

BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

CODE **952671**

MODELL **ECM06D**

BESCHREIBUN **KOMPAKT KOMBIDÄMPFER TECNOCOMPACT, ELEKTRO, DIREKTDAMPF, D-
STEUERUNG, PROGRAMMIERBAR, 6 X GN1/1**

HEISLUFTDÄMPFER | TOUCH CONTROL**Allgemeine Hinweise**

- ⚠ Dieses Gerät dient ausschließlich dem Kochen und Garen von Speisen in Großküchen wie in Restaurants, Kantinen und Hotels konzipiert. Der Gebrauch dieses Geräts zur massenhaften und kontinuierlichen Herstellung von Lebensmitteln unzulässig. Jede andere Art der Nutzung ist unzulässig.
- ⚠ Der Hersteller übernimmt für Schäden aufgrund falscher Installation, unsachgemäßer Wartung und Nichtbeachtung der Sicherheitsvorschriften keine Haftung!
- ⚠ Das Gerät, auf die sich diese Bedienungsanleitung bezieht, wurde gemäß den Anforderungen der Richtlinien der Europäischen Union „Niederspannung“ und „Elektromagnetische Verträglichkeit“ hergestellt.
- ⚠ Das Gerät kann mit einer 50 Hz oder 60 Hz Stromversorgung betrieben werden, ohne dass Änderungen an der Verkabelung oder die internen Bauteile vorgenommen werden müssen. Beachten Sie die technischen Daten auf dem Typenschild für den Spannungswert.
- ⚠ Es wird empfohlen, den Ofen mindestens einmal jährlich von einer autorisierten Kundendienststelle warten und überprüfen zu lassen.
- ⚠ Eine jährliche Inspektion durch qualifizierte Fachleute wird empfohlen.
- ⚠ Während der Reinigung, Wartung und des Austauschs alter Teile muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
- ⚠ Der vom Ofen erzeugte Lärm liegt unter dem Geräuschpegel von 70dB(A).
- ⚠ Wenn diese Vorschriften nicht beachtet werden, kann es zu Schäden, Verletzungen oder auch zu Todesfällen kommen. Die Garantie entfällt in diesem Fall.

Hinweise für die Installation

- ⚠ Das Gerät darf nur von Fachpersonal entsprechend der im Anwendungsland geltenden Vorschriften und Gesetze sowie entsprechend der Anweisungen dieser Installationsanweisungen installiert werden.
- ⚠ Der Hersteller lehnt jede Haftung für Schäden oder Fehlfunktionen an den Geräten ab, die durch unsachgemäße Vorbereitung und Ausführung der Verriegelungssysteme verursacht werden, und haftet zudem nicht für falsch durchgeführte Anschlussarbeiten.
- ⚠ Es wird empfohlen, das Gerät unter einer Abzugshaube aufzustellen, um die während des Garens erzeugten Dämpfe abzuleiten.
- ⚠ Die Öffnungen und Schlitze in der Außenverkleidung, der Tür und den Bauteilen im Ofeninneren nicht abdecken, da sonst die Wärme nicht aus dem Fach mit den Elektrokomponenten abgeführt werden kann.
- ⚠ Das Gerät darf nicht in der Nähe von Wärmequellen aufgestellt werden, das gilt in besonderem Maße für das Stromkabel.
- ⚠ Kontrollieren, dass der Dampf aus dem Auslass des Ofens oder von in der Nähe befindlichen Apparaten nicht die Belüftungsöffnungen auf der Rückseite und unter der Bedienblende des Geräts erreicht, die der Kühlung der Komponenten im Geräteinneren dienen.

- ⚠ Die Installationspläne immer genau befolgen und den Ofen fern von Wärmequellen aufstellen.
- ⚠ Das Gerät ist nicht für eine Installation als Einbaugerät geeignet.
- ⚠ Die Temperatur des Raumes, in dem sich das Gerät befindet, darf 40°C nicht überschreiten.
- ⚠ Installieren Sie das Gerät auf einer ebenen Fläche.
- ⚠ Beim Transport, der Entsorgung und Verschrottung des Gerätes ist es ratsam, darauf zu achten, dass das Gerät nicht um mehr als 5° geneigt wird, um seine Stabilität zu erhalten.
- ⚠ Frühere Wasseranschlussrohre dürfen nicht wiederverwendet werden. Falls vorhanden, ersetzen Sie sie bei Installation und Anschluss des Ofens durch geeignetes neues Material.
- ⚠ Der Netzwasserdruck muss zwischen 2 und 5 bar (200-500 kPa) liegen.
- ⚠ Nur für Australien und Neuseeland: In der ortsfesten Anlage muss ein Schutz nach der Norm AS/NZS 3000 installiert werden.

Installation mit anderen Geräten

- ⚠ Beachten Sie unbedingt den Mindestabstand (siehe Installationsplan) zu anderen Geräten und Wänden aus brennbarem Material sowie zu Trennwänden, Küchenmöbeln oder angrenzenden Geräten.
- ⚠ Die Kontaktflächen müssen mit nicht brennbarem Wärmeisoliermaterial verkleidet werden.

Hinweise für den Betrieb

- ⚠ Das Gerät darf nur unter Aufsicht verwendet werden.
- ⚠ Das Gerät ist nur für den professionellen Gebrauch durch qualifiziertes und entsprechend geschultes Personal bestimmt.
- ⚠ Die Bedienblende nicht öffnen und die elektrischen Komponenten nicht berühren. Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
- ⚠ Es wird empfohlen, das Gerät mit Schutzhandschuhen und zu benutzen, dabei sollte der ganze Körper von der Kleidung bedeckt sein.
- ⚠ Der Boden neben den Geräten kann rutschig werden.
- ⚠ Bei Defekten oder bei fehlerhaftem Betrieb das Gerät ausschalten.
- ⚠ Das Gerät vorsichtig bedienen. Wenden Sie sich bei losen Teilen oder Komponenten an den technischen Kundendienst.
- ⚠ Wenn das Gerät nicht funktioniert oder wenn die Funktionen abweichen, bei strukturellen Veränderungen, oder wenn die Stromversorgung, die Wasser- oder Gasversorgung unterbrochen ist (nur Gasöfen), kontaktieren Sie den autorisierten Kundendienst.
- ⚠ Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller oder dessen Kundendienst ersetzt werden.

Verbrennungs- und Verletzungsgefahr

- ⚠ Beim Betrieb des Gerätes besondere Vorsicht walten lassen, da sich die Oberflächen des Garraums und die Temperatursonden während des Betriebs stark erhitzen.
- ⚠ Aus Sicherheitsgründen wird empfohlen, das letzte Backblech mit flüssigen Produkten nicht höher als 160 cm über dem Boden zu platzieren.



- ⚠ Während des Garens und bis alle Teile des Ofens abgekühlt sind, besteht Verbrennungsgefahr. Berühren Sie nur die Bedienelemente oder den Türgriff, da die Außenflächen sehr heiß sind.
- ⚠ Öffnen Sie die Tür während des Garvorgangs oder am Ende des Garvorgangs sehr langsam und vorsichtig. Vorsicht: Der entweichende Dampf kann sehr heiß sein.
- ⚠ Verwenden Sie immer geeignete Wärmeschutzkleidung, wenn Sie Behälter oder andere Gegenstände im Garraum berühren, während das Gerät in Betrieb ist.
- ⚠ Um Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie keine zu vollen Behälter mit Flüssigkeiten oder Küchenprodukten, die bei Erwärmung flüssig werden. Der Pegel muss kontrollierbar sein.
- ⚠ Lesen Sie vor dem Umgang und der Verwendung des Reinigungs- oder Entkalkungsmittels aufmerksam das Sicherheitsdatenblatt des Produktes. Tragen Sie immer eine dem Grad der Gefährdung angemessene Schutzkleidung.
- ⚠ Die Ofentür nicht öffnen, wenn der Garraum gespült wird! Es besteht die Gefahr, dass die Augen und Schleimhäute oder die Haut verletzt werden, da chemische Reinigungsmittel über die Ofenbelüftung in den Garraum gesprüht werden.
- ⚠ Für Wartungsarbeiten am Wassersystem des Ofens müssen immer persönliche Schutzausrüstung angelegt werden, die für das verwendete Reinigungsmittel erforderlich ist (siehe Sicherheitsdatenblatt des Reinigungsmittels / Entkalkers), da sich in Teilen des Wasserkreislaufs Rückstände von chemischen Produkten befinden können.
- ⚠ Beachten Sie die folgenden allgemeinen Richtlinien für die maximal zulässige Speisenbeladung im Ofen:

	Anz. Backbleche			06 Bleche	10 Bleche
	06	10			
Gedämpfte Möhren [kg]	8	13	Maximal zulässige gleichzeitige Beladung des Garraums [Kg]	24	40
Gedämpfte Kartoffeln [kg]	20	32			
Gegrillter Rindfleisch-Burger [Stk]	200	350			
Gegrillte Forelle [Stk]	40	65			

- ⚠ Während des Gebrauchs und bei der Reinigung des Ofens müssen Sie auf den umliegenden Boden achten. Dieser kann rutschig werden und Risiken für den Bediener darstellen.
- ⚠ Jeder Gebrauch und jegliche Reinigungsarbeiten, die von den in dieser Anleitung genannten und vorgesehenen abweichen, werden als ungeeignet angesehen und können Schäden, Verletzungen und Unfälle hervorrufen. Dadurch erlischt die Garantie und Tecnoinox ist von jeglicher Haftung befreit.

Brandgefahr

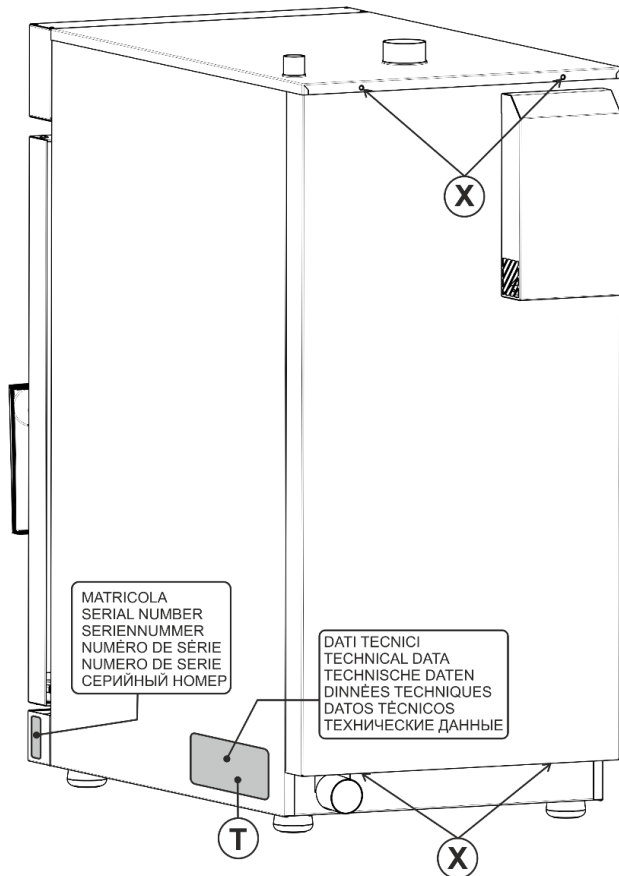
- ⚠ Achten Sie vor dem Gebrauch des Geräts darauf, dass sich im Garraum keine Fremdkörper wie Bedienungsanleitungen, Plastiktüten, Waschmittelbehälter oder andere Gegenstände befinden. Stellen Sie sicher, dass die Rauchgase frei von Hindernissen abziehen können und sich keine brennbaren Materialien in der Nähe befinden.
- ⚠ Verwenden Sie beim Kochen keine festen Lebensmittel oder Flüssigkeiten, die leicht entflammbar sind, Tonika oder einen hohen Alkoholgehalt haben.
- ⚠ Stellen Sie keine Wärmequellen, leicht entzündliche oder brennbare Stoffe in die Nähe des Gerätes
- ⚠ Entfernen Sie immer Fett- oder Lebensmittelrückständen aus dem Garraum, andernfalls können sich diese Rückstände leicht entzünden. Führen Sie nach jedem Garvorgang eine tägliche Reinigung durch.

Entfernen Sie die Geräteverpackung, achten Sie darauf, dass das Gerät nicht um mehr als 5° geneigt wird, um seine Stabilität zu erhalten. Nehmen Sie die Schutzfolie ab und entfernen Sie eventuelle Klebstoffrückstände mit einem geeigneten Lösungsmittel. Entfernen Sie eventuell befindliche Bedienungsanleitungen und Behälter aus dem Garraum und nehmen Sie den Schutz der Kernsonde ab, falls vorhanden. Das Verpackungsmaterial muss vorschriftsmäßig entsorgt werden (nähere Details dazu im Kapitel „UMWELTSCHUTZ“).

Für die ordnungsgemäße Installation erforderliche Werkzeuge

- Tester für elektrische Messungen;
- Pegel- und Messgerät für die richtige Positionierung der Geräte und Wasserleitungen;
- Manometer zur Messung des Versorgungsgasdrucks (nur Gasöfen);
- Instrument zur Analyse von Speisewasser (siehe *Wassereigenschaften*);
- Werkzeug zur Abgasanalyse (nur Gasöfen).

Angaben zum Gerät



T1 DATI TECNICI, TECHNICAL DATA, TECHNISCHE DATEN, DONNÉES TECHNIQUES, DATOS TÉCNICOS, ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.

CE 0085
CE-0085*****

Tipo - Type A1
2012
EN203-1

ΣQn *** kW
**** W
*** V
50/60 Hz

ES-GB-GR-IE-IT-PT-SK	BG-DK-EE-FI-LV-LT-CZ-SE-SI	AT-CH	LU	BE-FR	NL	DE	NL-NQ-CY-MT
Cat. I12H3+	I12H3B/P	I12H3B/P	I3	I2E+3+	I12L3B/P	I12ELL3B/P	I3B/P
P _(mbar) 20; 28-30/37	20; 28-30	20; 50	24; 30/37	20/25; 28-30/37	25; 28-30	20; 50	28-30
HU	HU	LU-PL	Mod. *****				TI Made in Europe
Cat. I12S3B/P	I12S3B/P	I2E	Matr. *****				
P _(mbar) 25; 30	25; 50	20					

CE Mod. _____ Matr. _____

⚡ ⚠

T2 MATRICOLA, SERIAL NUMBER, SERIENNUMMER, NUMÉRO DE SÉRIE, NÚMERO DE SERIE, ПАСПОРТНЫЙ НОМЕР.

Mod. ***** Matr. *****

Abb. 1

Das Typenschild TECHNISCHE DATEN „T“ aus klebendem Polyester befindet sich innen und außen an der rechten Seitenwand und enthält alle Informationen zur Inbetriebnahme des Geräts (Abb. 1).

Das zusätzliche Typenschild SERIENNUMMER ist aus selbstklebendem Polyester gefertigt und wird außen unter dem Instrumentenbrett angebracht (Abb. 1).

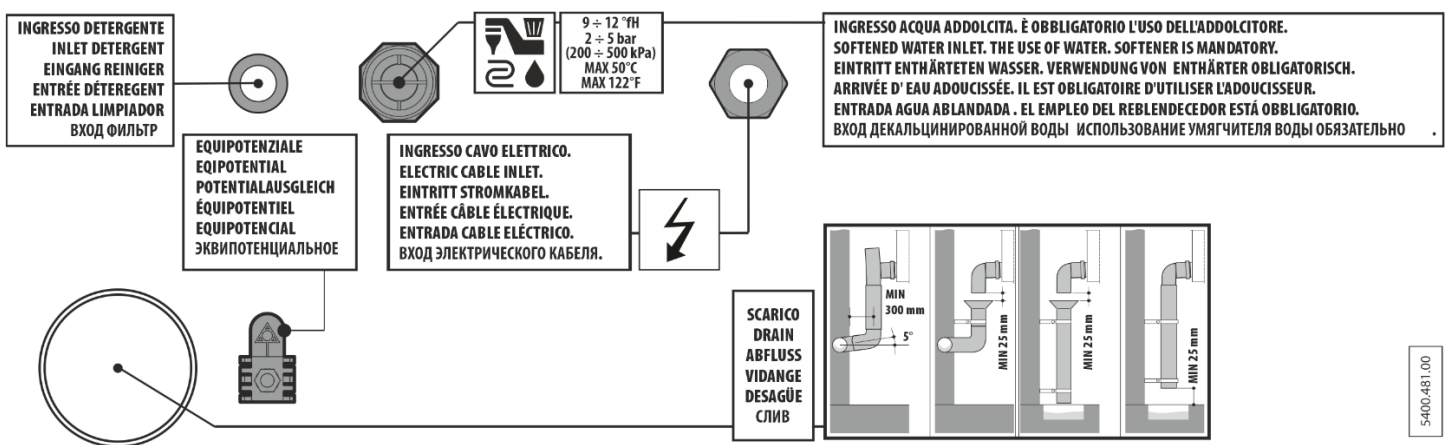


Abb. 2

Das Typenschild ANSCHLÜSSE aus klebendem Polyester befindet sich innen und außen an der rechten Seitenwand und zeigt die Anordnung der Anschlüsse an der Unterseite des Geräts. (Abb. 2).

Aufstellung des Geräts

Installieren Sie das Gerät nur in Räumen,

- die eigens dafür bestimmt und für das Garen von Speisen geeignet sind;
- die angemessen belüftet sind;
- die den geltenden Gesetzen zur Anlagen- und Arbeitssicherheit entsprechen;
- die vor Witterungseinflüssen geschützt sind;
- in denen die Temperatur zwischen +5° und maximal +40°C und die

maximale Luftfeuchtigkeit bei 70% liegt.

- Mit einem feuerfesten und hitzebeständigen Boden, der vollkommen eben und regelmäßig ist und das Gewicht des Geräts bei voller Beladung tragen kann, ohne sich zu verformen oder durchzubiegen.

Während der Installation müssen alle geltenden Vorschriften und Normen eingehalten werden:

- Sicherheitsvorschriften
- Regionale und/oder lokale Bauvorschriften.
- Geltende Unfallverhütungsgesetze.
- Brandschutzvorschriften.
- CEI-Normen (nur für Italien).

Halten Sie bei der Positionierung des Geräts die im Installationsplan angegebenen Abstände genau ein. Stellen Sie sicher, dass der Ofen waagrecht aufgestellt ist. Ist dies nicht der Fall, stellen Sie die Füße ein: Drehen Sie Füße im Uhrzeigersinn, um sie höher zu setzen, und in die entgegengesetzte Richtung, um sie tiefer zu setzen.

⚠ Wenn der Installationsplan dies vorsieht, muss der Ofen mit den mitgelieferten Halterungen an der Platte befestigt werden, um ein Umkippen zu verhindern.

Stromanschluss

- Vor dem Anschluss sind folgende, für die Installation des Gerätes notwendigen Daten am Typenschild zu prüfen: Spannung, Frequenz, Phasenanzahl und Leistung.
- ⚠ Das Stromkabel darf nicht in der Nähe von Hitzequellen verlegt werden und die Raumtemperatur darf nicht über 40°C liegen.
- ⚠ Es muss in einem Metallrohr oder in einem steifen Kunststoffrohr verlegt werden.
- ⚠ Es muss mindestens dem Typ H07 RN-F entsprechen.
- ⚠ Es muss den Mindestquerschnitt haben, der auf dem Titelblatt der Anleitung angegeben ist.
- ⚠ Der Installateur muss beim Anschluss einen leicht zugänglichen Hauptschalter zwischenschalten, der die Stromzufuhr vom Netz allpolig unterbricht. Die Kontaktöffnungsweite muss eine vollständige Abschaltung unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III ermöglichen.

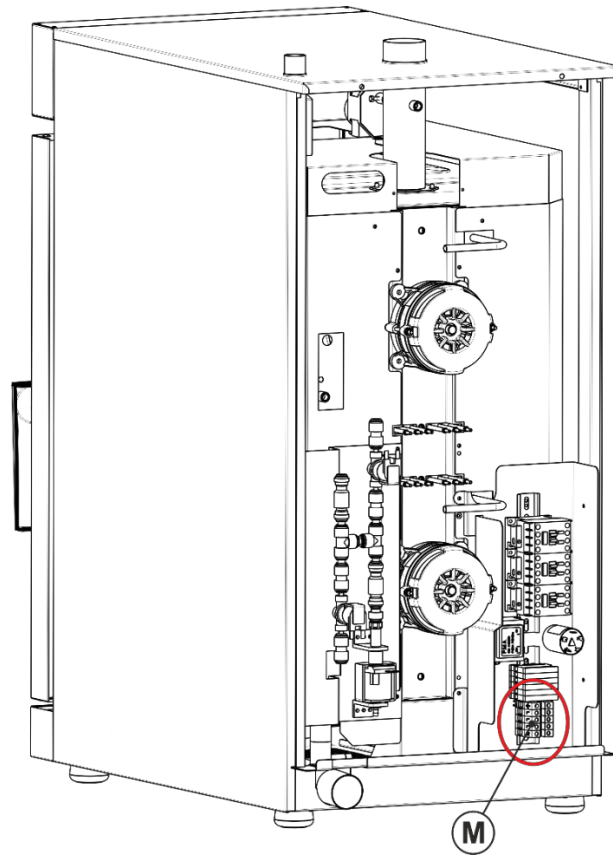


Abb. 3

Für den Zugang zum Klemmbrett **|M|** (Abb. 3) die Bedienblende entfernen, dazu die Schrauben **|X|** Abb. 1 im unteren und oberen entfernen. Die Leiter des Netzkabels am Klemmenbrett **|M|** entsprechend der Angaben des elektrischen Schaltplans anschließen. Halten Sie das Kabel auch an der Unterseite fest und befestigen Sie es mit der Kabelklemme. Das Gerät muss an eine effiziente Erdleitung angeschlossen werden. Zu diesem Zweck verfügt das Gerät neben dem Anschlussklemmenbrett über eine Klemme mit dem Symbol $\text{||}\equiv\text{|}$, an die die Erdleitung angeschlossen wird. Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen werden. Dieser Anschluss erfolgt mittels einer Schraube, die an der Unterseite des Geräts mit dem Symbol $\text{||}\nabla\text{|}$ gekennzeichnet ist (siehe Abb. 2). Der Potentialleiter muss einen Mindestquerschnitt von 10 mm² aufweisen.

Wasseranschluss

Der Netzwasserdruck muss zwischen 2 und 5 bar (200-500 kPa) liegen. Sollte der Druck höher sein, muss vor dem Apparat ein Druckminderer eingesetzt werden. Der Verdampfer muss an eine Wasserversorgung mit enthärtetem Wasser angeschlossen werden. Die maximale Temperatur darf dabei höchstens 50 °C betragen und der Anschluss muss folgende Eigenschaften aufweisen. Der Wasseranschluss ist R 3/4". Der Schlauch für die Wasserzufuhr muss vom Installateur bereitgestellt werden. Dem Gerät vorgelagert muss ein Wasserhahn eingesetzt werden, mit dem die Wasserzufuhr unterbrochen werden kann.

Eigenschaften des Wassers

Die Eigenschaften des Wassers müssen unbedingt die folgenden Grenzwerte erfüllen, da sie für die Realisierung eines entsprechenden Wasseraufbereitungssystems wichtig sind. Das Wasser muss folgende Eigenschaften aufweisen:

- Trinkwasser;
- Max. Temperatur: 50 °C;
- Härte: zwischen 9° und 12° fH;
- Druck: 2-5 bar (200-500 kPa);
- pH: größer als 7;
- Maximale Leitfähigkeit: 150 µS/cm;
- Chloride: unter 30 ppm (mg/L);
- Alkalität: unter 50ppm (mg/L);
- Chloride: unter 25ppm (mg/L);
- Freies Chlor: unter 0,1 ppm (mg/L);
- Gesamtmenge der gelösten Feststoffe (TDS): unter 60 ppm;

Wenn die Leitungsfähigkeit des Wassers über dem angegebenen Wert liegt, das Demineralisierungsgerät oder die Filter verwenden, um das Ablagern von Kalk und / oder anderen Mineralien im Ofen zu verhindern. Die durch Kalkablagerungen oder andere chemische Stoffe im Wasser provozierten Schäden werden nicht von der Garantie abgedeckt.

Ablissanlage

Es muss immer eine Rohrmuffe eingesetzt werden, die eine Luftfalle von mindestens 25 mm zwischen dem gebogenen Ablassrohr aus Plastik des Geräts und dem Ablasskanal Abb. 4 - 5 gewährleistet. Der Abfluss muss so installiert werden, dass eventuelle Dämpfe aus dem Luftspalt die Belüftungsöffnungen an der Unterseite des Geräts nicht erreichen.

Das aus dem Ofenauslauf austretende Wasser kann sehr heiß werden (90 °C). Daher müssen die Abwasserleitungen für diesen Einsatzzweck geeignet und für diese Temperaturen ausgelegt sein. Keine Metallrohre verwenden.

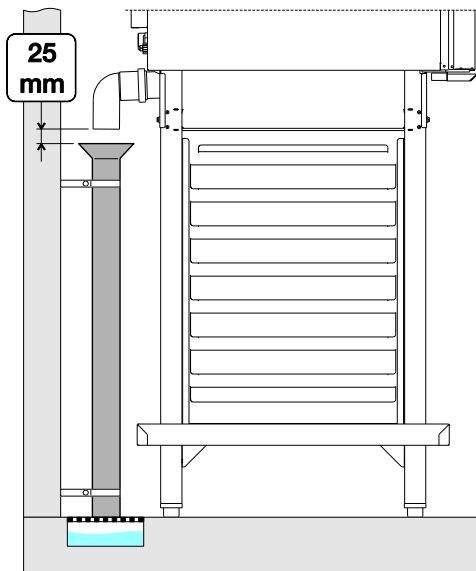


Abb. 4 Bodenanschluss auf Gitterrost

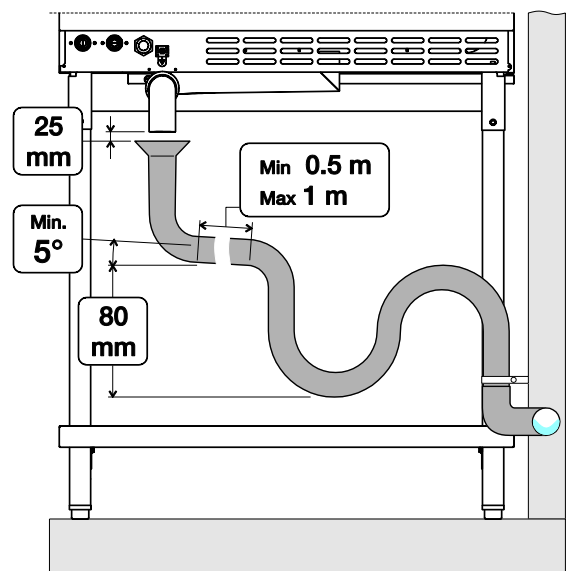


Abb. 5 Anschluss mittels Siphon

⚠ Frühere Wasseranschlussrohre dürfen nicht wiederverwendet werden. Falls vorhanden, ersetzen Sie sie bei Installation und Anschluss des Ofens durch geeignetes neues Material.

Technische Daten der Abwasserleitung

- min. Neigung von 5%.
- max. Länge von 1,5 m.
- Eine Abwasserleitung für jedes Gerät; sind mehrere Geräte angeschlossen, vergewissern Sie sich,

- mit einem Siphon.
- ohne Verengungen.

dass die Hauptleitung so ausgelegt ist, dass ein regelmäßiger, problemloser Abfluss möglich ist.

⚠ Der Durchmesser des Abflusses darf nicht verengt werden.

⚠ Die Abfluss darf nicht direkt ohne Luftfalle angeschlossen werden.

Dampfabzug (Kochdünste)










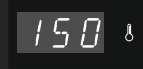

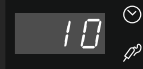





Während des Garvorgangs erzeugt der Ofen sehr heißen Dampf (100°C) und Kochdünste, die durch die Speisen im Garraum entstehen. Beides wird über die Abzugsrohre auf der Oberseite des Geräts abgeleitet.

⚠ Achten Sie darauf, dass keine Gegenstände das Abzugsrohr behindern bzw. dass keine Gegenstände durch die hohen Dampftemperaturen beschädigt werden können.

Für die Ableitung der Dämpfe kann entweder eine für die Leistung und die Größe des Ofens angemessene Dampfabzugshaube verwendet werden oder eine speziell für den Ofen gebaute Abzugsanlage, die über dem Gerät installiert und automatisch durch den Ofen aktiviert wird.

Beschreibung der Bedienblende



	Taste „DAMPF“: Aktiviert den Modus Dampfgaren.		Taste „ZURÜCK“: Mit dieser Taste können Sie während der Einstellung zur vorherigen Aktion zurückkehren.
	Taste „KOMBI“: Aktiviert den Modus für kombiniertes Umluft-/Dampfgaren.		Taste „FEUCHTIGKEIT“: Mit dieser Taste wird die Dampfmenge im Garraum dosiert; die Einstellung erfolgt in Schritten von je 5%.
	Taste „UMLUFT“: Aktiviert den Modus Umluftgaren.		Taste „DAMPFSTOSS“: Mit dieser Taste können Sie kleine Mengen Wasser auf die Heizelemente sprühen, um sofort Dampf zu erzeugen und die Dampfmenge im Garraum zu erhöhen.
	Taste „TEMPERATUR“: Aktiviert die Einstellung der Temperatur, die im Garraum erreicht werden soll.		Taste „START/STOPP“: Startet und stoppt den Garzyklus. Taste ist grün: Die Funktion ist bereit GESTARTET zu werden. Taste ist orangefarben: Die Funktion ist bereit GESTOPPT zu werden.
	Taste „ZEIT“: Aktiviert die Einstellung der Garzeit.		Temperaturanzeige: Zeigt die aktuelle Temperatur im Garraum an.
	Taste „KERNSONDE“: Aktiviert die Einstellung der Garvorgänge mit Kernsonde. Modus für Öfen mit Kernsonde aktiviert (nur DSL).		Zeitanzeige: Zeigt die verbleibende Zeit bis zum Ende des Garvorgangs oder der eingestellten Garzeit an. Beim Garen mit der Funktion ΔT wird die Temperatur der Sonde angezeigt.
	Taste „BESTÄTIGEN“: Mit dieser Taste bestätigen Sie Ihre Eingabe und gehen weiter zum nächsten Schritt.		Benutzeranzeige: Zeigt an, in welchem Navigationsbereich Einstellungen vorgenommen werden sollen (Garen, Einstellungen, Reinigung, Abkühlen) sowie alle Parameter, die für jede Umgebung ausgewählt werden können.
	Taste „REZEPTE“: Mit dieser Taste werden personalisierten Garprogramme, die vom Hersteller voreingestellten Rezepte sowie die Reinigungsprogramme eingestellt, aufgerufen und angezeigt.		Auswahlknopf: ermöglicht die Navigation innerhalb der Benutzeranzeige. Durch Drehen wird die Funktion angezeigt oder der gewünschte Wert eingestellt. Durch Drücken wird die angezeigte Funktion aufgerufen oder der eingegebene Wert bestätigt.
	Taste „ENTLÜFTEN“: Öffnet die Entlüftung für den Dampfabzug. Durch Drücken der Taste öffnet sich die Entlüftung und lässt die in der Backkammer vorhandene Feuchtigkeit austreten. Zum Schließen der Entlüftung erneut die Taste drücken.		



ON-OFF: Drücken Sie die Taste, um die Stromversorgung des Ofens zu aktivieren bzw. zu deaktivieren



USB: Kompatibler USB-Verbinder nur für Sticks

- Software-Aktualisierung
- Rezeptverwaltung
- Verwaltung HACCP-Daten

Verwaltung Arbeitsumgebungen

- Drücken Sie die Taste ON/OFF im unteren Bereich der Bedienblende.
- Warten Sie einige Sekunden, bis die Bildschirmseite für den Garvorgang auf der Anzeige erscheint.
- Durch Drehen des Knopfes wird durch die 4 Hauptnavigationbereiche gescrollt:



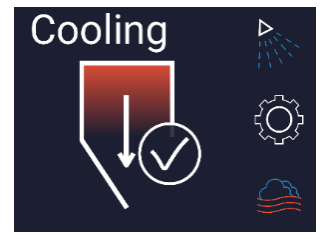
Garen



Einstellungen



Reinigung



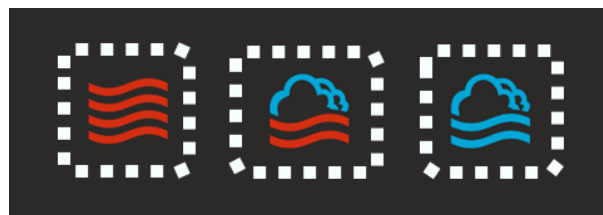
Abkühlen

- Durch Drücken des Drehknopfes oder Drücken der Taste „BESTÄTIGEN“ wird die Wahl bestätigt und der entsprechende Raum betreten.

Bereich „Garen“

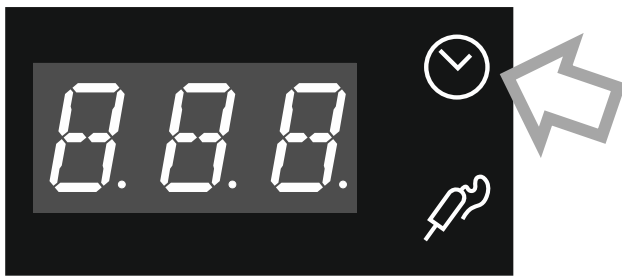
Einstellung eines manuelle Garvorgangs

- Die 3 Tasten für die einzustellende Garart (Umluft, Kombi-Garen, Dampf) blinken: Wählen Sie die Garart durch Drücken der entsprechenden Taste.

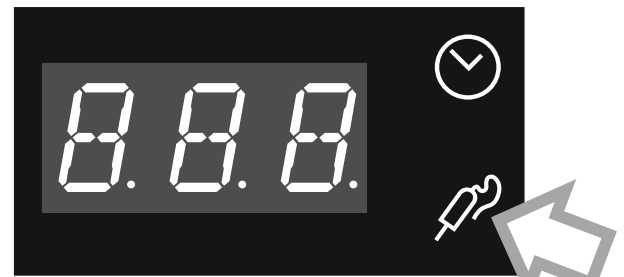


Umluft Kombi-Garen Dampf

- Stellen Sie nun die gewünschte Temperatur ein. Drücken Sie dafür die Taste „TEMPERATUR“ und drehen Sie den entsprechenden Knopf (zwischen 50 und 265°C für das Umluftgaren, zwischen 50 und 250°C für das Kombi-Garen und zwischen 50 und 120°C für das Dampf-garen).
- Drücken Sie den Drehknopf, um die gewählte Temperatur einzustellen.
- Stellen Sie ein, ob die Garzeit voreingestellt werden soll oder ob die Garzeit über die Kernsonde (nur bei Modellen DSL verfügbar) eingestellt wird. Drücken Sie dazu die entsprechende Taste.



Garzeit



Kernsondentemperatur

- Im ersten Fall geben Sie die Garzeit ein, andernfalls durch Drehen des Knopfs die Zieltemperatur, die im Kern des Garguts erreicht werden soll.
- Die gewünschte Zeit oder Kerntemperatur durch Drücken des Drehknopfs bestätigen.
- Folgen Sie der Anzeige, um die Einstellungsmöglichkeiten je nach gewählter Garart zu aktivieren, und drücken Sie anschließend erneut den Knopf.



Das manuelle Garen kann mehrere Phasen (**von 1 bis 8**) umfassen, mit jeweils unterschiedlichen Eigenschaften bei Garmodus, Garzeit, Temperatur, Lüftergeschwindigkeit, Entlüftersteuerung und Feuchtigkeitsstufen. Das so zusammengestellte Garprogramm kann gespeichert und beliebig umbenannt werden.

- Drehen Sie den Knopf, um den Parameter auszuwählen, den Sie ändern möchten, und drücken Sie den Knopf, um ihn auszuwählen.



Lüftung Entlüftung Feuchtigkeit Dampfstoß

- Durch erneutes Drehen wird der Wert des ausgewählten Parameters eingestellt und durch Drücken des Drehknopfs bestätigt. Es können folgende Parameter individuell angepasst werden:
 1. Lüftung: Sie können zwischen 4 Stufen mit steigender Lüftungsgeschwindigkeit wählen;
 2. Entlüftung: Auswahl zwischen der Stellung „offen“ oder „geschlossen“ (nicht wählbar für „Kombi-Garen“ und „Dampf“)

3. Feuchtigkeit: Auswahl in 5%-Schritten von 0% bis 90% (nicht wählbar bei „Umluftgaren“ und „Dampfgaren“)
4. Dampfstoß: zu Beginn der Garphase wird eine kleine Menge Wasser auf die Widerstände gesprüht, die sofort zu Schwaden verdampft und so die Feuchtigkeit im Garraum erhöht; die Wassermenge kann eingestellt werden, indem die Durchflusszeit von 1 bis 20 Sekunden eingestellt wird (nicht wählbar für „Dampfgaren“).



Der Dampfstoß kann auch manuell während des Garvorgangs verwendet werden, dazu die Taste länger drücken.

- Drücken Sie die Taste „ZURÜCK“, um die Änderung der Parameter auf dem Display zu beenden.

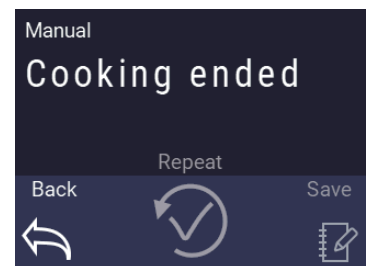
Starten eines manuelle Garvorgangs

- Drücken Sie die Taste START, um den Garvorgang zu beginnen. Die Taste START kann in folgende Farben aufleuchten: GRÜN (Stand-by / Programmierung), ORANGE (Garen startet), BLAU (Reinigen / Abkühlen), ROT (Fehler).



Während des Garvorgangs können die Garart, die Gartemperatur, die Garzeit sowie alle auf dem Display angezeigten Parameter (abhängig von der Art des Garvorgangs) geändert werden.

- Sobald der Garvorgang abgeschlossen ist, gibt der Ofen ein akustisches Signal ab und auf dem Display erscheint die Anzeige „Garen beendet“ sowie 3 Auswahlmöglichkeiten: Garen wiederholen, Zurück zum Hauptmenü oder Garvorgang speichern.
- Drehen Sie den Knopf, um die Option auszuwählen, und bestätigen Sie durch Drücken des Knopfes.
- Um den Bereich „Garen“ zu verlassen, drücken Sie die Taste „ZURÜCK“.



Einen Garvorgang unterbrechen oder anhalten

- Sie können das Garen durch Drücken der Taste START unterbrechen. Auf dem Display erscheint die Anzeige „Fortsetzen“ oder „Stopp“ zum Beenden des gesamten Garvorgangs. Drehen Sie den Knopf, um die Option auszuwählen, und bestätigen Sie durch Drücken des Knopfes.

Einstellen der Vorheizphase

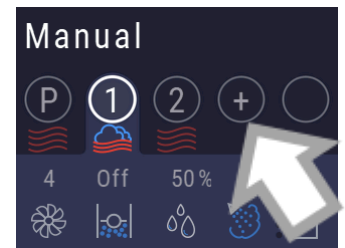
Das Vorheizen kann nur als erster Schritt eines Garprozesses eingestellt werden. Zum Einstellen die Schritte für das Einstellen eines manuellen Garvorgangs befolgen:

- Auswahl des Garmodus (Umluft, Kombi-Garen oder Dampf)
- Auswahl des Endes der Zieltemperatur für das Vorheizen
- Einstellen der Garzeit auf unendlich | ∞ |

Hinzufügen eines neuen Garschrittes

Um einen neuen Garschritt hinzuzufügen, drehen Sie den Knopf, bis die Option **|+|** auf dem Display ausgewählt ist, die Sie durch Drücken des Knopfes auswählen.

Es können bis zu 8 Garschritte hinzugefügt werden.



Überspringen eines Garschrittes während des Garvorgangs

Drücken Sie während des Garvorgangs den Drehknopf, bis die auf dem Display die Anzeige zum Ändern der Garparameter erscheint.

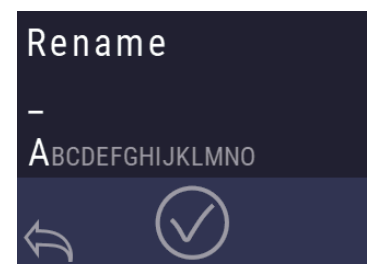
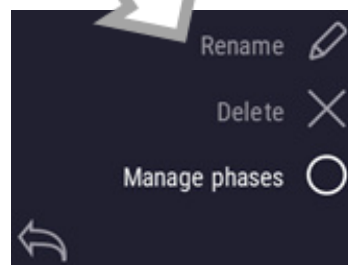
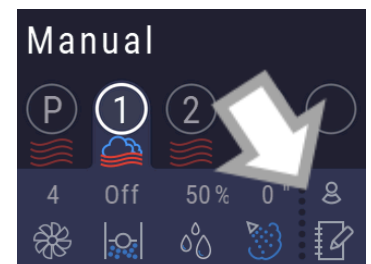
- Drehen Sie den Drehknopf, bis das Symbol „ÜBERSPRINGEN“ ausgewählt ist.
- Bestätigen Sie Ihre Auswahl durch Drücken des Drehknopfs oder der Taste „BESTÄTIGEN“.



Speichern eines Garprogramms

Das Programm (bestehend aus einem oder mehreren Garschritten) kann für eine spätere Verwendung direkt im Bereich „Garen“ gespeichert werden. Zusätzlich zu den 50 voreingestellten Programmen können bis zu 250 eigenen Garprogramme gespeichert werden.

- Rufen Sie die Parameter eines Garschritts auf und wählen Sie das Symbol „KOCHBUCH“.
- Um das Rezept zu speichern, wählen Sie „UMBENENNEN“, indem Sie auf den Knopf drücken.
- Es erscheint ein alphanumerische Zeile, in der Sie die Buchstaben durch Drehen des Knopfes auswählen und durch Drücken des Knopfes bestätigen können. Am Ende der alphanumerischen Zeile befinden sich die Symbole „X“ zum Löschen des letzten Buchstabens und das Symbol „Haken“ zum Speichern des Namens.



Bereich „Einstellungen“

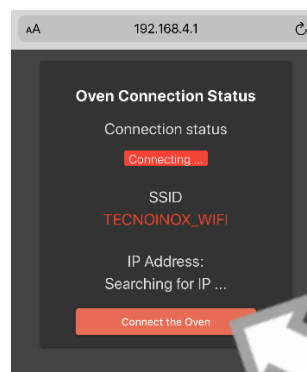
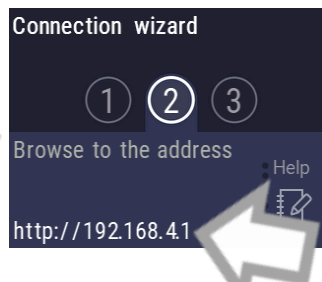
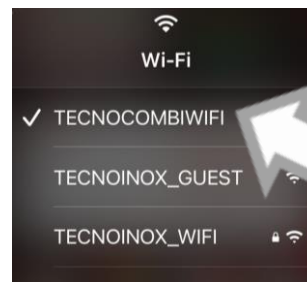
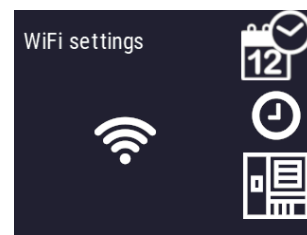
In diesem Bereich können Sie:

- Das aktuelle Datum und Uhrzeit einstellen.
- Die Sprache ändern.
- Die Parameter ändern.
- Software-Updates herunterladen.
- HACCP-Daten herunterladen.
- Den Ofen mit der WLAN-Cloud verbinden.

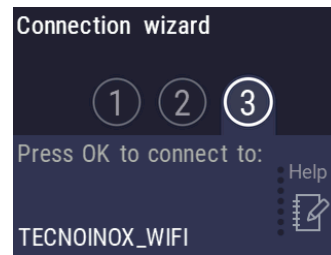
Um den Bereich „Einstellungen“ zu verlassen, drücken Sie die Taste „ZURÜCK“

Anschluss an das WLAN

- Drehen Sie im Bereich „WLAN EINSTELLEN“ den Drehknopf, bis das Symbol „WLAN EINSCHALTEN“ ausgewählt ist. Eine Meldung bestätigt die Aktivierung.
- Drehen Sie im Bereich „WLAN EINSTELLEN“ den Drehknopf, bis das Symbol „MIT WLAN VERBINDEN“ ausgewählt ist. Der Ofen stellt ein eigenes WLAN-Netzwerk namens „TECNOCOMBIWIFI“ her.
- Verbinden Sie sich nun mit einem mobilen Gerät mit dem Netzwerk „TECNOCOMBIWIFI“.
- Drücken Sie am Ofen auf „BESTÄTIGEN“: Eine Webadresse wird auf dem Display angezeigt.
- Öffnen Sie einen internetfähigen Browser auf dem mobilen Gerät und geben Sie die auf dem Display angezeigte Webadresse ein.
- Klicken Sie auf die rote Taste, die unten auf der Internet-Seite erscheint.
- Wählen Sie nun aus der Liste das WLAN-Netzwerk aus, mit dem Sie den Ofen verbinden möchten, und geben Sie das Passwort in das Feld „Zugangspunkt konfigurieren“ ein.



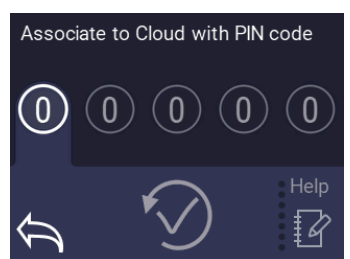
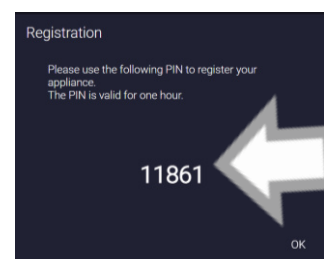
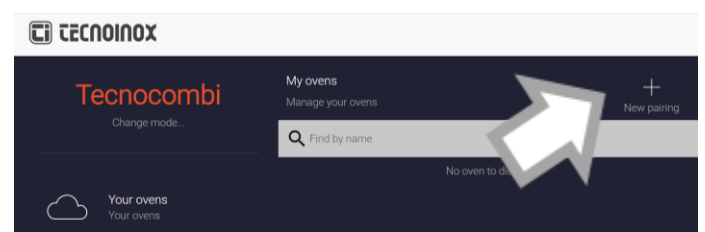
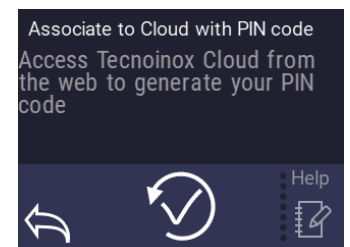
- Drücken Sie am Ofen auf „BESTÄTIGEN“: Der Name des WLAN-Netzwerks, mit dem Sie sich verbinden, wird auf dem Display angezeigt.
- Drücken Sie erneut auf „BESTÄTIGEN“: Die Verbindung wird hergestellt.



Den Ofen mit der CLOUD Tecnoinox verbinden

Mit der Funktion Tap Cloud kann ein Benutzer, nach der Erstellung des Kontos, seine Öfen über PC, Laptop und Tablet steuern. Mit dieser Funktion können Sie Ihre Rezepte aus der Ferne eingeben und bearbeiten und sie für mehrere Öfen freigeben, ohne sie für jeden Ofen neu erstellen zu müssen. Diese Funktion ist ideal für Restaurant-Ketten und die Gastronomie im Groß Einzelhandel. Darüber hinaus können Sie Informationen über den Gebrauch des Ofens (Zähler) einsehen. Um die Funktion aufzurufen, gehen Sie wie folgt vor:

- Verbinden Sie sich mit einem WLAN-Netzwerk, wie im Abschnitt „Anschluss an das WLAN“ beschrieben.
- Drehen Sie im Bereich „WLAN EINSTELLEN“ den Drehknopf, bis das Symbol „MIT DER CLOUD VERBINDEN“ ausgewählt ist.
- Rufen Sie die Webadresse: <https://cloud.tecnoinox.it/#/login> auf und registrieren Sie sich, wenn Sie noch kein Konto haben. Wählen Sie in Ihrem Konto den Modus „Tecnocombi“ und klicken Sie auf „NEUES VERBINDEN“.
- Die Website vergibt einen 5-stelligen Code.
- Drücken Sie am Ofen auf „BESTÄTIGEN“, dann geben Sie die 5 Ziffern durch Drehen des Knopfes ein und bestätigen Sie diese jeweils durch Drücken des Knopfes.
- Die Verbindung wird durch erneutes Klicken auf „BESTÄTIGEN“ hergestellt.



Bereich „Reinigung“

In diesem Bereich können Sie die 7 verschiedenen Reinigungsprogramme aufrufen:

- Soft (Dauer: 33 min): Schonreinigung des Garraums mit Reinigungsmittel.
- Medium (Dauer: 47 min): Reinigungsgang des Garraums mit Reinigungsmittel für normalen Schmutz.
- Hard (Dauer: 77 min): Intensivreinigung des Garraums mit Reinigungsmittel für hartnäckigen Schmutz.

- Manuelle Reinigung (Dauer: 13 min): Der Ofen gibt 9 Minuten lang Dampf ab, um den Schmutz aufzuweichen; nach dem akustischen Signal kann das Reinigungsmittel manuell auf den Garraum aufgesprüht werden. Wenn die Reinigung beendet ist, spülen Sie den Ofen aus, bevor Sie einen neuen Garvorgang starten.
- Spülen (Dauer: 12 min): Spülen des Garraums nur mit Wasser.



Es ist nicht möglich, die Reinigungsprogramme zu unterbrechen. Bei einem Stromausfall wird der Reinigungsgang beim nächsten Neustart direkt beim Spülen fortgesetzt.



Tecnocompact warnt den Benutzer, wenn noch zwei Liter Reinigungs-/Entkalkungsmittel im Behälter sind. Wenn die Meldung auf dem Display angezeigt wird, bereiten Sie sich darauf vor, den Behälter durch einen neuen zu ersetzen.

⚠ Öffnen Sie die Ofentür nicht während des Reinigungsgangs, da die Gefahr von Verletzungen der Augen, der Schleimhäute oder der Haut besteht.

⚠ Verwenden Sie das Reinigungsmittel von Tecnoinox mit dem Code 951915. Dieses Reinigungsmittel wurde von uns intern getestet und für das Gerät freigegeben. Die Verwendung anderer Reinigungsmittel führt zum Erlöschen der Garantie der Gerätebauteile, die mit dem Reinigungsmittel in Berührung kommen.

Um den Bereich „Reinigung“ zu verlassen, drücken Sie die Taste „ZURÜCK“.

Bereich „Abkühlen“

In Bereich wird die Temperatur im Garraum angezeigt. Die Kühlung startet sobald Temperaturen oberhalb von 50 C° erreicht werden. Auf dem Display erscheint der Hinweis, die Tür zu öffnen, damit die Abkühlzeit verkürzt wird.

⚠ Achtung: Aus dem Garraum kann eine erhebliche Menge an Wärme entweichen.

Um den Bereich „Abkühlen“ zu verlassen, drücken Sie die Taste „ZURÜCK“

Befehl „Rezepte“

- Der Befehl REZPETE wird aktiviert durch Drücken der Taste „REZEPTE“
Mit diesem Befehl können Sie auf 3 Bereiche zugreifen: „SUCHEN“, „EIGENE REZEPTE“ und „ZULETZT VERWENDET“.

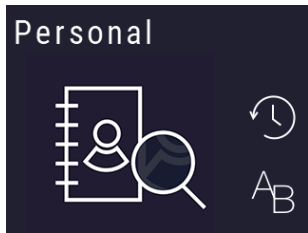


Bereich „SUCHEN“



Im Bereich „Suchen“ können Sie nach einem gespeicherten Rezept suchen. Wenn Sie diesen Bereich aufrufen, erscheint die Suchoberfläche. Durch Drehen des Knopfes durch die Liste blättern und das gewünschte Rezept durch Drücken des Knopfes auswählen. Drücken Sie die Taste START, um den Garvorgang zu starten.

Bereich „EIGENE REZEPTE“



Im Bereich „Eigene Rezepte“ werden die vom Benutzer erstellten Rezepte gespeichert. Durch Drehen des Knopfes durch die Liste blättern und das gewünschte Rezept durch Drücken des Knopfes auswählen. Drücken Sie die Taste START, um den Garvorgang zu starten. Im Speicher des Ofens können Sie bis zu 300 Rezepte speichern, davon sind 50 vorgespeichert.

Bereich „ZULETZT VERWENDET“

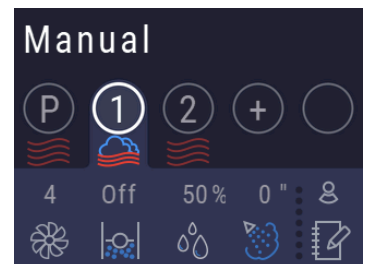


Im Bereich „Zuletzt Verwendet“ werden die zuletzt verwendeten Rezepts in chronologischer Reihenfolge angezeigt. Durch Drehen des Knopfes durch die Liste blättern und das gewünschte Rezept durch Drücken des Knopfes auswählen. Drücken Sie die Taste START, um den Garvorgang zu starten.

- Um die jeweiligen Bereiche zu verlassen, drücken Sie die Taste „ZURÜCK“

Bearbeiten oder Löschen eines Garprogramms

- Rufen Sie das Rezept, das Sie löschen oder bearbeiten möchten, mit dem Befehl „REZEPTE“ auf.
- Rufen Sie die Parameter eines Garschritts auf und wählen Sie das Symbol „KOCHBUCH“.
- Wählen Sie mit dem Drehknopf „LÖSCHEN“, wenn Sie das Rezept löschen möchten, oder „GARSCHRITTE BEARBEITEN“, wenn Sie es bearbeiten möchten.



Zugang zum Garraum

Modelle mit Standardtür

Den Türgriff drehen (egal, in welche Richtung), bis er anhält. Das eventuell laufende Garprogramm wird unterbrochen.

Modelle mit Sicherheitssystem (auf Wunsch)

Der Ofen ist mit einem Sicherheitssystem ausgestattet, das verhindert, dass man durch das vollständige Öffnen der Tür vom Dampf getroffen wird.

Drehen Sie den Türgriff im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag. Die Tür öffnet sich leicht und rastet in die Sicherung ein. Das eventuell laufende Garprogramm wird unterbrochen.

Den Griff entgegen dem Uhrzeigersinn drehen, bis er anhält, um die Ofentür komplett zu öffnen.

Einlegen und Verwenden von Backblechen

- Öffnen Sie die Ofentür vollständig.
- Führen Sie die Bleche bis zum Anschlag ein (Abb. 11).
- Schließen Sie die Tür wieder und achten Sie darauf, dass die Bleche das innere Glas nicht berühren.

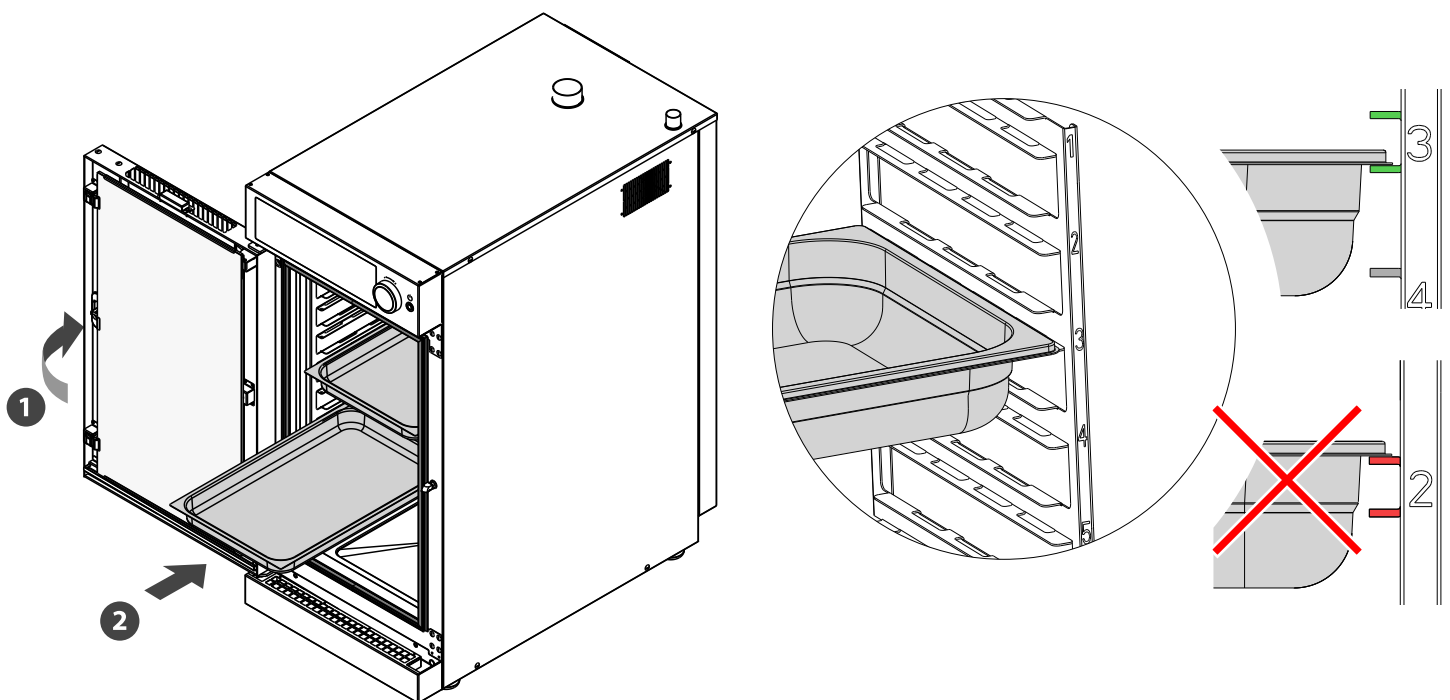


Abb. 11

Mehrpunkt-Kernsonde (im Garraum)

Die Kernsonde gestattet die Ausführung eines Garvorgangs, der durch die Temperatur in der Mitte des Garguts gesteuert wird. Das System unterbricht den Garvorgang, wenn das Produkt im Kern die eingestellte Temperatur erreicht. Diese Kernsonde kann als tragbares Thermometer verwendet werden, das das Messen der Kerntemperatur des Garguts vor dem Garen gestattet.

⚠ Gehen Sie vorsichtig mit der Sonde um, da sie extrem scharf ist und die Nadel nach dem Gebrauch hohe Temperaturen erreicht.

⚠ Nehmen Sie die Sonde aus dem Gargut, bevor Sie die Backbleche aus dem Ofen nehmen, und legen Sie sie auf den Sondenhalter auf der rechten Seite des Garraums. Lassen Sie sie niemals im/aus dem Garraum herumhängen. Vergewissern Sie sich vor dem Herausnehmen des Blechs auch darüber, dass das Sondenkabel nicht im Weg ist.

Die korrekte Nutzung der Kernsonde

Die richtige Positionierung der Kernsonde im Gargut ist von großer Bedeutung:

- Die Sonde muss komplett von oben nach unten bis zum Schwerpunkt des Garguts eingeführt werden.
- Bei Gargut, das weniger als doppelt so dick ist wie der Stift der Sonde, muss dieser horizontal zur Auflagefläche eingesetzt werden, sodass sich die Spitze der Sonde noch in der Mitte des Produkts befindet.
- Es empfiehlt sich außerdem, die Nadel so einzuführen, dass sie sich in der Mitte des Garraums befindet, wie in Abb. 12 gezeigt.

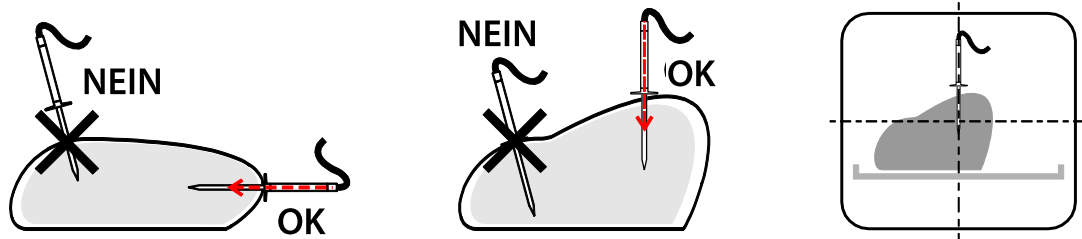


Abb. 12

Vorteile der Verwendung der Kernsonde

- Verbessert die Kontrolle des Garvorgangs ganz ohne Verlustrisiken und Produktverschwendung.
- Garantiert präzise Garergebnisse, unabhängig von der Qualität oder der Masse des Produktes.
- Spart Zeit, da die Kontrolle des Garvorgangs automatisch erfolgt.
- Garantiert strikte Hygiene, da das Gargut dank der präzisen Kontrolle der Kerntemperatur bewegt werden muss.
- Sie ist ideal für große Gargutstücke. Auf den Grad genaues Garen von heiklen Produkten wie Roastbeef.

Nadelsonde für Vakuumgaren (äußere Anschlüsse auf Wunsch)

Der Ofen kann mit einer zusätzlichen Nadelsonde speziell für das Vakuumgaren Code 951950 ausgestattet werden. Der Ofen verfügt bereits mit entsprechenden Rezepten zum Garen mit einer Nadelsonde programmiert. Wenn das Rezept dies verlangt, wird der Nutzer nach der Vorheizphase gefragt, ob die Kern- oder Vakuumsonde verwendet werden soll. Die Sonde kann auch zu einem späteren Zeitpunkt als Zubehör erworben werden. Sie muss über die Software aktiviert werden, bevor sie verwendet werden kann.

Störungen

Nicht immer hängen Defekte von der Qualität der Bestandteile ab, die erstklassig sind, sondern sie können durch Stromschwankungen, Staub und/oder Schmutz, der in die Betriebsteile eintritt, verursacht werden. Sollte der Verdacht auf eine Betriebsstörung des Gerätes vorliegen, immer alle Stromzufuhren unterbrechen und den autorisierten Kundendienst verständigen.

Die Ersatzteile ausschließlich beim Hersteller oder bei befugten Händlern bestellen. Der Austausch von defekten Teilen hat nur durch Fachpersonal zu erfolgen.

Störung	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Der Ofen ist vollständig abgeschaltet und keine LED leuchtet.	<ul style="list-style-type: none"> Kein Strom vom Netz. Das Gerät ist außer Betrieb. 	Stellen Sie sicher, dass das Gerät an den Hauptschalter angeschlossen ist und dieser in der Position ON steht. Stellen Sie sicher, dass das Kabel nicht beschädigt ist. Drücken Sie die Taste On-Off im unteren Bereich der Bedienblende. Wenn die Störung nicht behoben ist, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
Es wird im Inneren des Garraums kein Dampf erzeugt.	<ul style="list-style-type: none"> Der Wasserzulauf ist geschlossen. Verkrustung durch Kalkablagerungen. Das Gerät ist nicht richtig an das Wasserversorgungsnetz angeschlossen. 	Stellen Sie sicher, dass der Absperrhahn geöffnet und Wasser im Netz vorhanden ist. Starten Sie ein Programm zur Reinigung des Dampferzeugers. Beachten Sie die mögliche Vorheizzeit für die Dampferzeugung je nach Modell.
Der Ofen startet nach Einstellung der Garvorgangs und nach Drücken der Taste START / STOP nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Die Garzeit wurde nicht eingestellt. Die Tür ist offen oder nicht vollständig geschlossen. Es wird ein Dampfgeräten mit einer Garraumtemperatur von über 120°C gestartet. 	Bestätigen Sie die Eingabe der Garzeit durch Drücken des Knopfes. Stellen Sie sicher, dass die Tür geschlossen ist und sich der Griff in vertikaler Position befindet. Kühlen Sie den Garraum ab, bevor Sie das Dampfgeräten starten. Wenn die Störung nicht behoben ist, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
Es tritt bei geschlossener Ofentür Wasser aus der Dichtung aus.	<ul style="list-style-type: none"> Die Dichtung ist verschmutzt. Die Dichtung ist beschädigt. Der Griffmechanismus ist lose. 	Reinigen Sie die Dichtung mit einem feuchten Tuch. Wenden Sie sich an den technischen Kundendienst, um die notwendigen Reparaturen anzufordern.
Die LED-Lampe an der Tür schaltet sich nicht ein	<ul style="list-style-type: none"> Der Ofen befindet sich im Standby-Modus. Die Kontakte an der Außenseite sind verschmutzt. Die LED-Leiste ist defekt. 	Um Energie zu sparen, schaltet sich die Lampe nur während der Gar- und Reinigungsphasen des Ofens ein, um eine Überwachung der Vorgänge im Garraum zu ermöglichen. Sollte sich die Lampe in diesen Fällen nicht einschalten, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst, um die notwendigen Reparaturen anzufordern.

Selbstdiagnose und Fehlermeldung

Vorbemerkung

Beim Einschalten des Gerätes über den Hauptschalter führt es automatisch einen elektronischen Check der Betriebsvorrichtungen durch. Geht aus der Selbstdiagnose hervor, dass sich der Apparat in perfektem Zustand befindet, wird der Wert der Temperatur in der Backkammer angezeigt und die Led der Garmodus-Tasten blinken. Es ist nun möglich, mit der Einstellung der Garparameter zu beginnen. Sollte der Ofen hingegen Anomalien aufweisen, werden diese auf dem Display angezeigt. Die Fehleranzeige ist sehr wichtig für die Arbeit des technischen Kundendienstes, da die Fehler bereits Informationen zur Art der Störung liefern. Die Meldung auf dem Display wird durch ein akustisches Signal begleitet. Bei Drücken einer beliebigen Taste wird das akustische Signal beendet.

Legende Störungen

<i>Am Display angezeigter Fehler</i>	<i>Mögliche Ursache</i>	<i>Behebung</i>
100	Die Leiterplatte antwortet nicht	Schalten Sie den Ofen sofort aus und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
104	Im Fach mit den Leiterplatten wurde eine Übertemperatur von über 60 °C festgestellt	Schalten Sie den Ofen ab und lassen Sie ihn abkühlen. Stellen Sie sicher, dass die Kühlgebläse auf der Rückseite des Geräts sowie die Ansaugschlitze an der Unterseite des Geräts funktionieren und nicht verstopft sind. Die Temperatur im Raum darf 40 °C nicht überschreiten. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, kann er unter genauer Beobachtung verwendet werden. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
105	Inverter-Fehler.	Schalten Sie den Ofen sofort aus und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
200	Störung an der Temperatursonde der Backkammer.	Schalten Sie den Ofen sofort aus und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
201	Störung an der Temperatursonde der Kondensation der ausgestoßenen Dämpfe.	Schalten Sie den Ofen sofort aus und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
203	Störung an der Kernsonde.	Prüfen Sie die Kernsonde auf Beschädigung, Schmutz oder Oxidation. Versuchen Sie, die Sonde zu reinigen, wenn sie verschmutzt ist. Anderenfalls wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.

		In der Zwischenzeit kann der Ofen nur mit Garprogrammen verwendet werden, die die Kernsonde nicht benötigen.
301	Eingriff des Übertemperaturschutzes des Garraums.	Schalten Sie den Ofen sofort aus und wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
302	Eingriff des Motorthermoschutzes.	Stellen Sie sicher, dass die Kühlgebläse auf der Rückseite des Ofens sowie die Ansaugschlitze funktionieren und nicht verstopft sind. Überprüfen Sie auch die Aufstellposition des Ofens und stellen Sie sicher, dass die Sicherheitsabstände zu Wänden, Hitzequellen und anderen Geräten in der Nähe eingehalten werden. Die Temperatur im Raum darf 40 °C nicht überschreiten. Stellen Sie auch sicher, dass die Gebläse im Inneren des Garraums sauber sind und sich frei drehen können. Nachdem der Ofen abgekühlt ist, kann er unter genauer Beobachtung verwendet werden. Wenn das Problem erneut auftritt, wenden Sie sich an den technischen Kundendienst.
400	Aus dem Wasserzulauf des Ofens kommt kein enthärtetes Wasser.	Stellen Sie sicher, dass der Absperrhahn geöffnet und Wasser im Netz vorhanden ist. Ist das Wassernetz die Ursache für die fehlende Wasserzufuhr, wenden Sie sich an Ihren Wasserversorger; wenn hingegen Wasser im Netz vorhanden ist, prüfen die Leitung auf Verengungen und Leckstellen. Der Mindestdruck muss 2 Bar betragen. In der Zwischenzeit kann der Ofen mit Umluft genutzt werden.
510	Vorübergehender Stromausfall während des Garvorgangs.	Überprüfen Sie den Garzustand, um den Hygienezustand der Lebensmittel festzustellen.
520	Hinweis zum Austausch des Reinigungsmittelbehälters. Es verbleiben 2 Liter Reinigungsmittel.	Ersetzen Sie den leeren Behälter durch einen neuen Behälter mit Reinigungsmittel Tecnoinox Cod.951915. Inhalt nicht nach- oder umfüllen!

Wartung

Regelmäßige ordentliche Wartung

Vor jeder Inbetriebnahme empfiehlt es sich, das Innere sowie das Äußere des Geräts zu überprüfen und zu reinigen, um das Verbrennen von Öl- und Fettrückständen aus früheren Garvorgängen zu vermeiden. Zur Reinigung befolgen Sie die Anweisungen im Abschnitt „Allgemeine Reinigung“.

⚠ Auf keinen Fall dürfen nicht befugte Personen versuchen, die Reparatur durchzuführen. Dadurch verfällt die Garantie.

Außerordentliche Wartung

Für einen korrekten und sicheren Betrieb muss der Ofen mindestens einmal pro Jahr durch den technischen Kundendienst gewartet werden.

Längerer Stillstand

Wenn der Ofen für längere Zeit nicht genutzt wird, muss er vorher gründlich von sämtlichen Rückständen befreit werden. Befolgen Sie hierzu die Anweisungen im Abschnitt „Allgemeine Reinigung“. Die Tür halboffen lassen, damit Luft im Inneren der Backkammer zirkulieren kann. Unbedingt sämtliche Versorgungsleitungen unterbrechen und schließen (Strom, Wasser). Entleeren Sie den Dampferzeuger mit dem Programm „BOILER 1“. Für eine komplette Pflege können die Außenflächen zudem mit einem handelsüblichen, schützenden Produkt behandelt werden.

Ordentliche und außerordentliche Überprüfungen des Geräts

Der Zustand des Geräts sollte regelmäßig wie folgt überprüft werden:

<i>Wartung - Überprüfungen - Kontrollen - Reinigung</i>		<i>Frequenz</i>	<i>Nutzer</i>	<i>Kundendienst</i>
Reinigung	Allgemeine Reinigung des Gerätes und des umliegenden Bereichs	Täglich oder je nach Nutzung	Ja	-
Sicherheitsvorrichtungen	Kontrolle der Funktionstüchtigkeit der Sicherheitsvorrichtungen	Monatlich	Ja	Ja
Mechanische Schutzvorrichtungen	Kontrolle des Zustands, dass keine Verformungen vorhanden sind, dass keine Teile locker sind und dass nichts fehlt.	Monatlich	Ja	Ja
Steuerung	Prüfung der Lesbarkeit und des Zustand der Schriften und Symbole und bei Bedarf ersetzen.	Jährlich	Ja	Ja
Gerätekörper	Kontrolle der Mechanik, dass keine Brüche, Risse oder Verformungen vorhanden und alle Schrauben fest angezogen sind.		Ja	Ja
	Anziehen der wichtigsten Verbindungselemente (Schrauben, Befestigungssysteme usw.) des Gerätes		-	Ja

Sicherheitsaufkleber	Prüfung der Lesbarkeit und des Zustandes der Sicherheitsaufkleber.		Ja	Ja
Schaltpult/Elektronik	Kontrolle des Zustands der elektrischen Komponenten des Schaltpults.		-	Ja
	Kontrolle der Verkabelungen zwischen dem Schaltpult und den Bauteilen des Gerätes.			
Stromkabel und Stecker	Prüfung des Zustands des Stromkabels und des Steckers.		Ja	Ja
	Austausch desselben, wenn es defekt ist.		-	Ja
Lager der Motoren (wenn vorhanden)	Austausch der Lager der Motoren	Alle drei Jahre	-	Ja

Allgemeine Reinigung

- Kein direktes oder unter Druck stehendes Strahlwasser für die Reinigung der Außenwände des Ofens verwenden.
- Auf keinen Fall korrosive und/oder scheuernde Substanzen, Stahlwolle, Eisenbürsten o. ä. auf Stahloberflächen verwenden, da sie diese irreparabel beschädigen würden. Außerdem können zu aggressive, nicht basische Reinigungsmittel oder solche mit hohen Natrium- und Ammoniakkonzentrationen in kurzer Zeit die Dichtungen beschädigen und so die Dichtheit des Ofens beeinträchtigen.
- Die Außenoberflächen sollten mit einem Schwamm und warmem Wasser mit etwas Reinigungsmittel, da allgemein für solche Zwecke verwendet wird, gereinigt werden.
- Das Gerät manuell ausschließlich im abgekühlten Zustand reinigen; vor dem Reinigen das Gerät von der Stromversorgung abtrennen. Die abnehmbaren Teile separat mit warmem Wasser und Reinigungsmittel waschen und unter fließendem Wasser nachspülen.
- Stahlteile können mit einem feuchten Lappen und einem nicht scheuernden Mittel gereinigt werden, zum Abschluss können diese Teile mit einem weichen und trockenen Tuch abgerieben werden. Zum Entfernen von hartnäckigen Flecken sollten warmes Wasser und Essig verwendet werden.
- Um die Umweltbelastung durch Reinigungsmittel zu verringern, wird empfohlen, das Gerät nur mit Produkten zu reinigen, die zu mindestens 90% biologisch abbaubar sind.

Reinigung des Garraums

- Zur Reinigung des Garraums siehe Kapitel „Bereich REINIGUNG“.
- ⚠ Verwenden Sie nur Produkte, die für den vorgesehenen Einsatz für Lebensmittel zugelassen sind.
- Die Reinigung des Leitblechs und der Blechhaltergitter sollte je nach Bedarf vorgenommen werden.
Dazu wie folgt vorgehen:
 1. Sämtliche Versorgungen unterbrechen und schließen (Strom, Wasser);
 2. Sicherstellen, dass alle Teile des Ofens bei Raumtemperatur sind;
 3. Die Blechhalterungen wie in Abb. 13 gezeigt herausziehen;
 4. Mit einem Schraubenzieher angemessener Größe oder einer Münze die Schrauben des Leitblechs lösen und aus der Backkammer herausnehmen, damit der dahinter liegende Bereich gereinigt werden kann.
 5. Mit einem sauberen Tuch abtrocknen. Keine Scheuermittel, Stahlwolle o. ä. verwenden, da diese die Oberfläche des Stahls beschädigen können. Wenn es der Platz zulässt, das Leitblech im Geschirrspüler waschen.
 6. Befestigen Sie den Deflektor im Garraum und achten Sie darauf, dass die beiden Befestigungsschrauben auf der Oberseite fest angezogen sind.
- ⚠ Achtung: Verwenden Sie den Ofen niemals ohne den Deflektor.

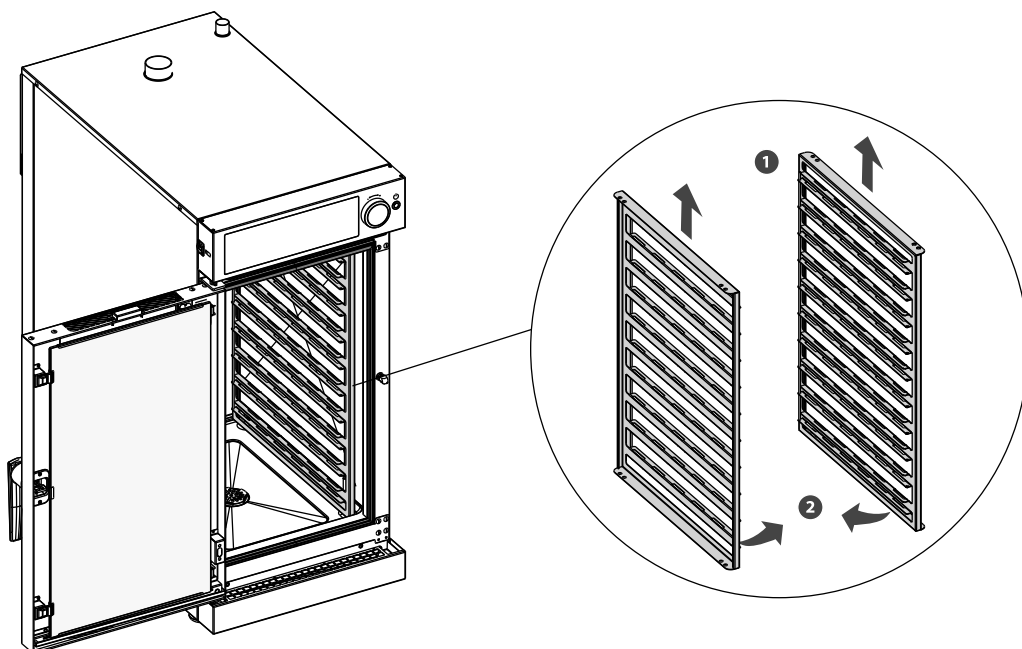


Abb. 13

Reinigung der Bedienblende

Für die Reinigung der Kunststoffteile der Bedienblende und der Scheibe des Displays nur angefeuchtete Lappen verwenden, die nicht kratzen. Die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und scheuernder Lappen oder Schwämme kann die Oberflächen beschädigen.

Reinigung der Doppelverglasung der Tür

Warten Sie, bis beide Glasscheiben abgekühlt sind. Verwenden Sie nur ein weiches, mit etwas Wasser und Seife oder Glasreiniger angefeuchtetes Tuch. Abspülen und vollständig abtrocknen. Wenn eine gründlichere Reinigung erforderlich ist, kann die innere Scheibe wie in Abb. 14 gezeigt geöffnet werden.

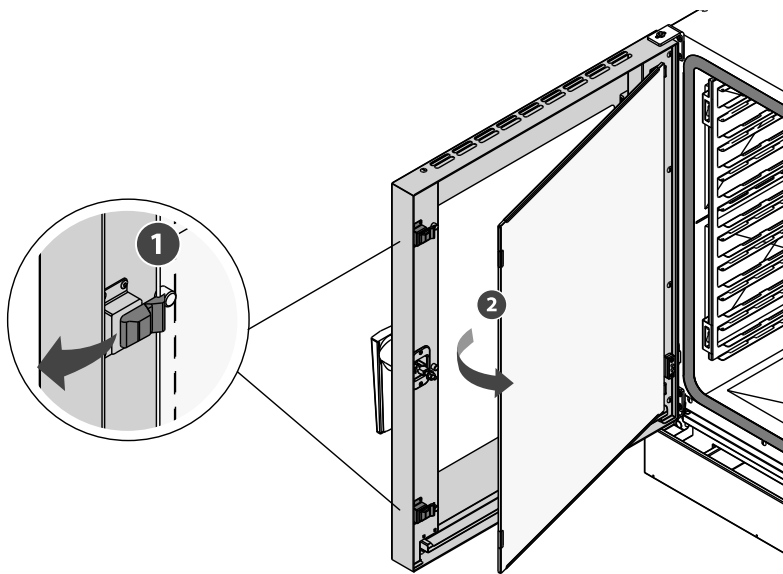


Abb.14

Umweltschutz

Dieses Gerät wurde anhand von Laboruntersuchungen geprüft und optimiert, um so besonders hohe Leistungen zu erzielen. Dennoch wird zur Verringerung des Energieverbrauchs (Strom, Gas und Wasser) empfohlen, das Gerät nicht für längere Zeit unbenutzt eingeschaltet zu lassen und es nur unter optimalen Betriebsbedingungen zu verwenden.

Alle für die Verpackung verwendeten Materialien:

- Polyäthylen: äußere Folie der Verpackung und/oder Luftpolsterfolie
- Polypropylen: Bänder
- Styropor: winkel-, platten- oder würfelförmiges Schutzmaterial
- Karton
- Grundgestell aus Holz



Sind umweltfreundlich und können ohne Gefahr aufbewahrt oder recycelt (wiederverwertet) werden; im Fall der Entsorgung müssen die geltenden Bestimmungen des Anwenderland eingehalten werden.



Nach Ablauf der Lebensdauer muss das Gerät ordnungsgemäß entsorgt werden. Unter Einhaltung der geltenden Bestimmungen des eigenen Landes muss das Gerät als Abfall behandelt und nach Entfernung des Stromkabels den zuständigen Sammel- und Aufbereitungsstellen übergeben werden (Recyclinghof oder Abfallkonsortien).