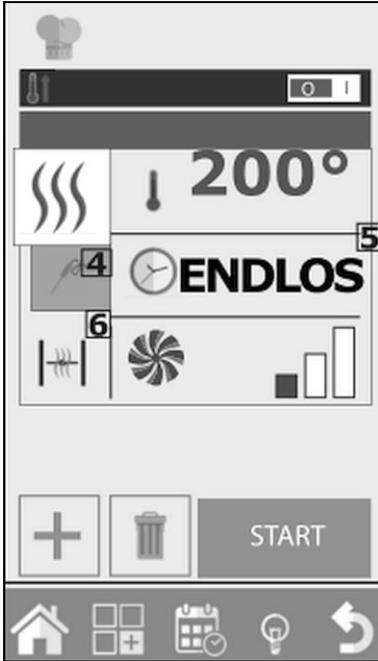


Abb. 12

-  **4a** Gar-Modus mit Kerntemperatur
-  **4b** Gar-Modus in  $\Delta T$
-  **6a** Ablassventil geschlossen
-  **6b** Ablassventil geöffnet

Nach der Auswahl von gewünschtem Gar-Modus ist es möglich, „auf Zeit“, oder mit Kerntemperaturfühler zu garen.

Über die Taste 5 (Abb. 12) kann der Timer eingestellt werden (Countdown). Die Zeit wird in Minuten angegeben (1h 30' = 90 Minuten). Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal und der Garvorgang wird gestoppt.

Wenn die Zeit nicht eingestellt wurde, erfolgt der Garvorgang auf „endlose“ Art (ENDLOS); das Gerät gart weiter, bis der Bediener manuell eingreift, um den Garvorgang anzuhalten.

Stattdessen ist es beim Garen mit Kerntemperatur möglich, zwischen dem Gar-Modus mit Kerntemperaturfühler (4a) oder Gar-Modus  $\Delta T$  (4 b) zu wählen. Die Auswahl dieser Gar-Modi ermöglicht ein genaueres Garen der Speisen.

Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Kerntemperaturfühler und der  $\Delta T$  Gar-Modus“.

#### Einstellung des Ablassventils der Feuchtigkeit

Nur im Gar-Modus Umluft ist es möglich, das Öffnen (6b) oder Schließen (6a) des Ablassventils der Feuchtigkeit manuell einzustellen. Wenn das Ablassventil offen ist, wird die Feuchtigkeit aus dem Garraum hinausgeführt und so die Trocknung des Garraumes und der Speisen erfolgen.

Die Taste 6 (Abb. 12) drücken, um das Ablassventil zu betätigen.

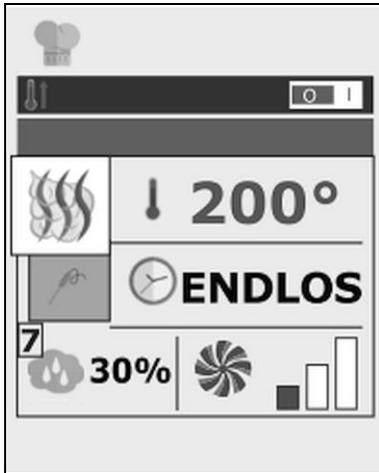


Abb. 13

### Einstellung des relativen Prozentsatzes an Dampf

Nur im Gas-Modus Kombidämpfen besteht die Möglichkeit, den Prozentsatz an Feuchtigkeit, die das Gerät während des Garvorgangs beibehält, einzustellen.

1. Um den gewünschten Feuchtigkeitsgrad einzustellen, die Taste 7 (Abb. 13) drücken und den Wert einstellen.

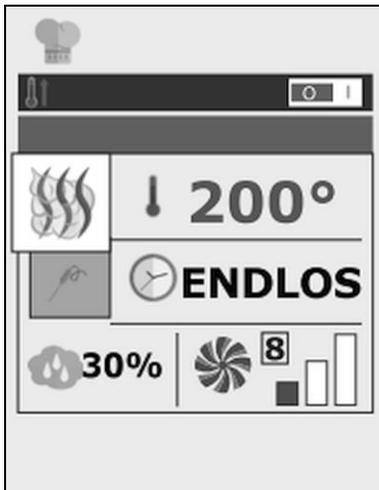


Abb. 14

### Einstellung der Lüftergeschwindigkeit

In den Gar-Modis „Kombidämpfen“ und „Umluft“ können die Parameter der Lüftergeschwindigkeit geändert werden.

Im Garmodus "Dampfgaren" ist diese Einstellung automatisch.

Die Lüftermotoren haben die Funktion der gleichmäßigen Verteilung der Wärme im Garraum, um das Garen und Bräunen der Speisen auf verschiedenen Ebenen auf gleichmäßige Art zu erzielen.

1. Um die Lüftergeschwindigkeit einzustellen, drücken Sie die Taste 8 (Abb. 14) und wählen Sie die gewünschte Einstellung.

### Warmhaltemodus (HOLD)

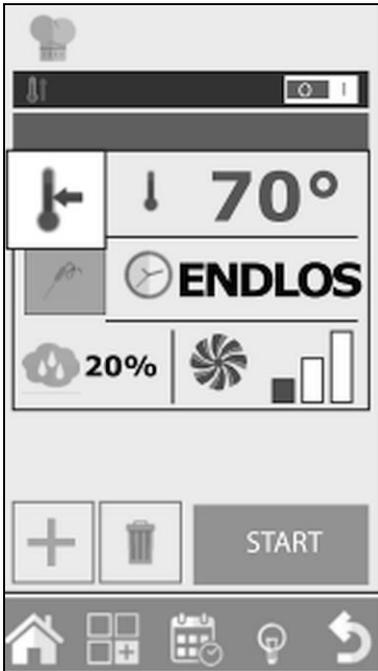


Abb. 15

Der Warmhaltemodus HOLD hat den Zweck, die Speisen bei einer Temperatur, die der hygienischen Sicherheit entspricht ( $> 65\text{ }^{\circ}\text{C}$ ), zu halten, ohne dass der Garpunkt im Kern des Produkts sich ändert.

Dieser Modus wird meistens am Ende eines nächtlichen Garvorgangs verwendet, um die gegarten Speisen bis zur Rückkehr des Bedieners zu erhalten.

Im Warmhaltemodus sind werkseitig eine Feuchtigkeit von 20 % und eine Lüftergeschwindigkeit 1 voreingestellt.

Für ein effizientes Warmhalten empfehlen wir in diesem Modus die Lüftergeschwindigkeit nicht zu verändern.

1. Stellen Sie die Feuchtigkeit bei Zubereitung von Braten zwischen 20% und 35% ein, beim Schmoren oder Dünsten von Speisen zwischen 90% und 100% ein.
2. Um die Garphase im Warmhaltemodus zu ändern, drücken Sie die Taste Gar-Modus (2, Abb. 10) und wählen Sie das Symbol HALTEN (Abb. 15).

### Modus Räuchern

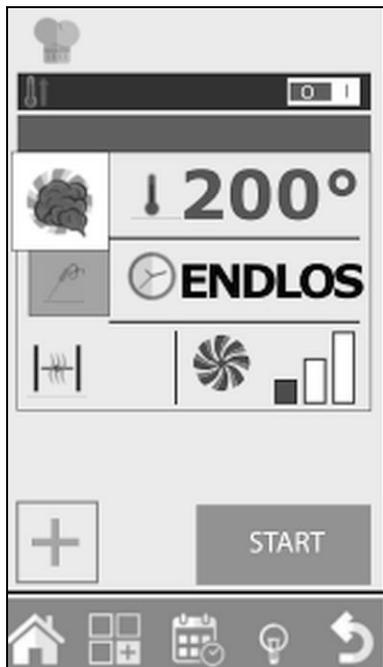


Abb. 16

DE

Um den Räuchervorgang im Garraum auszuführen, ist das Zubehör "Smoker" (nicht im Lieferumfang enthalten!) notwendig. Dieses muss in den Garraum auf ein Backblech am Anfang der Garphase der Räucherung eingeführt werden.

Im Falle, dass das Garprogramm nach dem Räuchern eine nachfolgende Garphase vorsieht, muss das Zubehör "Smoker" aus dem Ofen entfernt werden.

**HINWEIS: Beachten Sie die Anweisungen der Zubehör-Anleitung über die Verbindung und den Gebrauch der Räuchervorrichtung.**

Nach dem Start des Garvorgangs über die Taste **START** (Abb. 16) wird das Gerät die Einführung der Räuchervorrichtung vor dem Beginn der Garphase der Räucherung erfragen. Am Ende dieser Garphase wird das Gerät die Entfernung der Räuchervorrichtung verlangen. Beide Vorgänge müssen vom Bediener bestätigt werden. Erst nach der Bestätigung geht das Gerät auf die nächste Garphase über.

Im Modus Räuchern ist es möglich, die Temperatur, die Zeit, die Belüftung und das Ablassventil der Feuchtigkeit einzustellen. Wir empfehlen trotzdem das letztere geschlossen zu halten, um den Rauch nicht aus dem Garraum austreten zu lassen. Der Räuchervorgang kann sowohl kalt als auch heiß je nach Typ von Produkt und gewünschtem Ergebnis ausgeführt werden.

Im ersten Fall eine Temperatur zwischen 10 °C und 30 °C einstellen. Die Mindesttemperatur im Garraum des Geräts wird ähnlich der Raumtemperatur sein. Es ist möglich, den Garraum weiterhin zu kühlen, indem man Eis in den Garraum einführt. In dieser Betriebsart beträgt die maximal einstellbare Temperatur 200 °C.

### Nachrichtenmodus



Abb. 17

Wird der Betriebsmodus „Nachricht“ gewählt, kann eine Nachricht von der bestehenden Nachrichtenliste ausgewählt und eingefügt oder eine neue geschrieben werden. Eine Nachricht wird wie eine Garphase gehandhabt.

Der Betriebsmodus „Nachricht“ dient dazu, die Garphasen durch Nachrichten zu steuern, die wie Anmerkungen des Bedieners funktionieren.

Diese Einstellung kann bei jedem Garprogramm verwendet werden, damit der Bediener eine Beschreibung des gesamten Garvorgangs hat, welcher einen manuellen Eingriff benötigt.

Der Betriebsmodus „Nachricht“ wird aus den Gararten in einer neuen Garphase ausgewählt.

Im angezeigten Menü wird am Bildschirm die gewünschte Meldung eingegeben (z. B. Schwarte einschneiden...) und es wird die gewünschte Zeit eingegeben.

Falls die Zeit ENDLOS gewählt wird, dann geht der Garvorgang solange weiter, bis der Bediener eine neue Einstellung vorgenommen und diese bestätigt hat.

Falls ein anderer Verlauf gewählt wird, dann dauert die Garphase der Meldung solange wie gewünscht und geht danach ohne eine weitere Bestätigung auf die nächste Garphase über.

### Starten und Anhalten des Garvorgangs

1. Drücken Sie nach der Einstellung der gewünschten Garparameter die Taste START (9, Abb. 18), um den Garvorgang zu starten.



Abb. 18

Das Gerät wird im Modus „Vorheizen“ starten, wenn dieser vorher ausgewählt wurde, sonst geht es direkt in den Gar-Modus.

Wenn die Taste „Erweiterte persönliche Gestaltung“ (Abb. 19) gedrückt wird, kann manuell eine spezifische Startphase des Garens gewählt oder zu Garphase eines anderen Gar-Modus gewechselt werden, indem diese Garphase ausgewählt und mit der START Taste bestätigt wird.

Der Garvorgang dauert bis Ablauf der eingestellten Zeit oder bis zum Erreichen der Temperatur im Kern des Produktes im Garmodus mit Kerntemperaturfühler.

DE

Wenn die Zeit auf „ENDLOS“ eingestellt ist, ist es notwendig, den Garvorgang manuell abzubrechen.

2. Drücken Sie dazu die Taste STOP (10, Abb. 18).

### Garprogramme

#### Persönlich gestaltete Garprogramme

Es ist möglich und einfach, persönlich gestaltete Garprogramme zu erstellen, die bis zu 9 verschiedene Garphasen, plus das Vorheizen beinhalten.

Jede Garphase des Garens wird durch einen Gar-Modus (Umluft, Kombidämpfen, Dampfgaren, usw.) mit den spezifischen Parametern der Zeit, Feuchtigkeit, Belüftung, usw. dargestellt.

Beispiel: Für einen Braten ist es möglich, ein Garprogramm zu erstellen, das folgende Garphasen enthält:

- Anbraten
- Garen
- Warmhalten.

Die Bedingung zur Erstellung der folgenden Garphase ist, dass für die vorherige Garphase eine festgelegte Zeit eingestellt wird. Wenn für die Garphase 1 die Zeit auf „ENDLOS“ eingestellt ist, wird es nicht möglich sein, eine Garphase 2 zu erstellen, da die erste keine bestimmte Endzeit hat.

Eine Ausnahme ist die Warmhaltephase, die auf „ENDLOS“ eingestellt werden kann, um dann eine oder mehr nachfolgenden Garphasen zu besitzen, die aber manuell gestartet werden müssen, wie z. B. bei nächtlichem Garen von einigen Braten zieht man vor, sie bei Rückkehr des Bedieners anzurösten, d. h. nach der Warmhaltephase.

1. Um von einer Garphase zu einer anderen zu wechseln, halten Sie die gewünschte Nummer der Garphase gedrückt oder wählen Sie mit den Pfeilen die Nummer der gewünschten Garphase und drücken die START-Taste.

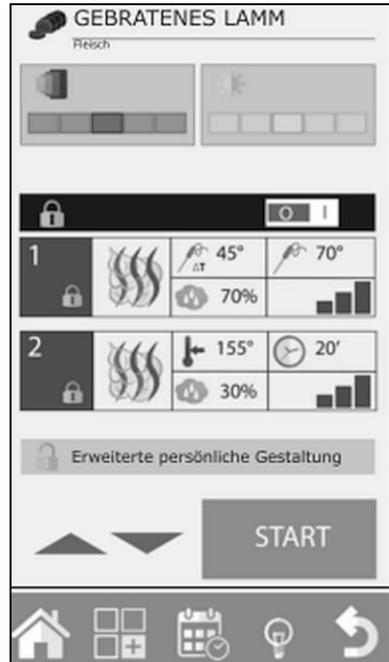


Abb. 19

Es besteht die Möglichkeit, ein Programm von einer bestimmten Garphase aus zu starten (verschieden von der eingestellten):

2. Drücken Sie nach der Wahl des Programms die Taste „Erweiterte persönliche Gestaltung“ und wählen Sie mit dem Pfeil die gewünschte Garphase.
3. Drücken Sie die START-Taste, um das Garprogramm von dieser Garphase aus zu starten.

Wenn in diesem Garprogramm das Vorheizen vorgesehen war, wird dieses nicht ausgeführt. Es ist jedenfalls möglich, das Garprogramm mit der Schnittstelle Cooking Tuner durch Drücken der Taste „Erweiterte persönliche Gestaltung“ zu ändern.

### Erstellung eines Garprogramms

Ein Garprogramm besteht aus mehreren Garphasen, die das Gerät in aufsteigender Reihenfolge (Garphase 1, Garphase 2, Garphase 3, ...) ausführt und dabei automatisch von einer zur anderen wechselt.



Abb. 20

1. Drücken Sie nach Einstellung der Parameter für die Anfangsphase (Garphase 1), die Taste „+“ (11, Abb. 20), um die nachfolgende Garphase zu erstellen.
2. Stellen Sie die gewünschten Parameter der Garphase 2 ein.
3. Gehen Sie bei Erstellung der weiteren Garphasen wie oben beschrieben vor.

Es können auch neue Garphasen zu den zuvor erstellten Garphasen hinzugefügt werden. Die neue Garphase positioniert sich unter der Garphase, die beim erneuten Drücken der Taste 11 ausgewählt war.

4. Drücken Sie am Ende der Programmierung die Taste START (Abb. 20), um den Garvorgang zu starten.
5. Um eine Garphase zu löschen, drücken Sie die Taste „Garphase löschen“ (12, Abb. 20).

### Einstellung einer Phase der Kühlung zwischen zwei Garphasen

Zwischen zwei Garphasen könnte es notwendig sein, die Temperatur in dem Garraum des Gerätes zu senken. Es ist z. B. beim Zubereiten eines Bratens notwendig, den Garraum zwischen der Garphase des Anbratens (bei hoher Temperatur) und der Garphase des Garens (bei niedrigerer Temperatur) herunter zu kühlen.

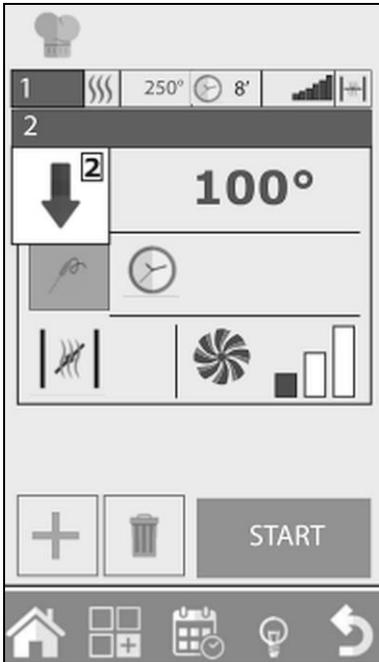


Abb. 21

Es ist möglich, diesen Vorgang vom Gerät automatisch ausführen zu lassen, indem eine Phase der automatischen Kühlung eingestellt wird.

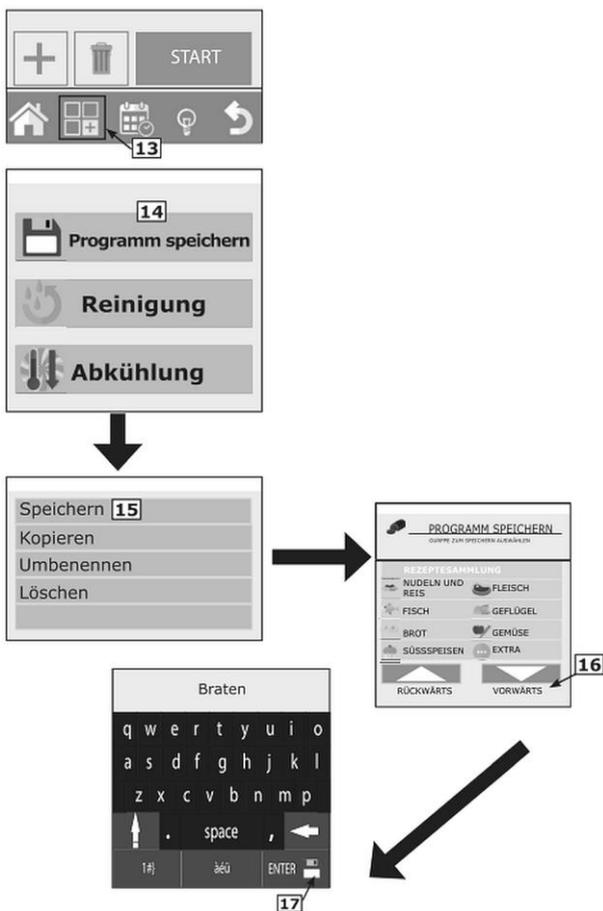
Die Phase der automatischen Kühlung ist nur ab der Garphase 2 möglich.

Nach der Einstellung einer Garphase mit hoher Temperatur muss eine neue Garphase erstellt und vom Feld Gar-Modus (2, Abb. 7) die automatische Kühlung gewählt werden.

Nach der Auswahl von diesem Modus werden vom Gerät die werkseitig eingestellten Werte für Temperatur, Belüftung und Ablassventil der Feuchtigkeit vorgeschlagen. Die gewünschte Temperatur der Kühlung (min. 100 °C, Abb. 21) einstellen.

Um die Kühlung so schnell wie möglich erfolgen zu lassen, empfehlen wir, mit Ausnahme von besonderen Bedürfnissen, die Werte der Belüftung und des Ablassventils der Feuchtigkeit nicht zu ändern.

## Speicherung eines Garprogramms



DE

Abb. 22

Ein neu erstelltes Garprogramm kann in einer Gruppe „Produkttyp“ im klassischen Verzeichnis „Rezepte“ (Fleisch, Fisch, Huhn, usw.) gespeichert werden. Gehen Sie wie folgt vor:

- nach Erstellung eines Garprogramms die Taste Funktionen (13, Abb. 22) zum Zugang zur Bildschirmseite Programmfunktionen drücken;
- die Funktion „Programm speichern“ (Taste 14, Abb. 22) wählen;
- auf der nächsten Bildschirmseite die Taste Speichern (15, Abb. 22) drücken;

## Gebrauchsanweisungen

- im Verzeichnis wählen, in welcher Gruppe das Garprogramm gespeichert werden soll;
- anschließend die Taste "Vorwärts" (16, Abb. 22) drücken;
- dann den Namen des Garprogramms über die Tastatur eingeben;
- die Taste der Eingabe (Taste 17, Abb. 22) drücken, um das Garprogramm zu speichern.

## Änderung eines Garprogramms

Zum Zeitpunkt der Lieferung enthält das Gerät bereits einige Garprogramme. Sowohl die vorher geladenen Garprogramme als auch die neu erstellten können persönlich gestaltet werden.



Abb. 23



Abb. 24

Um ein Garprogramm zu ändern, ist es notwendig, das gewünschte Garprogramm aus einem der Verzeichnisse „Rezepte“ zu wählen.

Nach der Auswahl sieht man eine Zusammenfassung des eingestellten Garprogramms. In diesem Modus mit Schreibschutz ist es nicht möglich, die Parameter des Garprogramms zu ändern.

1. Um einem oder mehr Garparameter zu ändern oder das automatische Vorheizen zu aktivieren/deaktivieren, drücken Sie auf die Taste „Erweiterte persönliche Gestaltung“ (Taste 18, Abb. 23).

Das Programm wird entsperrt und die gewünschten Änderungen können vorgenommen werden.

2. Drehen Sie den Drehregler (19, Abb. 24), bis die Garphase erscheint, die Sie ändern möchten.

Ist die Änderung abgeschlossen, kann das Garen direkt gestartet werden. Auf diese Weise gelten die Änderungen nur für dieses Garen und werden nicht gespeichert.

3. Erstellen Sie nach Wunsch eine Programmkopie mit einem anderen Namen und den vorgenommenen Änderungen.

### Kopieren, Verschieben, Umbenennen und Löschen von Garprogrammen

Jedes vorhandene Garprogramm kann vollständig oder zum Teil kopiert, verschoben, umbenannt oder gelöscht werden.

#### Garprogramm kopieren

Wenn man ein neues Garprogramm ausgehend von einem bereits vorhandenen Garprogramm erstellen will, ist es möglich, es zu kopieren (da das alte und das neue Garprogramm einige Aspekte des Garvorgangs gemeinsam haben).

1. Wählen Sie die Gruppe, in der das Garprogramm gespeichert werden soll, aus und geben Sie dann den Namen ein.
2. Drücken Sie Eingabe, um zu bestätigen.

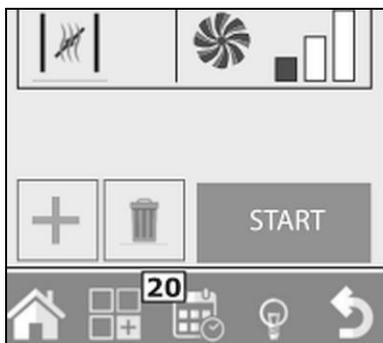


Abb. 25

3. Wählen Sie ein Basis-Garprogramm, öffnen und ändern Sie es, indem Sie auf die Taste „Erweiterte persönliche Gestaltung“ (Taste 18, Abb. 23) drücken.
4. Nehmen Sie die gewünschten Änderungen vor.
5. Wählen Sie über das Menü „Funktionen“ (20, Abb. 25), "Speichern" und dann „Kopieren“.
6. Wählen Sie die Gruppe, in der das Garprogramm gespeichert werden soll, aus, geben Sie den Namen ein und drücken Sie Eingabe, um zu bestätigen.

### Garprogramm verschieben

1. Wenn Sie ein Garprogramm von einer Gruppe zur anderen verschieben wollen, öffnen Sie das gewünschte Garprogramm und drücken Sie die Taste „Funktionen“ (20, Abb. 25).
2. Wählen Sie danach „Speichern“ und folgend „Verschieben“ (Abb. 27).
3. Wählen Sie die neue Gruppe, in die das Garprogramm verschoben werden soll, aus und bestätigen Sie mit der Taste „Vorwärts“ (16, Abb. 22).

### Garprogramm umbenennen

Nachdem das Garprogramm geöffnet wurde, die Taste „Funktionen“ (20, Abb. 25) drücken, „Speichern“ und dann „Umbenennen“ (Abb. 27) wählen. Den neuen Namen über die Tastatur eingeben und Eingabe drücken.

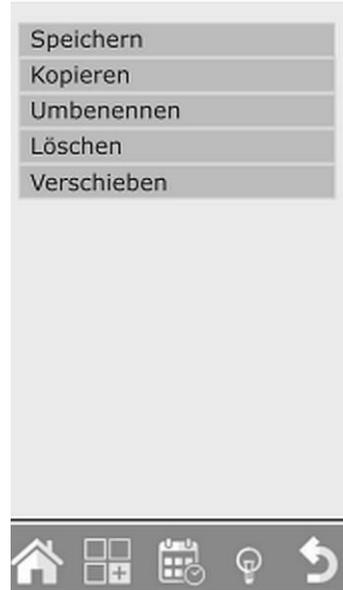


Abb. 26

DE

### Garprogramm löschen

1. Nachdem das zu löschende Garprogramm geöffnet ist, drücken Sie die Tasten „Funktionen“ (20, Abb. 25), dann „Speichern“ und „Löschen“ (Abb. 26).
2. Bestätigen Sie die Wahl durch Drücken auf **JA** im Pop-up, das in der Anzeige erscheint.

### Garprogramm vom Menü auswählen

Das Gerät wird mit einer Reihe von gespeicherten Garprogrammen geliefert. Diese sind in Produkt-Kategorien unterteilt (Fleisch, Fisch, Gemüse, etc.). Sie können vom Verzeichnis „Rezepte“ (B, Abb. 27) angezeigt werden.

Durch Drücken auf die Bedienfläche „Rezepte“ (B, Abb. 27) werden die Garprogramme nach Produkt-Kategorien unterteilt angezeigt, wie zum Beispiel Fleisch, Fisch, Gemüse, etc.

Durch Auswahl der gewünschten Produkt-Kategorie öffnet sich eine Liste aller Garprogramme bezüglich jener Kategorie.

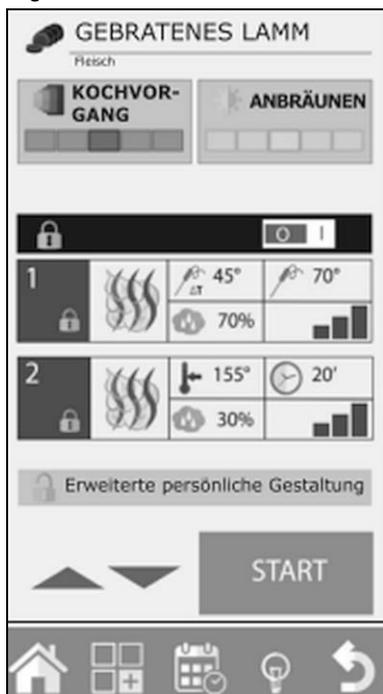


Abb. 28

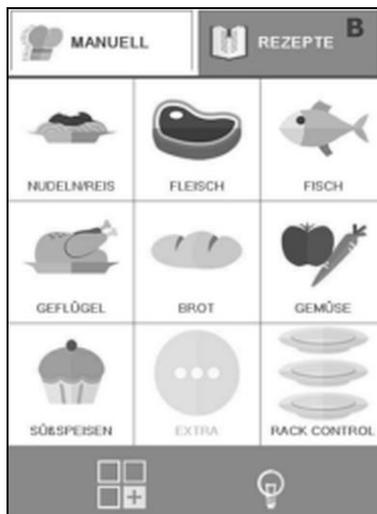


Abb. 27

Das gewünschte Garprogramm aus dieser Liste durch Anklicken wählen.

### Die Schnittstellen RecipeTuner

Nach Öffnen eines Garprogramms kann dieses auf einfache Weise unter Verwendung der Schnittstellen RecipeTuner geändert werden.

In der gewählten Garart kann leicht ein Garvorgang des Produkts, wie z. B. Bräunung, Feuchtigkeit, Grad der Gärung usw. geändert werden.

Die Funktion RecipeTuner ist sowohl für die voreingestellten als auch für die neu erstellten Garprogramme verfügbar.

### Funktion der Schnittstellen

**Garen:** diese Schnittstelle ermöglicht das Garen eines Produkts zu verändern. Es wird von einem Garvorgang bei durchschnittlich 60 °C im Kern ausgegangen. Folgende Einstellungen sind möglich (von links ausgehend): „blutig“, „medium - blutig“, „medium“, „medium - gut durch“ und „gut durch“.

**Bräunung:** Die Bräunung des Produkts kann auf 5 verschiedenen Ebenen eingestellt werden, von leicht (links) bis stark (rechts).

**Feuchtigkeit:** Beim Garen von Geschmortem wird Bezug auf die Restfeuchtigkeit des Produkts am Ende des Garens genommen.

**Aufgehen:** Verschiedene Grade beim Aufgehen (Schritte von 20 Min.) können hinzugefügt werden, um das automatische Programm „Aufgehen“ und „Garen“ auszuführen.

| Garart           | Benutzeroberfläche |           |
|------------------|--------------------|-----------|
| Mit Dampf        | Garen              |           |
| Grillen          | Garen              | Anbräunen |
| Braten           | Garen              | Anbräunen |
| Frittieren       | Garen              | Anbräunen |
| Schmoren         | Feuchtigkeit       |           |
| Gratinieren      | Anbräunen          |           |
| Backwaren        | Aufgehen           | Anbräunen |
| Niedertemperatur | Garen              |           |
| Räuchern         |                    |           |
| Eier             | Garen              |           |

### Funktion Rack Control

Die Funktion Rack Control kann unabhängig bis zu 10 verschiedenen Ebenen beim Garen steuern. Die Funktion verwaltet eine einzige Einstellung von „Gar-Modus“, Temperatur, Feuchtigkeit, usw. Für jede Ebene kann eine eigene Garzeit oder Kerntemperatur, unabhängig von den anderen, eingestellt werden.

Durch Drücken auf das Symbol Rack Control (21, Abb. 29) hat man Zugang zur Liste der voreingestellten Garprogramme, wie z. B.: Frühstück, Mittagessen, Multibaker, Kombidämpfen. Jedes dieser Garprogramme enthält eine Reihe von Speisen bezüglich des Garprogramms.

Beispiel: Das Garprogramm „Mittagessen“ enthält folgende Speisen: gegrilltes Steak, Mailänder Kotelett, sautiertes Gemüse und gratinierte Lasagne.

Es können auch andere Garprogramme und Unterprogramme (Speisen) erstellt und hinzugefügt werden.



Abb. 29

DE

### Verwendung der Funktion Rack Control

#### Wahl eines Garprogramms

Durch die Auswahl eines Garprogramms der Liste, z. B. „Mittagessen“, erscheint eine Bildschirmseite mit links aufgeführten allgemeinen Einstellungen dieses Garprogramms: Vorheizen, Gar-Modus, Temperatur, Lüftergeschwindigkeit, Ablassventil (Feuchtigkeit, oder Steam Tuner im Falle, dass der Gar-Modus Kombidämpfen oder Dampfgaren eingestellt ist).

Auf der rechten Seite kann man 5 leere Ebenen sehen.

#### Start eines Garprogramms

Alle Garprogramme Rack Control funktionieren grundlegend mit endloser Zeit.

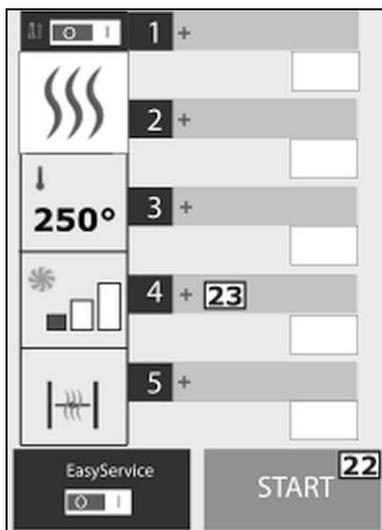


Abb. 30

## Gebrauchsanweisungen

Unabhängig davon, ob das Garprogramm das Vorheizen vorsieht oder nicht, muss das Garprogramm durch Drücken der Taste START (22, Abb. 30) gestartet werden.

### Hinzufügen von Speisen in den Garprogrammstufen

Nach dem Start des Garprogramms und am Ende des Vorheizens (falls vorhanden) auf das Zeichen „+“ (Taste 23, Abb. 30) eines jeglichen Feldes rechts drücken, um den Namen der einzugebenden Speise in der gewählten Ebene hinzuzufügen.

In der Digitalanzeige erscheint die Liste der bereits eingestellten Unterprogramme (Speisen), eines durch Drücken auswählen. Dieses wird automatisch im vorher gewählten Feld hinzugefügt.

Bevor eine Speise ausgewählt wird, muss diese in den Garraum für den Garvorgang eingeschoben werden. Fortfahren, indem man den Rest der Gerichte, die gekocht werden sollen, hinzufügt. Es ist möglich, jeweils bis zu maximal 5 Ebenen hinzuzufügen und zu verwalten.

Seitlich des Namens der Ebene wird die verbleibende Zeit bis zum Ende des Garvorgangs angezeigt. Beim Garen mit Kerntemperaturfühler wird die tatsächliche Temperatur im Kern des Produkts angezeigt.



Abb. 31

DE

### Erstellung neuer Namen von Speisen für die Ebenen

Sowohl in den vom Benutzer erstellten als auch in den voreingestellten Programmen können neue Namen von Speisen hinzugefügt werden.

1. Wählen Sie in die Liste der Speisen ein leeres Feld.
2. Drücken Sie die Taste „+“ (24, Abb. 31).
3. Geben Sie auf der Bildschirmseite den Namen der Speise und die Garzeit oder die Kerntemperatur ein.

4. Betätigen Sie anschließend die Taste "Speichern" (25, Abb. 32).
5. Drücken Sie die Taste „+“ (24, Abb. 31), um fortzufahren und weitere Namen von Speisen hinzuzufügen.

### Löschen einer Speise von der Liste

Das Löschen eines Gerichts von der Liste erfolgt, indem einige Sekunden lang der zu entfernende Name gedrückt gehalten wird. Dieser Vorgang ist nur möglich, wenn der Garvorgang dieser Speise NICHT aktiv ist.

### Direkte oder programmierte Verwendung

Rack Control kann auf direkte oder programmierte Weise verwendet werden.

Die **direkte** Verwendung ist im vorherigen Abschnitt „Hinzufügen von Speisen in den Garprogrammstufen“ beschrieben.

Die Speisen werden nach dem Drücken der Taste START (und am Ende des Vorheizens, falls vorhanden) hinzugefügt.

In der programmierten Verwendung werden die Speisen stattdessen hinzugefügt, wenn das Gerät ausgeschaltet ist (STOP Taste betätigt) und kein Garvorgang läuft.

In diesem Zustand aktivieren sich die gewählten Ebenen nicht. Sie können nur nach dem Drücken der Taste START (und am Ende des Vorheizens, falls vorhanden), manuell, eine nach der anderen, aktiviert werden, indem auf das Feld der Zeitanzeige rechts gedrückt wird.

### Änderung der Garzeit / der Einstellung des Kerntemperaturfühlers

Es besteht die Möglichkeit, die Garzeit oder die Temperatureinstellung des Kerntemperaturfühlers für Speisen durch längeres Drücken auf diese zu ändern.

1. Rufen Sie zur Änderung die Liste der Speisen auf.
2. Wählen Sie anschließend durch längeres Drücken den Namen der zu ändernden Speise aus.
3. Geben Sie die neue Garzeit (bzw. Temperatur des Kerntemperaturfühlers) ein.

In diesem Modus können auch die Namen der Speisen geändert werden.

4. Wenn Sie die Garzeit einer Speise während des Garvorgangs ändern möchten, drücken Sie auf das Feld der verbleibenden Garzeit und geben Sie die gewünschte Garzeit oder die Temperatur des Kerntemperaturfühlers ein.



Abb. 32

## Gebrauchsanweisungen

### Ende des Garvorgangs einer Speise

Bei Ablauf der festgelegten Garzeit einer Speise (oder bei Erreichen der eingestellten Kerntemperatur) ertönt ein akustisches Signal und im Feld der Garzeit erscheint die Anzeige „ENDE“ (26, Abb. 33).

1. Öffnen Sie vorsichtig die Tür des Gerätes und entnehmen Sie die fertige Speise.

Beim Öffnen und Schließen der Tür werden die Einstellungen für die Ebene automatisch zurückgesetzt.

### Schnelles Einfügen einer Speise

Während des Garvorgangs und der Betriebsfunktion kann die Notwendigkeit bestehen, dass ein Produkt, das sich nicht in der Liste befindet, zubereitet werden muss.

Es kann auch schnell eine Speise in die Rack Control Liste eingefügt werden, ohne sie mit einem bestimmten Namen registrieren zu müssen.

1. Drücken Sie auf eine leere Ebene und wählen Sie das Unterprogramm, genannt „Backblech“ (27, Abb. 34).

Es handelt sich um ein Unterprogramm, in dem es möglich ist, jedes Mal eine andere Garzeit einzustellen.

Es können mehrere Speisen unter „Backblech“ gleichzeitig in die Rack Control Liste eingegeben werden.

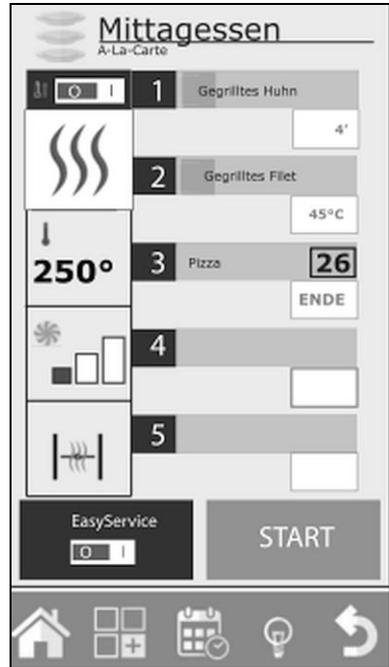


Abb. 33



Abb. 34

### Änderung eines Programms Rack Control

1. Um ein Programm Rack Control zu ändern, betätigen Sie nach dem Öffnen von diesem die Taste 28 (Abb. 35) in der linken Spalte der angezeigten Einstellungen.

Es ist jederzeit möglich, den Gar-Modus, die Temperatur, die Lüftergeschwindigkeit (mit Ausnahme vom Gar-Modus Dampfgaren) und das Ablassventil zu verändern.

Die vorgenommene Änderung kann gespeichert werden oder das Programm kopiert, umbenannt und gelöscht werden.

2. In diesem Fall drücken Sie die Taste Funktionen (29, Abb. 35) und fahren Sie mit den Einstellungen fort, wie im Abschnitt „Kopieren, Verschieben, Umbenennen und Löschen von Garprogrammen“ beschrieben.

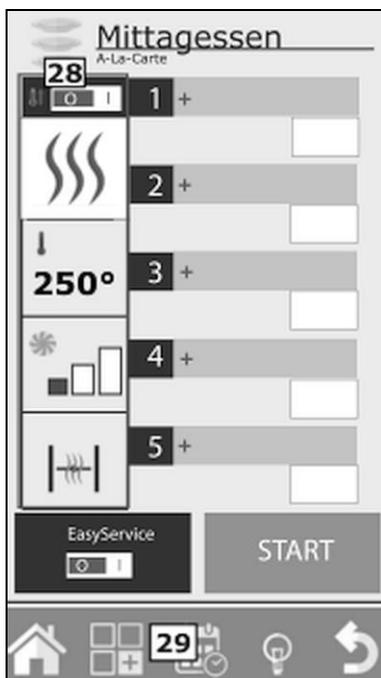


Abb. 35

### Erstellung eines neuen Programms Rack Control

Außer den bereits vorhandenen Programmen Rack Control, können persönlich gestaltete Programme erstellt werden.

1. Öffnen Sie die Liste der Programme Rack Control und drücken Sie von der Bildschirmseite HOME aus auf das Symbol Rack Control.

Das erste Programm in der Liste ist „Manuell“ (30, Abb. 36). Dieses Programm ermöglicht, ein neues Programm zu erstellen und im Modus Rack Control zu arbeiten, ohne das Programm zu speichern.



Abb. 36

Im zweiten Fall gehen die Einstellungen des Garvorgangs bei Verlassen des Programms verloren.

## Gebrauchsanweisungen

---

2. Um ein neues Programm zu erstellen, im Menü Rack Control „Manuell“ wählen und in der linken Spalte die gewünschten Einstellungen des Garvorgangs eingeben.
3. Drücken Sie dann die Taste Funktionen (29, Abb. 35) und fahren Sie mit der Speicherung des Programms, wie im Abschnitt „Speicherung eines Garprogramms“ erklärt, fort.

Erst nach der Speicherung des Programms die Liste der Speisen eingeben.

### **Gebrauch der Rack Control im Modus „Manuell“**

Falls das erstellte Programm nicht gespeichert werden soll, ist es dennoch möglich, Rack Control im manuellen Betrieb zu verwenden.

Es ist in diesem Modus nicht möglich, spezifische Gerichte zu speichern, sondern es wird der allgemeine Name "Backblech" für alle Ebenen angezeigt.

### **Gebrauch der Funktion Easy Service in Rack Control**

Rack Control wurde entwickelt, um unterschiedliche Speisen auf den einzelnen Ebenen getrennt zu garen. Die Speisen können gleichzeitig oder mit unterschiedlichen Zeiten und nacheinander bei jeweiligem Ende der eingestellten Zeit eingegeben werden; das Gerät zeigt an, welche Ebene sich am Ende der Garzeit befindet.

Durch Aktivierung der Funktion Easy Service ist es möglich, alle Speisen zur gleichen Zeit fertig zu haben. In diesem Modus wird angezeigt, wenn es notwendig ist, die Speisen auf den verschiedenen Ebenen einzugeben, so dass sie gleichzeitig fertig sind.

In diesem Modus können nur die Ebenen mit Einstellung des Parameters Garzeit gewählt werden (nicht mit dem Parameter Kerntemperaturfühler).

### Aktivierung Easy Service

Die Funktion Easy Service muss vor dem Druck der Taste START aktiviert werden, sie ist nur verfügbar, wenn das Gerät sich in STOP befindet.

1. Um Easy Service zu aktivieren, den stellen Sie den Schalter Easy Service (31, Abb. 37) auf die Position „I“.

Dieser Vorgang ermöglicht den Zugang zur Liste der Speisen des Programms Rack Control.

2. Wählen Sie dann die Speisen aus, die gleichzeitig serviert werden sollen (maximal 10).
3. Drücken Sie die Taste START.

Nach dem Vorheizens (falls eingestellt) fordert das Gerät auf, die Speisen mit der längeren Garzeit einzuschieben. Der Hinweis erfolgt durch ein akustisches Signal und die Schrift „IN“ (Abb. 38) im rechten Feld. Durch Öffnen und Schließen der Tür geht das akustische Signal aus und es startet der Countdown.

In den anderen Ebenen wird in Grün die zum Einschieben in den Garraum verbleibende Zeit hervorgehoben.

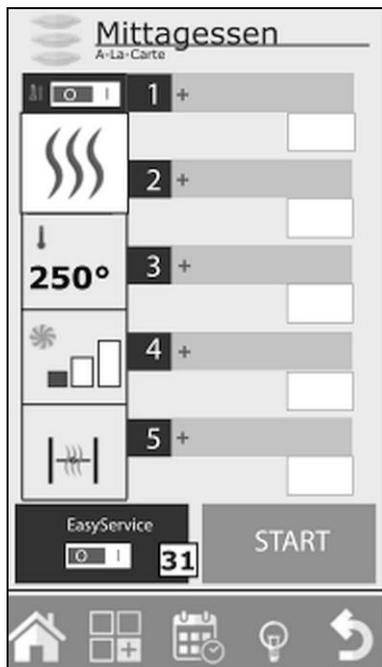


Abb. 37

Das Gerät signalisiert es auf die gleiche Art, wenn weitere Speisen eingeschoben werden sollen. Das akustische Signal ertönt 15 Sekunden vor Ablauf der Zeit. Wir empfehlen zu warten, bis der Timer „0“ erreicht und die Schrift „IN“ vor Einschieben der Speisen angezeigt wird. Auf diese Weise werden alle Speisen genau zum gleichen Zeitpunkt fertig sein.

## Gebrauchsanweisungen

### Rack Control gemeinsam mit Easy Service verwenden

Während der Verwendung von Easy Service ist es dennoch möglich, weitere Gerichte bei Betriebsart Rack Control einzuführen, die unabhängig von den für Easy Service gewählten, kontrolliert werden. Es können beide Funktionen nur gleichzeitig verwendet werden, wenn zuerst Easy Service aktiviert und dann weitere Gerichte in Rack Control hinzugefügt werden.

Es ist nicht möglich, Easy Service zu aktivieren, wenn Rack Control bereits aktiv ist.

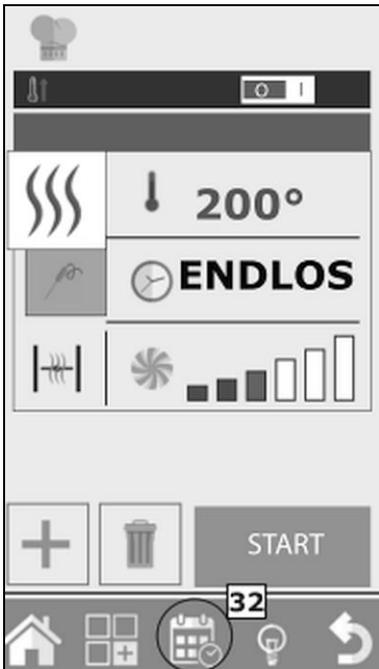


Abb. 39

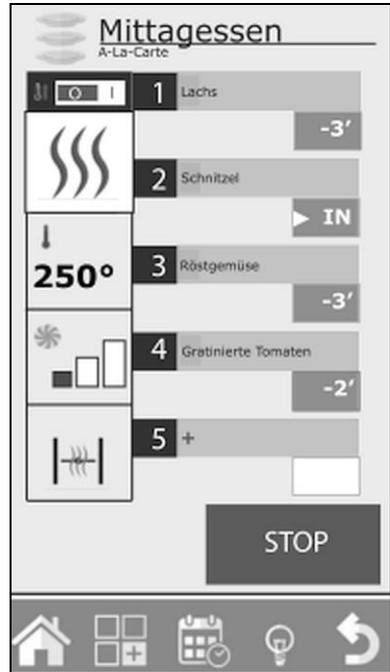


Abb. 38

### Programmierter Start

Der Start eines Garvorgangs kann durch Drücken der Taste 32 (Abb. 39) vorprogrammiert werden.

1. Wählen Sie am Bildschirm Jahr, Monat, Tag, Stunde und Minute aus und speichern Sie die Einstellung.

Nachdem die Einstellung gespeichert wurde, kann das Gerät nicht ausgeschaltet werden und es können keine anderen Garvorgänge gestartet werden.

### Kerntemperaturfühler und der Garvorgang in $\Delta T$

#### Positionierung des Kerntemperaturfühlers

Der Kerntemperaturfühler erfasst die Temperatur an einem Punkt, der sich in der Nähe des Fühlers befindet.

Der Kerntemperaturfühler muss so eingesetzt werden, dass dieser Punkt mit der Mitte des Produkts im größeren (dicksten) Teil übereinstimmt.



#### Garvorgänge in $\Delta T$ (Delta-T)

Die Funktion  $\Delta T$  wird vorwiegend verwendet, um langsame Garvorgänge bei niedriger Temperatur auszuführen.

In dem Modus  $\Delta T$  wird statt der Temperatur in dem Garraum die Temperatur eingestellt, die das Gerät konstant zwischen der Kerntemperatur des Produkts und der Temperatur im Garraum halten muss.



Abb. 40

DE

Mit der schrittweisen Erhöhung der Kerntemperatur steigt parallel auch die Temperatur im Garraum.

Bei der Funktion  $\Delta T$  muss ein Kerntemperaturfühler verwendet werden.

Die empfohlene Temperatur beim  $\Delta T$  Garvorgang liegt zwischen 15 °C und max. 30 °C.

#### Kerntemperatur

| Nahrungsmittel                               | Garvorgang    | Kerntemperatur |
|--|---------------|----------------|
| Rotes Fleisch                                | blutig        | 50 °C          |
|  | halb durch    | 60 °C          |
|  | durchgebraten | 70 °C          |
| Kalbfleisch, Schweinefleisch, weißes Fleisch | durchgebraten | 70 °C          |
| Huhn   | durchgebraten | 80 °C - 90 °C  |
| Gekochtes und geschmortes Fleisch            | durchgebraten | 80 °C - 90 °C  |
| Fisch  | durchgebraten | 80 °C - 90 °C  |

### 6.3 Menü Funktionen

Das Menü FUNKTIONEN wird über die Bildschirmseite "HOME" abgerufen und ermöglicht den Zugriff auf alle Hauptfunktionen der ordentlichen Wartung und die Einstellung der Verwendung des Gerätes.

#### Reinigung

##### (bei Modellen DRS vorgesehen)

Wählen Sie im Menü FUNKTIONEN die Funktion „REINIGUNG“ (Abb. 41).

Es stehen 3 Reinigungstypen: HARD, NORMAL und SOFT zur Auswahl sowie die Betriebsart NUR KURZES SPÜLEN (Abb. 42).

Die Wahl des Reinigungstypen hängt von der Menge der Speiserückstände und der Verkrustung von Fett im Garraum des Gerätes ab.

HARD wird für eine Tiefenreinigung und sehr widerstandsfähigen Schmutz, SOFT für eine leichte Reinigung verwendet.



Abb. 41

DE

Die Reinigungsdauer und Spülmittelverbrauch ändern sich je nach Reinigungstyp:

| Reinigungstyp | Reinigungsdauer | Spülmittelverbrauch |
|---------------|-----------------|---------------------|
| SOFT          | 48 Min.         | 200 ml              |
| NORMAL        | 53 Min.         | 300 ml              |
| HARD          | 58 Min.         | 500 ml              |



Abb. 42

### ACHTUNG!

Bei Verwendung eines nicht geeigneten Reinigungsmittels verfällt die Garantie.

### Unterbrechung der Reinigung

Der Reinigungsvorgang kann unterbrochen werden, indem der Drehregler (4, Abb. 7) gehalten und bei Anfrage das Passwort 222 eingegeben wird.

Falls das Reinigungsmittel schon geladen wurde, wird die Spülphase gestartet und danach das Trocknen.

Falls das Reinigungsmittel noch nicht eingefüllt wurde, wird die Reinigung sofort unterbrochen.

Das Reinigungsprogramm „**NUR KURZES SPÜLEN**“ dauert ca. 8 Minuten.

Nach dieser Auswahl und Drücken der Taste „OK“ wird die Prüfung des Füllstands des Reinigungsmittels im Kanister erfragt (Abb. 43).

**WICHTIG:** Für eine korrekte Reinigung und qualitative Erhaltung des Garraumes verwenden Sie immer nur den von uns empfohlenen

### Kombidämpfer-Reiniger RS-5L

Art.-Nr. 116299

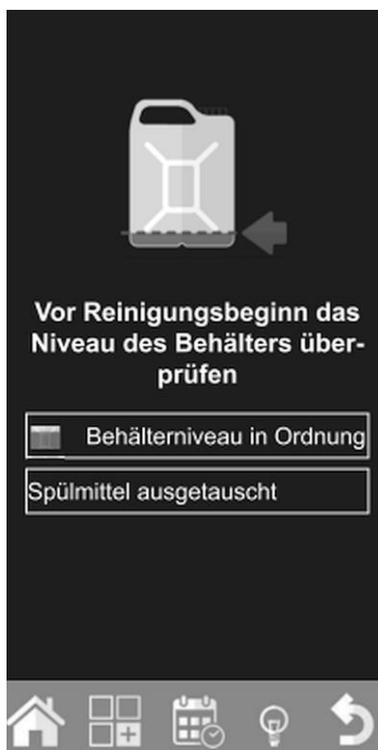


Abb. 43

### Kühlung

Mit der Auswahl der Funktion „KÜHLUNG“ kann die Temperatur im Garraum schnell gesenkt werden, um von einem Garvorgang mit hoher Temperatur zu einem schonenden Garvorgang mit niedrigeren Temperaturen zu wechseln (zum Beispiel beim Übergang von Garen von Fleisch auf das Garen von Gemüse mit Dampf).

Beim Starten dieser Funktion durch Druck der Taste START werden die Lüftermotoren in Betrieb gesetzt. Öffnen Sie die Tür des Gerätes, um den Austritt der Heißluft und den Eintritt von kälterer Luft zu fördern. Dies ermöglicht, die gewünschte Temperatur in kurzer Zeit zu erreichen und mit dem gewünschten Garen bei niedrigeren Temperaturen fortzufahren.

Aus Sicherheitsgründen kann die Kühlung nur bei geschlossener Tür gestartet werden. Die Tür kann erst nach dem Start dieses Programms geöffnet werden.

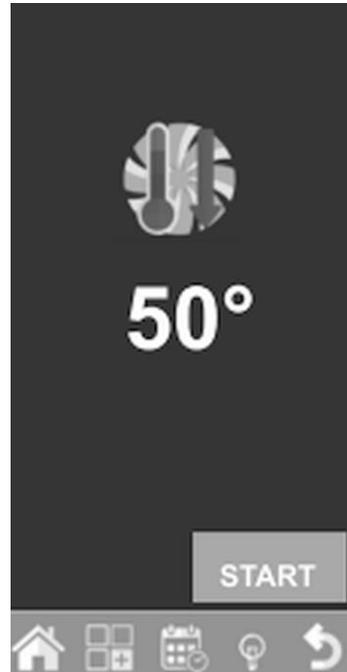


Abb. 44

Das Gerät ist für diese Funktion werkseitig auf die Kühlung des Garraumes bis zu 50 °C eingestellt, es kann auch eine andere, vom Benutzer gewünschte Temperatur von minimal 30 °C eingestellt werden. Ist diese Temperatur erreicht, unterbricht das Gerät den Kühlvorgang und es ertönt ein akustisches Signal.

Nach dem Start des Kühlvorgangs kann dieser beschleunigt werden, in dem Wasser dem Garraum zugefügt wird. Diese Funktion wird manuell ausgeführt, indem die Taste „**Manueller Luftbefeuchter**“ so lange wie gewünscht gedrückt wird.



Abb. 45

### WARNUNG!

#### Verbrennungsgefahr!

**Beim Öffnen der Tür des Gerätes können heiße Luft und Dampf austreten.**

Öffnen Sie die Tür des Gerätes vorsichtig. Tragen Sie bei Bedienung Schutzhandschuhe.

### Service

In diesem Menü sind 4 Funktionen vorhanden: Konfiguration, LOG-Anzeige, Fortgeschrittener Service, Importieren/Exportieren, die die Möglichkeit bieten, die Einstellung und die Visualisierung einer Reihe von Funktionen auszuführen und die Wartungsvorgänge des Gerätes zu starten.



Abb. 46

### 1. Konfiguration

Von diesem Menü aus ist es möglich, folgende Parameter-Konfigurationen auszuführen:

#### Datum und Uhrzeit

Mit dieser Funktion werden die Parameter Datum und Uhrzeit eingestellt und für die Verwendung des Gerätes aktualisiert.



Abb. 47

### Systeminfo

Diese Funktion erlaubt es, die im Gerät installierte Softwareversion und die Seriennummer des Gerätes anzuzeigen.

### Sprache

Durch diese Funktion ist es möglich, die Sprache der Steuerungen und Anzeigen in der Digitalanzeige zu wählen.

### Beleuchtung

Diese Funktion ermöglicht die Einstellung der Helligkeit der Digitalanzeige. Diese Funktion wählen, die Helligkeit einstellen und "Speichern" drücken.

### Lautstärke Summer

Mit dieser Funktion kann die Lautstärke des akustischen Signals geregelt werden.



Abb. 48

## 2. LOG Anzeige

Die Funktion beinhaltet eine chronologische Liste der LOG ALARME

Die Liste LOG ALARME beinhaltet alle Fehler, die erfasst und in der Digitalanzeige des Gerätes während des Betriebs angezeigt wurden.

## 3. Fortgeschrittene Betriebsfunktionen

Diese Funktion ist durch Passwort geschützt und erlaubt den Zugang zu allen Funktionen der Konfiguration, Einstellungen und Abnahmeprüfung, die dem technischen Fachpersonal vorbehalten sind.

### 4. Importieren / Exportieren

Wird ein USB-Stick neben dem Bedienfeld eingesteckt und kommt man durch Drücken der Taste "Home" auf die Bildschirmanzeige „Service“, dann starten die Funktionen Import und Export einiger Funktionen, die oben beschrieben sind.

Wird ein LEERER USB-STICK eingesteckt, dann ist es möglich, zu EXPORTIEREN: das Verzeichnis REZEPTE, die LOG HACCP (diese Funktion, falls gestartet, registriert den Garvorgang und alle dazu gehörigen Daten: Zeiten, Temperatur des Garraums, Temperatur des Kerntemperaturfühlers, Start und Wechsel der Phasen, etc.) und den LOG REINIGUNG.

Durch Einsetzen eines mit neuen Rezepten, neuen Parametern oder neuen Sprachen geladenen USB-STICKS, besteht die Möglichkeit, diese Daten in die Software des Gerätes zu IMPORTIEREN.



Abb. 49

## 7 Reinigung und Wartung

### 7.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

- Trennen Sie das Gerät vor der Reinigung von der Stromversorgung.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen.
- Achten Sie darauf, dass kein Wasser in das Gerät eindringt. Tauchen Sie das Gerät zum Reinigen nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Verwenden Sie keinen Druckwasserstrahl, um das Gerät zu reinigen.
- Verwenden Sie keine spitzen oder metallischen Gegenstände (Messer, Gabel etc.) um das Gerät zu reinigen. Spitze Gegenstände können das Gerät beschädigen und bei Kontakt mit stromführenden Teilen zu einem Stromschlag führen.
- Verwenden Sie zum Reinigen keine Scheuermittel, lösemittelhaltigen oder ätzende Reinigungsmittel. Diese können die Oberfläche beschädigen.

### 7.2 Reinigung

#### Regelmäßige Reinigung durch den Benutzer

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

Bei regelmäßiger Reinigung kann ein Einbrennen von Back- oder Bratrückständen vermieden werden.

2. Nehmen Sie die Speisen aus dem Gerät heraus.
3. Nehmen Sie, falls genutzt, den Rost, Bleche und GN-Behälter heraus.
4. Reinigen Sie den Garraum des Gerätes mit lauwarmem Seifenwasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Wischen Sie gründlich mit klarem Wasser nach und achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelrückstände verbleiben. Trocknen Sie den Garraum anschließend gut ab.
5. Verwenden Sie bei starken Verschmutzungen spezielle Reiniger. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller dieser Reiniger.
6. Reinigen Sie das Gerät von außen mit einem weichen, feuchten Tuch. Trocknen Sie die gereinigten Flächen gründlich ab. Verwenden Sie bei Bedarf ausschließlich spezielle Edelstahlreiniger, die Anwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln kann eine Korrosion des Gerätes verursachen.
7. Reinigen Sie regelmäßig den Wrasenabzug.

### Auflageschienen



Abb. 50

Zur leichteren Reinigung des Garraumes können die Auflageschienen aus dem Gerät herausgenommen werden.

1. Lösen Sie die Rändelschrauben (rechts und links) und ziehen Sie die Auflageschienen aus dem Garraum heraus.
2. Reinigen Sie die Auflageschienen mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel.

3. Trocknen Sie die Auflageschienen gründlich mit einem weichen Tuch ab.
4. Nach der Reinigung des Garraumes und der Auflageschienen setzen Sie diese wieder ein und schrauben Sie sie mit den Rändelschrauben fest.

### Gerätetür/Innenglas

DE



Abb. 51

Durch die Doppelverglasung der Gerätetür ist diese leicht zu reinigen. Das Innenglas kann ausgeklappt und nach Bedarf abgenommen werden.

1. Lösen Sie die beiden Sperren (oben und unten), die das Innenglas festhalten, indem Sie diese im Uhrzeigersinn drehen.
2. Klappen Sie das Innenglas auf.
3. Reinigen Sie das Innenglas von beiden Seiten und die Gerätetür mit einem geeigneten Mittel.
4. Trocknen Sie das Innenglas von beiden Seiten gründlich ab.
5. Schließen Sie das Innenglas oder setzen es wieder richtig ein und bringen Sie die Sperren durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn in die Ausgangsposition.

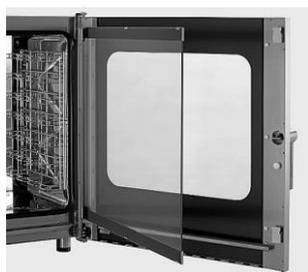


Abb. 52

### Belüftungsfilter Bedienblende

Die Reinigung von Belüftungsfilter der Bedienblende des Gerätes muss mindestens einmal pro Monat erfolgen.

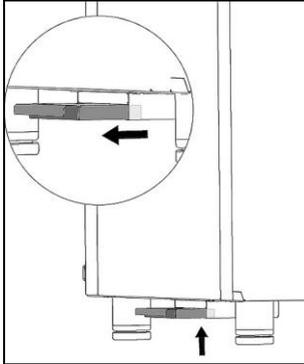


Abb. 53

1. Ziehen Sie den Belüftungsfilter seitlich mit den Fingern aus der Halterung heraus.
2. Reinigen Sie den Belüftungsfilter von Hand mit Seifenwasser. Spülen Sie mit klarem Wasser ab und lassen Sie ihn an der Luft trocknen.

Wir empfehlen, den Belüftungsfilter mindestens einmal im Jahr zu ersetzen oder öfter, falls das Gerät in einer Umgebung betrieben wird, in der sich eine hohe Konzentration an Mehlstaub und ähnlichen Substanzen befindet.

Wenn der Belüftungsfilter beschädigt oder verschlissen ist, muss er ersetzt werden; fordern Sie das Ersatzteil beim Händler an.

DE

## 7.3 Wartung

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

### 8 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst.

In der Temperatur- und Zeitanzeige der Bedienblende werden die ausgelösten Alarme angezeigt. Folgende Alarme können angezeigt werden:

| <b>Alarm/<br/>Anzeige</b>                | <b>Beschreibung</b>                 | <b>Was geschieht</b>  | <b>Lösung</b>   |
|--|-------------------------------------|---|---|
| <b>E01-</b><br>Garraum-<br>fühler        | Fehler<br>Garraumfühler             | Unterbrechung des<br>Garvorgangs,<br>automatische<br>Wiederaufnahme | Garraumfühler<br>ersetzen   |
| <b>E17-</b><br>Kerntempe-<br>raturfühler | Fehler<br>Kerntempera-<br>turfühler | Manuelle<br>Wiederaufnahme  | Kerntemperaturfühler<br>ersetzen  |
| <b>E05-</b><br>Motor-<br>sicherheit      | Alarm Motor                         | Unterbrechung des<br>Garvorgangs,<br>manuelle<br>Wiederaufnahme     | Manuelle Wieder-<br>aufnahme ausführen<br>(Drehregler drücken),<br>bei Wiederholung<br>Kundendienst<br>kontaktieren |
| <b>E11-</b><br>Motor-<br>sicherheit 2    | Alarm Motor                         | Unterbrechung des<br>Garvorgangs,<br>automatische<br>Wiederaufnahme | Bei Wiederholung<br>Kundendienst<br>kontaktieren  |
| <b>E06-</b><br>Sicherheit<br>Garraum     | Thermoschalter<br>Garraum           | Unterbrechung des<br>Garvorgangs,<br>automatische<br>Wiederaufnahme | Bei Wiederholung<br>Kundendienst<br>kontaktieren  |

## Mögliche Funktionsstörungen

| Alarm/<br>Anzeige                              | Beschreibung  | Was geschieht   | Lösung  |
|--|---|---|---|
| <b>E14-</b><br>Hi temp                         | Temperatur<br>Armaturenbrett<br>zu hoch                   | Unterbrechung des<br>Garvorgangs,<br>automatische<br>Wiederaufnahme | Sauberkeit des<br>Belüftungsfilters, der<br>Belüftungsöffnungen<br>des Gerätes, ein-<br>wandfreien Betrieb der<br>Kühlventilatoren<br>kontrollieren |
| <b>E21-</b><br>Wasser fehlt                    | Für Dampf-<br>erzeugung fehlt<br>Wasser                   | Unterbrechung des<br>Garvorgangs                                    | Anschluss an die<br>Wasserversorgung<br>prüfen, sicherstellen,<br>dass der Wasser-hahn<br>geöffnet ist  |
| <b>E16-</b><br>Kommuni-<br>kation              | Kommunika-<br>tionsfehler PWM-<br>Haupt-<br>steuerplatine | Unterbrechung des<br>Garvorgangs                                    | Aus- und Einschalten<br>der Spannung, bei<br>Wiederholung<br>Kundendienst<br>kontaktieren   |
| <b>E22-</b><br>Störung<br>Strom-<br>versorgung | Unterbrechung<br>der elektrischen<br>Versorgung           | Unterbrechung des<br>Garvorgangs                                    | Stromversorgung<br>prüfen<br>Drehregler 4 (Abb. 7) 1<br>Sek. lang drücken   |

### 9 Entsorgung

#### Elektrogeräte



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

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.