

GEBRAUCHSHANDBUCH

**HEISLUFTDÄMPFER
MIT DIREKTDAMPF**

HEISLUFTÖFEN

ICON

VERSION T

DE

Kundendienst



90029130rev00

VERZEICHNIS

	S.
1 • ALLGEMEINE HINWEISE	4
2 • SPEZIELLE ANWEISUNGEN	5
3 • BESCHREIBUNG DER TASTEN	6
4 • MANUELLE EINSTELLUNG DER GARZEIT	8
5 • MANUELLE EINSTELLUNG FÜR KOCHEN MIT SONDE	10
6 • EINSTELLUNG EINES PROGRAMMES MIT MEHREREN ZYKLEN	12
7 • AUSWAHL UND START EINES GESPEICHERTEN PROGRAMMS	14
8 • LÖSCHEN EINES GESPEICHERTEN PROGRAMMS	15
9 • KOPIEREN EINES GESPEICHERTEN PROGRAMMS	15
10 • AUSWAHL UND START EINES GESPEICHERTEN PROGRAMMS	16
11 • TEMPORÄRE ÄNDERUNG EINES GESPEICHERTEN PROGRAMMS/REZEPTS	17
12 • START EINES TOUCH & COOK PROGRAMMS	18
13 • ÄNDERUNG EINES TOUCH & COOK PROGRAMMS	19
14 • EINSTELLUNG DES KERNFÜHLERS	20
15 • SYSTEM AUTOMATISCHER FEUCHTIGKEITSREGELUNG	22
16 • DETAILS ZUM BETRIEB	23
17 • PRAKTISCHE RATSCHLÄGE	24
18 • ORDENTLICHE WARTUNG	25
19 • AUSSERORDENTLICHE WARTUNG	25
• BESONDERE PROGRAMME - MANUELLE UND AUTOMATISCHE REINIGUNG	26
20 • BESONDERE PROGRAMME - MANUELLE REINIGUNG	27
21 • BESONDERE PROGRAMME - REINIGUNGS-SET	28
22 • SELBSTDIAGNOSE UND ERLÄUTERUNGEN ZU STÖRUNGEN	30
23 • GESPEICHERTE REZEPTE	33



MODELLE



ICET / ICGT

1 • ALLGEMEINE HINWEISE

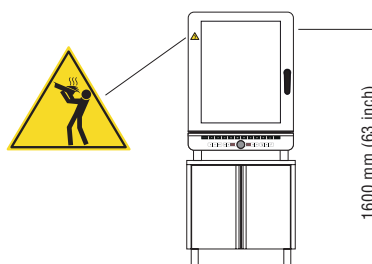
Die mit der Zeit notwendigen Eingriffe und die außerordentliche Wartung des Geräts sind ausschließlich autorisiertem Personal des Herstellers oder dem autorisierten Kundendienst vorbehalten.

- 1.1 • **Lesen Sie die** in diesen Bedienungsanleitungen enthaltenen Hinweise gründlich durch, da sie wichtige Angaben zur Betriebssicherheit und Gerätewartung beinhalten.
Heben Sie diese Bedienungsanleitungen sorgfältig auf!
- 1.2 • Dieses Gerät darf nur für die **Verwendungszwecke gebraucht werden, für die es ausdrücklich konzipiert wurde:** das Garen von Nahrungsmitteln. Jede andersartige Verwendung ist zweckfremd und deshalb gefährlich.
- 1.3 • Nur sachgerecht geschultes Küchenpersonal ist zum Umgang mit dem Gerät befugt.
- 1.4 • Der Gerätebetrieb muss überwacht werden.
- 1.5 • Während des Betriebs erhitzen sich bestimmte Geräteflächen. Vorsicht!
- 1.6 • Bitten Sie den Installateur um Anweisungen bezüglich der korrekten Handhabung des Wasserenthärter, da fehlende oder mangelhafte Wartung die für die Beschädigung des Geräts verantwortliche Kalkbildung verursacht.
- 1.7 • Bei der Anforderung des Kundendienstes sind alle Angaben zu liefern, die dem Typenschild rechts unten am Gerät zu entnehmen sind.
- 1.8 • Jedes Gerät ist mit einem Typenschild ausgestattet, auf dem Modell und hauptsächliche technische Kenndaten vermerkt sind. Es folgt das Beispiel eines Typenschildes jeweils für einen Elektro- und einen Gasofen.

LOGO		
TYP. XXXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
3N AC 400V 50Hz		
1 x 0.25 kW	TOT 6.25 kW	kPa 200 - 500 
IPX 5		

LOGO		
TYP. XXXXXXXXX		
2010	NR XXXXXXXXXX	
EN 203/A1	AC 230V 50Hz	
1 x 0.55 kW	TOT 1 kW	Σ Qn 40 kW
A3 <input type="checkbox"/>	B13 <input type="checkbox"/>	B23 <input type="checkbox"/>
G 25 / m ³ /h	G 20 / m ³ /h	kPa 200 - 500 
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

- 1.9 • Ist ein Eingriff des Kundendienstes erforderlich, **sind bei der Anforderung detaillierte Angaben zur Störung zu liefern**, damit sich der Kundendienst vorab eine Vorstellung über die Störungsart bilden kann.
- 1.10 • Bei Defekten oder Betriebsstörungen **das Gerät unverzüglich ausschalten!**
- 1.11 • **Der Raum**, in dem das Gerät installiert ist, **muss gut belüftet sein!**
- 1.12 • Sicherheitsaufkleber
 - Maximale Einschubhöhe für Behälter mit Flüssigkeiten
 - **ACHTUNG:** Um Verbrennungen zu vermeiden, keine Behälter verwenden, die mit Flüssigkeiten oder Speisen gefüllt sind, die beim Erhitzen flüssig werden und einen Stand erreichen, der nicht beobachtet werden kann.



2 • BESONDERE HINWEISE

- 2.1 • Vor der Inbetriebnahme des Geräts für den ersten Garvorgang den Garraum gründlich reinigen (s. Kapitel "Tägliche Reinigung").
- 2.2 • Am Ende des Arbeitstages den Garraum und das gesamte Gerät gründlich reinigen, um seinen einwandfreien Betrieb und seine lange Lebensdauer zu gewährleisten.
- 2.3 • **Keinen Druckwasserstrahl für die Gerätereinigung verwenden!**
- 2.4 • Für die tägliche Reinigung **ausschließlich alkalische** Spezialreiniger verwenden. Keine Scheuerschwämme und -mittel verwenden, da sie die Geräteflächen beschädigen.
- 2.5 • Das Gerät am Ende der Arbeitsschicht unbedingt ausschalten, alle Zuleitungen (Wasser und ggf. Gas) schließen und die Stromversorgung unterbrechen.
- 2.6 • **Vermeiden**, dass sich **Küchensalz** auf den Stahlflächen des Geräts ablagert; ggf. vorhandene Ablagerungen sofort gründlich abspülen.
- 2.7 • Nach einem Dampfgarzyklus die **Tür vorsichtig** öffnen, da heißer Restdampf aus dem Garraum ausströmt. Die Missachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann gefährlich für den Bediener sein.
- 2.8 • Für einen sicheren Betrieb **dürfen die Dampfauslässe und die sonstigen Öffnungen am Gerät nicht verdeckt sein!**



2.9 • ACHTUNG

Garvorgänge mit der Zugabe von Alkohol sind nicht gestattet!

- 2.10 • **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.

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

- 2.12 • **Den Ofen nicht mit kalten Wasserstrahlen abkühlen.**
Zur korrekten Abkühlung des Ofens ist der unter Abschnitt 3.8 beschriebene Vorgang durchzuführen

3 • BESCHREIBUNG DER TASTEN

3.1 • HAUPTSCHALTER / SCROLL & PUSH EINSTELLKNOPF (EINSTELLKNOPF 1)

Ermöglicht die Aktivierung der Systemsteuerung, aktiviert die Selbstdiagnose.

Zum Einschalten 3 Sekunden den Einstellknopf **1 drücken**.

Den Einstellknopf drehen, um die auf dem Display **7** und **8**angezeigten Werte zu ändern.

Zum Ausschalten drücken Sie den Drehknopf **1 für 3 Sekunden**.

WICHTIG:

Die Umluft-Modelle verfügen nur über den Konvektions-Modus (Taste 2)

3.2 • CONVEKTION (TASTE 2)

Taste des KONVEKTIONS-Garmodus.

3.3 • DAMPF (TASTE 3)

Taste Dampf-Garmodus.

3.4 • GEMISCHT (TASTE 4)

Taste GEMISCHTER Garmodus.

3.5 • KONTROLLTASTE FÜR AUTOMATISCHE FEUCHTIGKEIT (TASTE 5)

Diese Taste dient zudem der Funktion des manuellen Befeuchters, wenn sie während des gestarteten Kochgangs gedrückt wird (Taste leuchtet auf).

Diese Funktion ist für Produkte bestimmt, die während des Kochens zusätzliche Feuchtigkeit benötigen. Die Taste gedrückt halten, so lange wie Feuchtigkeit in den Garraum eingegeben werden soll.

***Hinweis:** Die Vorrichtung verfügt über ein automatisches System zur Temperatursenkung, das in allen Zubereitungsmethoden betrieben werden kann. Falls die Temperatur die auf der Anzeige eingestellte Temperatur um 30 °C übersteigt, gibt der Befeuchter automatisch kaltes Wasser in den Garraum ab und sorgt somit für schnelle Temperatursenkung. Dadurch wird die Möglichkeit ausgeschlossen, dass der Kochvorgang eines Produkts bei einer Temperatur zu hohen Temperatur eingeleitet wird. Darüber hinaus wird durch die Feuchtigkeitaufnahme die Austrocknung der Gerichte vermieden.*

3 • BESCHREIBUNG DER TASTEN

3.6 • TEMPERATUR (TASTE 6)

Ermöglicht, die Temperatureinstellung der Ofenkammer zu aktivieren.

3.7 • ZEIT (TASTE 9)

Ermöglicht, die Kochzeiteinstellung des Backofens zu aktivieren.

3.6 • KERNSONDE (TASTE 10)

Ermöglicht, Kocheinstellung mit Kerntemperaturfühler zu aktivieren.

3.7 • KOCHGANG (TASTE 11)

Ermöglicht, die Kochprogramme sowie die bereits gespeicherten Rezepte einzustellen, zu löschen und anzuzeigen und die Kochzyklen einzustellen und anzuzeigen.

Die LED-Leuchten zeigen die eingestellten Bearbeitungszyklen an.

Die blinkende LED-Leuchte zeigt den aktuellen Zyklus an.

3.8 • VENTILATORGESCHWINDIGKEIT (TASTE 12)

Auswahltaaste der Lüftergeschwindigkeit; Normal bei ausgeschaltetem Licht, reduzierte Geschwindigkeit und Leistung bei eingeschaltetem Licht.

Hinweis: Schnelle Abkühlung bei geöffneter Tür

*Die Funktion wird nur dann aktiviert, wenn die Ofentür geöffnet ist. Die Taste **12** für 5 Sekunden gedrückt halten. Die Lüftung, die eine schnelle Temperatursenkung des Ofens auf 50 °C ermöglicht, wird aktiviert.*

Die Funktion ist besonders nützlich, wenn der Ofen nach dem Kochen umgehend gereinigt werden soll.

3.9 • REINIGUNG (TASTE 13)

Waschmodus-Auswahltaaste der Ofenkammer.

3.10 • TASTENFELD

TOUCH & COOK (TASTE 14)

Ermöglicht es, die 10 eingestellten Kochprogramme auszuwählen und umgehend zu starten.

4 • MANUELLE EINSTELLUNG DER GARZEIT

ARBEITSSCHRITTE

4.1 • EINSCHALTEN

Den Einstellknopf 1 für 3 Sekunden drücken. Falls auf dem Bildschirm 7-8 ein Fehlercode erscheint, ist das Kapitel "Selbstdiagnose und Erläuterungen von Fehlern" zu konsultieren.

WICHTIG:

Die Umluft-Modelle verfügen nur über den Konvektions-Modus (Taste 2)

4.2 • AUSWAHL DES GARMODUS

Die LED-Leuchten der Kochmodus-Tasten blinken: Die Taste des Kochmodus (2 - 3 - 4) drücken, der gestartet werden soll. Die LED-Leuchten des gewählten Kochmodus leuchten dauerhaft.

Der Kochmodus startet, der Bildschirm 8 zeigt [InF] an, um eine unbegrenzte Zeit als Voreinstellung anzuzeigen.

4.3 • TEMPERATUR EINSTELLEN

Die Taste 6, auf dem Bildschirm 7 wird die Temperatur blinkend angezeigt. Den Knopf 1 drehen, um die Temperatur (nach rechts, wenn sie steigt, nach links, wenn sie sinkt), die auf dem Bildschirm angezeigt wird, einzustellen.

Bestätigen durch Drücken der Taste 6 oder 10 Sekunden warten, um die eingestellte Temperatur zu erfassen.

Der Bildschirm 7 zeigt nun die aktuelle Temperatur im Garbereich des Ofens an.

4.4 • DIE ZEIT EINSTELLEN

Auf der Zeitanzeige ist [InF] zu sehen.

Die Taste 9 drücken, der Bildschirm 8 zeigt [0.00] an. Den Knopf 1 drehen:

- nach rechts, um die Kochzeit einzustellen;
- nach links, um eine unbegrenzte Zeit einzustellen4 [InF].

Bestätigen durch Drücken der Taste 9 oder 10 Sekunden warten, bis die eingegebene Zeit erreicht ist.

ANMERKUNG: Wenn man während der Kochzeit auf den Kochvorgang mit Sonde übergehen will, die Taste 10 drücken und die gewünschte Kerntemperatur einstellen. Bestätigen durch Drücken der Taste 10 oder 10 Sekunden warten, bis die voreingestellte Temperatur der Sonde erreicht ist.

4 • MANUELLE EINSTELLUNG DER GARZEIT

ARBEITSSCHRITTE

Die zu backenden Produkte in den Ofen schieben. Siehe auch das Kapitel *“Praktische Hinweise”*.

Zu diesem Zeitpunkt ...

Der Bildschirm 7 zeigt die aktuelle Temperatur des Garbereichs an.

Der Bildschirm 8 gibt die verbleibende Zeit bis zur Beendigung des Kochgangs an.

Anzeige und Änderung der gespeicherten Werte

Sollte es während des Kochens erforderlich werden, die eingestellten Werte zu überprüfen, ist die Taste **11** zu drücken, die Bildschirme leuchten auf.

10 Sekunden warten, um die aktuellen Werte anzuzeigen.

Wenn die angezeigten Werte geändert werden sollen, sind die Anweisungen in den Abschnitten 4.3 und 4.4 zu befolgen.

4.5 • ENDE DES KOCHGANGS

Falls die unbegrenzte Zeit ausgewählt wurde, ist der Kochgang manuell durch Drücken der Taste für 3 Sekunden zu stoppen (LED-Leuchte dauerhaft an).

Sobald der Kochgang beendet ist, beginnen die LED-Leuchten der Garmodi zu blinken (**2 - 3 - 4**).

Falls eine Garzeit eingestellt worden ist, weist ein Piepton bei Ablauf der Zeit darauf hin, dass der Kochvorgang beendet ist.

Zur Unterbrechung des Signals reicht es aus, die Tür zu öffnen oder den Knopf zu drücken (**1**).

Das Produkt aus der Kochkammer gemäß den Anweisungen in Abschnitt 2.7 *“Besondere Hinweise”* entnehmen.

5.1 • EINSCHALTEN

Den Einstellknopf **1** für **3 Sekunden drücken**. Falls auf dem Bildschirm **7-8** ein Fehlercode erscheint, ist das Kapitel *“Selbstdiagnose und Erläuterungen von Fehlern”* zu konsultieren.

5.2 • AUSWAHL DES KOCH-MODUS MIT KERNSONDE

Die Taste **10** drücken, der Bildschirm **8** zeigt **SPan**.

WICHTIG:

Die Umluft-Modelle verfügen nur über den Konvektions-Modus (Taste **2**)

5.3 • AUSWAHL DES GARMODUS

Die LED-Leuchten der Kochmodus-Tasten blinken: Die Taste des Kochmodus (**2 - 3 - 4**) drücken, der gestartet werden soll. Die LED-Leuchten des gewählten Kochmodus leuchten dauerhaft.

Der Kochgang startet, der Bildschirm **8** zeigt **[50°]** an, um eine voreingestellte Kerntemperatur von 50°C mitzuteilen.

5.4 • TEMPERATUR EINSTELLEN

Die Taste **6** drücken, auf dem Bildschirm **7** wird leuchtend die Temperatur angezeigt. Den Knopf **1** drehen, um die Temperatur (nach rechts, wenn sie steigt, nach links, wenn sie sinkt), die auf dem Bildschirm angezeigt wird, einzustellen.

Bestätigen durch Drücken der Taste **6** oder **10** Sekunden warten, um die eingestellte Temperatur zu erfassen.

Der Bildschirm **7** zeigt nun die aktuelle Temperatur im Garbereich des Ofens an.

5.5 • DIE KERNSONDE EINSTELLEN

Die Taste **10** drücken, der Bildschirm **8** zeigt die Temperatur der Sonde an. Den Knopf **1** drehen, um die Temperatur einzustellen (nach rechts, wenn sie steigt, nach links, wenn sie sinkt), die auf Bildschirm **8** angezeigt wird.

Bestätigen durch Drücken der Taste **10** oder **10** Sekunden warten, bis die voreingestellte Temperatur der Sonde erreicht ist.

Siehe Kapitel *“Einstellungen der Kernsonde”*.

ANMERKUNG: Wenn man während der Kochzeit auf den Kochvorgang auf Zeit übergehen will, die Taste **9** drücken und die gewünschte Zeit einstellen.

Bestätigen durch Drücken der Taste **9** oder **10** Sekunden warten, bis die eingegebene Zeit erreicht ist.

Die zu backenden Produkte in den Ofen schieben und die Kerntemperaturfühler einführen.

Siehe auch das Kapitel *“Praktische Hinweise”*.

Zu diesem Zeitpunkt ...

Der Bildschirm 7 zeigt die aktuelle Temperatur des Garbereichs an.

Der Bildschirm 8 zeigt die Temperatur der Kernsonde an.

Anzeige und Änderung der gespeicherten Werte

Sollte es während des Kochens erforderlich werden, die eingestellten Werte zu überprüfen, ist die Taste **11** zu drücken, die Bildschirme leuchten auf.

10 Sekunden warten, um die aktuellen Werte anzuzeigen.

Wenn die angezeigten Werte geändert werden sollen, sind die Anweisungen in den Abschnitten 5.3 und 5.4 zu befolgen.

5.6 • ENDE DES KOCHGANGS

Bei Erreichen der voreingestellten Sondentemperatur, weist ein Piepton daraufhin, dass der Kochvorgang beendet ist.

Zur Unterbrechung des Signals reicht es aus, die Tür zu öffnen oder den Knopf zu drücken **(1)**.

Das Produkt aus der Kochkammer gemäß den Anweisungen in Abschnitt 2.7 *“Besondere Hinweise”* entnehmen.

6 • EINSTELLUNG EINES PROGRAMMES MIT MEHREREN ZYKLEN (BIS 4)

ARBEITSSCHRITTE

6.1 • EINSCHALTEN

Den Einstellknopf **1** für **3 Sekunden drücken**. Falls auf dem Bildschirm **7-8** ein Fehlercode erscheint, ist das Kapitel *“Selbstdiagnose und Erläuterungen von Fehlern”* zu konsultieren.

Hinweis: Kochen mit mehreren Phasen

*hintereinander ermöglicht das Vorheizen des leeren Ofens vor dem Einschieben des Essens: Es reicht aus, die Zeit des Zyklus **1** auf **unbegrenzt einzustellen [InF]**, sobald die Vorwärmtemperatur erreicht ist, ertönt ein Piepton, und die Aufschrift **[LoA]** auf den Bildschirm, die die Kochzeit anzeigt. Bei Schließung der Tür zeigt die Taste **11** die zweite leuchtende LED-Leuchte an, um auf die Aktivierung des Kochzyklus **2** hinzuweisen.*

6.2 • AUSWAHL DES PROGRAMMS

Die Rezepttaste **11** drücken, der Bildschirm zeigt **[L01]** an.

Den Drehknopf **1** bis zur Anzeige des ersten freien Programms drehen (LED leuchtender Kochmodus und der Nummer des Programms auf dem Bildschirm **7**) und durch Drücken des Drehknopfes **1** bestätigen.

Achtung

Das Programm ist “neu”, wenn die LED-Leuchten der Kochmodus-Tasten und der Programmnummer auf dem Bildschirm **7** leuchten.

Das Programm ist “in Betrieb”, wenn eine LED-Leuchte der Kochmodus-Tasten und die Programmnummer auf dem Bildschirm **7** dauerhaft leuchten.

WICHTIG:

Die Umluft-Modelle verfügen nur über den Konvektions-Modus (Taste **2**)

6.3 • AUSWAHL DES GARMODUS

Die LED-Leuchten des Kochmodus leuchten: **Die Taste des gewünschten Kochmodus (2 - 3 - 4)** drücken. Die LED-Leuchten des gewählten Kochmodus leuchten dauerhaft.

6.4 • DIE TEMPERATUR DES ZYKLUS 1 EINSTELLEN

Die Taste **6** drücken, auf dem Bildschirm **7** wird leuchtend die Temperatur angezeigt. Den Knopf **1** drehen, um die Temperatur (nach rechts, wenn sie steigt, nach links, wenn sie sinkt), die auf dem Bildschirm angezeigt wird, einzustellen.

Bestätigen durch Drücken der Taste **6** oder **10** Sekunden warten, um die eingestellte Temperatur zu erfassen.

Der Bildschirm **7** zeigt nun die aktuelle Temperatur im Garbereich des Ofens an.

6 • EINSTELLUNG EINES PROGRAMMES MIT MEHREREN ZYKLEN (BIS 4)

ARBEITSSCHRITTE

6.5A • DIE ZEIT DES ZYKLUS 1 EINSTELLEN.

Auf der Zeitanzeige ist [InF] zu sehen.
Die Taste **9** drücken, der Bildschirm **8** zeigt [0.00] an. Den Knopf **1** drehen:
- nach rechts, um die Kochzeit einzustellen;
- nach links, um eine unbegrenzte Zeit einzustellen [InF] und somit den **ersten Zyklus zum Vorheizen nutzen**.

Bestätigen durch Drücken der Taste **9** oder 10 Sekunden warten, bis die eingegebene Zeit erreicht ist.

Oder

6.5B • DIE KERNSONDE FÜR ZYKLUS 1 EINSTELLEN

Die Taste **9** drücken, der Bildschirm **8** zeigt die Temperatur der Sonde an. Den Knopf **1** drehen, um die Temperatur einzustellen (nach rechts, wenn sie steigt, nach links, wenn sie sinkt), die auf Bildschirm **8** angezeigt wird.
Bestätigen durch Drücken der Taste **9** oder 10 Sekunden warten, bis die voreingestellte Temperatur der Sonde erreicht ist.

Siehe Kapitel "*Einstellung des Kerntemperaturfühlers*".

6.6 • ZYKLUS 2 UND FOLGENDE AUSWÄHLEN (BIS ZYKLUS 4)

Die Taste **11** drücken, auf der Taste leuchtet die zweite LED-Lampe auf. Anschließend mit der Einstellung gemäß Abschnitt 6.3 fortfahren. Zum Aufrufen vorheriger Phasen ist die gleiche Vorgehensweise zu wählen.

Sobald der letzte Zyklus eingestellt ist, ist 10 Sekunden zu warten, bis die Daten des Zyklus abgerufen werden können. Auf der Taste 11 bleiben die LED-

Leuchten der eingestellten Zyklen dauerhaft beleuchtet.

6.7 • SPEICHERUNG DES PROGRAMMS

Die Taste **11** für 3 Sekunden gedrückt halten, auf dem Bildschirm **7** erscheint [REC], die Speicherung durch Drücken der Taste **6** bestätigen. Die Programmnummer, bei der der Kochgang gespeichert worden war, wird auf dem Bildschirm **7** angezeigt.

6.8 • DAS EINGESTELLTE PROGRAMM STARTEN

Die Taste des Kochmodus drücken (**2 - 3 - 4**), um den Kochgang zu starten. Die LED-Leuchte des Kochmodus bleibt mit dauerhaftem Licht eingeschaltet.

6.9 • EINSTELLUNG EINES NEUEN KOCHMODUS

Falls ein neuer Kochmodus eingestellt werden soll, ist es notwendig den Modus in seinen Ausgangspunkt zurückzusetzen, indem die Taste **11** 3 Sekunden gedrückt wird, auf dem Bildschirm **7** erscheint [ESC], die Zurücksetzung durch Drücken der Taste **9** bestätigen. Die LED-Leuchten des Kochmodus leuchten, um die abgeschlossene Zurücksetzung anzuzeigen.

7 • AUSWAHL UND START EINES GESPEICHERTEN PROGRAMMS

ARBEITSSCHRITTE

7.1 • EINSCHALTEN

Den Einstellknopf **1** für **3 Sekunden drücken**. Falls auf dem Bildschirm **7-8** ein Fehlercode erscheint, ist das Kapitel *“Selbstdiagnose und Erläuterungen von Fehlern”* zu konsultieren.

7.2 • AUFRUFEN

Die Rezpptaste **11** drücken, der Bildschirm zeigt **[L01]** an. Den Drehknopf **1** drehen, um die Programmnummer, die aufgerufen werden soll und auf dem Bildschirm **7** angezeigt wird, auszuwählen.

Anzeige und Änderung der gespeicherten Werte

Sollte es während des Kochens erforderlich werden, die eingestellten Werte zu überprüfen, ist die Taste **11** zu drücken, die Bildschirme leuchten auf.

10 Sekunden warten, um die aktuellen Werte anzuzeigen.

Für den Fall, in dem die Einstellungen der folgenden Phasen angezeigt werden sollen, ist die Taste **1** zu drücken und der Drehknopf zu drehen, bis auf dem Bildschirm die gewünschte Phase angezeigt wird.

7.3 • START

<p>7.3 a • START EINES PROGRAMMES MIT VORHEIZEN Die Taste des Kochmodus mit eingeschalteten LED-Leuchten , um das Vorheizen zu starten, auf dem Bildschirm 8 erscheint [InF]. Ein akustisches Signal ertönt und die Aufschrift [LoA] auf dem Bildschirm weisen darauf hin, wann die Kochkammer die geeignete Temperatur erreicht hat. Das Essen einschieben (wenn das Programm Phasen mit Kerntemperaturfühler beinhaltet, ist der Stift in das Produkt zu bohren). Die Klappe schließen. Die Taste 11 zeigt die zweite leuchtende LED-Lampe (2) an und weist somit auf die Aktivierung des Kochzyklus 2 hin.</p>	<p>7.3 b • START EINES PROGRAMMES OHNE VORHEIZEN Das Essen einschieben (wenn das Programm Phasen mit Kerntemperaturfühler beinhaltet, ist der Stift in das Produkt zu bohren). Den Kochgang durch Drücken der Taste des Kochmodus mit dauerhaft leuchtender LED-Lampe starten. Die Taste 11 für 3 Sekunden Drücken oder die Taste 9 drücken, auf dem Bildschirm wird [0.00] angezeigt. Erneut die Taste 9 drücken. Ein akustisches Signal und die leuchtende LED-Lampe 1 weisen darauf hin, dass die Vorheiz-Phase weggelassen worden ist. Warnung: Das Vorheizen ist nur dann nicht notwendig, wenn die Kochkammer bereits die benötigte Temperatur erreicht hat.</p>	<p>7.3 c • START EINES PROGRAMMES OHNE VORGESPEICHERTES VORHEIZEN Das Essen einführen (falls das Programm Phasen mit Kerntemperaturfühler vorsieht, ist der Stift in das Produkt zu bohren). Den ersten Kochzyklus starten, indem die Kochmodus-Taste mit dauerhaft leuchtender LED-Lampe gedrückt wird.</p>
---	--	--

7.4 • STOPP EINES LAUFENDEN KOCHVORGANGS

Um den laufenden Kochvorgang manuell zu stoppen, für 3 Sekunden die Taste des aktiven Kochvorgangs drücken (Led mit festem Licht). Sobald der Kochgang beendet ist, beginnen die LED-Leuchten der Garmodi zu blinken (**2 - 3 - 4**).

Zum Verlassen des Programms Taste **11** drücken.

8 • LÖSCHEN EINES GESPEICHERTEN PROGRAMMES

8.1 • EINSCHALTEN

Den Einstellknopf **1** für **3 Sekunden drücken**.

8.2 • AUFRUFEN

Die Rezpptaste **11** drücken, der Bildschirm zeigt **[L01]** an.

Den Drehknopf **1** drehen, um die Programmnummer, die aufgerufen werden soll, auszuwählen. Diese wird auf dem Bildschirm **7** angezeigt.

8.3 • LÖSCHEN

Für **3 Sekunden** die Taste **11** gedrückt halten, auf dem Bildschirm **8** erscheint **[ESC]**, den Drehknopf **1** bis zur Anzeige von **[DEL]** auf Bildschirm **8** drehen und den Löschvorgang durch Drücken der Taste **9** bestätigen.

Nach durchgeführtem Löschen, leuchten die LED-Lampen der Tasten **2 - 3 - 4**, um anzuzeigen, dass das Programm leer ist.

9 • KOPIE EINES GESPEICHERTEN PROGRAMMES

9.1 • EINSCHALTEN

Den Einstellknopf **1** für **3 Sekunden drücken**.

9.2 • AUFRUFEN

Die Rezpptaste **11** drücken, der Bildschirm zeigt **[L01]** an.

Den Drehknopf **1** drehen, um die Programmnummer, die aufgerufen werden soll, auszuwählen. Diese wird auf dem Bildschirm **7** angezeigt.

9.3 • KOPIE

Es ist möglich, ein Programm zu kopieren, um es anschließend nach und nach zu verändern.

Für **3 Sekunden** die Taste **11** gedrückt halten, auf dem Bildschirm **7** erscheint **[CPY]**, die Kopie durch Drücken der Taste **6** bestätigen.

Auf dem Bildschirm **7** wird das erste freie Programm angezeigt. Die Nummer des gewünschten Programmes auswählen, indem der Drehknopf **1** gedreht wird und durch drücken des Drehknopfes bestätigen.

10.1 • EINSCHALTEN

Für 3 Sekunden den Knopf 1 drücken.
Wenn auf dem Bildschirm 8-7 ein Fehlercode erscheint, ist das Kapitel "Selbstdiagnose und Übersicht der Störungen" zu konsultieren.

Auf dem Bildschirm 7 wird das erste freie Programm angezeigt. Die Nummer des gewünschten Programmes auswählen, indem der Drehknopf 1 gedreht wird und durch Drücken des Drehknopfes bestätigen.

10.2 • AUFRUFEN

Die Rezepttaste 11 drücken, der Bildschirm zeigt [L01] an.
Den Drehknopf 1 drehen, um die Programmnummer, die aufgerufen werden soll, auszuwählen. Diese wird auf dem Bildschirm 7 angezeigt.
(siehe vorgeschaltete Rezepte im Abschnitt 23).

10.3 • START

10.3 a •

START EINES REZEPTS MIT VORHEIZEN

Die Taste des Kochmodus mit eingeschalteten LED-Leuchten, um das Vorheizen zu starten, auf dem Bildschirm 8 erscheint [PrE].

Ein akustisches Signal ertönt und die Aufschrift [LoA] auf dem Bildschirm weisen darauf hin, wann die Kochkammer die geeignete Temperatur erreicht hat.

Das Essen einschieben (wenn das Programm Phasen mit Kerntemperaturfühler beinhaltet, ist der Stift in das Produkt zu bohren).

Die Klappe schließen.

Die Taste 11 zeigt die zweite leuchtende LED-Lampe (2) an und weist somit auf die Aktivierung des Kochzyklus 2 hin.

10.3 b •

START EINES REZEPTS OHNE VORHEIZEN

Das Essen einschieben (wenn das Programm Phasen mit Kerntemperaturfühler beinhaltet, ist der Stift in das Produkt zu bohren).

Den Kochvorgang starten, indem die Taste des Kochmodus mit dauerhaft leuchtenden LED-Lampen gedrückt wird. Die Taste 11 für 3 Sekunden Drücken oder die Taste 9 drücken, auf dem Bildschirm wird [0.00] angezeigt. Erneut die Taste 9 drücken.

Ein akustisches Signal und die leuchtende LED-Lampe 1 weisen darauf hin, dass die Vorheiz-Phase weggelassen worden ist.

Warnung: Das Vorheizen ist nur dann nicht notwendig, wenn die Kochkammer bereits die benötigte Temperatur erreicht hat.

10.4 • KOPIE EINES REZEPTES - VOREINGESTELLT

Es ist möglich, ein voreingestelltes Rezept in den persönlichen Programmen zu kopieren und es anschließend zu verändern.

Für 3 Sekunden die Taste 11 gedrückt halten, auf dem Bildschirm 7 erscheint [CPY], die Kopie durch Drücken der Taste 6 bestätigen.

Anzeige der eingestellten Werte

Falls es während des Kochens notwendig sein sollte, die eingestellten Werte der aktuellen Phase zu überprüfen, ist die Taste 1 zu drücken. Für den Fall, dass die Einstellungen der folgenden Phasen angezeigt werden sollen, ist die Taste 1 zu drücken, bis auf dem Bildschirm die gewünschte Phase angezeigt wird.

Vorwort

Das Gerät ermöglicht es, vorübergehend oder nur für den aktuellen Kochgang das gespeicherte Programm/Rezept zu ändern.

Es ist unerlässlich, dass das ausgewählte Rezept zur Änderung gestartet wird.

Dies kann unverzichtbar sein, wenn das Programm/Rezept für ein Produkt mit einer anderen Größe vorgespeichert worden ist, für das es notwendig erscheint, die Kochzeit zu verlängern, die Temperatur zu erhöhen oder andere gespeicherte Parameter zu verändern.

ARBEITSSCHRITTE

Das eingestellte Programm/Rezept auf und kochen, wie oben beschrieben.

Anschließend das gespeicherte Programm/Rezept ändern:

Kochmodus

... die jeweilige Taste für den gewünschten Kochmodus drücken, die Änderung wird automatisch gespeichert.

Erhöhung/Senkung der Temperatur

Die Taste **6**, auf dem Bildschirm **7** wird die Temperatur blinkend angezeigt. Den Drehknopf **1** drücken, um den neuen Temperaturwert einzustellen, der auf dem Bildschirm **7** anzuzeigen.

Bestätigen durch Drücken der Taste **6** oder **10** Sekunden warten, um die eingestellte Temperatur zu erfassen.

Erhöhung/Verringerung der Zeit

Die Taste **9** drücken, der Bildschirm **8** zeigt **[0.00]** an. Den Knopf **1** drehen:

- nach rechts, um die Kochzeit einzustellen;
- nach links, um eine unbegrenzte Zeit einzustellen **[InF]**.

Bestätigen durch Drücken der Taste **9** oder **10** Sekunden warten, bis die eingegebene Zeit erreicht ist.

Erhöhung/Senkung der Temperatur des Kerntemperaturfühlers

Die Taste **9** drücken, der Bildschirm **8** zeigt die Temperatur der Sonde an. Den Knopf **1** drehen, um die Temperatur einzustellen (nach rechts, wenn sie steigt, nach links, wenn sie sinkt), die auf Bildschirm **8** angezeigt wird.

Bestätigen durch Drücken der Taste **9** oder **10** Sekunden warten, bis die voreingestellte Temperatur der Sonde erreicht ist.

Erhöhung/Verringerung des Wertes

A U T O M A T I S C H E R FEUCHTIGKEITSREGLER

... die Taste **5** drücken, der Bildschirm **7** leuchtet auf, den neuen Wert durch Drehen des Drehknopfes **1** einstellen, durch Drücken der Taste **5** bestätigen oder **10** Sekunden warten (TIME OUT), die Änderung wird automatisch gespeichert.

***Hinweis:** der Bildschirm **7** weist auf die vorübergehende Änderung durch drei durchgehend leuchtende Punkte hin. Die durchgeführte Änderung läuft nach Beendigung des Kochens ab: das ursprüngliche Programm/Rezept bleibt bestehen.*

12 • START EINES PROGRAMMES TOUCH & COOK

Voraussetzung

Die Funktion Touch & Cook ermöglicht es, 10 voreingestellte Kochprogramme, die durch Symbole gekennzeichnet und umgehend ausführbar sind, zu starten.

Es ist möglich, durch Knopfdruck ein beliebtes Kochprogramm auf schnelle und einfache Weise auszuwählen (ideale Funktionen für standardisierte und repetitive Kochvorgänge).

ARBEITSSCHRITTE

12.1 • EINSTELLUNGEN

Für 3 Sekunden den Knopf 1 drücken.

Wenn auf dem Bildschirm 8-7 ein Fehlercode erscheint, ist das Kapitel "Selbstdiagnose und Übersicht der Störungen" zu konsultieren.

12.2 • START EINES PROGRAMMES TOUCH & COOK

Auf das gewünschte Symbol Touch & Cook **14** drücken.

Der Kochvorgang wird gestartet und auf dem Bildschirm **7** wird das jeweilige Rezept/Programm (z.B. **[L01]**) angezeigt.

12.3 • VORGESPEICHERTE REZEPTE:

- L01** Tiefgekühltes Gebäck
- L02** Tiefgekühltes Brot
- L03** Süßspeisen und Torten mit Sonde
- L04** Pizza und Focaccia auf Backblech
- L05** Gebackene Hühnchen
- L06** Grillen
- L07** Braten
- L08** Gebackener Fisch
- L09** Dampfkochen
- L10** Regeneration

13 • ÄNDERUNG EINES PROGRAMMES TOUCH & COOK

ARBEITSSCHRITTE

13.1 • EINSCHALTEN

Den Einstellknopf **1** für **3 Sekunden** drücken.

13.2 • AUFRUFEN

Die Taste **11** drücken, der Bildschirm **7** zeigt **[L01]** an.

Den Drehknopf **1** drehen, um die Programmnummer, die aufgerufen werden soll, auszuwählen. Diese wird auf dem Bildschirm **7** angezeigt.

13.3 • SPEICHERUNG

Für **3 Sekunden** die Taste **Touch & Cook 14** drücken, die mit Programm/Rezept verbunden ist. Auf Bildschirm **8** erscheint die Nummer der jeweiligen Taste (z.B. **[b06]**).

Auf der gelieferten Schiefertafel neben dem entsprechenden Symbol das neue Programm notieren.



14 • EINSTELLUNG DES KERNTEMPÉRATURFÜHLERS

Vorwort

Der Kerntemperaturfühler ermöglicht einen durch die Kerntemperatur des Produktes geregelten Kochvorgang. Das Gerät stoppt den Kochvorgang, sobald das Innere des Produktes die Solltemperatur unter Ausschluss der Garzeit-Einstellung erreicht hat.

Der Kerntemperaturfühler kann bequem als tragbares Thermometer in jeder Betriebsart verwendet werden. Sobald der Ofen in Betrieb ist, ist die Taste **10** für einige Sekunden zu drücken und zu halten, auf dem Bildschirm **8** wird für einige Sekunden die Temperatur der Sonde angezeigt. Dies ermöglicht die Überprüfung der Kerntemperatur des Produkts außerhalb des Ofens.

ARBEITSSCHRITTE

14.1 • KOCHEN MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER

Falls der erste Zyklus zum Vorheizen dient, ist es notwendig, den Stift außerhalb der Kochkammer zu halten; ansonsten wird das Programm nicht gestartet werden.

Ist der Kochvorgang gemäß Kapitel zur Einstellung eingestellt, durchsticht die Stift das Produkt (siehe Abschnitt "Tipps zum Einsatz des Kerntemperaturfühlers") und entsprechend der für die Ausführung der Kochvorgangs gewählte Methode vorgehen.

PRAKTISCHES BEISPIEL

Einstellung

Modus: **Heißluft**

Temperatur der Garkammer: **140 °C**

Zeit: **Unbegrenzt**

Kerntemperatur: **78 °C**

Was geschieht

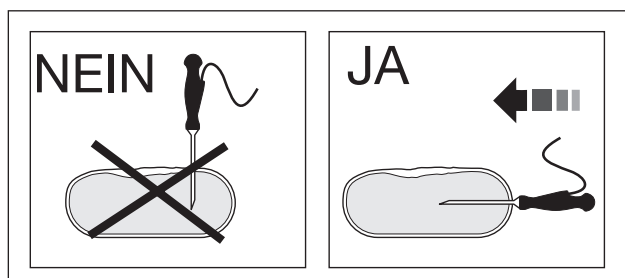
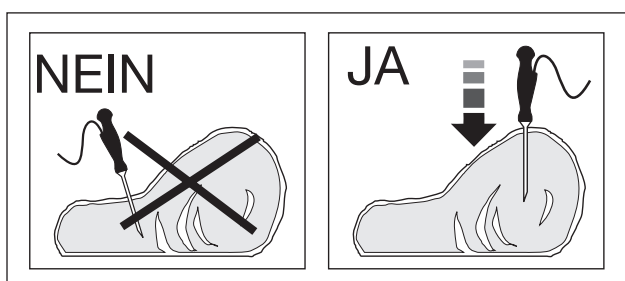
Sobald die Temperatur von 78 °C in Inneren des Produkts erreicht ist und die Temperatur der Garkammer 140 °C beträgt, wird das Erhitzen gestoppt und automatisch aktiviert, wenn die Kerntemperatur des Produkts um 1 °C gesenkt wird.

Im Grunde beruht die Erwärmung nicht mehr auf dem Wert der gewählten Temperatur für die Kochkammer, sondern auf der für den Kerntemperaturfühler ausgewählten Temperatur.

14 • EINSTELLUNG DES KERNTemperaturFÜHLERS

14.2 • TIPPS ZUR VERWENDUNG DES KERNTemperaturFÜHLERS

Die Position des Kerntemperaturfühlers während des Kochens ist bei diesem Gerät sehr wichtig: Die Sonde ist von oben nach unten in der Mitte des zu kochenden Produkts positioniert und vollständig eingeschoben werden. Der Stift mit einer zweimal geringeren Dicke als die Sonde passt horizontal auf die Trägerebene, sodass sich die Sondenspitze dennoch in der Mitte des Produktes befindet (siehe Abbildungen). Darüber hinaus empfiehlt es sich, die eingeführte Sonde in die Mitte der Garkammer zu positionieren.



Optional: Auf Anfrage kann eine Sonde mit Nadel zur Temperaturregelung im Vakuum angeschlossen werden.

Vorteile

- verbessert die Kochsteuerung, wodurch das Risiko von Verlust und Verschwendung des Produkts vermieden wird;
- ermöglicht genaues Garen, unabhängig von der Qualität oder der Menge des Produkts;
- zeitsparend, da die Kochregelung automatisch geschieht;
- garantiert eine strenge Hygiene, da durch die Kenntnis der genauen Kerntemperatur verhindert wird, dass das Essen ruiniert oder schmutzig wird;
- ideal für große Produkte;
- Präzision bei der Einstellung der Gradanzahl beim Kochen empfindlicher Produkte, wie: ROASTBEEF;
- Einhaltung der grundlegenden Anforderungen der HACCP-Vorschriften.

Vorwort

Das **AUTOMATISCHE FEUCHTIGKEITSKONTROLLSYSTEM** ermöglicht es, ein konstantes Feuchtigkeitsniveau in der Garkammer aufrecht zu erhalten, wenn mit Heißluft oder im gemischten Zyklus gekocht wird. Dies erfüllt eine doppelte Funktion. Im Grunde wird nicht nur Feuchtigkeit eingegeben, sondern auch abgegeben, sobald der eingestellte Wert überschritten wird.

Besonders vorteilhaft bei frischen Produkten, die nicht jeden Tag die gleichen Eigenschaften von Feuchtigkeit aufweisen können, aber die, einmal gekocht, stets über das gleiche Aussehen und die gleiche Konsistenz verfügen: die Feuchtigkeit innerhalb des Garraums wird während des Kochens ständig erkannt und bleibt konstant.

Dieses System ermöglicht es, das gleiche Kochergebnis des gleichen Produktes in verschiedenen Mengen zu erhalten.

ARBEITSSCHRITTE

15.1 • KOCHEN MIT FEUCHTIGKEITS-KONTROLLSYSTEM

Hinweis: der Kochmodus hat entweder Heißluft oder Gemischt zu sein

Sobald der Kochgang gemäß der Kapitel zur Einstellungeingestellt ist, ist die Taste **5** zu drücken, um die gewünschte **AUTOMATISCHE FEUCHTIGKEITSKONTROLLE** einzustellen, von **h00** (sehr trocken) bis **h99** (sehr feucht), indem der Drehknopf **1** gedreht wird (nach rechts: die Feuchtigkeit wird erhöht, nach links: die Feuchtigkeit wird gesenkt) und wird auf dem Bildschirm **7** angezeigt.

Bestätigen durch Drücken der Taste **5** oder 10 Sekunden warten, bis der eingestellte Wert erreicht ist.

Ratschläge

Die Definition des Feuchtigkeitswertes setzt eine gewisse Erfahrung in der Anwendung voraus.

Die Möglichkeit, irreparable Fehler zu verursachen, wird jedoch ausgeschlossen, durch diese Funktion wird das Aussehen des Produkts verbessert.

Geeignet für:

Produkte, die zum Austrocknen neigen, kleine Stücke oder Produkte, die Feuchtigkeit im Übermaß abgeben (z.B. Brathähnchen), was vor allem beim Aufwärmen der Fall ist und sich auf dem Teller zeigt.

Vorteile

Reproduzierbare Ergebnisse auch unter Verwendung von Produkten mit unterschiedlichen Eigenschaften.

16 • DETAILS ZUM BETRIEB

VORAUSSETZUNG

Während des Kochens (Led mit Dauerlicht) zeigen die Bildschirme die aktuellen Werte (des Status quo) an.

Es ist dennoch möglich, die eingestellten Werte zu überprüfen. Hierfür wird wie folgt vorgegangen:

ARBEITSSCHRITTE

16.1 • ANZEIGE DER WERTE, DIE WÄHREND DER PHASE DES KOCHENS EINGESTELLT SIND (ohne Unterbrechung)

Die Taste **11** drücken, die Bildschirme leuchten auf und zeigen die zuvor eingestellten Werte an. Nach 10 Sekunden werden die Ist-Werte wieder angezeigt (TIME OUT), also gilt im Allgemeinen:
Leuchtender Bildschirm: eingestellter Wert.
Konstanter Bildschirm: aktueller Wert.

16.2 • ÄNDERUNGEN DER EINGESTELLTEN WERTE WÄHREND DER PHASE DES KOCHENS (OHNE STOPP)

Siehe Paragraph 11

16.3 • VORÜBERGEHENDER STOPP

Die Klappe öffnen. Der Kochvorgang wird gestoppt, die verbleibende Zeit bis zum Ende des Kochvorgangs wird unterbrochen, bis er beendet wird. Der Kochvorgang wird automatisch dort wieder aufgenommen, wo er unterbrochen wurde.

16.4 • DEFINITIVER STOPP

Um einen Kochgang mit unbegrenzter Zeit zu stoppen oder ihn dauerhaft zu unterbrechen, ist die Taste des aktiven Kochmodus (LED-Lampe eingeschaltet) für 3 Sekunden zu drücken.

17.1 • 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.

17.2 • 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
4 x GN 2/3 4 x 460 x 340	2,5 Kg.	10 Kg.
4 x GN 1/1 4 x 600 x 400	4 Kg.	16 Kg.
5 x GN 1/1 5 x 600 x 400	4 Kg.	20 Kg.
7 x GN 1/1 7 x 600 x 400	4 Kg.	28 Kg.
10 x GN 1/1 10 x 600 x 400	4 Kg.	40 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.

17.3 • 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.

17.4 • 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.

17.5 • 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.

17.6 • 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!

18 • ORDENTLICHE WARTUNG

18.1 • REGELMÄSSIG ...

... sollten das Luftablenkblech und die Blechhalteschienen je nach Bedarf gereinigt werden.

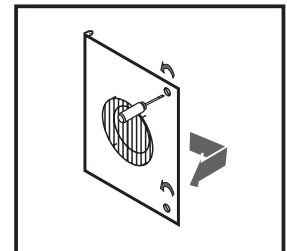
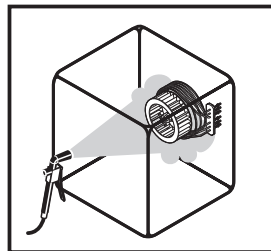
Zu diesem Zweck wie folgt vorgehen:

- Sämtliche Zuleitungen unterbrechen und schließen (Strom, Wasser und Gas, insofern vorhanden);
- die Blechhalteschienen herausziehen;
- die Schrauben des Luftablenkblechs mit einem Schraubenzieher in der passenden Größe oder einer Münze entfernen, um den dahinterliegenden Bereich reinigen zu können, zum gründlichen Nachspülen eignet sich die Handbrause;
- mit einem sauberen Tuch trocken wischen;
- die Entfernung des Luftablenkbleches ist bei besonders hartnäckigem Schmutz unumgänglich; weder Scheuermittel noch -schwämmchen benutzen, da sie die Stahlfläche beschädigen; sofern es die Abmessungen gestatten, im Geschirrspüler waschen.

Das Luftablenkblech im Garraum befestigen und sicherstellen, dass die beiden rechtsseitigen Schrauben fest sitzen.

18.2 • LÄNGERE STILLSTANDZEIT

Sollte der Ofen über längere Zeit, wegen Urlaub oder Saisonbetrieb, nicht im Einsatz sein, ihn sorgfältigst säubern, ohne Rückstände zu hinterlassen. Die Tür nicht vollständig schließen, damit Luft im Garraum zirkulieren kann. Sämtliche Zuleitungen unterbrechen und schließen (Strom, Wasser und Gas, insofern vorhanden). Für eine umfassendere Pflege empfiehlt sich die Behandlung der Außenflächen mit einem handelsüblichen Schutzprodukt.



19 • AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

- 19.1 • Um einen sachgerechten und sicheren Betrieb zu gewährleisten, den Ofen mindestens einmal im Jahr einer Wartung durch den Kundendienst unterziehen.

- 19.2 • Es empfiehlt sich daher der Abschluss eines **Wartungsvertrags mit dem Kundendienst**, damit dieser Eingriff auch wirklich eingehalten wird.

- **EINE GRÜNDLICHE REINIGUNG ...**

... ist die Voraussetzung für einwandfreies Kochen und bessere Resultate:

- der Geschmack des Produktes bleibt unverändert;
- während des Betriebs entstehen keine Dämpfe von Resten, die verbrennen;
- Energieeinsparung;
- weniger Wartungen und eine längere Lebensdauer des Ofens;
- Die Einfachheit des Verfahrens ermöglicht eine gründliche Reinigung in kurzer Zeit und mit geringem Aufwand durch den Bediener

- **ACHTUNG**

Weder Wasserstrahlen noch Druckreinigung sollte zur Reinigung der Außenwände des Ofens verwendet werden.

Korrosive und/oder abrasive Substanzen, wie Stahlwolle oder Drahtbürsten, sind auf Stahloberflächen zu vermeiden, da sie irreparable Schäden hervorrufen können. Darüber hinaus können aggressive Reinigungsmittel, die nicht alkalisch sind, hohe Anteile von Natrium und Ammoniak enthalten, in sehr kurzer Zeit die Dichtungen des Ofens beschädigen, wodurch die Dichtheit des Ofens gefährdet wird.

Die Außenflächen sind mit einem Schwamm und warmem Wasser sowie regulären, zweckmäßigen Waschmitteln zu waschen.

- **Wir empfehlen speziell für diesen Zweck hergestellte Reinigungsmittel.**

- **HINWEIS:**

**SCHNELLES ABKÜHLEN
BEI GEÖFFNETER KLAPPE**

Die Funktion wird nur dann aktiviert, wenn die Ofentür geöffnet ist. Durch 5 Sekunden Drücken der Taste **12** wird die Lüftung aktiviert, die eine schnelle Temperatursenkung des Ofens auf 50 °C ermöglicht. **Die Funktion ist besonders nützlich, wenn der Ofen nach dem Kochen sofort gereinigt werden soll.**

20.1 • AKTIVIERUNG DES MANUELLEN REINIGUNGSZYKLUS [CL]

Die Taste **13** drücken, der Bildschirm **7** zeigt **[CL] an**, bestätigen durch Drücken des Knopfes **1**.

Der Bildschirm **8** zeigt nun **[run]an**, die Taste **9** drücken, um das Reinigungsprogramm zu aktivieren, das **MANUELL** ist und über eine vereinfachte Abfolge verfügt.

Der Bildschirm zeigt **[rAF]** an, wenn die Temperatur in der Garkammer erhöht ist, **[Att]**, wenn die Temperatur in der Garkammer niedrig ist. Bei Erreichen der Temperatur erscheint die Aufschrift **[dEt In]**, ein akustisches Signal weist darauf hin, dass es Zeit ist, die Klappe zu öffnen und das Reinigungsmittel in der Garkammer auszutragen.

Die Klappe schließen und die Taste **9** drücken, um den Reinigungszyklus zu aktivieren, von diesem Moment an ist keine Intervention des Benutzers bis zum Abschluss des Programms mehr notwendig.

Für den Fall, dass sich wesentliche Mengen an Schmutz auf dem Abgasfilter in der Mitte des Kochkammerbodens ansammeln, sind für die Reinigung eine freie Strömung von Wasser und Reinigungsmittel vorzusehen.

Das Ende des Programms ist durch ein zyklisches Piepen definiert, die Klappe öffnen, um das Piepen zu deaktivieren.

Der Bildschirm 7 zeigt [Ende] an, die Taste 13 drücken, um das Reinigungsmenü zu verlassen.

Das Gerät mittels Drehknopf 1 ausschalten.

Das Innere der Kochkammer gründlich ausspülen, mit dem Wasserspeier (optional), mit einem Schwamm oder Tuch die vordere Dichtung der Kochkammer abwischen, um vorzeitigen Verschleiß zu verhindern.

Das mit dem Reinigungs-Kit ausgestattete Gerät ermöglicht die Aktivierung von fünf Reinigungszyklen im Garraum:

- **ABWASCHEN [riS]** (für ein schnelles Abwaschen),
- **SPARWASCHGANG [ECo]** (für **HARTNÄCKIGEN** Schmutz und für **Einsparung von Wasser und Reinigungsmittel mit einer leichten Verlängerung der Reinigungszeit**),
- **WEICHE REINIGUNG [SC]** (für **NORMALE** Unreinheiten),
- **MEDIUM REINIGUNG [MC]** (für **KOMPLIZIERTE** Unreinheiten)
- **INTENSIVE REINIGUNG [hC]** (für **HARTNÄCKIGE** Unreinheiten),

ohne dass der Bediener direkt in Reinigungsarbeiten eingreift.

Das Reinigungsmittel wird gleichmäßig von der vorgesehenen Spritzvorrichtung zur richtigen Zeit verteilt und vermeidet die Möglichkeit eines Kontakts mit dem Bediener.

Die Verwendung anderer als vom Hersteller empfohlener Reinigungsmittel ist nicht zu empfehlen, da es nicht sicher ist, da keine gute Reinigungswirkung garantiert werden kann und sie für die Integrität der Reinigungsanlage schädlich sein können.

Es ist sicherzustellen, dass der Verbindungsstecker des Waschmittels vollständig eingeführt wird und dass die Kartusche ausreichend mit vom Hersteller empfohlenem Reinigungsmittel befüllt ist.

21.1 • AKTIVIERUNG DES AUTOMATISCHEN REINIGUNGSZYKLUS [riS] - [ECo] - [SC] - [MC] - [hC].

Die Taste **13** drücken, der Bildschirm **7** zeigt **[CL]** an, den Drehknopf **1** nach rechts drehen, um die gewünschte Reinigung auszuwählen **ABWASCHEN [riS]**, **ECO [ECo]**, **WEICH [SC]**, **MEDIUM [MC]**, **oder HART [hC]** und durch Drücken des Knopfes **1** bestätigen.

Der Bildschirm **8** zeigt nun **[run]** an, die Taste **9** drücken, um das ausgewählte Reinigungsprogramm mit vereinfachtem Ablauf zu aktivieren.

Der Bildschirm zeigt **[rAF]** an, falls die Temperatur in der Garkammer erhöht ist oder **[Att]** falls die Temperatur in der Garkammer zu niedrig ist.

Die Reinigungsprogramme **ABWASCHEN [riS]**, **ECO [ECo]**, **WEICH [SC]**, **MEDIUM [MC]** und **HART [hC]** sind eine automatische Reihenfolge von Zyklen (die Dauer und die verbleibende Zeit bis zum Ende des Programms werden auf dem Bildschirm **8** angezeigt), wodurch ermöglicht wird, die Garkammer trocken und glänzend zu halten.

Für den Fall, dass sich eine beträchtliche Menge an Schmutz auf dem Abgasfilter in der Mitte des Kochkammerbodens angesammelt hat, ist eine Reinigung vorzusehen, um den freien Fluss von Wasser und Reinigungsmitteln zu gewährleisten.

Das Ende des Waschprogramms wird von einem zyklischen Piepton definiert, die Klappe öffnen, um den Piepton zu deaktivieren.

Der Bildschirm 7 zeigt [Ende] an, die Taste 13 drücken, um das Reinigungsmenü zu verlassen.

Das Ausschalten des Gerätes mit dem Drehknopf 1 ist während des Betriebs der Programme ABWASCHEN, SPARWASCHGANG, WEICH, MEDIUM und HART nicht gestattet; es sollte auf das Signal zum Ende der Waschzeit gewartet werden, um das Gerät auszuschalten.

Mit einem Schwamm oder Tuch die vordere Dichtung der Kochkammer abwischen, um sie vor vorzeitigem Verschleiß zu bewahren.

Alle Versorgungen (Strom, Wasser und, falls vorhanden, Gas) stoppen und schließen. Während des Auskühlens ist es empfehlenswert, die Tür angelehnt zu lassen.

22 • SELBSTDIAGNOSE UND ÜBERSICHT DER STÖRUNGEN

22.1 • Sobald die Stromversorgung mithilfe des Hauptschalters erfolgt, wird die Maschine automatisch eine elektronische Kontrolle der hauptsächlichsten Betriebsvorrichtungen durchführen. 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 Kochmodus-Tasten blinken. Im Anschluss können die Einstellungen der Koch-Parameter vorgenommen werden.

22.2 • Falls der Ofen jedoch Betriebsstörungen aufweist, werden diese auf den Bildschirmen **7-8** 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:

HINWEISE



E 10

“ E10 ”

Hinweise auf **Bildschirm 7 und 8**. Sollte es zum Ausfall des Temperatursensors in der Kochkammer kommen, **ist der Ofen umgehend** auszuschalten und ein Techniker zu rufen.



E 12

“ E12 ”

Beschädigung der Temperaturensonde zur Kondensation von Abgasdämpfen. Der Ofen kann unter **strengster Beobachtung** (erhöhter Wasserverbrauch) arbeiten, bis zum Eingriff des technischen Kundendienstes.



E 13

“ E13 ”

Beschädigung des Kerntemperaturfühlers. Der Ofen kann auch ohne Verwendung der Kernsonde verwendet werden, bis zum Eingriff des technischen Kundendienstes.



A 4

“ A 4 ”

Dies bedeutet, dass kein Wasser einläuft und daher **geprüft werden muss**, 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.

22 • SELBSTDIAGNOSE UND ÜBERSICHT DER STÖRUNGEN

Die hauptsächlichsten Fehlermeldungen sind:

HINWEISE

E 1

“ E 1 ”

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

E 2

“ E 2 ”

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

E 7

“ E 7 ”

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.

E 8

“ E 8 ”

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

doP

“ doP ”

Klappe öffnen, um anzuzeigen, dass das Klappenmikro nicht den Kontakt nicht unterbricht. Sicherstellen, dass die Klappe geschlossen ist. Sollte das Signal weiterhin bestehen, ist der Kundendienst zu rufen.

Die hauptsächlichsten Fehlermeldungen sind:

HINWEISE

WARNUNG FÜR GASMODELLE



A 6

“ A 6 ”

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.



A 14

“ A14 ”

Die Gasgeräte sind mit Zündvorrichtung mit automatischer Rückstellung ausgestattet. Sollte die automatische Rückstellung nach einigen Versuchen nicht vorgenommen werden, erscheint auf den Bildschirmen **7** und **8** der Fehlercode [**Err Fbc**] für die am Rand dargestellten Brennerkammern. Der Benutzer wird durch ein akustisches Signal aufmerksam gemacht. Den Knopf **1** drücken, um das Einschalten 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.*



E 15

“ E15 ”

Alarm der Brenner.

Den Ofen umgehend ausschalten und den technischen Kundendienst anrufen.

- L01** Tiefgekühltes Gebäck
- L02** Tiefgekühltes Brot
- L03** Süßspeisen und Torten mit Sonde
- L04** Pizza und Focaccia auf Backblech
- L05** Gebackene Hühnchen
- L06** Grillen
- L07** Braten
- L08** Gebackener Fisch
- L09** Dampfkochen
- L10** Regeneration

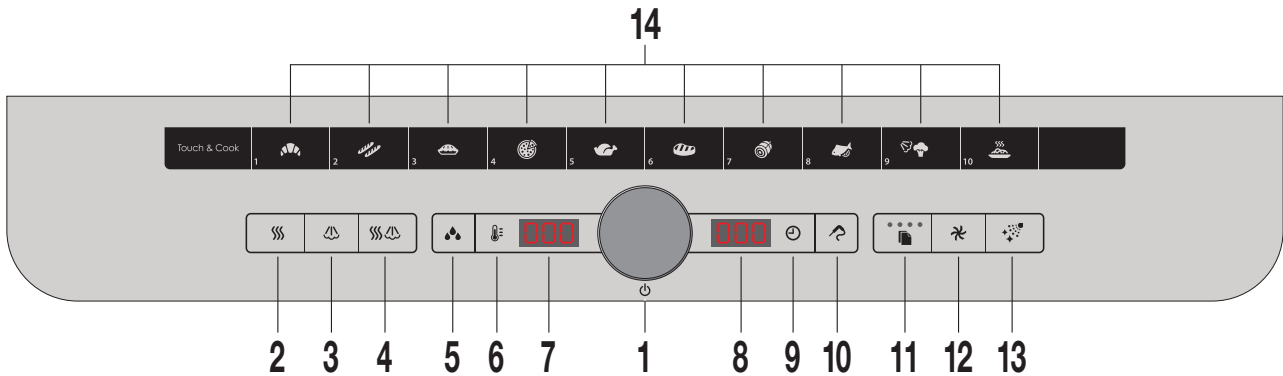


LA90029130 MANUALE USO ICON - Versione T - DE

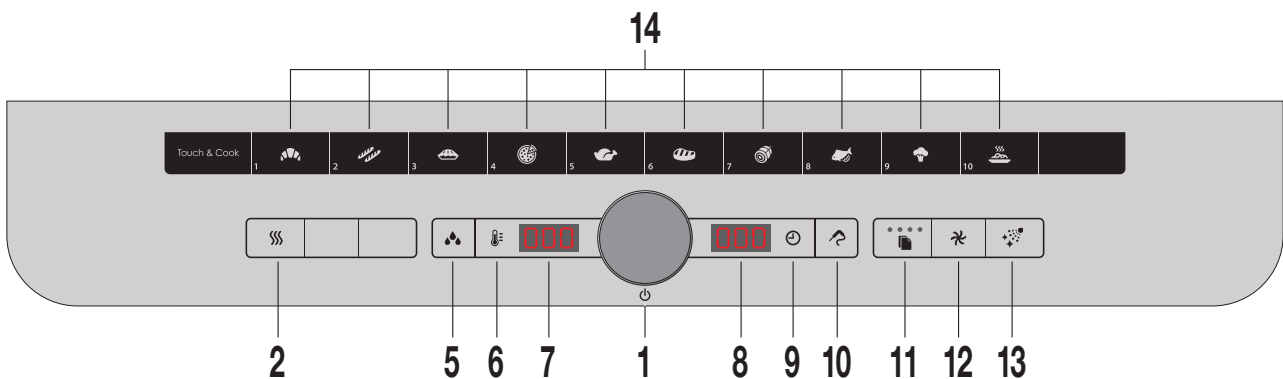
BILDSCHIRM- UND TASTENBESCHREIBUNG

VERSION T

Modelle mit Direkt Dampf



Heißluft-Modelle



- | | |
|--|--|
| 1 - Hauptschalter - Einstellungs-/Auswahlknopf | 8 - Bildschirmanzeige der (verbleibenden/eingestellten) Kochzeit, Anzeige der (aktuellen/eingestellten) Kerntemperatur des Produktes, Anzeigen-Taste Touch & Cook |
| 2 - Taste Heißluft-Modus | 9 - Taste der Kochzeit-Einstellungen |
| 3 - Taste Dampfmodus | 10 - Taste zur Aktivierung der Kochvorgänge mit Kerntemperaturfühler |
| 4 - Taste gemischter Modus Heißluft/Dampf | 11 - Taste Koch-/Rezeptprogramme, Einstellung der Kochzyklen |
| 5 - Taste zur Aktivierung der automatischen Feuchtigkeitskontrolle, Taste des manuellen Befeuchters | 12 - Taste bei verminderter Geschwindigkeit |
| 6 - Taste der Temperatureinstellungen in der Garkammer | 13 - Taste zur Aktivierung der Reinigungsprogramme |
| 7 - Temperaturanzeige der Kochkammer, Anzeige der Feuchtigkeitswerte, Programm-/Rezept-Anzeige | 14 - Tastenfeld Touch & Cook |