

# BEDIENUNGSANLEITUNG



KBS Gastrotechnik GmbH – Schoßbergstraße 26 – 65201 Wiesbaden

GEBRAUCHSANLEITUNG

**HEISLUFTDÄMPFER  
MIT DIREKTDAMPF**

**HEISLUFTDÄMPFER  
MIT DAMPFERZEUGER**

**LB.. / LV..**

**VERSION T**

Technischer Kundendienst



*Kochen per se ist eine Wissenschaft.  
Es liegt am Koch daraus eine Kunst zu machen.*

Lieber Kunde, liebe Kundin!

herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Kombidämpfers.

Dank der innovativen technischen Details, mit denen er ausgestattet ist, wird Ihre Arbeit vereinfacht und die Ergebnisse werden stets hervorragend sein.

Wir empfehlen Ihnen die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise und Ratschläge aufmerksam durchzulesen. Dadurch wird die Verwendung erleichtert und die Wartung im Laufe der Zeit effizienter.

Sollten Sie noch Fragen haben, zögern Sie nicht uns zu kontaktieren

Telefon: +39 0438 9110, E-Mail: [lainox@lainox.it](mailto:lainox@lainox.it)

# INHALTSÜBERSICHT

	SEITE
1 • ALLGEMEINE ANWEISUNGEN	4
2 • BESONDERE HINWEISE	5
3 • GRUNDKENNTNISSE	7
4 • START VOM GERÄT	7
5 • HAUPTSYMBOLE	8
6 • INTERAKTIVES KOCHEN	9
7 • EINSTELLUNG MANUELLES KOCHEN	11
8 • EINSTELLUNG MANUELLES MULTILEVEL-KOCHEN	13
9 • INTELLIGENTE MULTILEVEL ERKENNUNG	16
10 • AUFRUF EINER MULTILEVELDATEI	17
11 • REINIGUNGSSYSTEM	18
12 • CALOUT	21
13 • PROGRAMMIERUNG	24
14 • MY RECIPE	26
15 • PRAKTISCHE RATSCHLÄGE	28
16 • HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN	29
17 • EINSTELLUNGEN	32

## MODELLE

LBET .... / LBGT ....  
LVET .... / LVGT ....

Der Hersteller haftet nicht für durch Druck- oder Übertragungsfehler verursachte Unrichtigkeiten in diesen Bedienungsanleitungen und behält sich vor, die für erforderlich oder nützlich gehaltenen Änderungen an seinen Geräten ohne Beeinträchtigung deren wesentlicher Merkmale vorzunehmen.


Die Vervielfältigung oder Reproduktion, auch nur auszugsweise, von Textstellen oder Abbildungen dieser Bedienungsanleitungen ist ohne die vorherige Genehmigung des Herstellers untersagt.

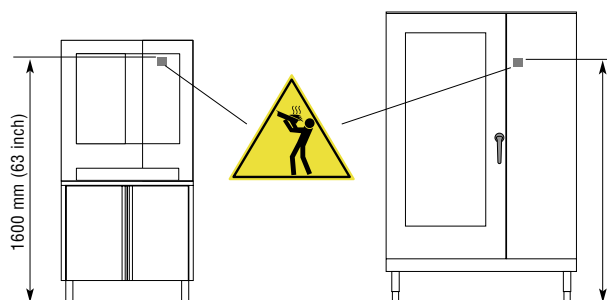
**- ORIGINALVERSION DER ANLEITUNG -**

**Die Arbeiten am Gerät, die im Laufe der Zeit notwendig sein werden, sowie die außerordentliche Wartung des Ofens dürfen nur von Personal durchgeführt werden, die vom Hersteller oder vom autorisierten technischen Kundendienst dazu berechtigt wurden.**

- **Lesen Sie die** Warnungen, die diese Bedienungsanleitung beinhaltet, aufmerksam durch, da sie wichtige Angaben zur Sicherheit während der Nutzung und Wartung des Geräts enthalten.  
**Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf!**
- Dieses Gerät darf nur für den Zweck eingesetzt werden, **zu dem es ausdrücklich konstruiert wurde:** das Zubereiten von Speisen. Jede andere Verwendung gilt als unangemessen und gefährlich.
- Nur ausreichend geschultes Servicepersonal darf mit diesem Gerät arbeiten.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Mindestalter von 8 Jahren und von Personen mit beeinträchtigten körperlichen, geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder von Personen mit unzureichender Erfahrung oder Kenntnis nur unter der Bedingung ihrer Aufsicht oder vorhergehenden Anleitung zum Gebrauch des Geräts durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder sollten nicht unbeaufsichtigt Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät durchführen.
- Während das Gerät in Betrieb ist, sollte es nicht unbeaufsichtigt bleiben.
- Der äquivalente Schalldruckpegel (A-weighted) liegt unter 70dB(A).
- Zur Reinigung des Ofens dürfen keine unter Druck stehenden Wasserstrahlen oder Dampfreiniger verwendet werden!

## 1 • ALLGEMEINE WARNUNGEN

- **Vorsicht!** Beim Gebrauch wird die Oberfläche des Backofens sehr heiß, achten Sie auf die Aufkleber mit dem internationalen Symbol IEC60417 – 5041  und seien Sie vorsichtig!
- **ACHTUNG!** Beim Öffnen der Tür könnte heißer Dampf austreten. Wenn die Ausrüstung gebraucht wird, müssen die persönlichen Schutzausrüstungen gegen Wärme verwendet werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, vom technischen Kundendienst oder jedenfalls von einer Person mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht werden, um Risiken vorzubeugen.
- Bei Störungen oder Auffälligkeiten während das Gerät in Betrieb ist, **das Gerät unverzüglich ausschalten!**
- **ACHTUNG:** Das Gerät während Reinigungs- und Wartungsarbeiten sowie beim Tausch einzelner Komponenten vom Stromversorgungsnetz trennen.
- **ACHTUNG!** In Gerätenähe könnte **der Boden rutschig sein!**
- **Sicherheitsaufkleber**
- Maximale Einschubhöhe für Gefäße mit Flüssigkeiten
- **VORSICHT!** Um Verbrennungen zu vermeiden, für Gefäße mit Flüssigkeiten oder Speisen, die beim Garen flüssig werden, eine Einschubhöhe wählen, auf der gute Sicht in das Innere der Gefäße gewährleistet ist.



- Greifen nicht auf die Maschine unter Verwendung von Systemen ein, die nicht für den Zugang zum oberen Teil geeignet sind (zum Beispiel die Verwendung von Leitern oder das Klettern auf die Maschine)
- Behandlung mit chemischen Stoffen:  
Treffen Sie die geeigneten Sicherheitsmaßnahmen. Nehmen Sie immer Bezug auf die Sicherheitsdatenblätter und die Etiketten des verwendeten Produkts. Verwenden Sie die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen Sicherheitsvorrichtungen.

### WARNUNGEN



- **Bei Kontakt des Reinigungsmittels mit der Haut:** Die Haut unter fließendem Wasser mit Seife sorgfältig reinigen. Sollte die Reizung weiterhin bestehen, ist ein Arzt aufzusuchen.
- **Bei Augenkontakt:** Die Augen unverzüglich und gründlich mit Wasser spülen. Einen Arzt aufsuchen.
- **Bei Einatmen:** Die betroffene Person in einen nicht kontaminierten Raum bringen. Die künstliche Beatmung durchführen und im Bedarfsfall umgehend einen Arzt kontaktieren.
- **Bei Verschlucken:** Es ist unverzüglich ein Arzt aufzusuchen. Dem Arzt das Sicherheitsdatenblatt des verschluckten Produkts zeigen, das sich im Inneren des Startersets jedes Geräts befindet.
- Der Bediener muss für den Eingriff auf dem Gerät die persönlichen Schutzausrüstungen tragen
- Sofern ein Einschreiten des technischen Kundendienstes notwendig ist, müssen alle auf dem Typenschild angeführten Informationensowie Informationen zum Defekt des Geräts angegeben werden, sodass der technische Kundendienst den Defekt nachvollziehen kann.
- Erkundigen Sie sich beim Monteur des Geräts nach der korrekten Anwendung des Wasserenthärter, da ausbleibende oder nicht ausreichende Wartungsprozesse zu Kalkbildung führen, die das Gerät beschädigt.
- **Der Raum, in dem der Ofen aufgestellt wird, muss gut belüftet sein!**



- Die Versorgungsleitung des Ofens muss einen allpoligen Hauptschalter mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm pro Pol besitzen.
- Das Gerät wurde entwickelt, um permanent an das Wassernetz angeschlossen zu sein.
- Der Wasserdruck im Netz muss zwischen 200 und 500 kPa liegen.
- Der Wasserversorgungsschlauch muss vom Installateur bereitgestellt werden und muss der Richtlinie IEC 61770 entsprechen. Bereits vorhandene oder benutzte Verbindungsrohre dürfen nicht wiederverwendet werden.
- Der Ofen muss in ein Äquipotenzialsystem einbezogen werden. Diese Verbindung wird durch den Anschluss eines Leiters mit Nennquerschnitt bis zu 10 mm<sup>2</sup> an die entsprechende Klemme auf der Rückseite des Ofens, die mit dem internationalen Symbol IEC60417 – 5021 gekennzeichnet ist, durchgeführt. Der Anschluss erfolgt zwischen allen im Raum anliegenden Geräten und dem Dispersionssystem des Gebäudes.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung auf einer Höhe bis zu 2000m über dem Meeresspiegel bestimmt. Nehmen Sie für Installationen auf Höhen über 2000m ü.d.M. Kontakt mit dem autorisierten technischen Kundendienst auf.



## 1 • ALLGEMEINE WARNUNGEN

- Jedes Gerät ist mit einem Typenschild versehen, dem das Modell und die wichtigsten technischen Daten zu entnehmen sind. Nachstehend ein Beispiel für ein Typenschild eines elektrischen Ofens sowie eines Gasofens.

LOGO		
TYP. XXXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
EN 203/A1	AC 230V 50Hz	
1 x 0.55 kW	TOT 1 kW	$\Sigma Q_n$ 40 kW
A3 <input type="checkbox"/>	B13 <input type="checkbox"/>	B23 <input type="checkbox"/>
G 25 / m <sup>3</sup> /h	G 20 / m <sup>3</sup> /h	kPa 
Pmax / mbar	Pmax / mbar	G 30 3.16 Kg/h
Pmin / mbar	Pmin / mbar	Pmin / mbar
IT	Cat. II 2H3+	P mbar 20; 28-30/37
IPX 5  0085		

LOGO		
TYP. XXXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 0.25 kW	TOT 6.25 kW	kPa 
IPX 5 		

- Diese Geräte sind für den Einsatz in gewerblichen Anwendungen vorgesehen, beispielsweise in Küchen von Restaurants, Kantinen, Krankenhäusern und gewerblichen Tätigkeiten, einschließlich Bäckereien, Metzgereien usw., jedoch nicht für die kontinuierliche Herstellung von Lebensmitteln in Serie.
- Diese Bedienungsanleitung ist auch in elektronischer Form erhältlich.  
Kontaktieren Sie dafür Ihren Kundendienst.

## • ZUGELASSENE HÖCHSTLAST

Die zulässige Höchstlast des Geräts ist in der untenstehenden Tabelle angegeben.

<b>Anzahl an Blechen</b>	<b>Maximale Kapazität pro Ebene</b>	<b>Maximale Kapazität des Ofens</b>
<b>7 x GN 1/1</b>	15 kg	35 kg
<b>10 x GN 1/1</b>	15 kg	50 kg
<b>7 x GN 2/1 14 x GN 1/1</b>	25 kg	70 kg
<b>10 x GN 2/1 20 x GN 1/1</b>	25 kg	90 kg
<b>20 x GN 2/1 40 x GN 1/1</b>	25 kg	1800 kg

### **WICHTIG:**

Der angegebene Wert beinhaltet das Gewicht des Zubehörs. Die angegebenen Lasten nicht überschreiten. Bei Überschreiten der Höchstlast kann das Gerät beschädigt werden.

## 2 • BESONDERE HINWEISE

- Vor der Inbetriebnahme des Geräts für den ersten Garvorgang den Garraum gründlich reinigen (s. Kapitel „Tägliche Reinigung“).
- Am Ende des Arbeitstages den Garraum und das gesamte Gerät gründlich reinigen, um seinen einwandfreien Betrieb und seine lange Lebensdauer zu gewährleisten.
- **Keine kalten Wasserstrahlen zur Kühlung des Ofens verwenden.**
- **Keinen Druckwasserstrahl für die Gerätereinigung verwenden!**
- Für die tägliche Reinigung **ausschließlich nicht angreifende** (alkalische) Spezialreiniger verwenden. Keine Scheuerschwämme und -mittel verwenden, da sie die Geräteflächen beschädigen. Bei mit automatischem Spülsystem ausgestatteten Geräten **AUSSCHLIESSLICH** die vom Hersteller empfohlenen Produkte verwenden (s. Kapitel „Tägliche Reinigung“).
- Das Gerät am Ende der Arbeitsschicht unbedingt ausschalten, alle Zuleitungen (Wasser und ggf. Gas) schließen und die Stromversorgung unterbrechen.
- **Vermeiden**, dass sich Küchensalz **auf den** Stahlflächen des Geräts abgelagert; ggf. vorhandene Ablagerungen sofort gründlich abspülen.
- Nach einem Dampfgarzyklus **die Tür vorsichtig öffnen**, da heißer Restdampf aus dem Garraum ausströmt. Die Missachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann gefährlich für den Bediener sein.
- Für einen sicheren Betrieb **dürfen die Dampfauslässe und die sonstigen Öffnungen am Gerät nicht verdeckt sein!**



### • **ACHTUNG**

*Garvorgänge mit der Zugabe von Alkohol sind nicht gestattet!*

**Die Missachtung der grundlegenden Sicherheitshinweise kann den sachgerechten Gerätebetrieb beeinträchtigen und eine Gefahr für den Bediener darstellen.**

**Der Hersteller haftet nicht, falls die ursprüngliche Funktion des Ofens durch Veränderungen am Gerät oder Missachtung der Bedienungsanleitungen verfälscht werden sollte.**

- **Damit das Gerät seine Betriebseffizienz auch auf lange Sicht bewahren kann, muss es einmal jährlich einer außerordentlichen Wartung unterzogen werden. Es empfiehlt sich daher der Abschluss eines Wartungsvertrags mit dem Kundendienst.**

### 3 • GRUNDKENNTNISSE

Du kannst mit dem Gerät interagieren, indem du deine Finger benutzt, um Objekte auf dem Touchscreen zu berühren, verschieben und scrollen.

Überprüfe den Touchscreen mit folgenden Vorgehensweisen:

- **Berühren**

Einmal berühren, um ein Rezept auszuwählen oder zu starten.

- **Gedrückt halten**

Ein Element mehr als 2 Sekunden lang gedrückt halten.

- **Scrollen**

Zum Scrollen nach unten oder oben schieben.

Auf einigen Bindschirmseiten kannst du den Bildschirm von einer Seite auf die andere schieben.

Beim Fingerscrollen kannst du den Bildschirminhalt veranschaulichen, ohne andere Funktionen zu wählen oder betätigen.

- **Verschieben**

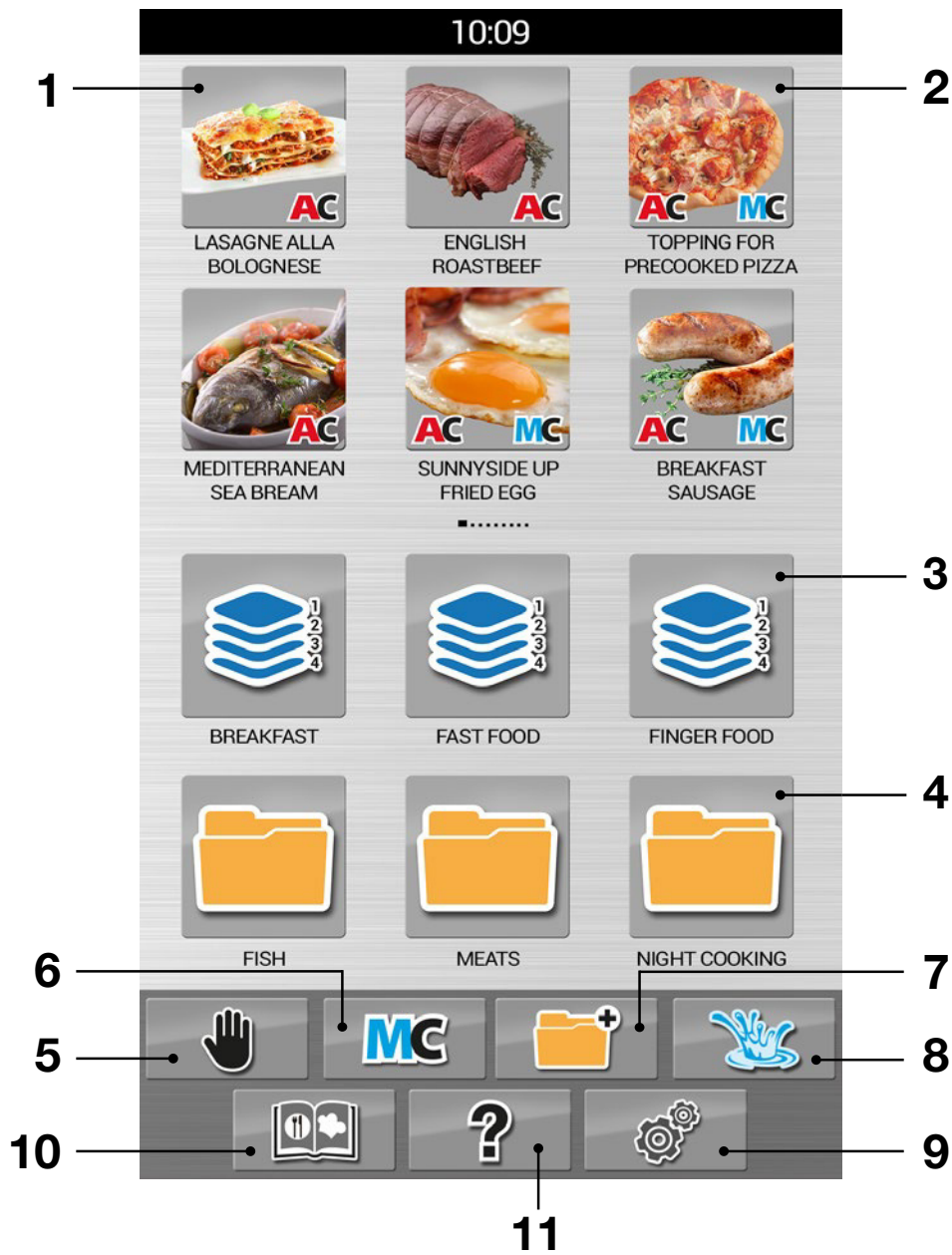
Drück auf ein Element und verschiebe es an eine neue Position.

### 4 • STARTEN VON DEM GERÄT

Zum Starten von Gerät, den Scroller 5 Sekunden lang gedrückt halten



## 5 • HAUPTSYMBOLE



1 - Automatisches Kochen AC

2 - Multilevel Kochen MC

3 - Multilivel Datei

4 - Garzeit-Datei

5 - Manueller Modus

6 - Multilivel-Modus

7 - Programmiermodus

8 - Reinigung

9 - Einstellungen

10 - My Recipe – Rezeptarchiv in Gerät

11 - Online Hilfe

## 6 • INTERAKTIVES KOCHEN



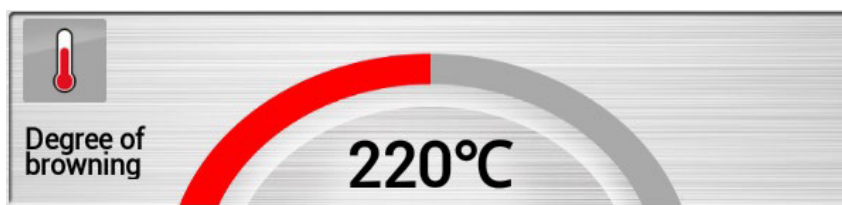
Das Symbol **AC** in den Grundeinstellungen auswählen, um die "one touch" Kochweise zu starten.

Das Gerät startet und bei Erreichung der festgelegten Temperatur erscheint ein Pop-up mit der Anzeige, das Produkt einzugeben.

Abhängig von der ausgewählten Kochweise, schlägt **AC** automatisch Parameter vor, die je nach Bedarf personalisiert werden können.

### • BRÄUNUNGSGRAD

Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab.



### • KOCHGRAD

Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab.

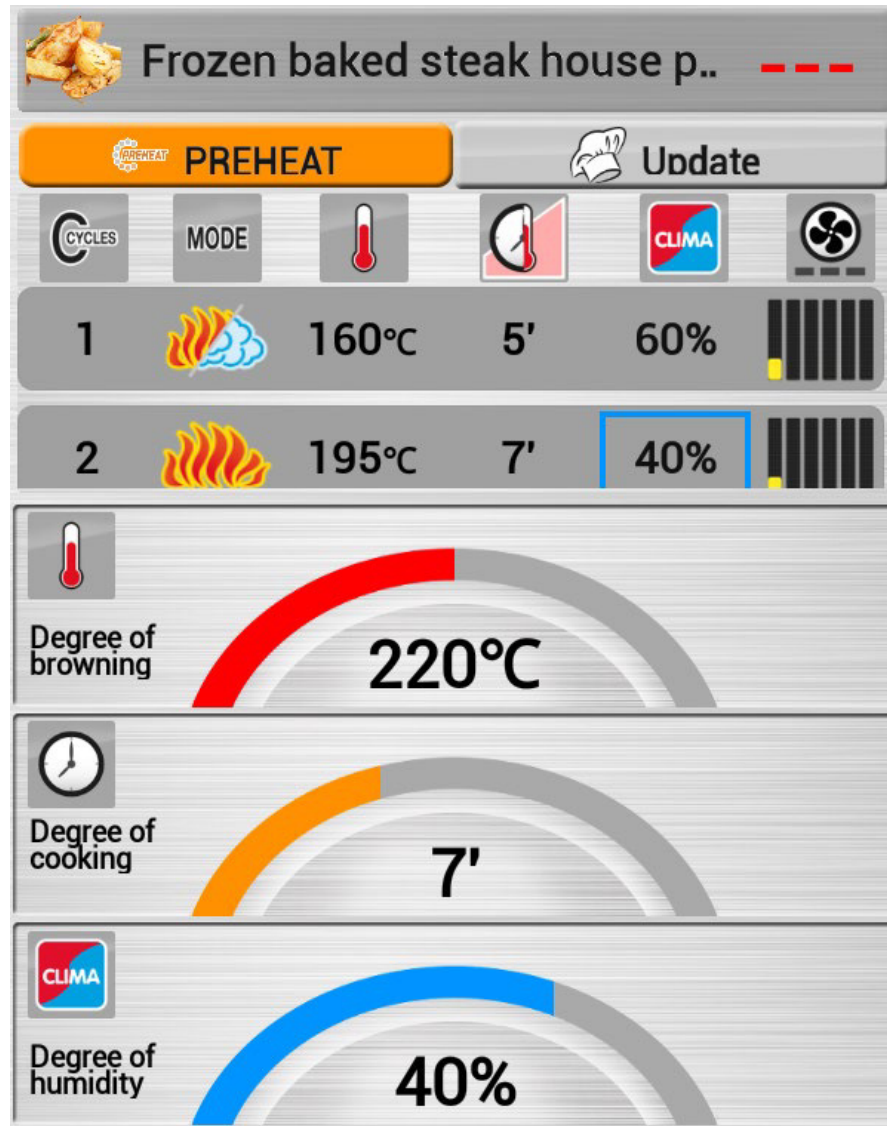


## 6 • INTERAKTIVES KOCHEN

Auf **“Rezept anzeigen”** drücken, um sämtliche Kochphasen zu visualisieren.

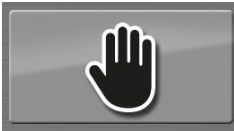


Auf **“HACCP”** drücken, um das HACCP Diagramm zu visualisieren.



Bei Ende der Kochzeit zeigen ein Piepton und Pop-up an, dass die Kochzeit beendet ist.

## 7 • EINSTELLUNG EINER MANUELLEN KOCHART



Auf das Symbol drücken, um eine manuelle Kochart einzustellen.

- Eine Kochart auswählen.

Die Kocharten sind: Konvektion, Dampf und Kombination.

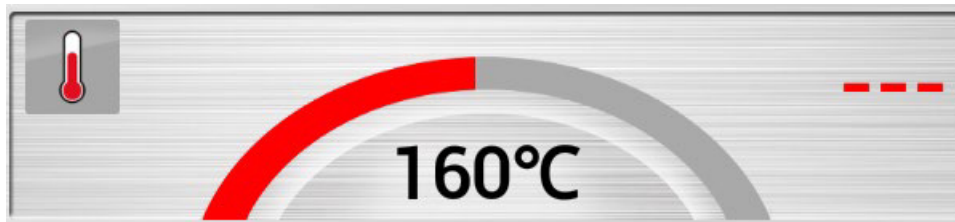


Das Gerät startet je nach ausgewählter Art mit vorgegebenen Temperaturen und unendlicher Zeit.

Wenn die Kochart eingestellt ist, kann man die Kochparameter personalisieren:

- Temperatur

Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab.



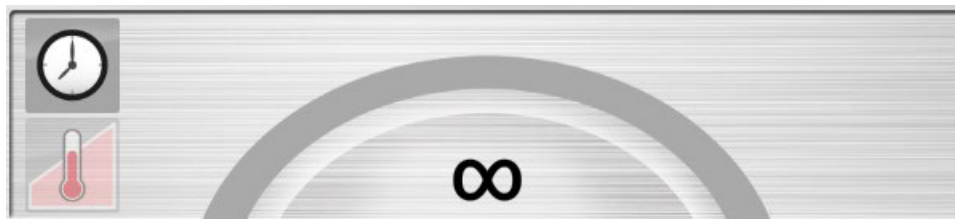
Der in der Mitte angezeigte Wert ist der eingestellte Wert, der rechts angezeigte Wert ist der Ist-wert.

- Zeit / Sonde im Inneren

Standardmässig ist eine Kochart mit Zeit eingestellt.

Um auf eine Kochart mit Sonde überzugehen, auf die entsprechende Taste drücken.

Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab.



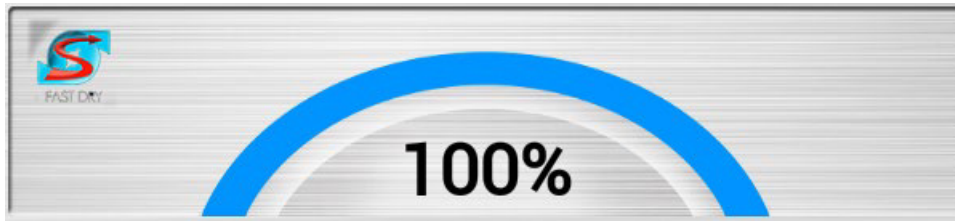
Der in der Mitte angezeigte Wert ist der eingestellte Wert, der rechts angezeigte Wert ist der Ist-wert.



## 7 • EINSTELLUNG EINER MANUELLEN KOCHART

### • Fastdry/Autoclima

Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab.



Der in der Mitte angezeigte Wert ist der eingestellte Wert.

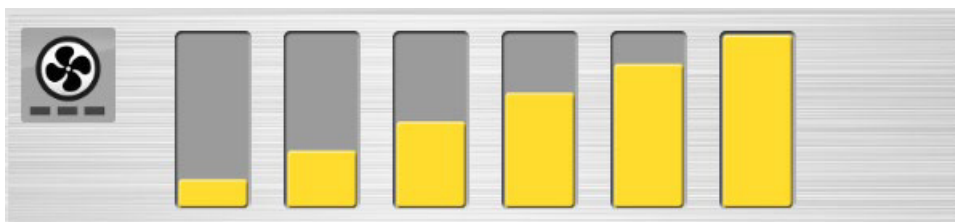
### ANMERKUNG:

Bei Dampfmodus werden die Auswahlkosten ECOVAPOR und TURBOVAPOR angezeigt.



### • Geschwindigkeit des Lüfters

Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab.



Bei Einstellung von Zeit/Temperatur des Inneren, zeigen am Ende der Kochzeit ein piepton und ein pop-up an, dass die Kochzeit beendet ist.

## 8 • EINSTELLUNG EINER MANUELLEN MULTILEVEL KOCHART



Auf das Symbol drücken, um eine manuelle Multilevel-Kochart einzustellen.

Eine Kochart auswählen.

Die Kocharten sind: Konvektion, Dampf und Kombination.

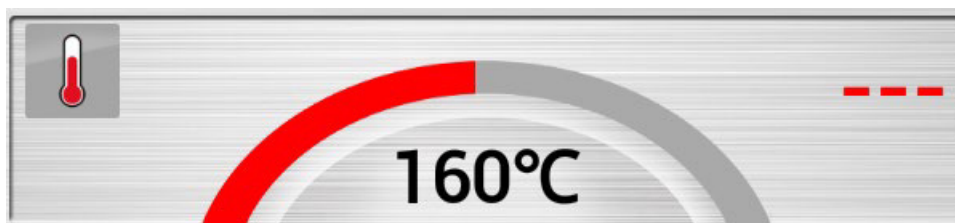


Das Gerät startet je nach ausgewählter Art mit vorgegebenen Temperaturen und unendlicher Zeit.

Wenn die Kochart eingestellt ist, kann man die Kochparameter personalisieren:

### • Temperatur

Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab.



Der in der Mitte angezeigte Wert ist der eingestellte Wert, der rechts angezeigte Wert ist der Istwert.

### • Zeit / Sonde im Inneren

Standardmässig ist eine Kochart mit Zeit eingestellt.

Die entsprechende Taste drücken, um auf eine Kochzeit mit Sonde überzugehen

Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab.

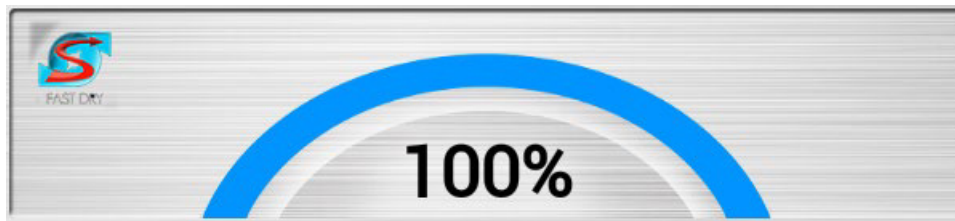


Der in der Mitte angezeigte Wert ist der eingestellte Wert, der rechts angezeigte Wert ist der Istwert.

## 8 • EINSTELLUNG EINER MANUELLEN MULTILEVEL KOCHART

### • Fastdry/Autoclima

Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab.



Der in der Mitte angezeigte Wert ist der eingestellte Wert.

### ANMERKUNG:

Bei Dampfmodus werden die Auswahlkosten ECOVAPOR und TURBOVAPOR angezeigt.



### • Geschwindigkeit des Lüfters

Durch Touchscreen einstellbar. Bei rechts scrollen, nimmt der Wert zu, bei links scrollen nimmt er ab.



## 8 • EINSTELLUNG EINER MANUELLEN MULTILEVEL KOCHART



Beim Drücken der **“PLAY”** Taste starte ich das Kochen und gehe auf die Bildschirmseite der Kochstufeneinstellungen über.

Die gewünschten Stufen direkt auf dem Bildschirm wählen.



- **Personalisierung der Stufen:**

Einmal auf die eingestellte Stufe drücken, um die Werte zu ändern und mit OK bestätigen.



Ein Pop-up wird angezeigt, der nach und nach die beendete Stufe angibt.

## 9 • INTELLIGENTE MULTILEVEL ERKENNUNG



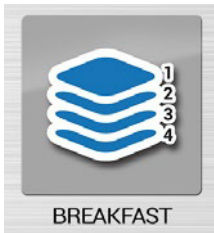
Beim Drücken des Symbols “ + ” bei Multilevel-Kochart, überprüft das Gerät die Kompatibilität der Kochart von verschiedenen Speisen und schlägt Kocharten vor, die man gleichzeitig durchführen kann.

Kocharten, die man hinzufügen möchte, auswählen und das Symbol “ADD” drücken.



Wenn hinzugefügt, kann man die Kocharten auf die gewünschten Stufen schieben.

## 10 • AUFRUF EINER MULTILEVELDATEI



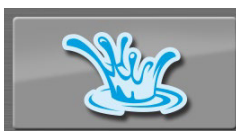
Das Symbol der gewünschten Multileveldatei auswählen.

Das Gerät startet, die Kocharten direkt zu den gewünschten Stufen verschieben



Level	Item	Time
1		
2	FROZEN HASH BROWNS	8'
3		
4	TOASTED BREAD	2'
5		
6	TIME COOK SMALL SAUSAGES	5'
7		
8	SUNNYSIDE UP FRIED EGG	2'
9		
10		

Ein Pop-up wird angezeigt, der nach und nach die beendete Stufe angibt.



Auf das Symbol drücken, um die gewünschte Reinigung zu wählen.



### Das Gerät ist mit 5 Reinigungsprogrammen ausgestattet:

- **Manuell** (Einfacher Vorgang, der in kurzer Zeit eine sorgfältige Reinigung mit eingeschränktem Einsatz des Benutzers erlaubt).
- **Ausspülen** (Vorgang zum schnellen Abwaschen des Ofens, ohne das der Benutzer die Reinigung direkt durchnimmt).
- **Soft** (Reinigungsvorgang zur Beseitigung täglichen Schmutzes, ohne das der Benutzer die Reinigung direkt durchnimmt).
- **Hard** (Reinigungsvorgang zur Beseitigung normalen Schmutzes, ohne das der Benutzer die Reinigung direkt durchnimmt).
- **Hard Plus** (Reinigungsvorgang zur Beseitigung hartnäckigen Schmutzes, ohne das der Benutzer die Reinigung direkt durchnimmt).
- **Hard Plus** (Reinigungsvorgang zur Beseitigung hartnäckigen Schmutzes, ohne das der Benutzer die Reinigung direkt durchnimmt).  
**Für eine erhebliche Einsparung von Wasser und Reinigungsmittel, mit einer leichten Verlängerung der Reinigungszeit.**

Nach Auswahl der gewünschten Reinigung startet der Reinigungsvorgang.

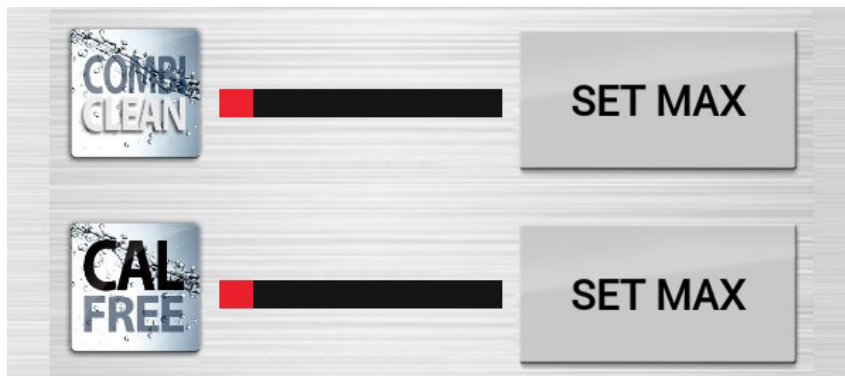
Bei Ablagerung von hartnäckigen Schmutzresten auf dem in der unteren Mitte der Kochkammer liegenden Ablassfilter, sich um die Reinigung kümmern, um freies Ausströmen von Wasser und Reinigungsmittel zu gewährleisten.

**Das Ende des Reinigungsprogramms wird von einem zyklischen Piepton bestimmt, sowie von einem Informations-Pop-up.**

## 11 • REINIGUNGSSYSTEM

### AUSTAUSCH DER REINIGUNGS-/ANTI-KALK-KARTUSCHE

Kontrollieren Sie vor dem Reinigungsvorgang stets die angezeigte Menge an Reinigungs-/Anti-Kalkmittel



Wird die Anzeige ROT, so erinnert Sie ein Popup daran, die vorhandene Menge an Reinigungsmittel zu kontrollieren: Öffnen Sie die Tür des Geräts und die kleine Klappe unter der Garkammer und kontrollieren Sie die in der Kartusche befindliche Menge an Reinigungsmittel.



Wenn die Kartusche leer ist, drücken Sie "ZURÜCK" und tauschen Sie sie aus, andernfalls drücken Sie "WEITER", um den Reinigungsvorgang zu starten.



## 11 • REINIGUNGSSYSTEM

Austausch der Kartusche:

- Den Deckel der leeren Kartusche abschrauben und diese entfernen.
- Die Kartusche, die das Reinigungsmittel “**COMBICLEAN**” beinhaltet, ist mit einem **GELBEN** Deckel versehen.
- Die Kartusche, die das Anti-Kalkmittel “**CALFREE**” beinhaltet, ist mit einem **GRÜNEN** Deckel versehen.

Die neue Kartusche an der im Gerät dafür vorgesehenen Stelle einsetzen.

**WICHTIG: Bevor Sie den Deckel abschrauben sollten Sie die Stabilisierung der Flüssigkeit abwarten.**

Den Deckel der neuen Kartusche abschrauben und das Röhrchen mit dem Deckel einsetzen (**GELB** für das Reinigungsmittel **COMBICLEAN** und **GRÜN** für das Anti-Kalkmittel **CALFREE**), dabei darauf achten, dass das Röhrchen auf die Vorderseite der Kartusche gerichtet ist, und den Deckel gut aufschrauben.

Den Knopf “**SET MAX**”, der auf die ausgetauschte Kartusche zutrifft (**COMBICLEAN** oder **CALFREE**), betätigen.



Auf der Anzeige wird der blaue Balken nun komplett angezeigt. Wählen Sie das gewünschte Reinigungsprogramm, um den Reinigungsvorgang zu starten.

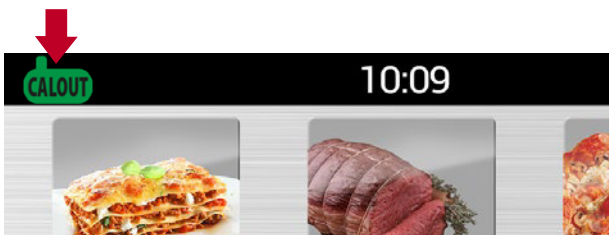
## 12 • CALOUT (falls vorhanden)

Das Gerät ist in der Lage die Betriebsstunden des Dampfgenerators zu zählen. Dadurch kann das Gerät den Bediener informieren, wann ein Kalk-Reinigungszyklus des Dampfgenerators über den **CALOUT** Sonderzyklus aktiviert werden muss.

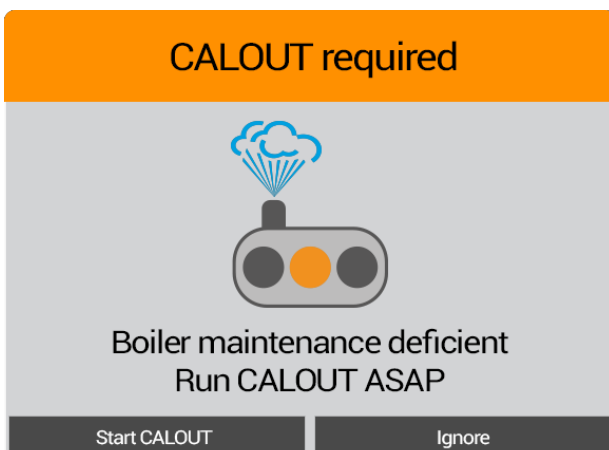
### DIE WICHTIGSTEN WARNMELDUNGEN



Wenn ein **CALOUT** durchgeführt werden muss, erscheint folgendes Dialogfenster **“CALOUT bis Ende des Tages durchführen”**. Drücken Sie auf **“CALOUT starten”** (siehe nachstehenden Paragraf), um den **CALOUT** sofort zu starten oder auf **“Ignorieren”**, um den Vorgang zu einem späteren Zeitpunkt (zum Beispiel: am Ende des Tages) durchzuführen.

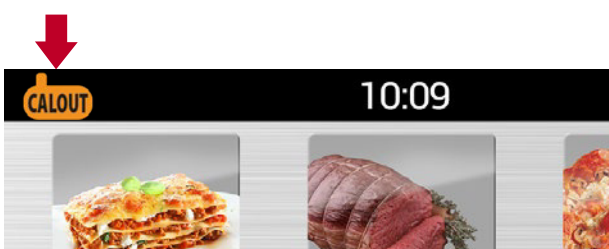


Durch Drücken auf **“Ignorieren”** verschwindet das Dialogfenster und am linken oberen Rand erscheint ein grünes Hinweissymbol. Drücken Sie auf das Symbol und das Dialogfenster erscheint erneut (Beispiel für **CALOUT** am Ende des Tages ausführen).



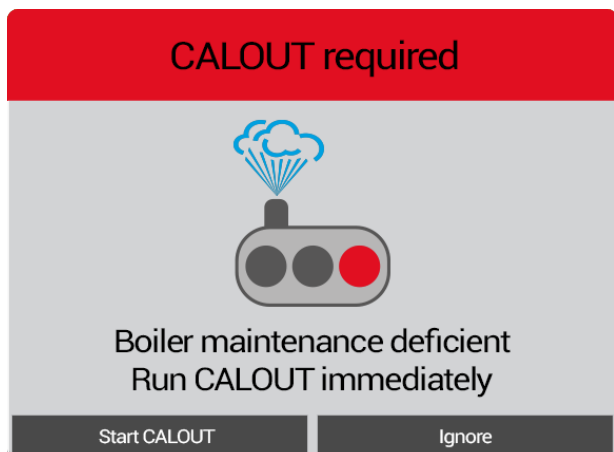
Wenn das **CALOUT** nicht bis Ende des Tages ausgeführt worden ist, erscheint am nächsten Tag folgende Meldung: **“Mangelhafte Kesselwartung, CALOUT so bald wie möglich durchführen”**.

Drücken Sie auf **“CALOUT starten”** (siehe nachstehenden Paragraf), um den **CALOUT** sofort zu starten oder auf **“Ignorieren”**, um den Vorgang zu einem späteren Zeitpunkt (zum Beispiel: am Ende des Tages) durchzuführen.



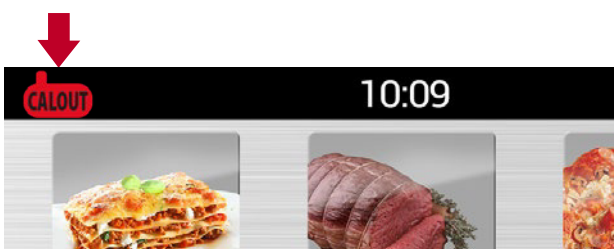
Durch Drücken auf **“Ignorieren”** verschwindet das Dialogfenster und am linken oberen Rand erscheint ein oranges Hinweissymbol. Drücken Sie auf das Symbol, um das Dialogfenster erneut zu öffnen (Beispiel für **CALOUT** am Ende des Tages ausführen).

## 12 • CALOUT (falls vorhanden)

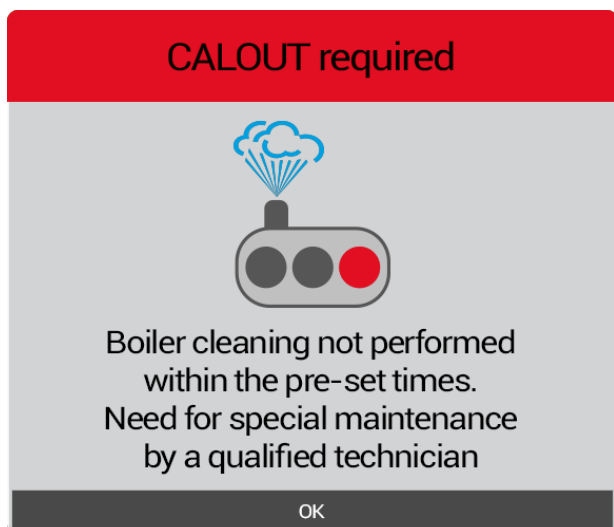


Wenn Sie den **CALOUT** nicht durchführen und das maximale Wartungsintervall erreicht ist, erscheint folgende Meldung: „**Mangelhafte Kesselwartung, CALOUT sofort durchführen**“.

Drücken Sie auf „**CALOUT starten**“ (siehe nachstehenden Paragraf), um den **CALOUT** sofort zu starten.



Durch Drücken auf „**Ignorieren**“ verschwindet das Dialogfenster und am linken oberen Rand erscheint ein rotes Hinweissymbol. Drücken Sie auf das Symbol, um das Dialogfenster erneut zu öffnen



### ACHTUNG

Wenn Sie auf „**Ignorieren**“ drücken und das maximale Wartungsintervall erreicht ist, erscheint bei jeder täglichen Inbetriebnahme folgendes Dialogfenster: „**Die regelmäßige Wartung des Kessels wurde nicht innerhalb des festgesetzten Zeitraums durchgeführt. Es ist eine außerordentliche Wartung seitens eines befugten Technikers notwendig**“.

Das Gerät funktioniert weiterhin. Die **CALOUT**-Funktion wird deaktiviert. Es ist der Eingriff des technischen Kundendienstes so schnell wie möglich notwendig, um die **CALOUT**-Funktion wieder zu aktivieren.

## 12 • CALOUT (falls vorhanden)

### DURCHFÜHRUNG DER CALOUT-PROZEDUR



Wenn ein **CALOUT** durchgeführt werden muss, erscheint folgendes Dialogfenster "**CALOUT bis Ende des Tages durchführen**". Drücken Sie auf "**CALOUT starten**":

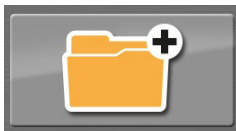


Wählen Sie **CALOUT** oder die gewünschte **Reinigung + CALOUT** aus und der Reinigungsvorgang wird gestartet.

**Das Ende des Waschvorgangs wird durch einen kontinuierlich wiederkehrenden Piepston und durch das Erscheinen eines Informationsfensters angezeigt.**

Wenn sich hartnäckiger Schmutz am Abflussfilter, der sich am Boden im Zentrum der Kochkammer befindet, abgelagert, müssen Sie dafür sorgen, dass das Wasser und das Reinigungsmittel ordnungsgemäß abfließen können.

## 13 • PROGRAMMIERUNG



Das Symbol drücken, um ein neues manuelles, multilevel Programm zu erstellen, oder ein vorhandenes Programm zu modifizieren.

### EINSTELLUNG EINES MANUELLEN PROGRAMMS



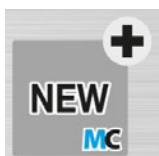
Das Symbol drücken, um ein neues manuelles Programm zu erstellen.

Wie bei Einstellung einer manuellen Kochart vorgehen.



Um einen Zyklus hinzuzufügen, " + " drücken und die nachfolgenden Zyklen wie bei manueller Kochart bis zur Programmbeendigung einstellen.

### EINSTELLUNG EINES MULTILEVEL PROGRAMMS



Das Symbol drücken, um ein neues Multilevel-Programm zu erstellen.

Wie bei Einstellung einer manuellen Multilevel-Kochart vorgehen.

### EIN VORHANDENES PROGRAMM MODIFIZIEREN



Das Symbol drücken, um ein vorhandenes Programm zu modifizieren.

Nach dem zu modifizierenden Programm suchen, indem man mindestens einen Teil des Programmnamens eingibt.



Eines der Ergebnisse wählen, um mit der Änderung fortzufahren.

### SPEICHERUNG EINES PROGRAMMS



Auf das Symbol drücken, um auf die Speicherungsseite des Programms zu gelangen.

- Den Programmnamen einstellen (mindestens 3 Zeichen)



- Das Programmsymbol einstellen, indem man auf das Symbol drückt und einen der vorgeschlagenen auswählt.

- Folgende Zusatzinformationen einstellen:

- **Kontext:** Informationen bezüglich der Rezepte, Saisonbedingtheit, Herkunft, Geschichte des Gerichts.
- **Zutaten:** Im Detail aufgelistete Zutaten und Mengen.
- **Vorgehensweise:** Die detaillierte Darstellung, wie man ein Rezept realisiert, schrittweise.
- **Zubehör:** Die detaillierte Darstellung, wie man ein Rezept realisiert, schrittweise.
- **Präsentation:** Präsentationsbild des fertigen Gerichts.

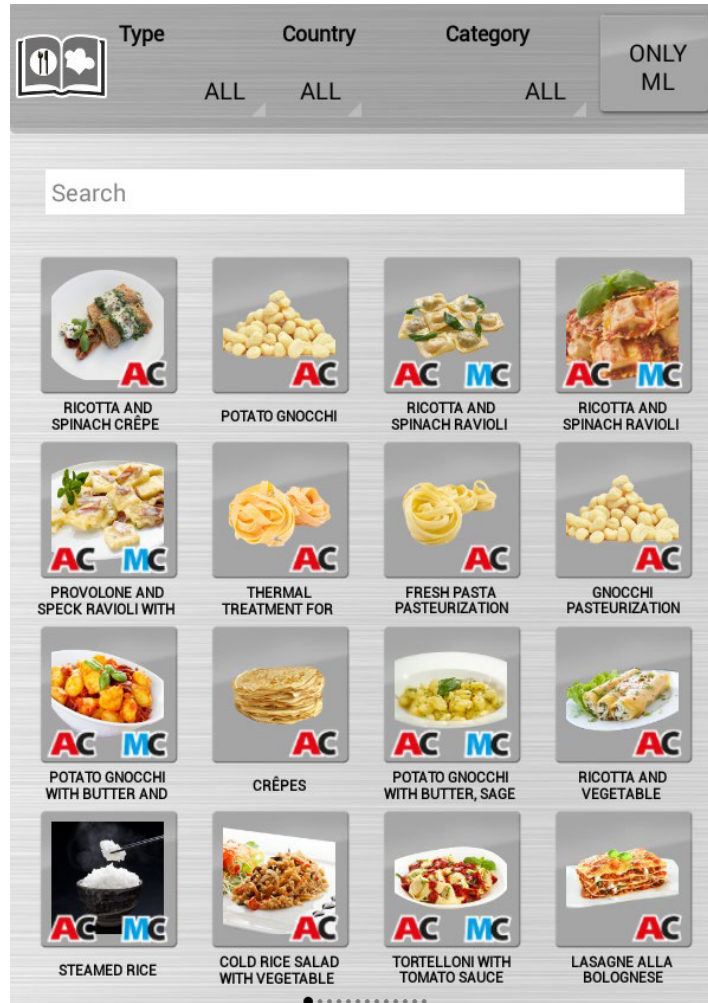
The screenshot shows a software interface with two tabs at the top: 'Note' and 'Presentazione'. The 'Presentazione' tab is selected and highlighted. Below the tabs is a large, empty rectangular area, likely intended for displaying a presentation image of the finished dish.



- Auf das Symbol **“SAVE”** drücken, um das Programm zu speichern.



Auf das Symbol drücken, um auf **My Recipe** zu gelangen.



**My Recipe** ist das Archiv aller Kochprogramme vom Gerät.

Von **My Recipe** aus ist es möglich, alle im Gerät beinhaltete Programme zu bedienen.

Beim Auswählen eines Programms ist es möglich, alle Informationen bezüglich des Programms und der entsprechenden Kochphasen zu veranschaulichen.

**Beispiel:**

PHASES						
CYCLES	MODE	TEMPERATURE	TIME	CLIMA	COOKING	STATUS
1		130°C	5'	0%		
2		160°C	10'	60%		
3		195°C	8'	40%		

### PROGRAMMSUCHE



In **My Recipe** Kann ich Programme suchen bezüglich:

- **Namen:** indem den zu suchenden Text in das entsprechende Feld eingebe.
- **Typ:** indem man zwischen den vorhandenen Werten wählt (Beispiel: Nudeln, Fleisch, Gemüse, Fisch, Skomegrill, Nachtkochen, Feinbäckerei, usw.).
- **Land:** indem man zwischen den vorhandenen Werten wählt (Beispiel: International, Italien, Deutschland, Österreich, Frankreich, Russland, usw.).
- **Art:** indem man zwischen den vorhandenen Werten wählt (Beispiel: Schnellkochen, Grill kochen, Finger Food, Fast Food, Happy Hour, usw.).
- **Multilevel:** auf das Symbol "**ONLY ML**" drücken, um ausschliesslich Multilevelprogramme zu sehen.

### PROGRAMMERGÄNZUNG AUF DER STARTSEITE



Um eine Programm auf die Hauptseite vom Gerät hinzuzufügen, das Programm auf das Symbol "**HOME**" schieben.

Das Programm ist nun auf der Hauptseite vom Gerät erhältlich.

#### **ANMERKUNG:**

Bei Löschen eines Programms von der Startseite vom Gerät, wird dies nicht in **My Recipe** gelöscht. Alle Programme auf der Hauptseite vom Gerät sind Links zu den Programmen von **My Recipe**.



## 15.1 • VORHEIZEN DES GARRAUMS

Das Vorheizen des Garraums ist besonders wichtig und nützlich, um gute Garergebnisse zu erzielen.

Die allgemeine Regel besteht darin, immer nur den leeren Garraum vorzuheizen und eine Temperaturstufe einzustellen, die ca. 15% bis 25% über der für den darauffolgenden Garvorgang erwünschten Temperatur liegt.

Bei Dampfgarzyklen den leeren Garraum im Konvektionsbetrieb vorheizen, da sich Temperaturen über 130°C einstellen lassen.

## 15.2 • GARGUTBESCHICKUNG

Die Tiefe des Bleches muss der Höhe des Gargutes entsprechen.

Zur Gewährleistung gleichförmiger Ergebnisse das Gargut am besten auf mehrere flache Bleche verteilen, anstatt es auf nur ein tiefes Blech zu legen.

Halten Sie sich an die Gewichtsangaben nachstehender Tabelle.

Anzahl Bleche/ Behälter	Max. Menge pro Blech/ Behälter	Max. Beschickung
7 x GN 1/1	4 Kg.	28 Kg.
10 x GN 1/1	4 Kg.	40 Kg.
7 x GN 2/1 14 x GN 1/1	4 Kg.	56 Kg.
10 x GN 2/1 20 x GN 1/1	4 Kg.	80 Kg.
20 x GN 2/1 40 x GN 1/1	4 Kg.	160 Kg.

**Anmerkungen: Bei der Ofenbeschickung ist selbstverständlich nicht nur das Gewicht, sondern auch die Stückgröße, die Konsistenz und die Stärke des Produktes zu berücksichtigen.**

### ACHTUNG

**Die maximale Einschubhöhe für Bleche/ Behälter mit Flüssigkeiten beträgt 160 cm.**

## 15.3 • TIEFGEFRORENE PRODUKTE/ TIEFKÜHLWARE

Vorheizen und Beschickung müssen in diesem Fall entsprechend den produktspezifischen Eigenschaften und der Produktart erfolgen. Zum Beispiel darf tiefgefrorener Spinat keinen zu hohen Temperaturen ausgesetzt werden, da er außen austrocknen könnte und somit das Endresultat beeinträchtigt würde.

## 15.4 • BLECH- UND BEHÄLTERARTEN

Für tadellose Garergebnisse sind je nach zuzubereitendem Gericht die geeigneten Behälter zu verwenden: Behälter aus Aluminium oder Aluminiumblech für Feingebäck und Brotwaren, gelochte Behälter zum Dämpfen und Korbeinsätze für vorfrittierte Produkte wie z. B. Pommes Frites.

## 15.5 • ABSTAND ZWISCHEN DEN BEHÄLTERN

Beim Einschieben des Gargutes in den Garraum besonders darauf achten, dass ausreichend Zwischenraum zwischen den einzelnen Behältern verbleibt. Auf diese Weise können sich Wärme und Luft gleichmäßig verteilen, so dass ein gleichförmigeres Ergebnis möglich ist, als wenn das Gargut eines Behälters mit dem Behälter darüber in Berührung käme.

## 15.6 • WENIGER GEWÜRZE

Der Einsatz dieses Gerätes ermöglicht, die Verwendung von Gewürzen, Öl, Butter, Fetten und Aromen auf ein Mindestmaß zu beschränken. Durch die minimale Verwendung von Zutaten wird der Eigengeschmack der Produkte stark hervorgehoben, und ihre ursprünglichen Nährwerte bleiben im Sinne einer gesünderen Ernährung erhalten.



### • ACHTUNG

*Garvorgänge mit der Zugabe von Alkohol sind nicht gestattet!*

### 16.1 • TÄGLICHE PFLEGE

Die tägliche Pflege des Gerätes garantiert eine längere Lebensdauer und geringere Wartungskosten.

#### **DAS GERÄT ABKÜHLEN LASSEN UND DIE NOTWENDIGE PSA TRAGEN**

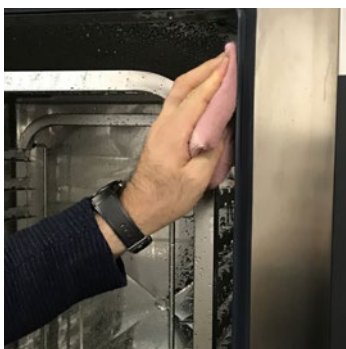
##### **DICHTUNG**

Bei vorübergehender Nichtverwendung und während der Nacht muss die Tür angelehnt bleiben und darf nicht geschlossen sein.

Bevor das Gerät am Ende des Arbeitstages abgeschaltet wird, muss die automatische Abkühlfunktion bei offener Tür ausgeführt werden.

Die während des Garens entstandenen Ablagerungen auf den Dichtungen und dem innenliegenden Glas müssen regelmäßig entfernt werden.

Zur Reinigung der Dichtungen, der Gläser und der Innen- und Außenoberflächen dürfen nur Mikrofasertücher und neutrale Reinigungsmittel verwendet werden. Keine scheuernden Produkte oder aggressive Chemikalien einsetzen.



Bei am Boden stehenden Geräten müssen der Wagen immer bis zum Anschlag der Dichtung auf der Stirnseite eingeführt und die Räder blockiert werden.

Ein teilweises Einführen des Wagens kann dazu führen, dass sowohl die Dichtung an der Stirnseite als auch die an der Tür montierte beschädigt werden.

##### **TÜRGLAS**

Das in der Tür eingefasste Glas regelmäßig mit einem weichen Tuch reinigen, um die Kochrückstände zu beseitigen.

Das innere Glas regelmäßig öffnen, indem die entsprechenden Klipps ausgehagt werden, um beide Gläser zu reinigen.

Niemals scheuernde Produkte verwenden, damit eine Beschädigung der Glasoberfläche vermieden wird, da es andernfalls zum Bruch des Glases während des Garens kommen kann.



##### **FETTSCHUTZFILTER**

Vor der Reinigung am Ende des Arbeitstages muss der Fettschutzfilter entfernt und separat gereinigt werden.

##### **FETTSAMMELWANNE**

Die Fettsammelwanne muss vor jeder Reinigung entfernt und separat gereinigt werden, damit die Rückstände den Fettabfluss nicht verstopfen.

### KERNTemperaturFÜHLER

Der Fühler darf aus dem Produkt nur entfernt werden, indem er an seinem Griff herausgezogen wird; niemals am Fühlerkabel ziehen.

Die Garreste müssen regelmäßig vom Kerntemperaturfühler entfernt werden.

Wenn sich das Fühlerkabel verheddert, muss das Kabel vorsichtig entwirrt werden, ohne dass am Kabel gezogen wird.

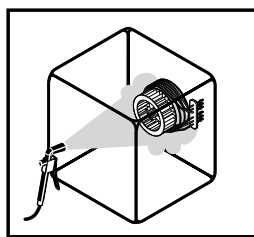
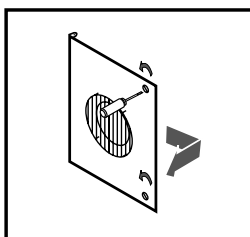
Beim Einführen der Sonde in gefrorene Produkte darf nicht zu viel Kraft angewandt werden.

### • REGELMÄSSIG ...

... je nach Bedarf die Reinigung des Deflektors und der Gitter der Bleche auszuführen.

Hierfür wird wie folgt vorgegangen:

- Alle Versorgungen (Strom, Wasser und, falls vorhanden, Gas) unterbrechen und schließen.
- die Schienen der Backbleche herausziehen;
- mit einem Schraubenzieher von geeigneter Größe oder einer Münze die Schrauben des Deflektors abschrauben, um die Reinigung im hinteren Teil zu ermöglichen; für eine gründliche Spülung wird die Verwendung eines Brausekopfs empfohlen (optional);



- sollten sich kohleartige Ablagerungen bilden, so müssen diese entfernt und die Reinigungskraft/Reinigungshäufigkeit erhöht werden;

- mit einem sauberen Tuch trocknen;
- die Entfernung des Deflektors ist erforderlich im Falle von besonders hartnäckigem Schmutz; keine Scheuermittel oder Stahlwolle verwenden, die die Oberfläche aus Stahl beschädigen; wenn die Abmessungen es erlauben, kann der Deflektor in der Spülmaschine gewaschen werden.

Den Deflektor in der Kammer befestigen und kontrollieren, dass die beiden Befestigungsschrauben auf der rechten Seite gut angezogen sind.

### FETTABLASS DES HENDLGRILLS

Nachdem die Fettsammelwanne entfernt wurde, muss ein Werkzeug verwendet werden, um eventuelle Rückstände zu entfernen, die mit der Zeit den Ablassschlauch verstopfen könnten.

Der Fettstand im entsprechenden Sammelbehälter muss täglich kontrolliert und im Bedarfsfall muss dieser entleert werden.

### 16.2 • AUßERBETRIEBNAHME

Sollte das Gerät längere Zeit nicht benutzt werden (länger als eine Woche), müssen folgende Maßnahmen ergriffen werden.

**a)** Wenn das Gerät über die Funktion Aroma & Smoke verfügt, müssen die Patronen vor der Reinigung entfernt, der Schlauch in einen mit Wasser gefüllten Behälter eingetaucht und einige Smoke- und Aroma-Zyklen ausgeführt werden, damit die Rohrleitungen gereinigt werden.

**b)** Einen Reinigungszyklus (mit Calout)\* ausführen, der in der Lage ist, die Garkammer so zu reinigen, dass ein optimales Sauberkeitsniveau erreicht wird. Sollte das erforderliche Niveau nicht erreicht werden, muss ein neuer Reinigungszyklus, dieses mal ohne Calout\*, gestartet werden.

**c)** Den Reinigungsmitteltank entfernen und einen Soft-Reinigungszyklus ausführen, wobei lediglich das Wasser aufgesaugt wird (hierzu einen alten mit Wasser gefüllten Tank verwenden; daran denken, diesen am Ende wieder zu entfernen).

**d)** Die Seitenwände entfernen und den Luftdeflektor in der Kammer aushaken und den dahinter liegenden Teil kontrollieren. Eventuell vorhandener Schmutz muss entfernt werden.

**e)** Die Wasserversorgungshähne schließen

**f)** Auf das Einstellungsmenü zugreifen, das Untermenü Boiler\* und danach den Befehl „Boiler entleeren“ auswählen; abwarten bis der Vorgang abgeschlossen ist.

**g)** Die Wasserversorgungsschläuche trennen.

**h)** Das Gerät abschalten, indem der Start-/Stopp-Knopf mindestens 3 Sekunden lang gedrückt gehalten wird.

**i)** Die Dusche herausnehmen und das im Kreislauf verbliebene Wasser auslaufen lassen (den Griff auf Bodenniveau bringen).

**j)** Die Stromversorgung abschalten und den Stecker ausstecken

**k)** Den Gasversorgungshahn schließen

**l)** Den Ablassschlauch trennen, damit verhindert wird, dass eventuelle Gerüche oder Bakterien in das Gerät gelangen

**m)** Die Tür angelehnt lassen.

**n)** Sollte ein Brita-Filter installiert sein, so muss dieser von der Linie getrennt werden. Im Falle eines längeren Nichtgebrauchs muss dieser ausgewechselt werden (max. 1 Jahr nach der Installation).

**o)** Den Verschleißzustand der Dichtungen kontrollieren, um einen eventuell notwendigen Austausch der Dichtungen vor einer erneuten Inbetriebnahme auszuführen.

**p)** Das Gerät muss vor Frost geschützt werden, damit bei der Wiederinbetriebnahme Fehlermeldungen vermieden werden.

\* Die gilt nur bei Geräten, die mit Boiler oder Calout-System ausgestattet sind

### 16.3 • INBETRIEBNAHME NACH LÄNGEREM NICHTGEBRAUCH

Nach einem längeren Nichtgebrauch empfehlen wir, dass Sie sich an den Kundendienst Ihres Vertrauens wenden und einen Kontrolltermin vereinbaren, damit festgelegt werden kann, ob eventuelle Wartungseingriffe notwendig sind.

Falls Sie diese Kontrolle selbst durchführen möchten, müssen Sie wie folgt vorgehen. Bitte bedenken Sie, dass der Hersteller eine jährliche Kontrolle des Gerätes vorsieht.

**a)** Die Wasserleitungen spülen, damit eventuelle Ablagerungen bzw. Rückstände entfernt werden, die die Magnetventile verstopfen könnten. Danach die Versorgungsleitungen anschließen.

**b)** Sollte ein Brita-Filter installiert sein, muss das Installationsdatum überprüft werden (der Filter muss innerhalb eines Jahres ersetzt werden, andernfalls könnte die Aktivkohle nicht mehr wirksam sein, was zu einer Proliferation von Bakterien führen kann). Den Filter spülen und im Bedarfsfall ersetzen, wie im Betriebshandbuch beschrieben.

**c)** Den Anschluss kontrollieren/den Ablassschlauch erneut anschließen.

**d)** Die elektrische Versorgung anschließen und das Gerät mit Spannung versorgen (Achtung! Die Phase nicht mit dem Nullleiter bei Gasgeräten vertauschen, um Fehlermeldungen zu vermeiden)

**e)** Den Gasversorgungshahn öffnen.

**f)** Das Gerät einschalten, indem der Startknopf 3 Sekunden lang gedrückt wird

**g)** Dem Gerät die notwendige Zeit lassen, um den Boiler zu befüllen\*

**h)** Die Tanks der chemischen Produkte einsetzen/anschließen

**i)** Sicherstellen, dass an den Wasser- und Gasanschlüssen keine Leckagen vorhanden sind

**j)** Sollte eine Meldung angezeigt werden, sollten Sie sich diese notieren oder besser noch das Display fotografieren. Kontaktieren Sie danach den Kundendienst Ihres Vertrauens

**k)** Kontrollieren, ob eine Software-Aktualisierung verfügbar ist. Sollte das Gerät mit dem Internet verbunden sein, kann dies über das Display erfolgen. Andernfalls kann die neue Software-Version vom Portal des Herstellers heruntergeladen werden.

**l)** Ein Reinigungsprogramm (mit Calout)\* ausführen, um die Pumpen des Reinigungssystems/des Calout zu starten. Kontrollieren, ob Wasserleckagen vorhanden sind.

\* Die gilt nur bei Geräten, die mit Boiler oder Calout-System ausgestattet sind.

### Wie im Installationshandbuch und im Garantieschein angegeben ...

- 17.1** • Für einen ordnungsgemäßen und sicheren Betrieb muss der Ofen mindestens einmal pro Jahr einer Wartung durch einen technischen Kundendienst unterzogen werden.
- 17.2** • Es ist empfehlenswert mit dem technischen Kundendienst einen Wartungsvertrag abzuschließen, damit die Wartung regelmäßig ausgeführt wird.
- Hinsichtlich des Wasserenthärterers müssen die Anweisungen des Herstellers beachtet werden

### HEISSLUFTDAEMPFER

#### Wozu dient My Recipe?

- My Recipe sammelt alle Rezepte auf dem Gerät und führt sie in alphabetischer Reihenfolge auf, sowohl die, die bereits an allen Geräte vorhanden sind und die persönlichen Rezepte des Benutzers. Die Suche wird durch die Auswahlfilter erleichtert.

#### Warum beginnt der Garvorgang nicht, wenn ich ein Rezept auf My Recipe berühre?

- My Recipe repräsentiert den Container der Rezepte in meiner Vorrichtung. Um das Rezept zu aktivieren müssen wir es zuerst auswählen und durch das Häuschen, das unten in der Mitte der Bildschirmseite erscheinen wird, auf unsere „Homepage“ bringen. Nach dem Erscheinen des Häuschens das Rezept darauf ziehen. Das Häuschen wird blau und nun können wir das Rezept loslassen, das umgehend auf unserer Startseite erscheinen wird.

#### Warum befinden sich bei mir nicht alle Rezepte auf der Startbildschirmseite vom Gerät?

- Die Startbildschirmseite vom Gerät zeigt die „Favoriten“ oder die „Homepage“, d. h. die am häufigsten verwendeten Rezepte, die einen Platz zu Beginn verdienen, um sie einfach zu finden und zu verwenden. Daher können wir die Rezepte in den Vordergrund bringen, die wir in der gewünschten Situation möchten, indem wir sie auch nach Ordner für Standardrezept und für mehrstufige Rezepte organisieren.

#### Wie schaffe ich es, ein Rezept sowohl in einem persönlich angelegten Ordner zu haben als auch auf der Homepage?

- Durch Gedrückthalten des Rezeptes mit dem Finger erscheinen oben rechts und links 2 Symbole. Wir müssen das blaue verwenden, um das Rezept zu duplizieren und es in den Ordner zu verschieben. Oder man kann es auf den Desktop des My Recipe verschieben (Erstellung eines weiteren Links).

#### Nach der Verwendung kann ich das Rezept von meiner Startbildschirmseite löschen oder verliere ich es dann für immer?

- Das Rezept befindet sich auf My Recipe, auf dem Desktop bzw. in den Ordner befinden sich nur die Links um es aufzurufen. Es ist also möglich, das Rezept vom Desktop zu löschen und es eventuell von My Recipe auszurufen. Das Rezept kann vom Desktop gelöscht werden und jedes Mal von My Recipe ausgerufen werden, wenn man möchte.

#### Warum verschwindet ein Rezept, wenn ich dieses in einen Ordner bringe?

- Die Startbildschirmseite vom Gerät wurde entworfen, um einfach, schnell und intuitiv zu sein. Genau wie bei einem „Desktop“-Schreibtisch können die Rezepte in Ordner organisiert werden und es wird stets die maximale Ordnung erreicht. Falls dasselbe Rezept an mehreren Stellen vorhanden sein soll, ist dies kein Problem. Es genügt das Symbol des entsprechenden Rezeptes gedrückt zu halten und es zu löschen oder zu duplizieren, wenn es zu vibrieren beginnt. Das Rezept wird mit dem blauen Wähler dupliziert, indem es dorthin verschoben wird, wo wir es gerne hätten. Dieser Schritt kann so oft wiederholt werden, wie man möchte. (Siehe vorherigen Punkt).

### **Ermöglicht mir ein manueller Garvorgang dieselben Funktionen der Rezepte?**

- Ja. Die einzige Einschränkung ist es, dass keine Zyklen hinzugefügt werden können und er am Ende des Garens nicht gespeichert werden kann.

### **Ich habe ein Rezept von meiner Startseite gelöscht und habe eines mit einem ähnlichen Namen erstellt, aber das Gerät sagt mit, „Rezept existiert bereits“. Warum?**

- Es genügt nicht, das Rezept auf der Startseite vom Gerät zu löschen, um es definitiv zu löschen. Um es dauerhaft zu beseitigen, muss es vom My Recipe gelöscht werden.

### **Wie viele Rezepte hat das Gerät standardmäßig?**

- Das Gerät hat im Inneren von „My Recipe“ circa 270 Rezepte. Darunter sind Rezepte für Feingebäck, Vakuumgaren, nächtliches Garen, zum Regenerieren vieler Produkte und Weiteres. Einige dieser Rezepte sind bereits in Ordnern organisiert.

### **Kann ich die Registrierung der HACCP-Daten herunterladen?**

- Ja, man kann auf die HACCP-Daten eines Jahres Arbeit mit dem Gerät zugreifen und die Log-Dateien jedes Tages der letzten 365 Tage auf einen USB-Stick laden.

### **Was kann man ins Gerät importieren?**

- Rezepte, die vom Gerät oder für ein anderes Gerät erstellt wurden (nur mit USB-Stick).
- Jpeg-Dateien (Foto oder Bild), die vom PC auf einen USB-Stick heruntergeladen werden können und dann ins Gerät importiert werden.

### **Wie funktioniert das Warmhalten vom Gerät?**

- Das Warmhalten mit dem Kerntemperaturfühler ist mit der letzten Temperatur im Kern verbunden + einem festgelegten Temperaturdelta, das dazu geeignet ist, die Präzision der Warmhaltetemperatur zu garantieren.
- Das Warmhalten ohne die Verwendung des Kerntemperaturfühlers ist mit der Temperatur verbunden, mit der wir das Essen warmhalten möchten.

### **Welche Funktionen kann ich in der Funktion Warmhalten finden?**

- „Dry“ hält das Produkt in geschlossener Garkammer warm, ohne dass Feuchtigkeit abgelassen wird.
- „To Dry“ hält das Produkt in geschlossener Garkammer mit geöffnetem fast dry warm.
- „30“ hält das Produkt mit 30% Feuchtigkeit im Combi-Modus warm.

### **Wie viele Produkte können in ein JIT eingeführt werden?**

- Alle, die von der Anzahl der eingestellten Bleche möglich sind, unter der Bedingung, dass alle nach Zeit und ohne Fühler sind.

### **Kann der Fühler beim mehrstufigen Garen verwendet werden?**

- Ja, kann er.



### **CALOUT**

**Wann signalisiert mir das Gerät, dass das Calout ausgeführt werden muss?**

- Das Gerät beginnt eine Stunde vor den insgesamt 5 Stunden, die für den Betrieb des Boilers vorgesehen sind, damit zu signalisieren, dass das Calout ausgeführt werden muss.

Falls das Calout nicht innerhalb der vom Gerät vorgesehenen Frist ab 24:00 Uhr desselben Arbeitstages ausgeführt wird, wird die Sperre ausgelöst und die Verwendung des Boilers verhindert. **Er wird nur beim Umluftgaren funktionieren.**

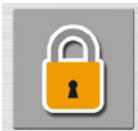
**Das Calout ausführen, bevor der Betrieb vom Gerät wieder hergestellt wird.**

## 19 • EINSTELLUNGEN



Auf das Symbol drücken, um zu den Einstellungen mit dem Gerät zu gelangen.

- In diesem Menü kann man Einstellungen ändern bezüglich:



Sperreinstellungen



Software-Aktualisierung



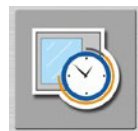
Einstellungen Helligkeit, Blinken am Ende des Garvorgangs und Energy saving.



Menü SERVICE



Einstellung von Volumen und Konfiguration der Klingeltöne



Verzögerter Start



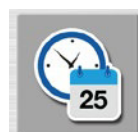
Spracheinstellung und Auswahl bzw. Konfiguration der Tastatur



Grösseneinstellung  
Home Symbole



HACCP Log runterladen



Datum und Zeiteinstellung



Multilevel-Einstellungen



Reinigung / Calout

**20.1** • Zum Zeitpunkt der Einschaltung durch Druck des Knopfs **16** für 3 Sekunden, führt das Gerät automatisch eine elektronische Kontrolle der hauptsächlichsten Betriebsvorrichtungen durch. Sollte das Gerät nach der Autodiagnose in einwandfreiem Zustand sein, wird auf der Temperaturanzeige der Garkammer der tatsächliche Temperaturwert in der Garkammer angezeigt und die LED-Leuchten der Garmodus-Tasten blinken. Im Anschluss können die Einstellungen der Koch-Parameter vorgenommen werden.

**20.2** • Falls der Ofen jedoch Betriebsstörungen aufweist, werden diese auf dem Display **15** angezeigt. Die Anzeige von Störungen ist sehr wichtig, wenn die technische Unterstützung eingreifen muss, da diese Informationen bereits Aufschluss über die Art der Störung geben. Die Nachricht auf dem Bildschirm wird durch ein 5 Sekunden dauerndes akustisches Signal begleitet, das sich jede Minute bis zur Abschaltung des Gerätes wiederholt.

Die hauptsächlichsten Fehlermeldungen sind:

### MELDUNGEN

#### A10

**Störung der Temperatursonde der Garkammer, den Ofen umgehend abschalten** und den technischen Kundendienst rufen.

#### A11

**Störung an der Sonde zum Vorheizen Boiler**, der Ofen kann nur im Umluft-Modus arbeiten, die Modalitäten **Dampf und Gemischt können nicht aktiviert werden**. Erfragen Sie den Eingriff des technischen Kundendienstservice.

#### A12

**Beschädigung der Temperaturensonde zur Kondensation von Abgasdämpfen**. Die Kondensation der Dämpfe erfolgt kontinuierlich, dennoch kann der Ofen bis zum Eingriff des technischen Kundendienstes unter **strenger Überwachung** (größerer Wasserverbrauch) arbeiten.

#### A13

**Störung an der Kernsonde**. Falls dieser Hinweis erscheinen sollte, ist es notwendig, zu kontrollieren, dass der Steckverbinder gut an der Buchse befestigt ist (**A1**). In diesem Fall kann der Ofen auch ohne dieses Zubehör bis zum Eingriff des technischen Kundendienstes verwendet werden.

#### A04

**Dies bedeutet, dass kein Wasser einläuft**, daher muss **geprüft werden**, dass der Absperrhahn geöffnet ist und dass Wasser vorhanden ist. Wenn der Wassermangel vom Netzwerk ausgeht, ist der Service-Provider zu benachrichtigen. Wenn das Netz jedoch vorhanden ist, ist der Kundendienst zu rufen. In der Zwischenzeit kann der Backofen im Umluftmodus verwendet werden.

#### A01

Eingreifen des **thermischen Motorschutzes**. **Den Ofen umgehend** ausschalten und den technischen Kundendienst rufen.

#### A02

Eingriff des Sicherheitsthermostats **der Garkammer**. **Den Ofen umgehend** ausschalten und den technischen Kundendienst rufen.

#### A03

Eingriff des Sicherheitsthermostats Boiler, umgehend den Ofen abschalten und den technischen Kundendienst rufen

#### A07

Im Fach der **elektrischen Komponenten** ist eine **Temperatur** außerhalb der Norm festgestellt worden. Der Ofen kann auch unter Beobachtung verwendet werden, bis der Eingriff des Kundendienstes vorgenommen wird.

Die hauptsächlichsten Fehlermeldungen sind:

### MELDUNGEN

#### A08

Im Komponentenfach ist eine **überhöhte Temperatur festgestellt worden**, die die Integrität der Komponenten beeinträchtigen könnte. **Den Ofen umgehend ausschalten** und den technischen Kundendienst rufen.

#### TÜRE OFFEN

Erscheint bei offener Türe, um anzuzeigen, dass der Mikroschalter der Türe den Kontakt nicht schließt. Sicherstellen, dass die Türe geschlossen ist. Sollte das Signal weiterhin bestehen, ist der Kundendienst zu rufen.

#### A60 - A61 - A62

Fehlfunktion des Dampfgenerators.

**Den Ofen umgehend abschalten** und den technischen Kundendienst rufen.

#### AUSSERORDENTLICHE WARTUNG NOTWENDIG

Erscheint beim Abschalten des Geräts und zeigt die Notwendigkeit der Aktivierung eines Zyklus zur Entkalkung des Dampfgenerators an.

#### CALOUT DURCHFÜHREN

Erscheint beim Abschalten des Geräts und zeigt die Notwendigkeit der Aktivierung eines Zyklus zur Entkalkung des Dampfgenerators an.

#### A05

Zeigt den mangelnden Abfluss des Wassers vom Dampfgenerator an. Im Falle, dass der Defekt während dem Programm der Entkalkung erscheint **“dE”**, **unterbricht der Defekt den Betrieb des Geräts**, den technischen Kundendienst rufen.

#### BOILER DEAKTIVIERT

Der Boiler ist deaktiviert, da die Prozedur des Abflusses nicht ordnungsgemäß ausgeführt wurde. Den technischen Kundendienst rufen.

#### A30 - A31 - A32 - A33 - A34 - A35 - A36 - A37

Fehlfunktion Inverter.

**Den Ofen umgehend ausschalten** und den technischen Kundendienst rufen.

#### WARNUNG FÜR GASMODELLE

#### A06

**Mangel an Gas. Kontrollieren**, dass Absperrventil geöffnet ist und Gas in das Netzwerk gelangt. Falls der Mangel vom Netzwerk abhängig ist, ist der Service-Provider zu benachrichtigen. Ist jedoch Gas im Netz vorhanden, ist der Kundendienst zu rufen.

#### A21 - A23 - A25 - A27

Die Gasgeräte sind mit Zündvorrichtung mit automatischer Rückstellung ausgestattet. Falls die automatische Wiederherstellung nach einigen Versuchen nicht erfolgt, erscheint auf dem Display **15** der Fehlercode **A21 - A25** für Brenner Kammer oder **A23 - A27** für Brenner Boiler.

Der Benutzer wird durch ein akustisches Signal aufmerksam gemacht. Die Taste **14** drücken, um die Einschaltung wiederherzustellen. Sollte das Problem erneut auftreten, ist der Kundendienst zu rufen.

***Hinweis:** Der Brennerblock ist eine Sicherheitsvoraussetzung. Daher ist das Auftreten einer solchen Situation keine Fehlfunktion der Ausrüstung.*

**Sollte das Gerät nach einer sorgfältigen Durchführung der obigen Prüfungen immer noch nicht ordnungsgemäß funktionieren, ist der autorisierte Kundendienst zu kontaktieren.**

***Hinweis:** Sollte Kontakt mit dem technischen Support aufgenommen werden, sind so viele Informationen wie möglich über den Defekt und alle auf dem Typenschild angegebenen Daten durchzugeben.*

#### A20 - A22 - A24 - A26

**Alarm der Brenner.**

**Den Ofen umgehend ausschalten** und den technischen Kundendienst rufen.



**LA90029440** GIUDA USO LB-LV - Versione T - DE