

Bedienungsanweisung

REGENERATIONSOFFEN GRE 061 D

[Artikel-Nr.: 437041061]



SYSTEME ZUR WARMHALTUNG UND WÄRMEHALTUNG VERSION D

Cod. 92001910
DE
Ed. 0122



Achtung: lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts die Bedienungsanleitung.



INHALTSVERZEICHNIS

1 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER	4
1.2 • BESONDERE HINWEISE	6
2 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR	7
2.1 • ALLGEMEINE	7
2.2 • GESETZESVERORDNUNGEN, TECHNISCHE VORSCHRIFTEN, RICHTLINIEN	7
3 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN	8
3.1 • TECHNISCHE DATEN	8
3.2 • AUFSTELLUNG	10
3.3 • ELEKTROANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICH	10
3.4 • WASSERANSCHLUSS	10
3.5 • LEIT- UND SICHERHEITSSYSTEME	12
3.6 • WANDBEFESTIGUNGSBÜGEL	13
3.7 • INBETRIEBNAHME: HINWEISE	13
4 • REINIGUNG UND WARTUNG	13
5 • BESCHREIBUNG DER STEUERUNG	14
5.1 • REGENERIERUNG MIT KERNTemperaturFÜHLER (OPTIONAL)	15
6 • EINSCHALTUNG	16
7 • VORHEIZEN	16
8 • PROGRAMMGESTEUERTES VORHEIZEN	17
9 • ABKÜHLUNG	18
10 • LICHT (OPTIONAL FÜR MOD. RRO/RRT)	18
11 • MANUELL	18
11.1 • MANUELLER ZEITBESTIMMTER GARZYKLUS	19
11.2 • MANUELL - GARZYKLUS MIT KERNTemperaturSONDE (OPTIONAL)	21
11.3 • MANUELL - GAREN MIT MEHREREN ZYKLEN - ZEIT- ODER SONDE-HALTENZYKLUS	23
12 • VERZÖGERTER START	24
13 • TEMPERATURANZEIGE	24
14 • PROGRAMME SPEICHERN	25
15 • PROGRAMME LÖSCHEN	25
16 • START VORGELADENER PROGRAMME	26
17 • REZEPTE AUFWÄRMER	27

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Ungenauigkeiten dieser Bedienungsanleitung infolge Druck- oder Abschriftsfehlern. Er behält sich das Recht vor, ohne Veränderung der wesentlichen Produktmerkmale die als notwendig oder nützlich erachteten Änderungen an seinen Produkten durchzuführen.

Vervielfältigung oder Fotokopieren, auch teilweise, von Textstellen oder Abbildungen dieser Bedienungsanleitung ohne vorherige Genehmigung des Herstellers ist untersagt. < 01.06.2009 >

INHALTSVERZEICHNIS

18 • REINIGUNGSPROGRAMME (OPTIONAL)	29
18.1 • REINIGUNGSPROGRAMME: SCHNELLSPÜLEN	30
18.2 • REINIGUNGSPROGRAMME: SOFT-REINIGUNG	31
18.3 • REINIGUNGSPROGRAMME: HARD-REINIGUNG	32
18.4 • REINIGUNGSPROGRAMME: KLARSPÜLUNG	33
18.5 • MANUELLES SPÜLEN	34
18.6 • REINIGUNGSMITTEL OVENCLEAN	34
18.7 • KLARSPÜLMITTEL OVENBRITE	35
19 • SERVICEBEREICH	36
19.1 • SERVICEBEREICH - DATUM UND UHRZEIT	36
19.2 • SERVICEBEREICH - PARAMETER - SPERRE DER TASTATUR UND DER REZEPTE	37
19.3 • SERVICEBEREICH - PARAMETER - SPERRE DER TÜR (OPTIONAL)	39
19.4 • SERVICEBEREICH - IMPORTIEREN / EXPORTIEREN UND LÖSCHEN VON REZEPTEN	40
19.5 • SERVICEBEREICH - HACCP SPEICHERN	41
20 • ALARME	42
20.1 • ALARM WÄRMESCHUTZ	42
20.2 • ALARM KAMMERSONDE	42
20.3 • ALARM SONDENNADEL	42
20.4 • ALARM WÄRMESCHUTZ GEBLÄSE	42
20.5 • ALARM ENTLÜFTUNGSSONDE (FALLS VORHANDEN)	43
20.6 • ALARM ENTLADESONDE (FALLS VORHANDEN)	43
20.7 • ALARM TASTATURVERBINDUNG	43
20.8 • ALARM VERBINDUNG ERWEITERUNGSKARTE (FALLS VORHANDEN)	43
20.9 • ALARM WASSERMANGEL (MODELLE MIT BEHÄLTER ZUR WASSERSPEICHERUNG ODER MIT AUTOMATISCHEN REINIGUNG)	44
20.10 • ALARM WASSERMANGEL REINIGUNG	44
20.11 • ALARM DURCHFLUSSSENSOR	44
20.12 • ALARM ÜBERLAUFSCHEITUNG	45
20.13 • ACHTUNG STROMAUSFALL	45
20.14 • ALARM TÜRSPERRE	46
20.15 • AUFHEBUNG DER TÜRSPERRE BEI STROMAUSFALL ODER BEI DEFEKT	46
20.16 • MANUELLES ENTRIEGELN DER TÜR	46


Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Ungenauigkeiten dieser Bedienungsanleitung infolge Druck- oder Abschriftsfehlern. Er behält sich das Recht vor, ohne Veränderung der wesentlichen Produktmerkmale die als notwendig oder nützlich erachteten Änderungen an seinen Produkten durchzuführen.

Vervielfältigung oder Fotokopieren, auch teilweise, von Textstellen oder Abbildungen dieser Bedienungsanleitung ohne vorherige Genehmigung des Herstellers ist untersagt. < 01.06.2009 >

BETRIEBSANLEITUNG



1 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER

HINWEIS! Lesen Sie mit Aufmerksamkeit die Hinweise dieses Abschnitts, sie beinhalten wichtige Grundlagen über die Sicherheit, den Betrieb und die Wartung. Eine Nichtbeachtung dieser Grundregeln kann die Sicherheit des Gerätes und des Bedieners beeinträchtigen. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, falls durch Nichtbefolgung der Anweisungen oder durch Abänderungen durch Anbringung von Vorrichtungen die Geräteoriginalfunktion geändert wird bzw.

- Dieses Gerät wurde, bevor es das Werk verlassen hat, von Fachleuten abgenommen und geeicht, damit es beim Einsatz mit Sicherheit die besten Ergebnisse erzielt.
- Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, sich stets nur an Ihren autorisierten Wiederverkäufer zu wenden. Geben Sie dabei jedesmal genau die Art der Störung, das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts an.
- Das Gerät darf nur durch geschultes Personal in Betrieb gesetzt werden!
- Dies Gerät darf nur für Zwecke für die es konstruiert ist benutzt werden; jede andere Benutzung ist unpassend.
- Wenn Sie die Speisen in die Backkammer einschieben, lassen Sie mindestens 10mm Platz zwischen den Blechen bzw.
- Außerdem darf das Gerät nur unter Aufsicht betrieben werden und es ist zu berücksichtigen, daß das Gerät bei Betrieb heiße Oberflächen hat.
- Vom Installateur Anweisungen für die richtige Benutzung des Wasserenthärter erfragen, da nicht korrekt ausgeführte Wartungsarbeiten irreparable Schäden am Gerät verursachen können.
- Bitten Sie den Installateur um genaue Angaben in Bezug auf eine korrekte Inbetriebnahme des Geräts, samt Erklärung der Bedienungsknöpfe und Ihrer Funktion.
- Vor der Inbetriebnahme des Gerätes und am Ende des Arbeitstages ist es notwendig, eine akkurate Reinigung des Garrauminnenen durchzuführen (siehe Paragraph „Reinigung und Wartung“).
- Benutzen Sie bei der täglichen Reinigung keine aggressiven Putzmittel sondern vorzugsweise Alkalilösungen. Der Einsatz von Scheuermitteln oder kratzenden Werkzeugen ist absolut untersagt.
- Darauf achten, dass sich auf den Stahloberflächen des Gerätes keine Salzablagerungen bilden; sollte dies jedoch unabsichtlich geschehen, sofort gründlich reinigen.
-  Nach jedem Arbeitsvorgang ist das Gerät auszuschalten, die bauseitigen Versorgungsungen (Strom und Wasser) sind zu unterbrechen bzw. zu schliessen.

BETRIEBSANLEITUNG

1 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER

- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung und/oder Kenntnis benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder müssen immer beaufsichtigt werden, um sicher zu sein, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Während der möglichen Durchführung von Transport- und Demontagetätigkeiten oder von Kundendienstesätzen bei Funktionsstörungen usw. ist besonders auf die Stabilität des Geräts zu achten, um ein Umkippen, Herunterfallen oder andere unkontrollierte Bewegungen des Geräts bzw. seiner Komponenten zu vermeiden.
-  Achtung: während der Reinigung, Wartung und dem Austausch von Teilen muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
-  Es ist notwendig, persönliche Schutzkleidung wie Handschuhe zu tragen, um den Kontakt mit den heißen Speisen und den heißen Teilen des Geräts zu vermeiden, die Verbrennungen verursachen könnten.
- Achtung: der Boden rund um das Gerät könnte rutschig sein.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom technischen Kundendienst oder von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.
- Im Gerät dürfen keine explosiven Stoffe, wie Spraydosen mit entzündlichem Treibmittel aufbewahrt werden.
- Das Antikondensationsblech unter dem Ofen dient nur dazu, Kondensat vom Auslass zu sammeln, und ist nicht als Garbehälter zu verwenden.



- Das Symbol IEC 5021 :
Zeigt die Endteile an, die, sofern sie miteinander verbunden sind, die verschiedenen Geräte- oder Systemteile auf das gleiche Potential bringen.



- Das Symbol IEC 5041 :
Zeigt an, dass das gekennzeichnete Element heiß sein kann und vorsichtig berührt werden darf.
- Diese Geräteart ist für professionelle Nutzung vorgesehen, wie zum Beispiel Restaurantküchen, Mensen, Krankenhäuser und weitere Unternehmen, wie Bäckereien, Metzgereien etc., nicht aber zur laufenden Massenherstellung von Nahrungsmitteln.
- **ACHTUNG:** Beim Öffnen des Ofens auf den heißen Dampf achten, der ausströmen kann.

BETRIEBSANLEITUNG

1 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER

- Um Verbrennungen zu vermeiden, weder Bleche noch Behälter mit Flüssigkeiten auf den Stufen oberhalb der leicht zu kontrollierenden Ebenen verwenden.
- Siedegefahr: um ein Sieden zu vermeiden, keine Behälter verwenden, die Flüssigkeiten enthalten, die sich bei großer Hitze in einer derart großen Menge verflüssigen, dass diese nicht mehr unter Kontrolle gehalten werden können.
- Der von dem Produkt abgegebene Schalldruckpegel liegt unter 70dB.

HINWEIS!

Im Falle von Betriebsstörungen ist es notwendig:

- Das Gerät unverzüglich auszuschalten
- Alle Anschlüsse (Wasser und Elektrizität) unterbrechen und/oder ausschalten.
- Es ist sich ausschließlich an unseren Kundendienst oder den Installateur zu wenden und vor allem Originalersatzteile zu verlangen.

- **Bevor man mit dem Reinigungsvorgang beginnt, ist das Gerät vom Netz zu trennen.**
- Bevor ein neues Gerät in Betrieb genommen wird, ist es notwendig, eine akkurate Reinigung des Garraums vorzunehmen. Weder bei der Reinigung des Garraums noch bei der Reinigung der Außenwände (mit heißem Wasser unter Zufügung eines geeigneten Reinigungsmittels vorzunehmen) dürfen keine Säuren oder korrosive Substanzen, Putzkissen oder Stahlbürsten verwendet werden.
- **Das Gerät nicht mit direkten Wasserdruckstrahlen oder Dampfreinigern reinigen.**

1.2 • BESONDERE HINWEISE



- In Übereinstimmung mit dem Elektrotechnischen Ausschuss muss zwischen das Gerät und elektrischer Stromversorgung ein Allpolschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm für jeden Pol installiert werden.
- Es ist notwendig, einen Wasserabsperrhahn mit enthärtetem Wasser für die Versorgung des Befeuchters anzuschließen.
- **Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die durch die Nichtbeachtung der Vorschriften oder auf unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.**

INSTALLATION



2 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

2.1 • ALLGEMEINE

- **Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Backofens dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal, d. h. von der Firma autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.**
- **Lesen Sie mit Aufmerksamkeit die Hinweise dieser Anweisung, sie beinhalten wichtige Grundlagen über die Sicherheit der Installation, des Gebrauches und der Wartung. Vorsicht bei Bildsymbolen von elektrischem Gefahr oder Hochtemperatur, wie unten angezeigt.**

	Elektrische Gefahr
	Gefahr durch hohe Temperatur

- Diese Installations und Bedienungsanweisung sorgfältig aufbewahren.
- Dieses Gerät darf nur für den Gebrauch bestimmt werden, für den es ausdrücklich entworfen wurde; jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen und daher gefährlich.
- Nachdem Sie die Verpackung entfernt haben, prüfen Sie, ob das Gerät nicht beschädigt ist. Im Zweifelsfall, Gerät nicht anschließen und den Kundendienst benachrichtigen.
- Verpackungsmaterial nicht Reichweite von Kindern lassen, es könnte eine potentielle Gefahr darstellen.
- Vor dem Anschluss des Geräts ist sicherzustellen, dass die Daten auf dem Typenschild (an der Seite unten) mit den denen des Verteilernetzes (Elektro und Wasserleitung) übereinstimmen.
- Das Gerät ist dafür vorgesehen, dauerhaft und nicht über ein trennbares Verbindungsset an das Wassernetz angeschlossen zu werden.
- Für den direkten Netzanschluss ist eine Vorrichtung notwendig, die eine Trennung vom Netz mit einem Abstand zwischen der Öffnung der Kontakte garantiert, um die komplette Trennung in Überspannungskategorie III zu ermöglichen, wie von den Installationsnormen vorgesehen.
- Die Anschlüsse sind mit Aufklebern gekennzeichnet, sie sind auch aus den schematischen Darstellungen zu entnehmen.
- Im Falle von Störungen bzw. Fehlerhaftem Betrieb, schalten Sie das Gerät sofort aus.

		MODULINE srl Via dell'Industria 11, VITTORIO VENETO (TV) ITALY T. +39 0438 5063 www.moduline.it	
TYPE: RRO101D	MODEL: RRO101D		
2020	NR 2001658001E		
3N AC 400V 50/60 Hz			
12,5 kW			
IPX4	EAC	CE	
IT08069000035254			

Typenschild beispiel

2.2 • GESETZESVERORDNUNGEN, TECHNISCHE VORSCHRIFTEN, RICHTLINIEN

Während der Installation müssen folgende Vorschriften beachten werden:

- **Eventuelle Gesundheits-/Hygiene- vorschriften für Küchen- / Gastronomie- betriebe**
- **Bauvorschriften der Gemeinde und/oder des Landes sowie Brandverhütungs- vorschriften**
- **Die geltenden Unfallverhütungsvorschriften**
- **Verfügungen der Stromversorgungs- unternehmen**
- **Sonstige örtliche Bestimmungen**



Dieses Produkt ist konform der Richtlinie EU 2002/96/EC. Das Symbol des gestrichenen Papierkorbs auf dem Gerät zeigt an, dass es an seinem Lebensende, zumal es getrennt vom Haushaltsmüll behandelt werden muss, zu einen Sammelcenter für elektrische und elektronische Geräte gebracht oder dem Händler, bei dem ein neues vergleichbares Gerät bezogen wird, retourniert werden muss. Der Anwender ist verantwortlich dafür, dass das Gerät an seinem Lebensende in einem entsprechenden Aufnahmecenter gebracht wird. Die korrekte separate Sammlung, damit das Gerät später zur umweltkompatiblen Behandlung und Abfallverwertung geschickt werden kann trägt dazu bei mögliche negative Effekte auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und unterstützt die Verwertung der Materialien aus denen es besteht. Detaillierter Informationen bezüglich verfügbare Sammelsysteme finden Sie beim lokalen Abfallentsorgungsdienst.

3 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

3.1 • TECHNISCHE DATEN

MODELL	TYP	NENN- SPANNUNG	GESAMT- LEISTUNGS- AUFNAHME [kW]	AMPERE [A]	KABEL GEMÄSS 60245-IEC-57 (TYP H05RN-F ODER H07RN-F). Mindestquer-schnitt des Anschlusskabels (mm ²)	WASSER DRUCK [kPa]	LEER- GEWICHT (kg)					
GRE060D	GRE060D	AC 220-240V 50/60Hz	3,45	15	3 x 1,5	150 ÷ 500	65					
GRE060DW	GRE060DW		3,6	15,7	3 x 2,5							
GRE061D	GRE061D		3,45	15	3 x 1,5							
GRE061DW	GRE061DW		3,6	15,7	3 x 2,5							
GRE106D	GRE106D		3,45	15	3 x 1,5							
GRE106DW	GRE106DW		3,6	15,7	3 x 2,5							
RR0051D	RR0051D	380-415V 3N 50/60Hz	6,3	9,2	5 x 1		/	67				
RR0061D	RR0061D		12,5	18,1	5 x 2,5			90				
RR0081D	RR0081D							121				
RR0101D	RR0101D							88				
RR0111D	RR0111D							102				
RR0141D	RR0141D		15,5	22,4				141				
RR0062D	RR0062D		12,5	18,1				5 x 6	77			
RR0072D	RR0072D		15,5	22,4						102		
RR0082D	RR0082D					23,2			33,6	135		
RR0102D	RR0102D		107									
RR0112D	RR0112D	AC 220-240V 50/60Hz	3,45	15		3 x 1,5		143				
RR0142D	RR0142D				6,8			9,9	5 x 1,5	170		
RRT051D	RRT051D									380-415V 3N 50/60Hz	6,8	9,9
RRT061D	RRT061D				10,15			14,7				
RRT081D	RRT081D						5 x 1,5					
RRT101D	RRT101D				380-415V 3N 50/60Hz			12,5				
RRT161D	RRT161D	23,2	33,6	246								
RRT112D	RRT112D			5 x 6		5 x 6	295					
RRT153D	RRT153D	6,3	9,2				5 x 1		204			
RRT162D	RRT162D			250		202			248			
RRFF20D	RRFF20D	380-415V 3N 50/60Hz	7,8				11,3		5 x 1,5	228		
RRFF22D	RRFF22D			204	250	202		278				
RRFT20D	RRFT20D							246		295	204	278
RRFT22D	RRFT22D			204	250	202						278
RRFF40D	RRFF40D							204		250	202	278
RRFF42D	RRFF42D			204	250	202						278
HHFF20D	HHFF20D							204		250	202	278
HHFF22D	HHFF22D			204	250	202						278
HHFT20D	HHFT20D	204	250				202	278				
HHFT22D	HHFT22D			204	250	202		278				
HHFF40D	HHFF40D	204	250				202	278				
HHFF42D	HHFF42D			204	250	202		278				

3 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

3.1 • TECHNISCHE DATEN

MODELL	TYP	BETRIEBS-TEMPERATUR (°C)	FASSUNGS-VERMÖGEN TELLER	FASSUNGSVERMÖGEN GN-BEHÄLTER	MAXIMALES PRODUKT-GEWICHT PRO BEHÄLTER (kg)	MAXIMALES GEWICHT SPEISEN + BEHÄLTER (kg + kg)	DAS GERÄT EIGNET SICH FÜR:	
GRE060D	GRE060D	30 ÷ 160	6 ø200-320	6 GN2/3	1,6 (Behälter h40 GN1/1)	10 + 6	Regenerierung gekühlter Speisen (+3°C) und deren Warmhaltung	
GRE060DW	GRE060DW							
GRE061D	GRE061D		12 ø200-260 / 6 ø270-320	6 GN1/1	2,4 (Behälter h40 GN1/1)	15 + 9		
GRE061DW	GRE061DW							
GRE106D	GRE106D							
GRE106DW	GRE106DW							
RR0051D	RR0051D		10 ø200-260 / 5 ø270-320	5 GN1/1 - 5 600x400	3,6 (Behälter h65 GN1/1)	18 + 7,5	Regenerierung gekühlter (+3°C) und tiefgekühlter Speisen (-18°C) und deren Warmhaltung	
RR0061D	RR0061D		12 ø200-260 / 6 ø270-320	6 GN1/1 - 6 600x400		22 + 9		
RR0081D	RR0081D		16 ø200-260 / 8 ø270-320	8 GN1/1 - 8 600x400		29 + 12		
RR0101D	RR0101D		20 ø200-260 / 10 ø270-320	10 GN1/1 - 10 600x400		36 + 15		
RR0111D	RR0111D		22 ø200-260 / 11 ø270-320	11 GN1/1 - 11 600x400		40 + 17		
RR0141D	RR0141D		28 ø200-260 / 14 ø270-320	14 GN1/1 - 14 600x400		50 + 21		
RR0062D	RR0062D		24 ø200-260 / 12 ø270-320	12 GN1/1 - 6 GN2/1		7,2 (Behälter h65 GN2/1)		43 + 18
RR0072D	RR0072D		28 ø200-260 / 14 ø270-320	14 GN1/1 - 7 GN2/1				50 + 21
RR0082D	RR0082D		32 ø200-260 / 16 ø270-320	16 GN1/1 - 8 GN2/1				58 + 24
RR0102D	RR0102D		40 ø200-260 / 20 ø270-320	20 GN1/1 - 10 GN2/1				72 + 30
RR0112D	RR0112D		44 ø200-260 / 22 ø270-320	22 GN1/1 - 11 GN2/1				79 + 33
RR0142D	RR0142D		56 ø200-260 / 28 ø270-320	28 GN1/1 - 14 GN2/1				101 + 42
RRT051D	RRT051D	10 ø200-260 / 5 ø270-320	5 GN1/1 - 5 600x400	3,6 (Behälter h65 GN1/1)	18 + 7,5	Regenerierung gekühlter Speisen (+3°C) und deren Warmhaltung		
RRT061D	RRT061D	12 ø200-260 / 6 ø270-320	6 GN1/1 - 6 600x400		22 + 9			
RRT081D	RRT081D	16 ø200-260 / 8 ø270-320	8 GN1/1 - 8 600x400		29 + 12			
RRT101D	RRT101D	20 ø200-260 / 10 ø270-320	10 GN1/1 - 10 600x400		36 + 15			
RRT161D	RRT161D	32 ø200-260 / 16 ø270-320	16 GN1/1 - 16 600x400		58 + 24			
RRT112D	RRT112D	40 ø200-260 / 20 ø270-320	20 GN1/1 - 10 GN2/1		72 + 30			
RRT153D	RRT153D	64 ø200-260 / 32 ø270-320	32 GN1/1 - 16 GN2/1		7,2 (Behälter h65 GN2/1)		115 + 48	
RRT162D	RRT162D		16 GN2/1				115 + 48	
RRFF20D	RRFF20D	30 ÷ 160	84 ø230-310	20 GN1/1	3,6 (Behälter h65 GN1/1)	72 + 30	Regenerierung gekühlter Speisen (+3°C) und deren Warmhaltung	
RRFF22D	RRFF22D		62 ø230-310					
RRFT20D	RRFT20D			126 ø230-310	40 GN1/1 - 20 GN2/1	7,2 (Behälter h65 GN2/1)		144 + 60
RRFF40D	RRFF40D							
RRFF42D	RRFF42D		30 ÷ 90	84 ø230-310	20 GN1/1	3,6 (Behälter h65 GN1/1)		72 + 30
HHFF20D	HHFF20D			62 ø230-310				
HHFT20D	HHFT20D	126 ø230-310			40 GN1/1 - 20 GN2/1	7,2 (Behälter h65 GN2/1)	144 + 60	
HHFF40D	HHFF40D							
HHFF42D	HHFF42D							

3 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

3.2 • AUFSTELLUNG

- Bei der Aufstellung der Tischausführungen empfehlen wir den Einsatz der zugehörigen Gestelle; sollte dies nicht der Fall sein, berücksichtigen Sie bitte das Gewicht des aufzustellenden Gerätes.
- Bevor das Gerät an seinem endgültigen Platz aufgestellt wird, sind die Rohrverlängerungen anzubringen.
- Sollte das Gerät direkt an eine brennbare Anstellwand aufgestellt werden, sind die entsprechenden Wärmeschutzmaßnahmen zu treffen, z.B. Strahlungsschutz anbringen.
- Die genaue Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muß sichergestellt sein.
- Die Anschlußleitung darf bei aufgestelltem Gerät nicht auf Zug beansprucht werden. Öffnungen und Schlitze auf der Außenverkleidung des Gerätes dienen zur Belüftung der Einzelteile, deshalb sind diese Öffnungen zu berücksichtigen (Näheres siehe Installationsplan).
- Schutzfilm des Gerätes abnehmen (Folie).
- Rundum den Ofen 10 cm freie Luft zirkulieren lassen.

FÜR BODENMODELLE

- Es empfiehlt sich die Anbringung eines Sammel-/Ablaufrosts vor der Ofentür.
- Den Ofen auf einer völlig ebenen Fläche aufstellen.
- Den Ofen aufstellen und den gesamten Umfang mit Silikon abdichten, damit Wasser und Verunreinigungen nicht eindringen können.
- Das Gerät auf eine hitzebeständige Fläche stellen. Das untere Teil des Geräts kann hohe Temperaturen erreichen (bis 150°C).
- Abstand zwischen Gerät und Wand/Möbel muss mind 10 cm sein. Auf der linken Seite des Geräts (Frontansicht) mind 50 cm für Wartungsarbeiten lassen.

3.3 • ELEKTROANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICH

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät wirksam geerdet wird, wie es die gültigen Vorschriften verlangen.

Außerdem ist das Gerät in ein **Potentialausgleichssystem** einzubeziehen. Dieser Anschluß ist mit Hilfe der Klemme, die sich im hinteren Teil des Gerätes befindet und mit dem entsprechenden Symbol IEC 5021  gekennzeichnet ist, entsprechend den geltenden Gesetzesverordnungen vorzunehmen.

Einen zugänglichen Freiraum von mindestens 60 cm von der hinteren Wand und von einer der Seiten des Geräts lassen, um Zugriff zur Potentialausgleichklemme und zur elektrischen Anschlussklemmleiste zu haben.

3.4 • WASSERANSCHLUSS

Wasseranschluß *(Ohne Modelle mit Behälter zur Wasserspeicherung)*

Auf der Geräterückseite sind 1 oder 2 Eingänge für den Wasseranschluss mit $\frac{3}{4}$ Außengewinde. Sie sind mit einem Schild in 2 verschiedenen Farben angegeben:

- Eingang enthärtetes Wasser (grünes Schild). Es muss unbedingt kaltes enthärtetes Wasser angeschlossen werden (max 50°C).
- Eingang Leitungswasser (blaues Schild). Es muss kaltes Leitungswasser angeschlossen werden (es ist nicht notwendig, enthärtetes Wasser zu verwenden). Dieser Wasseranschluss ist nur in Geräten vorhanden, die mit einer automatischen Reinigung ausgestattet sind.

Jeder Eingang muss angeschlossen werden.

Der Wasserdruck im Versorgungsnetz sollte zwischen 150 und 500 kPa liegen. ES ist ein Höchstdruck von 1000 kPa zugelassen, indem ein entsprechender Druckminderer vorgeschaltet wird. ES obliegt dem Installateur, für den Druckminderer zu sorgen und dessen Angemessenheit für den Gebrauch zu prüfen.

Die Wasserzuleitungsschläuche müssen vom Installateur geliefert werden und der Norm IEC61770 entsprechen. Setzen Sie keine bereits vorhandenen oder schon verwendeten Verbindungsrohre erneut ein.

3 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

3.4 • WASSERANSCHLUSS

Eingang enthärtetes Wasser

Zur Versorgung des Kammerbefeuchters muss enthärtetes Wasser angeschlossen sein.

Der Härtegrad des Wassers muß absolut in den nachstehend angegebenen Grenzen liegen (damit nicht wiedergutzumachende Schäden am Gerät vermieden werden):

HÄRTE: zwischen 3° und 6° fH

PH: über 7,5

CHLORIDE: unter 30 ppm

UMWANDLUNGSTABELLE PARAMETER WASSERHÄRTE

	1 °fH (°tH)	°dH	°eH (Clark°)	ppm (mg/lit)	gr/gal (US)
1 °fH (°tH)	1	0,56	0,7	10	0,6
1 °dH	1,79	1	1,25	17,9	1,07
1 °eH (Clark°)	1,43	0,8	1	14,28	0,86
1 ppm (mg/lit)	0,1	0,06	0,07	1	0,06
1 gr/gal (US)	1,71	0,96	1,2	17,15	1

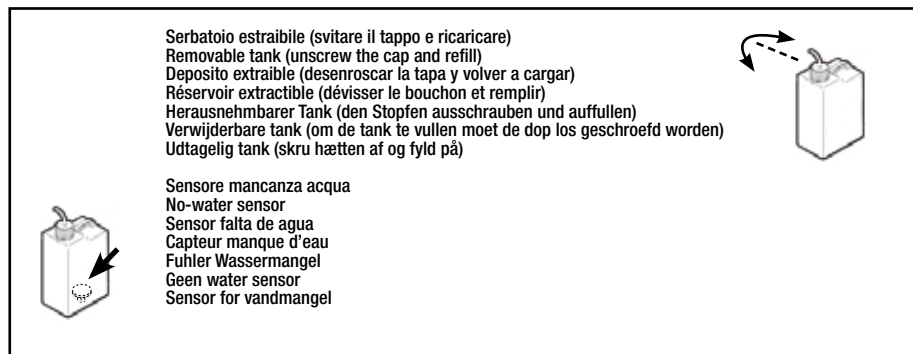
Eingang Leitungswasser

Er wird zur automatischen Reinigung benutzt (falls vorhanden).

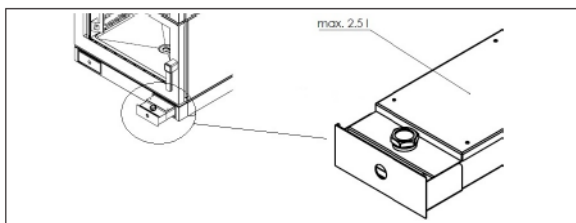
Modelle mit Wassertank (Geräte, für die keine automatisches Reinigen vorgesehen sind)

Wenn Wasser im Behälter fehlt, wird dies direkt durch die elektronische Platine angezeigt, da im Fach, in dem der Behälter untergebracht ist, ein Sensor installiert ist. Zum Befüllen des Behälters, der sich seitlich oder an der Rückseite des Geräts befindet (je nach Modell), muss dieser aus dem Fach, in dem der Behälter untergebracht ist, herausgezogen werden. Die Verschlusskappe abdrehen, dabei darauf achten, dass der Wasseransaugschlauch immer fest mit der Kappe verbunden ist. Den Behälter mit enthärtetem Wasser füllen (max. Fassungsvermögen

= 3 Liter) und durch Sichtkontrolle prüfen, dass der Wasserfüllstand den Flaschenhals nicht übersteigt. Die Verschlusskappe wieder auf den Behälter aufdrehen, dabei darauf achten, dass der Wasseransaugschlauch bis zum Boden des Behälters reicht. Den Behälter wieder in das Fach stellen und das Fach schließen.



Modelle mit integriertem Wassertank (Schublade) (Geräte OHNE Selbstreinigungssystem)



Wassermangel im Wassertank wird direkt auf der elektronischen Platine angezeigt. Der Wassertank befindet sich auf der vorderen Seite, unten rechts. Zum Auffüllen den Wassertank 10 cm herausziehen und den Verschluss herausdrehen. Den Wassertank mit enthärtetem Wasser auffüllen (max. 2.5 Lt). Den Verschluss zumachen und den Wassertank wieder in seinen Raum stellen.

Das Wasser muss folgende Grenzwerte haben (um die Bildung von Korrosion zu verhindern, die für das Gerät fatal sind):

HÄRTE: zwischen 3° und 6° fH

PH: über 7,5

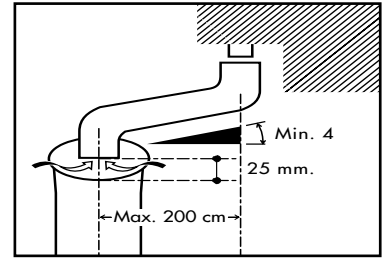
CHLORIDE: unter 30 ppm

3 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

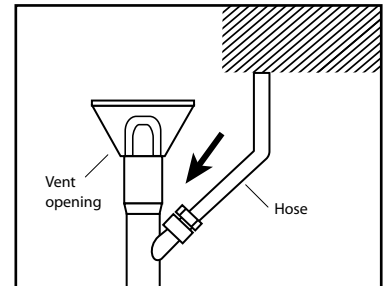
3.4 • WASSERANSCHLUSS

Abfluss (ausgenommen Modelle auf Rädern)

An der Rückseite des Geräts befindet sich ein Ausgangsrohr (Durchmesser 40 mm) für den Anschluss des Kammerauslaufs und ein Röhrchen (Durchmesser 14 mm) für den Anschluss des Auslaufs der Wanne, die sich unter der Tür des Geräts befindet. Sie werden durch ein gelbes Etikett gekennzeichnet. Sie müssen beide mit einem Rohr verbunden sein. Es muss ein hitzefester, frei verlaufender und höchstens 2m langer Schlauch mit einem konstanten Gefälle nicht unter 4° angeschraubt werden. Die Abflußrohre sind auf Grund der gültigen Normen nicht systematisch und kontinuierlich an die Kanalisation anzuschließen und brauchen unbedingt einen Wassersprung von mindestens 25 mm.



ACHTUNG! - Der Wasserauslass MUSS in jeden Fall außerhalb des Geräts angebracht werden. Es ist unbedingt notwendig, einen großen Sammelbehälter aufzustellen (siehe Zeichnung), um einen freien Abfluss zu garantieren. **ES IST ABSOLUT VERBOTEN, DEN DURCHMESSER DES ABFLUSSES ZU SENKEN.** Es ist auch der Anschlusstyp zulässig, wie auf der Zeichnung hier daneben gezeigt:



3.5 • LEIT- UND SICHERHEITSSYSTEME

Sicherheitsthermostat der Kammer

Es greift bei Störungen ein, damit die Kammertemperatur des Geräts nicht die zulässigen Grenzwerte überschreitet.

Schutz des Stromkreises

Der Stromkreis wird durch einen Fernschalter geschützt.

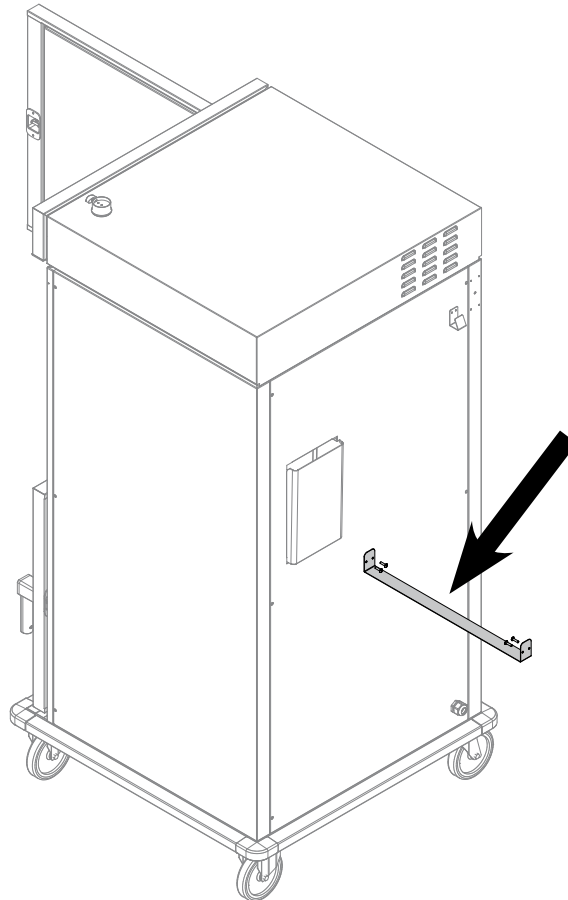
Schutz des Hilfsstromkreises

Der Hilfsstromkreis wird durch Sicherungen geschützt, die neben der Klemmleiste positioniert sind.

3 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

3.6 • WANDBEFESTIGUNGSBÜGEL

Bei Modellen, für die es vorgesehen ist, den Befestigungsbügel und die Schrauben verwenden, die mitgeliefert werden, um das Gerät an einer stabilen und widerstandsfesten Oberfläche zu fixieren. Den Bügel so fixieren, wie für das allgemeine, hier abgebildete Modell gezeigt:



3.7 • INBETRIEBNAHME: HINWEISE

Nach beendeter Durchführung der Anschlüsse, bevor das Gerät zum ersten Mal in Betrieb gesetzt wird, ist es notwendig, eine allgemeine Überprüfung durchzuführen:

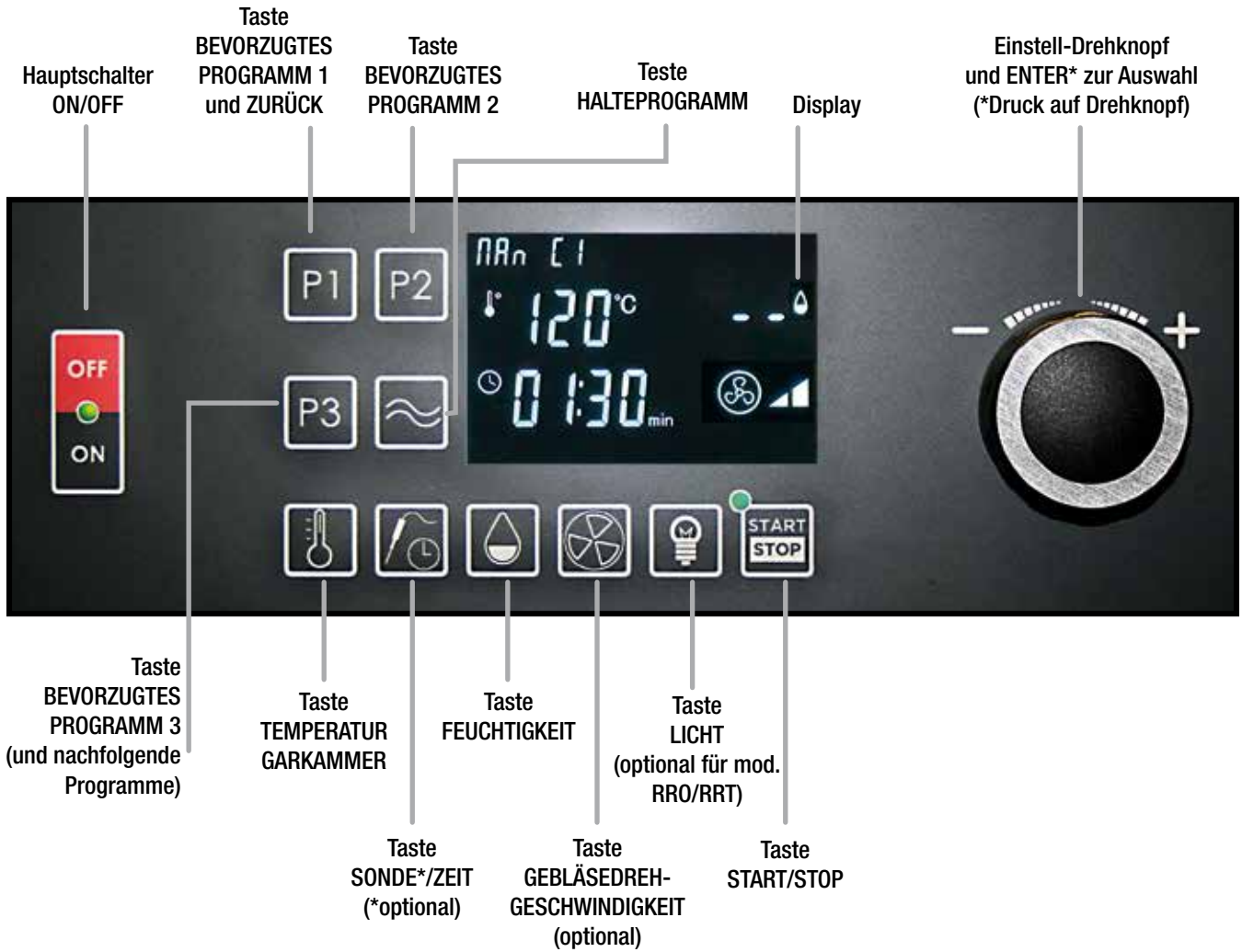
- Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und den Schutzfilm
- Versichern Sie sich, daß die Abzüge frei sind
- Überprüfen Sie, ob alle gültigen Sicherheitsvorschriften beachtet wurden
- Versichern Sie sich, daß der Ventilator frei läuft
- Kontrollieren Sie den korrekten Anschluß an das Wassernetz
- Kontrollieren Sie, daß der Abfluß frei ist und das Wasser ungehindert abfließen kann
- Den Bediener über sämtliche Funktionen, Wartungsarbeiten und den korrekten Betrieb des Gerätes informieren
- Außerdem ist es ratsam, den Abschluß eines Wartungsvertrags zu empfehlen

4 • REINIGUNG UND WARTUNG

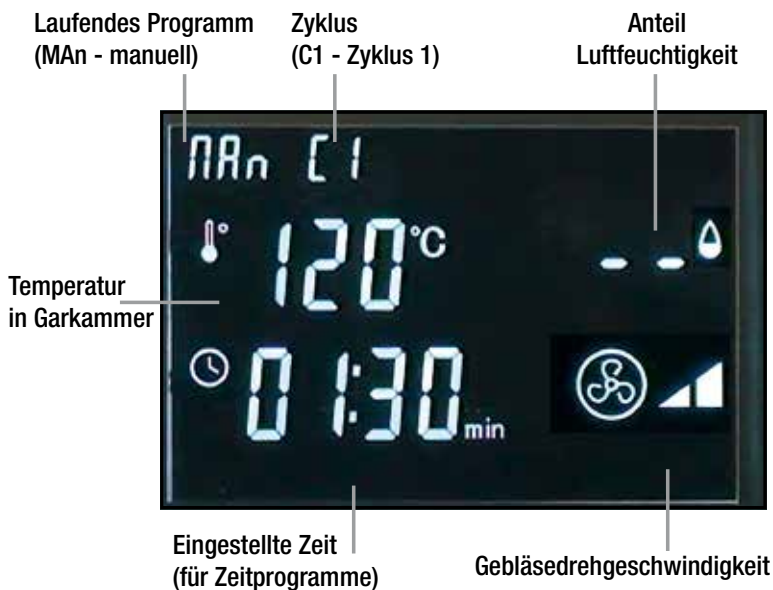
Eine sorgfältige tägliche Reinigung ist die Voraussetzung um perfekte Garvorgänge zu erzielen und ermöglicht einen störungsfreien Betrieb. Ergebnis:

- Bleiben Geschmack und Geruch der Speisen unverändert
- Ist die Funktionsweise homogener
- Der Energieverbrauch ist geringer
- Werden kostenintensive und schwierige Wartungsarbeiten vermieden

5 • BESCHREIBUNG DER STEUERUNG



DISPLAY



USB-Schnittstelle (optional)



Steckdose Kernsonde (optional)

Der Kernfühler erlaubt eine Regenerierung, das von der Kerntemperatur des Produkts geregelt wird. Die Vorrichtung stoppt den Garvorgang in dem Moment, in dem der Produktkern die eingestellte Temperatur erreicht, und schließt dabei die Zeiteinstellung aus.

PLATZIERUNG DES KERNTemperaturFÜHLERS

Stecken Sie den Kernfühler in das Produkt, das gegart werden soll. Man stellt die Temperatur des Garraums und die im Kern gewünschte Temperatur ein (wie bei den Kapiteln bezüglich der Einstellung).

WAS GESCHIEHT

Die Temperatur im Garraum steigt bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur an und hält diesen Stand; die Temperatur des Produktes steigt allmählich an, bis zum auf der Sonde eingestellten Wert.

VORTEILE DES REGENERIERUNG MIT KERNTemperaturFÜHLER

- Verbessert die Kontrolle des Regenerierung und beseitigt damit die Gefahren des Produktverlusts und seiner Verschwendung;
- Präzise Regenerierung zu realisieren, unabhängig von der Produktqualität oder -masse;
- Zeitersparnis durch die automatische Regenerierung oder Warmhaltung kontrolle;
- Höchste Hygiene, da sich durch genaue Kenntnis der Kerntemperatur das Berühren oder Einstechen der Speise erübrigen;
- Ideal für große Formate;
- Grad Celsius-Präzision beim Regenerierung empfindlicher Produkte, wie zum Beispiel: ROASTBEEF;
- Erfüllung der Grundanforderungen der HACCP-Normauflagen.

6 • EINSCHALTUNG

Um das Gerät einzuschalten, die Taste ON / OFF drücken. Der Einschaltknopf leuchtet auf ebenso leuchtet die LED mit der Zustandsanzeige durchgängig grün.



Das Display schaltet sich ein und nach wenigen Sekunden erscheint die Hauptbildschirmseite (HOME).



7 • VORHEIZEN

Vor jedem Garen muss die leere Garkammer unbedingt vorgeheizt werden, um die Zeiten der nachfolgenden Vorgänge zu verkürzen und ein gutes Ergebnis zu erzielen.

Auf der Bildschirmseite eines beliebigen Garprogramms die Taste „START/STOP“ drücken und für etwa 5 Sekunden gedrückt halten.

Die Funktion Vorheizen bringt die Garkammer auf die Temperatur, die um 20°C über der ist, die im Garprogramm auf dem Display eingestellt wird. Beispielweise wenn ein Programm mit Kammertemperatur von 120°C eingestellt ist, wird beim Vorheizen auf 140°C (120+20) gebracht.

HINWEIS - Die Temperatur in der Kammer ist jedenfalls auf 160°C begrenzt.

Während des Vorheizens erscheinen auf dem Display die Schriften PrE und Hot, die wechselseitig blinken.

Wenn die Kammer die festgelegte Temperatur erreicht hat, gibt das Gerät ein akustisches Signal aus.

Um das Vorheizen zu unterbrechen, erneut auf START/STOP drücken oder die Ofentür öffnen.



8 • PROGRAMMGESTEUERTES VORHEIZEN

Um eine oder mehrerer programmgesteuerte Vorheizungen einzustellen, gleichzeitig die Tasten P1 und SONDE / ZEIT für etwa 5 Sekunden gedrückt halten, bis eine neue Bildschirmseite erscheint.

Den Drehknopf drehen, um PrHE (programmgesteuertes Vorheizen) und die Zahl 1 rechts neben dem Weckersymbol anzuzeigen und mit ENTER bestätigen.

Die Temperatur auswählen und ENTER drücken, um den gewünschten Wert einzugeben und ihn mit Druck auf ENTER bestätigen.

Danach den Drehknopf drehen, um das Uhrensymbol auszuwählen. Wenn dieses blinkt, ENTER drücken, um die Uhrzeit einzustellen, ab wann mit dem Vorheizen begonnen werden soll. Die Uhrzeit einstellen und mit ENTER bestätigen.

Den Drehknopf drehen, bis SA (speichern) markiert ist und mit Druck auf ENTER bestätigen.

Bei erfolgter Speicherung schließt das Gerät das Fenster mit den Eingaben zur Vorheizung und kehrt zum Gar-Fenster zurück.

Dass ein programmgesteuertes Vorheizen vorhanden ist, wird durch das Wecker-Symbol, gefolgt von der Anzahl der Vorheizungen angezeigt wird.

HINWEIS - Es können bis zu 3 programmgesteuerte Vorheizungen eingegeben werden.

Um ein neues Vorheizen einzugeben, erneut die Tasten P1 und SONDE / ZEIT drücken und den Drehknopf drehen, bis Vorheizen und die blinkende Zahl 2 rechts vom Weckersymbol angezeigt wird (ansonsten wird die bereits erstellte Vorheizung überschrieben).

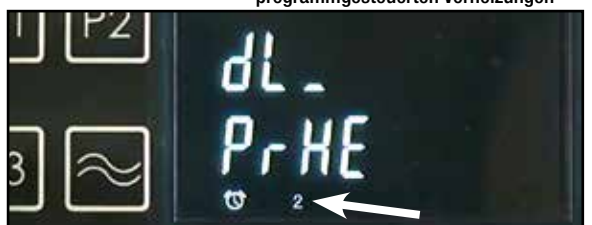
HINWEIS - Alle vorhandenen programmgesteuerten Vorheizungen werden auf dem Display angezeigt (z.B. wenn 2 Vorheizungen programmiert wurden, zeigt das Display das Bildsymbol „Wecker“ an, neben dem die Zahlen 1 und 2 stehen).

HINWEIS - Die programmgesteuerten Vorheizungen schalten sich jeden Tag ein.

HINWEIS - Um eine programmgesteuerte Vorheizung zu löschen, erfolgt deren Programmierung, indem 0 als Temperaturwert eingegeben wird (auf dem Display: ---°C).



programmgesteuerten Vorheizungen



9 • ABKÜHLUNG

Zum Abkühlen der Garkammer die Tür des Geräts öffnen und START/STOP drücken.

Der Abkühlvorgang wird automatisch gestartet und bringt die Temperatur in der Kammer auf 50°C.

HINWEIS - 50°C ist die werkseitig eingestellte Temperatur, die nicht geändert werden kann.

Während der Abkühlung zeigt das Display die aktuelle Garkammer-Temperatur und die Schrift COL an.

Um das Abkühlen zu unterbrechen, erneut auf START/STOP drücken.



10 • LICHT (OPTIONAL FÜR MOD. RRO/RRT)

Mit der Taste LICHT kann das Licht in der Garkammer eingeschaltet werden.

Das Licht ist zeitgesteuert und schaltet sich nach Ablauf einer bestimmten Zeit automatisch aus.

Wenn das Licht in der Garkammer eingeschaltet ist, kann es von Hand durch erneuten Druck auf die Taste Licht wieder ausgeschaltet werden.



11 • MANUELL

Standardmäßig ist die Bildschirmseite HOME im manuellen Modus (MAN) mit Programm mit einem zeitbestimmten Zyklus.



Beim Einschalten des Geräts gelangt man auf eine in der Abbildung dargestellte Bildschirmseite.

Standardmäßig ist ein manuelles Programm mit einfachem, zeitbestimmtem Durchgang eingestellt.

Um die Temperatur in der Kammer zu ändern, die Taste „KAMMERTEMPERATUR“ drücken und den Wert durch Drehen des Drehknopfs ändern (zum Erhöhen nach rechts, zum Senken nach links). Nachdem der gewünschte Wert erreicht ist, mit Druck auf ENTER bestätigen. **HINWEIS** - Der gewünschte neue Wert blinkt so lange, bis er bestätigt wird. Wenn er nicht innerhalb von 20 Sekunden bestätigt wird, hält das Programm den vorherigen Wert bei. Es kann eine Temperatur zwischen 30°C und 160°C eingestellt werden.

Danach die Zeit einstellen. Hierzu die Taste „SONDE / ZEIT“ drücken und den Drehknopf drehen, um den gewünschten Wert einzugeben. Zur Bestätigung ENTER drücken.

HINWEIS - Der gewünschte neue Zeitwert blinkt so lange, bis er bestätigt wird. Wenn er nicht innerhalb von 20 Sekunden bestätigt wird, hält das Programm den vorherigen Wert bei.

HINWEIS - Zu Einstellung einer Zeit INF (unendlich) den Drehknopf nach links drehen, danach erscheint die Zeitanzeige 00:00 für den zeitunabhängigen Betrieb.

HINWEIS - Die Zeit hat Vorrang vor der Kammer. Wenn die eingestellte Zeit erreicht ist, endet der Vorgang auch dann, wenn die Temperatur in der Kammer den eingestellten Wert noch nicht erreicht hat.

Dann die Taste „FEUCHTIGKEIT“ drücken und durch Drehen des Drehknopfs die Werte einstellen.

- Durch Eingabe eines Werts zwischen 1 und 99% steuert das Gerät den Autoclima „Climachef“ und öffnet die Entlüftung und die Einspritzung von Feuchtigkeitswasser gemäß des eingegebenen Prozentsatzes.
- Bei Einstellung 0 (--) arbeitet das Gerät mit immer geschlossener Entlüftung und spielt keine Feuchtigkeitswasser spritzt.
- Durch Aktivierung der Option „Flash Dry“ (Fd) arbeitet das Gerät mit ständig offener Entlüftung und spielt keine Feuchtigkeitswasser spritzt.
- Bei Aktivierung der Funktion „Full Humidity (FH)“, arbeitet das Gerät mit dem Ventil ganz geöffnet und spritzt Wasser ein.

HINWEIS - Die Option „Flash Dry“ wird auf dem Display nach -- (0) angezeigt.



HINWEIS - Der neue Feuchtigkeitsprozentsatz, der eingegeben werden soll, blinkt so lange, bis er bestätigt wird. Falls dies nicht innerhalb weniger Sekunden erfolgt, hält das Programm den vorherigen Wert bei.
HINWEIS - Für die Modelle RRO/RRT ist die Funktion „Climachef“ eine Option. Wenn diese Option nicht inbegriffen ist, wird die Maschine automatisch nur die Einspritzung von Feuchtigkeitswasser je nach der Prozentsatz einstellen, dagegen wird das Entlüftungsventil manuell geöffnet/geschlossen. Deswegen können das automatische Ventil, das Schliessen des selben Ventils (---) und die Funktion „Flash Dry“ nicht benutzt werden.

HINWEIS - Während der Programmdurchführung kann von Hand Wasser zur Befeuchtung eingespritzt werden: In einem laufenden Programm die Taste FEUCHTIGKEIT drücken, daraufhin beginnt der Feuchtigkeitswert auf dem Display zu blinken. Erneut die Taste FEUCHTIGKEIT drücken und gedrückt halten, damit das Gerät so lange Wasser zur Befeuchtung einspritzt, bis die die Taste losgelassen wird.
HINWEIS - Die Funktion „Full Humidity (FH)“ wird auf dem Display nach 99% gezeigt.

HINWEIS - Wenn die Funktion „Full Humidity (FH)“ aktiviert ist, kann die Temperatur des Garraums nicht den eingestellten Wert erreichen. In diesem Fall, die Feuchtigkeit bei 99% einstellen.

Danach mit der Taste „GEBLÄSEGESCHWINDIGKEIT“ die Drehgeschwindigkeit des Gebläses (sofern vorhanden) einstellen. Werkseitig ist sie auf Höchstgeschwindigkeit eingestellt. Um sie zu senken, erneut die Taste drücken. Die Änderung wirkt sich sofort aus und es muss keine weitere Taste zum Bestätigen gedrückt werden. Nach Eingabe aller Werte START drücken, um den Vorgang zu starten.
HINWEIS - Wenn die Tür offen ist, startet der Vorgang nicht. Die Tür schließen und erneut START/STOP drücken. Nachdem der Zyklus gestartet ist, wechselt die Farbe des LEDs über der Taste START/STOP auf Grün und das Display zeigt die Temperatur in der Kammer an.

HINWEIS - Bei laufendem Programm ist es nicht möglich vom Zeitmodus in den Modus Kerntemperatursonde und umgekehrt zu wechseln. Andere Werte dagegen können geändert werden (Kammertemperatur, Zeit, Feuchtigkeit und Drehgeschwindigkeit des Gebläses).

Während der Programmausführung können weitere Zyklen hinzugefügt werden. Während des Zyklus kann die Tür geöffnet werden. Dann blinkt die LED in Grün und der Vorgang wird bis zum Schließen der Tür unterbrochen. Am Ende des Programms gibt das Gerät ein akustisches Signal aus und es erscheint auf dem Display die Meldung „End Cooc“ (Ende Garzeit) und das LED schaltet sich aus.



Beim Einschalten des Geräts gelangt man auf eine in der Abbildung dargestellte Bildschirmseite. Standardmäßig ist ein manuelles Programm mit einfachem, zeitbestimmtem Durchgang eingestellt.

Um die Temperatur in der Kammer zu ändern, die Taste „KAMMERTEMPERATUR“ drücken und den Wert durch Drehen des Drehknopfs ändern (zum Erhöhen nach rechts, zum Senken nach links). Nachdem der gewünschte Wert erreicht ist, mit Druck auf ENTER bestätigen. **HINWEIS** - Der gewünschte neue Wert blinkt so lange, bis er bestätigt wird. Wenn er nicht innerhalb von 20 Sekunden bestätigt wird, hält das Programm den vorherigen Wert bei. Es kann eine Temperatur zwischen 30°C und 160°C eingestellt werden.

Danach die Kerntemperatursonde einstellen. Hierzu die Taste „SONDE / ZEIT“ zweimal drücken und den Drehknopf drehen, um den gewünschten Wert einzugeben. Zur Bestätigung ENTER drücken.

HINWEIS - Der neu eingegebene Wert blinkt so lange, bis er bestätigt wird. Wenn er nicht innerhalb von 20 Sekunden bestätigt wird, kehrt das Programm zum vorherigen Wert zurück.

HINWEIS - Der Kerntemperaturfühler hat Vorrang vor der Kammer. Wenn die Sonde die eingestellte Temperatur erreicht hat, endet der Vorgang auch dann, wenn die Temperatur in der Kammer den eingestellten Wert noch nicht erreicht hat.

Dann die Taste „FEUCHTIGKEIT“ drücken und durch Drehen des Drehknopfs die Werte einstellen.

- Durch Eingabe eines Werts zwischen 1 und 99% steuert das Gerät den Autoclima „Climachef“ und öffnet die Entlüftung und die Einspritzung von Feuchtigkeitswasser gemäß des eingegebenen Prozentsatzes.
- Bei Einstellung 0 (--) arbeitet das Gerät mit immer geschlossener Entlüftung und spielt keine Feuchtigkeitswasser spritzt.
- Durch Aktivierung der Option „Flash Dry“ (Fd) arbeitet das Gerät mit ständig offener Entlüftung und spielt keine Feuchtigkeitswasser spritzt.
- Bei Aktivierung der Funktion „Full Humidity (FH)“, arbeitet das Gerät mit dem Ventil ganz geöffnet und spritzt Wasser ein.

HINWEIS - Die Option „Flash Dry“ wird auf dem Display nach -- (0) angezeigt.

HINWEIS - Der neue Feuchtigkeitsprozentsatz, der eingegeben werden soll, blinkt so lange, bis er bestätigt wird. Falls dies nicht innerhalb weniger Sekunden erfolgt, hält das Programm den vorherigen Wert bei.



HINWEIS - Für die Modelle RRO/RRT ist die Funktion „Climachef“ eine Option. Wenn diese Option nicht inbegriffen ist, wird die Maschine automatisch nur die Einspritzung von Feuchtigkeitswasser je nach der Prozentsatz einstellen, dagegen wird das Entlüftungsventil manuell geöffnet/geschlossen. Deswegen können das automatische Ventil, das Schliessen des selben Ventils (---) und die Funktion „Flash Dry“ nicht benutzt werden.

HINWEIS - Während der Programmdurchführung kann von Hand Wasser zur Befeuchtung eingespritzt werden: In einem laufenden Programm die Taste FEUCHTIGKEIT drücken, daraufhin beginnt der Feuchtigkeitswert auf dem Display zu blinken. Erneut die Taste FEUCHTIGKEIT drücken und gedrückt halten, damit das Gerät so lange Wasser zur Befeuchtung einspritzt, bis die die Taste losgelassen wird.

HINWEIS - Die Funktion „Full Humidity (FH)“ wird auf dem Display nach 99% gezeigt.

HINWEIS - Wenn die Funktion „Full Humidity (FH)“ aktiviert ist, kann die Temperatur des Garraums nicht den eingestellten Wert erreichen. In diesem Fall, die Feuchtigkeit bei 99% einstellen.

Danach mit der Taste „GEBLÄSEGESCHWINDIGKEIT“ die Drehgeschwindigkeit des Gebläses (sofern vorhanden) einstellen. Werkseitig ist sie auf Höchstgeschwindigkeit eingestellt. Um sie zu senken, erneut die Taste drücken. Die Änderung wirkt sich sofort aus und es muss keine weitere Taste zum Bestätigen gedrückt werden. Nach Eingabe aller Werte START/STOP drücken, um den Vorgang zu starten.

HINWEIS - Wenn die Tür offen ist, startet der Vorgang nicht. Die Tür schließen und erneut START / STOP drücken.

Nachdem der Zyklus gestartet ist, wechselt die Farbe des LEDs über der Taste START/STOP auf Grün und das Display zeigt die Temperatur in der Kammer an.

HINWEIS - Bei laufendem Programm ist es nicht möglich vom Modus Kerntemperatursonde zum Zeitmodus und umgekehrt zu wechseln. Andere Werte dagegen können geändert werden (Kammertemperatur, Sontemperatur, Feuchtigkeit und Drehgeschwindigkeit des Gebläses). Während der Programmausführung können weitere Zyklen hinzugefügt werden. Während des Zyklus kann die Tür geöffnet werden. Dann blinkt die LED in Grün und der Vorgang wird bis zum Schließen der Tür unterbrochen. Am Ende des Programms gibt das Gerät ein akustisches Signal aus und es erscheint auf dem Display die Meldung „End Cooc“ (Ende Garzeit) und das LED schaltet sich aus.



In einem manuellen Programm einen ersten Garzyklus einstellen. Nachdem alle Werte für den ersten Zyklus eingegeben sind (wie in den vorherigen Kapiteln gezeigt), die Taste ENTER drücken. Die Schrift C1 beginnt zu blinken und durch Drehen des Drehknopfs können weitere Programme hinzugefügt werden. Den Drehknopf nach rechts drehen, um einen neuen Zyklus (C2) hinzuzufügen. Bei blinkendem Bildsymbol C2 die Werte eingeben. Durch Drücken ENTER bestätigen.

HINWEIS - Es können maximal 4 Zyklen eingegeben werden.

Um einen Haltezyklus nach Zeit herzustellen, die Taste SONDE/ZEIT drücken und den Drehknopf nach links drehen, bis InF (unendliche Zeit) angezeigt wird. Zur Bestätigung ENTER drücken.

HINWEIS - Es ist nicht möglich, einen Zyklus hinzuzufügen, wenn im vorherigen eine unendliche Zeit eingestellt ist.

HINWEIS - Es kann eine Haltzyklus mit Messnadel hergestellt werden. Die Zeit im INF-Modus einstellen und dann die Taste SONDE / ZEIT drücken, um den Temperaturwert der Kernsonde einzustellen Während des Zyklus behält die Garkammer eine Temperatur aufrecht, die 10°C über der für die Messnadel eingestellten liegt.

HINWEIS - Wenn in einem Programm eine Haltezyklus vorhanden ist, wird dies auf dem Display durch das entsprechende Bildsymbol angezeigt.

Das Bildsymbol bleibt durchgehend an, um einen bestehenden Haltezyklus anzuzeigen, während es blinkt wenn sich dieser in Ausführung befindet.

Nachdem alle Phasen eingestellt sind, START/STOP auswählen, um das Programm zu starten. Während der Durchführung des Programms gibt das Gerät bei jedem Zykluswechsel einen Signalton aus. Um einen Zyklus zu löschen, mit der ENTER das Programm aufrufen, den Drehknopf drehen, bis der gewünschte Zyklus angezeigt wird, ihn mit ENTER auswählen und die Zeit auf 0 (--:--) stellen.

HINWEIS - Bei laufendem Programm kann von Hand zum nächsten Zyklus übergegangen werden. Hierzu die Zeit auf 0 (--:--) stellen, wenn es ein Zeitzyklus ist, oder die Temperatur der Sonde auf 0°C stellen, wenn es sich um einen laufenden Sondenzyklus handelt.

HINWEIS - Bei laufendem Programm ist es nicht möglich, vom Zeitmodus in den Modus Kerntemperatursonde zu wechseln (und umgekehrt). Dies kann aber für die noch nicht aktiven späteren Zyklen vorgenommen werden.



Programm mit Haltezyklus



12 • VERZÖGERTER START

Der VERZÖGERTE START ermöglicht es, die Uhrzeit und das Datum des Starts eines vorgeladenen Programms einzustellen. Um einen verzögerten Start einzustellen, gleichzeitig die Tasten P1 und SONDE / ZEIT für etwa 5 Sekunden drücken.

Im oberen Bereich der Bildschirmseite erscheint die Schrift dL _ (verzögerter Start) und im unteren Bereich der Punkt Pro (Programm). ENTER drücken, um das Menü zur Einstellung von Uhrzeit / Datum aufzurufen. Erneut ENTER drücken. Das Feld mit der Kennzeichnung des Programmnummer blickt und es kann das zu startende Programm gewählt werden, indem der Drehknopf gedreht und mit ENTER bestätigt wird. Dann den Drehknopf drehen, um die verschiedenen einzustellenden Felder anzuzeigen: hou (Stunde), Min (Minuten), dAY (Tag), Mth (Monat) und YEA (Jahr). Mit Druck auf ENTER können die verschiedenen Felder aktiviert werden. Die Bearbeitung der Werte erfolgt durch Drehen des Drehknopfs und mit ENTER werden die Änderungen bestätigt. Nachdem die Uhrzeiteingabe fertiggestellt ist, fordert Sie das Gerät zur Bestätigung auf, zum Bestätigen ENTER drücken.

Das Display zeigt eine Zusammenfassung der eingegebenen Daten an: Das gewählte Programm wird angegeben sowie der Tag und die Uhrzeit der eingestellten Zeit für den verzögerten Start, der durch die Schriften dl und durch das blinkende Bildsymbol „Wecker“ angezeigt werden.

HINWEIS - Bei Aktivierung eines verzögerten Starts ist das Gerät blockiert, bis das Programm gestartet wird. Bis dahin kann das Gerät nicht benutzt werden.

HINWEIS - Um den verzögerten Start zu löschen, das Menü erneut aufrufen und im Feld Pro (Programm) „---“ eingeben, dann den Drehknopf bis zu „Conf“ drehen und ENTER drücken.



13 • TEMPERATURANZEIGE

Wenn die Tasten KAMMERTEMPERATUR und SONDE / ZEIT gleichzeitig für 5 Sekunden gedrückt werden, wird die Bildschirmseite aufgerufen, über die die aktuellen Temperaturen angezeigt werden können.

Durch Drehen des Drehknopfs können folgende Temperaturen angezeigt werden:

- Pt1 - Kammertemperatur
- Pt2 - Entladetemperatur (falls vorhanden)
- Pt3 - Entlüftungstemperatur
- Pt - Temperatur Kernsonde

Nach etwa 30 Sekunden wird die Temperaturenanzeige automatisch gelöscht. Um die Anzeige manuell zu schließen, die Taste P1 (zurück) drücken.



14 • PROGRAMME SPEICHERN

Nachdem im Handmodus ein Programm erstellt wurde, kann es in den voreingestellten Programmen gespeichert werden. Die Taste P1 für etwa 5 Sekunden drücken. Es wird die Bildschirmseite zur Programmverwaltung aufgerufen. ENTER drücken, um die Schrift SA (speichern) auszuwählen.

HINWEIS - Die Programme werden mit dem Namen P (Programm) gefolgt von einer 2-stelligen Nummer gespeichert.

Das Gerät schlägt automatisch die erste verfügbare Nummer für die Speicherung des Rezepts vor. Um sie zu ändern den Drehknopf drehen.

HINWEIS - Wenn ein vorher bestehendes Programm geändert wird schlägt das Gerät vor, es zu überschreiben.

HINWEIS - Wenn eine bereits bestehende Nummer eingegeben wird, wird dies auf dem Display mit der Schrift PrE angezeigt, dennoch kann sie überschrieben werden.

Zum Speichern ENTER drücken. Das Gerät fordert Sie zu einer erneuten Bestätigung auf. Wieder ENTER drücken. Die erfolgte Speicherung wird durch ein doppeltes akustisches Signal bestätigt und auf dem Display erscheint die Hauptseite.

HINWEIS - Es können maximal 95 Programme gespeichert werden. Die Speicherung eines Programms kann nur erfolgen, wenn sich das Gerät im STOPP-Zustand befindet.



15 • PROGRAMME LÖSCHEN

Die Taste P1 für etwa 5 Sekunden drücken. Es wird die Bildschirmseite zur Programmverwaltung aufgerufen.

Den Drehknopf drehen, bis die Schrift CAn (löschen) angezeigt und die Wahl mit ENTER bestätigt wird. Die Nummer des zu löschenden Programms durch Drehen des Drehknopfs eingeben und mit Druck auf ENTER bestätigen. Das Gerät fordert eine weitere Bestätigung, dann wieder ENTER drücken.

HINWEIS - Die bevorzugten Programme (P1, P2, P3 und P4) können nicht gelöscht werden.

HINWEIS - Die Löschung eines Programms kann nur erfolgen, wenn sich das Gerät im STOPP-Zustand befindet.




Mit den Tasten P1, P2, P3 und P4 (Taste mit dem Halte-Symbol) können die standardmäßig eingestellten Vorzugsprogramme aufgerufen werden

P1 - Möglichkeit zur Wahl des Programms P01

P2 - Möglichkeit zur Wahl des Programms P02

P3 - Möglichkeit zur Wahl des Programms P03

P4  - Ermöglicht die Wahl des standardmäßig eingestellten Halteprogramms, das auf dem Display mit der Schrift HLd (Hold) angezeigt wird.

Das Halteprogramm kann alleine oder in Kombination mit den Vorzugsprogrammen ausgeführt werden. Hierzu zunächst mit der entsprechenden Taste (P1, P2 oder P3) ein Vorzugsprogramm auswählen und dann die Haltetaste drücken.

Es öffnet sich die Schrift „Add Hold“ und das Halteprogramm wird nach Ablauf des ausgewählten Vorzugsprogramms ausgeführt.

Das Halteprogramm wird auf dem Display durch das entsprechende Bildsymbol angezeigt (siehe Foto).

HINWEIS - Um mit dem Halteprogramm kombiniert zu werden dürfen die Vorzugsprogramme P1, P2 und P3 KEINEN Zyklus mit Zeit INF haben.

Wenn die Taste P3 für etwa 5 Sekunden gedrückt gehalten wird, können auch die anderen vorgeladenen Programme angezeigt werden. Im oberen Bereich des Displays erscheint das erste nach den 4 Vorzugsprogrammen gespeicherte Programm. Durch Drehen des Drehknopfs werden die nachfolgenden Programme angezeigt. Zur Auswahl eines Programms ENTER drücken.

HINWEIS - Wird der Drehrichtung in Gegenuhrzeigersinn gedreht werden nacheinander die Vorzugsprogramme, das manuelle Programm und die Reinigungsprogramme (sofern vorhanden) angezeigt.

HINWEIS - Um ein vorgeladenes Programm zu speichern, wie in vorherigen Kapiteln gezeigt verfahren.

Um ein vorgeladenes Programm zu starten START/STOP drücken.



Halteprogramms



17 • REZEPTE AUFWÄRMER

PROGRAMM	REZEPT	ZEIT (Minuten)	FEUCHTIGKEIT (%)	TEMPERATUR KERNSONDE	KAMMER- TEMPERATUR	GEBLÄSE DREHGESCH- WINDIGKEIT
FAVORITEN						
P01	P1 Zeitmodus	90'	50%	/	110°C	Normal
P01	P1 mit Kernsonde	/		70°C		
P02	P2 Zeitmodus	90'	50%	/	130°C	Normal
P02	P2 mit Kernsonde	/		70°C		
P03	P3 Zeitmodus	90'	0%	/	160°C	Normal
P03	P3 mit Kernsonde	/		70°C		
P04	Hold Zeitmodus	INF	30%	/	80°C	Normal
P04	Hold mit Kernsonde			70°C	/	
KALTE GERICHTE (+3°C)						
P05	Hähnchen	25'	55%	/	110°C	Normal
P06	Lammrippen	25'	55%	/	110°C	Normal
P07	Rindfleisch Filet	25'	55%	/	110°C	Normal
P08	Ossobuco	25'	55%	/	110°C	Normal
P09	Kalbschnitzel	25'	55%	/	110°C	Normal
P10	Schweinelende	25'	55%	/	110°C	Normal
P11	Lachs	25'	55%	/	110°C	Normal
P12	See Bass (1 Stück)	28'	55%	/	110°C	Normal
P13	Lasagne	25'	60%	/	110°C	Normal
P14	Cannelloni	25'	60%	/	110°C	Normal
P15	Pasta mit Sauce	25'	80%	/	110°C	Normal
KALTE PORTIONIERTER GERICHTE (+3°C)						
P16	Hamburger	20'	65%	/	120°C	Normal
P17	Cordon bleu	20'	65%	/	120°C	Normal
P18	Kabeljau	20'	55%	/	120°C	Normal
P19	Lasagne	40'	55%	/	115°C	Normal
P20	Reis	20'	55%	/	115°C	Normal
P21	Kartoffeln	30'	60%	/	110°C	Normal
P22	Mischgemüse	25'	65%	/	120°C	Normal
GERICHTE AUS TIEFKÜHLKOST (-18°C)						
P23	Lasagne	60'	70%	/	125°C	Normal
PORTIONIERTER GERICHTE AUS TIEFKÜHLKOST (-18°C)						
P24	Frikadellen	30'	70%	/	125°C	Normal
P25	Lasagne (ohne Deckel)	70'	55%	/	115°C	Normal
P26	Lasagne (mit Deckel)	30'	70%	/	125°C	Normal
P27	Reis	25'	55%	/	125°C	Normal
KALTE GERICHTE (+3°C) MIT KERNSONDE*						
P28	Hähnchen	/	55%	68°C	110°C	Normal
P29	Lammrippen	/	55%	68°C	110°C	Normal

17 • REZEPTE AUFWÄRMER

PROGRAMM	REZEPT	ZEIT (Minuten)	FEUCHTIGKEIT (%)	TEMPERATUR KERNSONDE	KAMMER- TEMPERATUR	GEBLÄSE DREHGESCH- WINDIGKEIT
P30	Rindfleisch Filet	/	55%	65°C	110°C	Normal
P31	Ossobuco	/	55%	70°C	110°C	Normal
P32	Kalbschnitzel	/	55%	65°C	110°C	Normal
P33	Schweinelende	/	55%	68°C	110°C	Normal
P34	Lachs	/	55%	65°C	110°C	Normal
P35	See Bass (1 Stück)	/	55%	55°C	110°C	Normal
P36	Lasagne	/	60%	65°C	110°C	Normal
P37	Cannelloni	/	60%	65°C	110°C	Normal
P38	Pasta mit Sauce	/	80%	65°C	110°C	Normal
KALTE PORTIONIERTER GERICHTE (+3°C) MIT KERNSONDE*						
P39	Hamburger	/	65%	69°C	120°C	Normal
P40	Cordon bleu	/	65%	69°C	120°C	Normal
P41	Kabeljau	/	55%	66°C	120°C	Normal
P42	Lasagne	/	55%	65°C	115°C	Normal
P43	Reis	/	55%	65°C	115°C	Normal
P44	Kartoffeln	/	60%	70°C	110°C	Normal
P45	Mischgemüse	/	65%	68°C	120°C	Normal
GERICHTE AUS TIEFKÜHLKOST (-18°C) MIT KERNSONDE*						
P46	Lasagne	/	70%	70°C	125°C	Normal
PORTIONIERTER GERICHTE AUS TIEFKÜHLKOST (-18°C) MIT KERNSONDE*						
P47	Frikadellen	/	70%	70°C	125°C	Normal
P48	Lasagne (ohne Deckel)	/	55%	70°C	115°C	Normal
P49	Lasagne (mit Deckel)	/	70%	70°C	125°C	Normal
P50	Reis	/	55%	65°C	125°C	Normal

***HINWEIS - Die Rezepte mit Kerntemperatursonde sind nur in Geräten vorhanden, die mit der optionalen „Kernsonde“ ausgestattet sind.**

Um die Reinigungsprogramme aufzurufen, die Taste P3 für etwa 5 Sekunden gedrückt halten und den Drehknopf nach links drehen.

Folgende Programme sind verfügbar:

- Qri - Schnellspülen (etwa 15 Minuten)
- SCS - Soft-Reinigung (etwa 1 Stunde 30 Minuten)
- SCH - Hard-Reinigung (etwa 2 Stunden 30 Minuten)
- riA - Klarspülung (etwa 1 Stunde)

Wenn die Temperatur in der Garkammer zu hoch ist, um einen Reinigungszyklus auszuführen, erscheint die Meldung "too HOT". Die Kammer abkühlen, bevor ein Reinigungszyklus gestartet wird.

HINWEIS - Bevor ein Reinigungszyklus gleich welcher Art ausgeführt wird, folgende Maßnahmen ergreifen:

- Ofenformen und Roste entfernen
- Den Ablauffilter reinigen
- Lebensmittelreste entfernen
- Die Ofentür schließen

HINWEIS - WÄHREND DES REINIGUNGSVORGANGS DARF DIE TÜR UNTER KEINEN UMSTÄNDEN GEÖFFNET WERDEN. Die eventuelle Öffnung der Ofentür unterbricht den laufenden Reinigungsvorgang und lässt auf dem Display die blinkende Meldung „CLd“ erscheinen, die von einem Signalton begleitet wird. Wenn die Tür wieder geschlossen wird, wird die Reinigung wieder an dem Punkt aufgenommen, an dem sie unterbrochen wurde.

WICHTIG - Falls das Gerät mit dem Optional „Türsperre“ ausgestattet ist, aktiviert sich diese beim Start eines der 4 Waschprogramme (Sperrung der Tür). Die Türsperre wird nach dem Waschvorgang automatisch abgeschaltet.

Während einer Programmdurchführung kann die Türsperre zeitweise durch Druck auf „Start/Stopp“, aufgehoben werden; auf dem Display wird das Bildsymbol für die Türsperre gelöscht und es wird ein blinkendes „PAU“ angezeigt um darauf hinzuweisen, dass sich das Waschprogramm in Pause befindet. Um das Programm wieder zu starten und die Türsperre wieder einzuschalten, erneut die Taste „START/STOP“ drücken.

HINWEIS - Während des Waschprogramms wird die Türsperre allein durch Druck auf „START/STOP“ eingeschaltet, ohne dass hierzu die Eingabe des Passwords benötigt wird.



Die SCHNELLABSPÜLUNG besteht aus einem warmen Wasserstrahl in die Garkammer.

HINWEIS - Die Schnellabspülung wird empfohlen, um Gerüche in der Kammer zwischen zwei Garvorgängen zu beseitigen.

HINWEIS - Die Schnellabspülung erfolgt nur mit warmem Wasser, KEINE von Reinigungs- oder Klarspülmitteln begeben.

Um eine Schnellspülung auszuführen, die Schrift **qr** in den Programmen auswählen und die Taste START/STOP drücken.

Auf dem Display könnte die Meldung **WAIT** (Warten) erscheinen, während das Gerät die Kalibrierung des Auslassventils prüft (die dafür benötigte Zeit beträgt etwa 5 Minuten). Nach der Kalibrierung beginnt der Spülvorgang automatisch und auf dem Display wird die verbleibende Zeit bis zum Ende des Spülvorgangs angezeigt.

Die Zeit, die für eine Schnellabspülung benötigt wird, beträgt etwa 15'.

Am Ende des Spülvorgangs gibt das Gerät ein akustisches Signal aus und es wird die blinkende Schrift **End** (Ende) angezeigt, zudem zeigt der Timer **00:00** an.



Um eine Soft-Reinigung auszuführen, die Schrift SCS in den Programmen auswählen und die Taste START/STOP drücken.

Auf dem Display könnte die Meldung WAIT (Warten) erscheinen, während das Gerät die Kalibrierung des Auslassventils prüft (die dafür benötigte Zeit beträgt etwa 5 Minuten).

Danach erscheint auf dem Display die Schrift InS tAbt, die zur Eingabe des Reinigungsmittels auffordert. Die Tür öffnen, das Reinigungsmittel eingeben und wieder schließen. Das Reinigungsprogramm startet.

HINWEIS - Beim Umgang mit dem Reinigungsmittel Schutzkleidung und geeignete Handschuhe tragen. Die Augen und das Gesicht schützen.

HINWEIS - Wir empfehlen, 1 Reinigungstab "OVEN-CLEAN" zu verwenden und ihn in die Garkammer über dem Filter zu legen, wie in der Abbildung gezeigt.

Die Zeit, die für einen Waschvorgang Soft benötigt wird, beträgt etwa 1h 30'. Während der Reinigung wird auf dem Display die verbleibende Zeit angegeben.

Der Waschvorgang Soft besteht aus 5 Phasen:

1. Kurzes Vorwaschen zur Entfernung größeren Schmutzes aus der Kammer
2. Einlauf von Wasser in die Kammer und Durchführung des eigentlichen Waschvorgangs bei 80°C
3. Abspüldurchgänge, bei denen Wasser in die Kammer einläuft und aus der Kammer ausläuft
4. Sterilisierung über Eingabe von 100°C heißem Dampf in die Kammer
5. Abschließende Trocknung

HINWEIS - Das Programm kann im Verlauf seiner Ausführung durch Druck auf START/STOP (das Display zeigt blinkend „PAU“ an) unterbrochen und danach durch erneuten Druck auf START/STOP wieder gestartet werden. Beim Neustart fährt das Programm an dem Punkt fort, an dem es angehalten wurde.

Am Ende des Spülvorgangs gibt das Gerät ein akustisches Signal aus und es wird die blinkende Schrift End (Ende) angezeigt, zudem zeigt der Timer 00:00 an.

HINWEIS - Falls sich während des Programm-ablaufs eine Störung ereignen sollte, erscheint eine Fehlermeldung (siehe Kapitel Alarmer). Eventuelle Reste an Reinigungsmittel entfernen (mit Schutzhandschuhen) und einen Spülvorgang ausführen (manuell oder automatisch).



Um eine Hard-Reinigung auszuführen, die Schrift SCH in den Programmen auswählen und die Taste START/STOP drücken.

Auf dem Display könnte die Meldung WAIT (Warten) erscheinen, während das Gerät die Kalibrierung des Auslassventils prüft (die dafür benötigte Zeit beträgt etwa 5 Minuten). Danach erscheint auf dem Display die Schrift InS tAbt, die zur Eingabe des Reinigungsmittels auffordert.

Die Tür öffnen, das Reinigungsmittel eingeben und wieder schließen. Das Reinigungsprogramm startet.

HINWEIS - Beim Umgang mit dem Reinigungsmittel Schutzkleidung und geeignete Handschuhe tragen. Die Augen und das Gesicht schützen.

HINWEIS - Wir empfehlen, 2 Reinigungstabs "OVEN-CLEAN" zu verwenden und ihn in die Garkammer über dem Filter zu legen, wie in der Abbildung gezeigt.

Die Zeit, die für einen Waschvorgang Hard benötigt wird, beträgt etwa 2h 30'. Während der Reinigung wird auf dem Display die verbleibende Zeit angegeben.

Der Waschvorgang Hard besteht aus 5 Phasen:

1. Kurzes Vorwaschen zur Entfernung größerer Schmutzes aus der Kammer
2. Einlauf von Wasser in die Kammer und Durchführung des eigentlichen Waschvorgangs bei 80°C
3. Abspüldurchgänge, bei denen Wasser in die Kammer einläuft und aus der Kammer ausläuft
4. Sterilisierung über Eingabe von 100°C heißem Dampf in die Kammer
5. Abschließende Trocknung

HINWEIS - Das Programm kann im Verlauf seiner Ausführung durch Druck auf START/STOP (das Display zeigt blinkend „PAU“ an) unterbrochen und danach durch erneuten Druck auf START/STOP wieder gestartet werden. Beim Neustart fährt das Programm an dem Punkt fort, an dem es angehalten wurde.

Am Ende des Spülvorgangs gibt das Gerät ein akustisches Signal aus und es wird die blinkende Schrift End (Ende) angezeigt, zudem zeigt der Timer 00:00 an.

HINWEIS - Falls sich während des Programm-ablaufs eine Störung ereignen sollte, erscheint eine Fehlermeldung (siehe Kapitel Alarme). Eventuelle Reste an Reinigungsmittel entfernen (mit Schutzhandschuhen) und einen Spülvorgang ausführen (manuell oder automatisch).



Um eine Klarspülung auszuführen, die Schrift riA in den Programmen (P) auswählen und die Taste START/STOP drücken.

Auf dem Display könnte die Meldung WAIT (Warten) erscheinen, während das Gerät die Kalibrierung des Auslassventils prüft (die dafür benötigte Zeit beträgt etwa 5 Minuten).

Danach erscheint auf dem Display die Schrift rinA, die zur Eingabe des Klarspülmittels auffordert. Die Tür öffnen, das Klarspülmittel eingeben und wieder schließen. Das Programm zur Klarspülung startet.

HINWEIS - Beim Umgang mit dem Klarspülmittel Schutzkleidung und geeignete Handschuhe tragen. Die Augen und das Gesicht schützen.

HINWEIS - Verwenden Sie 1 wasserlöslichen Klarspülbeutel "OVENBRITE" und legen Sie ihn in die Garkammer über dem Filter, wie in der Abbildung gezeigt.

Die Zeit, die für einen Klarspülvorgang benötigt wird, beträgt etwa 1h. Während der Klarspülung wird auf dem Display die verbleibende Zeit angegeben.

Das Klarspülen besteht aus 4 Phasen:

1. Ein Klarspülvorgang
2. Abspüldurchgänge mit Ein- und Auslauf von Wasser in der Kammer
3. Trocknen
4. Sterilisieren

HINWEIS - Das Programm kann im Verlauf seiner Ausführung durch Druck auf START/STOP (das Display zeigt blinkend „PAU“ an) unterbrochen und danach durch erneuten Druck auf START/STOP wieder gestartet werden. Beim Neustart fährt das Programm an dem Punkt fort, an dem es angehalten wurde.

Am Ende des Spülvorgangs gibt das Gerät ein akustisches Signal aus und es wird die blinkende Schrift End (Ende) angezeigt, zudem zeigt der Timer 00:00 an.

HINWEIS - Tritt während des Programms eine Störung ein, klappt ein Warnfenster auf. Eventuelle Reste von Klarspülmitteln sind zu entfernen (mit Schutzhandschuhen) und es ist ein Abspülvorgang auszuführen (manuell oder automatisch).



Mit dem Wassersprüher (optional) kann manuelle abespült werden.



18.6 • REINIGUNGSMITTEL OVENCLEAN

Für Soft- und Hardreinigungen dürfen ausnahmslos nur Reinigungstabs von OVENCLEAN benutzt werden, die eigens zum Entfetten und zur Reinigung von selbstreinigenden Öfen entwickelt wurden.

Die Reinigungstabs Ovenclean lösen sich auf und beseitigen einfach jede Art von organischen Verkru- stungen, auch wenn sie eingebrannt sind.



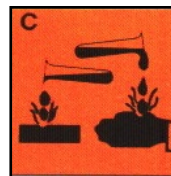
ANWENDUNGSWEISE:

Den/die Tabs in die Garkammer über den Auslauffilter einsetzen, bevor ein Reinigungsprogramm gestartet wird, wie in den entsprechenden Kapiteln erklärt.

WICHTIG - SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN

- Verursacht schwere Verbrennungen.
- Reizt die Atemwege.
- Unter Verschluss und außerhalb des Zugriffs von Kindern aufbewahren.
- Die Behälter gut verschlossen an einem trockenen Ort aufbewahren.
- Fern von Reduktionsmitteln, Oxidationsmitteln, Säuren, Basen, Alkalien, Metallen, Schwermetalllegierungen, brennbaren Materialien aufbewahren.
- Bei Augenkontakt sofort mit reichlich Wasser auswaschen und einen Arzt aufsuchen.
- Geeignete Schutzkleidung und -handschuhe tragen, Augen und Gesicht schützen.
- Bei einem Unfall oder bei Beschwerden sofort einen Arzt aufsuchen (ihm das Etikett und das mitgelieferte Sicherheitsblatt zeigen).
- Nicht verschlucken. Gefährliche Bestandteile: Natriummetasilicat, Ätznatron NIF B-61.077.962

UN 3262



Zum Klarspülen mit ausschließlich das Klarspülmittel "OVENBRITE" verwendet werden, das in wasserlöslichen Beuteln (die sich in Wasser auflösen) für selbstreinigende Öfen verpackt ist.

Konzentriertes, hochwirksames Klarspülmittel, das eine perfekte Feinreinigung erbringt und abgelagerte Reste nach dem Reinigungsvorgang beseitigt.

ANWENDUNGSWEISE:

1 Beutel in die Garkammer über den Auslauffilter einsetzen, bevor ein Klarspülprogramm gestartet wird, wie in den entsprechenden Kapiteln erklärt.

Die Klarspülbeutel an einem trockenen Ort lagern. Die Beutel dürfen während ihres Transport NICHT in Kontakt mit feuchten Teilen (z.B. nassen Händen) kommen, da sie sich sonst auflösen.

WICHTIG - SICHERHEITSEMPFEHLUNGEN

- Augen reizend.
- Nicht in Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Augen- und Hautkontakt vermeiden.
- Bei Verschlucken sofort einen Arzt aufsuchen (ihm das Etikett und das mitgelieferte Sicherheitsblatt zeigen).
- Nicht verschlucken.



UN 3261



Um den Servicebereich aufzurufen, gleichzeitig für 5 Sekunden die Tasten P1 und P2 gedrückt halten. Das Gerät fragt nach Eingabe des Benutzer-Passworts „11“, durch Druck auf ENTER bestätigen.



In diesem Bereich können folgende Untermenüs aufgerufen werden:

- dAt - zur Verwaltung des Datums und der Uhrzeit (auch ohne Eingabe des Passworts verfügbar).
- PAr - zur Verwaltung der Benutzer-Parameter, darunter die Parameter, mit denen die Tastatur, die Rezepte und die Tür blockiert werden können.
- Snd - zur Anzeige der im Gerät installierten Kerntemperatursonden.
- USb - zum Laden der HACCP-Daten (auch ohne Eingabe des Passworts verfügbar), zum Importieren/Exportieren der Rezepte (auch ohne Eingabe des Passworts verfügbar) und zum Löschen der Rezepte.
- Fr - zur Anzeige der im Gerät vorhandenen Firmware (auch ohne Eingabe des Passworts verfügbar).

Um den Servicebereich zu verlassen, die Taste P1 (zurück) drücken.

HINWEIS - Die Schrift USb wird nur dann angezeigt, wenn ein USB-Stick eingesteckt wird.

19.1 • SERVICEBEREICH - DATUM UND UHRZEIT

Aus dem Servicebereich mit dem Drehknopf das Untermenü dAt (Datum) und Druck auf ENTER aufrufen.

Es wird das Feld hou (Uhr) angezeigt. Das Feld mit ENTER auswählen und die korrekte Uhr durch Drehen des Drehknopfs auswählen. Den eingegebenen Wert mit ENTER bestätigen.

Dann den Drehknopf drehen, um das Feld Min (Minuten) anzuzeigen und so vorgehen wie vorher unter Uhrzeit.

Auf gleiche Weise den Tag (dAY), Monat (Mth) und Jahr (YEA) eingeben.

Am Ende mit der Taste P1 (zurück) verlassen.



Aus dem Servicebereich mit dem Drehknopf und Druck auf ENTER das Untermenü PAR (Parameter) aufrufen. Durch Aufruf des Menüs PAR können die Tastatur und/oder die Rezepte gesperrt werden.

TASTATUR-SPERRE

Mit dem Drehknopf den Parameter 99 auswählen.

Wenn der Parameter 99 den Wert 0 hat, bedeutet dies, dass keine Tastatur-Sperre gesetzt ist.

Zur Freigabe der Tastatur-Sperre folgenden Parameterwert eingeben:

- 1 - Mit diesem Wert verlangt das Gerät KEIN Passwort zur Freigabe der Tastatur.
- 2 - Mit diesem Wert fordert das Gerät die Eingabe des unter Parameter 166 eingestellten Passworts zur Freigabe der Tastatur.

HINWEIS - Zur Eingabe des Passworts den Parameter 99 verlassen und den Parameter 166 aufrufen. Hier das gewünschte Passwort eingeben.

Die Sperre der Tastatur wird bei Start eines Programms automatisch aktiviert und wird nach Ablauf des Programms automatisch deaktiviert.

Durch Druck einer beliebigen Taste bei aktiver Tastatur-Sperre wird die Meldung LoC diS angezeigt.

Um die Tastatur-Sperre während eines Programmablaufs zeitweise aufzuheben, die Tasten P1 und FEUCHTIGKEIT für 5 Sekunden drücken. Die Sperre bleibt bis zum Beginn eines neuen Programms aktiv. Um von Hand die Tastatur-Sperre wieder einzusetzen, erneut die Tasten P1 und FEUCHTIGKEIT drücken.

HINWEIS - Wenn der Wert 2 im Parameter 99 eingegeben wird, wird die Eingabe des Passworts verlangt.

Nach Aufhebung der Sperre erscheint die Meldung UnL diS.

Das Gerät gibt bei jeder Aktivierung oder Aufhebung der Tastatur-Sperre einen Signalton aus.



REZEPTE-SPERRE

Mit dem Drehknopf den Parameter 111 auswählen und ein Passwort eingeben, das von 0 verschieden ist.

HINWEIS - Die Rezepte-Sperre aktiviert sich nach Eingabe des Passworts automatisch.

HINWEIS - Bei aktivierter Rezepte-Sperre kann das Gerät nicht im Handmodus benutzt werden. Es kann nur das Programm und START / STOP des Programms ausgewählt werden. Alle anderen Funktionen des Menüs werden deaktiviert und bei einer Auswahl erscheint die Meldung LoC Pro (Programm gesperrt).

Um die Rezepte-Sperre aufzuheben, um einen einzelnen eingegebenen Wert zu ändern, die entsprechende Taste für den zu ändernden Wert drücken. Auf dem Display erscheint zuerst die Meldung LoC Pro (Programm gesperrt) und danach die Aufforderung zur Eingabe des Passworts (PAS Pro).

Wenn das Passwort korrekt ist, erscheint die Meldung UnL Pro (Programm freigegeben).

HINWEIS - Nachdem die Änderung angebracht ist, wird die Rezepte-Sperre automatisch wieder eingesetzt.

HINWEIS - Zur zeitweisen Aufhebung der Rezepte-Sperre, bei der Passwortabfrage zur Aufhebung, die verdoppelte Zahl des eingestellten Passworts eingeben (z.B. bei auf 2 eingestelltem Passwort 4 eingeben). Die Rezepte-Sperre wird bis zur Ausschaltung des Ofens deaktiviert.



Das Menü PAR aufrufen und den Parameter 178 zur Steuerung der automatischen Türsperre aufrufen. Werksseitig ist der Wert (der auch als Passwort dient) auf -1 eingestellt.

HINWEIS - Durch Eingabe von -1 als Passwort des Parameters 178 erfolgt KEINE Abfrage eines Passworts, um die Türsperre zu deaktivieren. Um das Passwort für die Türsperre einzustellen, in Parameter P178 einen Wert zwischen 1 und 999 eingeben. Der eingegebene Wert ist das Passwort für die Türsperre.

Zur Freigabe der Türsperre als Parameterwert eine Zahl eingeben, die von 0 verschieden ist.

HINWEIS - Mit dem Wert 0 wird die Türsperre deaktiviert.

Bei Start eines Garvorgangs schaltet sich die Türsperre bis zum Ende des Garens oder bis zu einem unendlichen Warmhaltezyklus automatisch ein.

HINWEIS - Die Türsperre wird über das Schloss-Bildsymbol im unteren Bereich des Displays angezeigt.

HINWEIS - Die Türsperre schaltet sich NICHT beim Vorwärmen, beim unendlichen Warmhalten und während des Wartens auf einen startverzögerten Garvorgang ein.

Es ist möglich, die Türsperre zeitweise durch einen Druck von einigen Sekunden auf ENTER und Eingabe des eingestellten Passworts zu deaktivieren.

Die Türsperre schaltet sich wieder ein, wenn für einige Sekunden auf „ENTER“ gedrückt wird, zudem schaltet sie sich automatisch nach 30 Sekunden nach ihrer abschalt ein (sofern die Tür nicht offen ist).

HINWEIS - Durch Eingabe eines Passworts dessen Zahl das Doppelte des unter Parameter 178 eingestellten Passworts ist, wird die Türsperre für den gesamten laufenden Garzyklus deaktiviert. Sie wird nur beim nachfolgenden Garzyklus wieder aktiviert.

HINWEIS - Das automatische Einschalten der Türsperre beim Starten des Garvorgangs kann nur dann verhindert werden, wenn der Anwender manuell für einige Sekunden „ENTER“ drückt. Diese Einstellung wird im Parameter P231 festgelegt. Standardmäßig ist P231 auf 0 eingestellt (automatische Türsperre), durch Eingabe von 1 startet die Türsperre nur im Handmodus.



Den USB-Stick in die entsprechende Buchse stecken.

Aus dem Servicebereich mit dem Drehknopf und Druck auf ENTER das Untermenü USB aufrufen.



REZEPTE AUF DEN USB-STICK LADEN

(auch ohne Eingabe des Benutzer-Passworts möglich und mit Rezepte-Sperre inaktiv)

Den Drehknopf drehen, bis die Schrift Pro dolo (Download Programme) angezeigt wird und sie mit ENTER auswählen.

Den Download durch erneuten Druck auf ENTER bestätigen.

Bei abgeschlossenem Vorgang erscheint auf den Display die Meldung YES.

P1 (zurück) drücken, um zum Hauptmenü zurückzukehren.



REZEPTE VOM USB-STICK LADEN

(auch ohne Eingabe des Benutzer-Passworts möglich und mit Rezepte-Sperre inaktiv)

Den Drehknopf drehen, bis die Schrift Pro UPLo (Upload Programme) angezeigt wird und sie mit ENTER auswählen.

Den Rezepte-Import mit erneutem Druck auf ENTER bestätigen.

Bei abgeschlossenem Vorgang erscheint auf den Display die Meldung YES.

P1 (zurück) drücken, um zum Hauptmenü zurückzukehren.



HINWEIS - Alle im Speicher des Geräts vorhandenen Programme werden durch die vom USB-Stick importierten Programme gelöscht und überschrieben.

HINWEIS - Bei aktiver Rezepte-Sperre können Rezepte weder von noch auf den USB-Stick geladen werden.

REZEPTE LÖSCHEN

Den Drehknopf drehen, bis die Schrift Pro CAn (Programme löschen) angezeigt wird und sie mit Druck auf ENTER auswählen.

Den Vorgang durch erneuten Druck auf ENTER bestätigen.

Bei abgeschlossenem Vorgang erscheint auf den Display die Meldung YES.

P1 (zurück) drücken, um zum Hauptmenü zurückzukehren.

HINWEIS - Die bevorzugten Programme (P1, P2, P3 und P4) werden nicht gelöscht.



19.5 • SERVICEBEREICH - HACCP SPEICHERN

Den USB-Stick in die entsprechende Buchse stecken.

Aus dem Servicebereich mit dem Drehknopf und Druck auf ENTER das Untermenü USb aufrufen.

HACCP SPEICHERN (auch ohne Eingabe des Benutzer-Passworts möglich)

Den Drehknopf drehen, bis die Schrift Pro SA (speichern) angezeigt wird und sie mit Druck auf ENTER auswählen.

Den Vorgang durch erneuten Druck auf ENTER bestätigen.

Bei abgeschlossenem Vorgang erscheint auf den Display die Meldung YES.

P1 (zurück) drücken, um zum Hauptmenü zurückzukehren.



20 • ALARME

20.1 • ALARM WÄRMESCHUTZ

Falls sich eine Störung am Sicherheitsthermostat der Kammer ereignet, wird die Warnung „Err 01“ angezeigt und es werden die vorgesehenen Signaltöne ausgegeben. Ein eventuell laufender Garvorgang wird bis zur Behebung des Problems unterbrochen. Um den Summer stummzuschalten eine beliebige Taste drücken. Wenn die Meldung weiterhin auf dem Display erscheint, muss das Gerät aus- und dann wieder eingeschaltet werden. Bleibt der Alarm bestehen, den Kundendienst informieren.



20.2 • ALARM KAMMERSONDE

Falls die Kammersonde defekt ist, wird die Warnung „Err 02“ angezeigt und es werden die vorgesehenen Signaltöne ausgegeben. Ein eventuell laufender Garvorgang wird bis zur Behebung des Problems unterbrochen. Um den Summer stummzuschalten eine beliebige Taste drücken. Wenn die Meldung weiterhin auf dem Display erscheint, muss das Gerät aus- und dann wieder eingeschaltet werden. Bleibt der Alarm bestehen, den Kundendienst informieren.



20.3 • ALARM SONDENNADEL

Falls die Sondennadel nicht in das Gerät eingesteckt oder mit ihm verbunden ist, oder wenn sie defekt ist, wird der Alarm „Err 03“ angezeigt und es werden die vorgesehenen Signaltöne ausgegeben. Ein eventuell laufender Garvorgang mit Kerntemperatursonde wird bis zur Behebung des Problems unterbrochen. Um den Summer stummzuschalten eine beliebige Taste drücken. Überprüfen, dass die Sonde korrekt eingesetzt ist. Das Gerät aus- und wieder einschalten. Bleibt der Alarm bestehen, den Kundendienst informieren. HINWEIS - Solange die Sonde nicht ausgetauscht ist, kann sie nicht benutzt werden. Die Zeitzyklen hingegen stehen weiterhin zur Verfügung.



20.4 • ALARM WÄRMESCHUTZ GEBLÄSE

Falls sich eine Störung am Wärmeschutz des Kammergebläses ereignet, wird die Warnung „Err 04“ angezeigt und es werden die vorgesehenen Signaltöne ausgegeben. Ein eventuell laufender Garvorgang wird bis zur Behebung des Problems unterbrochen. Um den Summer stummzuschalten eine beliebige Taste drücken. Das Gerät aus- und dann wieder eingeschaltet werden. Bleibt der Alarm bestehen, den Kundendienst informieren.



20.5 • ALARM ENTLÜFTUNGSSONDE (FALLS VORHANDEN)

Falls die Entlüftungssonde defekt ist, wird die Warnung „ALL 01“ angezeigt (die auf der Hauptseite alternierend angezeigt wird).

Der eventuell laufende Garvorgang wird NICHT unterbrochen, sondern die Einstellung der Dampfeinspritzung erfolgt nur zeitweise.

Bleibt der Alarm bestehen, den Kundendienst informieren.



20.6 • ALARM ENTLADESONDE (FALLS VORHANDEN)

Falls die Entladesonde defekt ist, wird die Warnung „ALL 02“ angezeigt (die auf der Hauptseite alternierend angezeigt wird).

Der eventuell laufende Garvorgang wird NICHT unterbrochen, sondern die Regulierung der Dampfreduzierung wird unterbrochen.

Bleibt der Alarm bestehen, den Kundendienst informieren.



20.7 • ALARM TASTATURVERBINDUNG

Falls für 10 Sekunden keine Verbindung zwischen der Mutterplatine und der Tastaturkarte hergestellt werden kann, erscheint die Warnung „BUS no conn“ und die vorgesehenen Signaltöne werden ausgegeben.

Ein eventuell laufender Garvorgang wird bis zur Behebung des Problems unterbrochen.

Um den Summer stummzuschalten eine beliebige Taste drücken. Bleibt der Alarm bestehen, den Kundendienst informieren.



20.8 • ALARM VERBINDUNG ERWEITERUNGSKARTE (FALLS VORHANDEN)

Falls keine Verbindung zwischen der Mutterplatine und der Erweiterungskarte hergestellt werden kann, erscheint die Warnung „Err 06“ und die vorgesehenen Signaltöne werden ausgegeben.

Ein eventuell laufender Garvorgang wird bis zur Behebung des Problems unterbrochen.

Um den Summer stummzuschalten eine beliebige Taste drücken. Bleibt der Alarm bestehen, den Kundendienst informieren.



20.9 • ALARM WASSERMANGEL

(MODELLE MIT BEHÄLTER ZUR WASSERSPEICHERUNG ODER MIT AUTOMATISCHEN REINIGUNG)

Falls während eines Garzyklus Wasser fehlen sollte, erscheint auf dem Display die Schrift H2O und die vorgesehenen Signaltöne werden ausgegeben. Der eventuell laufende Garvorgang wird NICHT unterbrochen, sondern die Wassereinspritzung wird ausgeschaltet. Um den Summer stummzuschalten eine beliebige Taste drücken.

HINWEIS - Wenn die Störung nicht behoben wird oder die Feuchtigkeit nicht auf 0 gebracht wird, wiederholt sich der Alarm nach 30 Sekunden.



20.10 • ALARM WASSERMANGEL REINIGUNG

Beim Start eines Reinigungsprogramms führt das Gerät eine Prüfung des Wasserdrucks im Befeuchter durch. Wenn der Druck zu niedrig ist, erscheint die Meldung H2O Err und das Bildsymbol eines Tropfens blinkt auf dem Display. Die vorgesehenen Signaltöne werden ausgegeben. Durch den Druck einer beliebigen Taste wird der Summer stummgeschaltet und das Gerät angehalten. Überprüfen, dass die Wasserzulaufhähne des Geräts geöffnet sind und der Wasserdruck über 150 kPa beträgt. Ferner überprüfen, dass in den Wasserleitungen und Anschlüssen an das Wassernetz keine Lecks vorhanden sind. Bleibt der Alarm bestehen, den Kundendienst informieren.



20.11 • ALARM DURCHFLUSSENSENSOR

Bei einem laufenden Reinigungsprogramm erscheint, falls die Werte des Durchflusssensors nicht mit den vorgegebenen Parametern übereinstimmen, auf dem Display die blinkende Meldung H2O Err, die vorgesehenen Signaltöne werden ausgegeben und das Auslassventil wird geöffnet. Eine beliebige Taste drücken, um den Summer stummzuschalten. Überprüfen, dass die Wasserzulaufhähne des Geräts geöffnet sind und der Wasserdruck über 150 kPa beträgt.

Ferner überprüfen, dass in den Wasserleitungen und Anschlüssen an das Wassernetz keine Lecks vorhanden sind. Falls die Störung behoben wird, wird die Reinigung ab dem ersten Spülvorgang des Zyklus wiederaufgenommen. Die Meldung „H2O“ bleibt auf dem Display mit der verbleibenden Zeit für den gesamten Spülvorgang angezeigt. Am Ende werden auf dem Display die Schriften „H2O“ und „End“ angezeigt, um anzugeben, dass sich während der Programmausführung ein Alarm ereignet hat.

Am Ende eventuelle Reste an Reinigungsmittel entfernen (mit Schutzhandschuhen) und einen Spülvorgang ausführen (manuell oder automatisch). Bleibt der Alarm bestehen, den Kundendienst informieren.



20.12 • ALARM ÜBERLAUFSCHUTZ

Bei einem laufenden Reinigungsprogramm erscheint, wenn in eine festgelegten Zeit nicht eine bestimmte Menge an Wasser nachgefüllt wird, blinkend auf dem Display die Meldung „□_F“ und die vorgesehenen Signaltöne werden ausgegeben.

Eine beliebige Taste drücken, um den Summer stummzuschalten. Überprüfen, dass die Wasserzulaufhähne des Geräts geöffnet sind und der Wasserdruck über 150 kPa beträgt. Ferner überprüfen, dass in den Wasserleitungen und Anschlüssen an das Wassernetz keine Lecks vorhanden sind.

Falls die Störung behoben wird, wird die Reinigung ab dem ersten Spülvorgang des Zyklus wiederaufgenommen. Die Meldung „□_F“ bleibt auf dem Display mit der verbleibenden Zeit für den gesamten Spülvorgang angezeigt. Am Ende werden auf dem Display die Schriften „□_F“ und „End“ angezeigt, um anzuzeigen, dass sich während der Reinigung ein Alarm ereignet hat. Am Ende jedoch eventuelle Reste an Reinigungsmittel entfernen (mit Schutzhandschuhen) und einen Spülvorgang ausführen (manuell oder automatisch). Bleibt der Alarm bestehen, den Kundendienst informieren.



20.13 • ACHTUNG STROMAUSFALL

Falls während der Durchführung eines Garprogramms der Strom ausfällt, wird der Zyklus unterbrochen. Wenn der Strom wieder zurückkehrt, startet der Zyklus wieder an dem Punkt, an dem er unterbrochen wurde und gleichzeitig erscheint intermittierend auf dem Hauptbildschirm die Meldung Pou Fall, die den Benutzer auf die Zyklusunterbrechung hinweist.

Eine beliebige Taste drücken, um die Meldung Pou Fall zu beseitigen.

Die Anzeige wird im HACCP gespeichert.

HINWEIS - Wenn es während der Durchführung eines Reinigungsprogramms zu einem Stromausfall kommt, wird bei Rückkehr des Stroms die Reinigung mit der ersten Spülphase wieder aufgenommen.

Ferner wird ein Signalton ausgegeben und das Display zeigt zusammen mit der verbleibenden Zeit zur Beendigung des Programms die blinkende Schrift Pod an. Am Ende werden auf dem Display die Schriften „Pod“ und „End“ angezeigt, um anzuzeigen, dass es zu einem Stromausfall gekommen ist. Am Ende jedoch eventuelle Reste an Reinigungsmittel entfernen (mit Schutzhandschuhen) und einen Spülvorgang ausführen (manuell oder automatisch).



20.14 • ALARM TÜRSPERRE

Falls bei der „Türsperre“ eine Störung eintritt, erscheint das blinkende Bildsymbol eines Vorhängeschlosses. Der eventuell laufende Garvorgang wird NICHT unterbrochen, aber die Türsperre ist nicht mehr aktiv. Wenn der Alarm auch nach Ausschalten und wieder Einschalten des Geräts fortbesteht, benachrichtigen Sie bitte den Kundendienst.



20.15 • AUFHEBUNG DER TÜRSPERRE BEI STROMAUSFALL ODER BEI DEFEKT

Falls der Strom ausfallen sollte oder beim Garvorgang eine Störung der Türsperre eintritt, bleibt die Tür blockiert geschlossen. Die Türsperre von Hand entriegeln.

20.16 • MANUELLES ENTRIEGELN DER TÜR

Den mitgelieferten Schlüssel in die „Entriegelung“ an der Ofenseiten neben dem Handgriff stecken.



Den Schlüssel bis zum Anschlag in Uhrzeigersinn drehen. Zum Entriegeln der Tür den Schlüssel am Anschlag gedreht halten und gleichzeitig mit der anderen Hand den Handgriff drehen.



Finanzen / Service

28307 Bremen
Thalenhorststraße 15
Tel.+49 421 48557-0
Fax+49 421 488650
bremen@nordcap.de

Vertrieb Ost

12681 Berlin
Wolfener Straße 32/34, Haus K
Tel.+49 30 936684-0
Fax+49 30 936684-44
berlin@nordcap.de

Vertrieb West

40699 Erkrath
Max-Planck-Straße 30
Tel.+49 211 540054-0
Fax+49 211 540054-54
erkrath@nordcap.de

Vertrieb Nord

21079 Hamburg
Großmoorbogen 5
Tel.+49 40 766183-0
Fax+49 40 770799
hamburg@nordcap.de

Vertrieb Süd

55218 Ingelheim
Hermann-Bopp-Straße 4
Tel.+49 6132 7101-0
Fax+49 6132 7101-20
ingelheim@nordcap.de

