

Silversteam2



117733 - 117172 - 117790 - 117182
117735 - 117175 - 117791 - 117184
117737 - 117176 - 117792 - 117185
117740 - 117174 - 117793 - 117186

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

Tel.: +49 5258 971-0
Fax.: +49 5258 971-120
Service-Hotline: +49 5258 971-197
www.bartscher.com



Version: **2.0**

Erstelldatum: 2026-06-08

Original-Bedienungsanleitung

1	Sicherheit	3
1.1	Signalworterklärung	3
1.2	Sicherheitshinweise	4
1.3	Bestimmungsgemäße Verwendung	8
1.4	Bestimmungswidrige Verwendung	8
2	Allgemeines	9
2.1	Haftung und Gewährleistung	9
2.2	Urheberschutz	9
2.3	Konformitätserklärung	9
3	Transport, Verpackung und Lagerung	10
3.1	Transportinspektion	10
3.2	Verpackung	10
3.3	Lagerung	10
4	Technische Daten	11
4.1	Technische Angaben	13
4.2	Funktion des Gerätes	21
4.3	Baugruppenübersicht	22
5	Installationsanweisungen	24
5.1	Installation	24
5.2	Kontrollen und Abnahmeprüfung	36
6	Gebrauchsanweisungen	38
6.1	Bedienung	43
6.2	Garvorgang	49
6.2.1	Manuelle Garvorgänge	50
6.2.2	Automatische Garvorgänge	65
7	Reinigung und Wartung	79
7.1	Sicherheitshinweise zur Reinigung	79
7.2	Reinigung	80
7.2.1	Automatische Reinigung	83
7.3	Wartung	89
8	Mögliche Funktionsstörungen	89
9	Entsorgung	94



Die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme lesen und griffbereit am Gerät aufbewahren!

Diese Bedienungsanleitung beschreibt die Installation, Bedienung und Wartung des Geräts und ist eine wichtige Informationsquelle und Nachschlagewerk. Die Kenntnis aller enthaltenen Sicherheitshinweise und Handlungsanweisungen schafft die Voraussetzung für das sichere und sachgerechte Arbeiten mit dem Gerät.

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

Für jeden Lebenszyklus müssen sämtliche relevanten Informationen aus der Betriebsanleitung dem jeweiligen Personal zur Verfügung stehen. Die Zurverfügungstellung liegt in der Verantwortung des Betreibers.

Ergänzend zur Betriebsanleitung müssen allgemeingültige, gesetzliche und sonstige verbindliche Regelungen zum Arbeits- und Umweltschutz angewiesen und beachtet werden.

1 Sicherheit

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

1.1 Signalworterklärung

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



GEFAHR!

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



WARNUNG!

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



VORSICHT!

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

ACHTUNG!

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

HINWEIS!

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

DE

1.2 Sicherheitshinweise

Elektrischer Strom

- Eine zu hohe Netzspannung oder unsachgemäße Installation kann zu elektrischem Stromschlag führen.
- Schließen Sie das Gerät nur an, wenn die Angaben auf dem Typenschild mit der Netzspannung übereinstimmen.
- Halten Sie das Gerät trocken, um Kurzschlüsse zu vermeiden.
- Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten auf die Gerätesteckverbindung oder den Netzstecker gelangen. Feuchtigkeit kann zu elektrischen Gefährdungen oder Beschädigungen des Geräts führen.
- Trennen Sie das Gerät stets von der Stromversorgung, bevor Sie Montage- oder Demontearbeiten, Reinigungsarbeiten, Wartungen durchführen oder das Gerät längere Zeit nicht nutzen. Ziehen Sie hierzu den Netzstecker vollständig aus der Steckdose.
- Wenn im Betrieb Störungen auftreten, trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Berühren Sie den Netzstecker des Geräts nicht mit nassen Händen.

Sicherheit

- Greifen Sie niemals nach dem Gerät, wenn es ins Wasser gefallen ist. Trennen Sie das Gerät sofort von der Stromversorgung.
- Lassen Sie Reparaturen und das Öffnen des Gehäuses nur von Fachkräften und Fachwerkstätten ausführen.
- Tragen Sie das Gerät nicht am Anschlusskabel.
- Bringen Sie das Anschlusskabel nicht mit Wärmequellen oder scharfen Kanten in Berührung.
- Knicken, quetschen oder verknoten Sie das Anschlusskabel nicht.
- Wickeln Sie das Anschlusskabel des Geräts immer vollständig ab.
- Stellen Sie niemals das Gerät oder andere Gegenstände auf das Anschlusskabel.
- Greifen Sie immer an den Netzstecker, um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Überprüfen Sie das Anschlusskabel regelmäßig auf Beschädigungen. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn das Anschlusskabel beschädigt ist. Wenn dieses Schäden aufweist, muss es durch den Kundendienst oder einen qualifizierten Elektriker ausgetauscht werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Brennbare Materialien

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

Heiße Oberflächen

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

Verantwortung des Betreibers

Der Betreiber ist verantwortlich für die Einhaltung der aktuellen verbindlichen Gesetze, Bestimmungen, Verordnungen und der bestehenden nationalen Vorschriften zur Unfallverhütung, zum Umweltschutz sowie interner Arbeits-, Betriebs- und Sicherheitsvorschriften, die für den jeweiligen Aufstellungsort gelten.

Pflichten des Betreibers:

- Betrieb des Geräts und angeschlossener Bauteile nur in technisch einwandfreiem Zustand mit funktionsfähigen Schutz- und Sicherheitseinrichtungen.
- Erstellung der Gefährdungsbeurteilung der Arbeitsplätze.
- Unterweisung und regelmäßige Schulungen des Personals. Besonders das Sicherheitskapitel und die Sicherheitshinweise müssen verstanden und eingehalten werden.
- Bereitstellen geeigneter persönlicher Schutzausrüstung (PSA).
- Einhalten der Wartungs- bzw. Reinigungsintervalle.
- Dokumentation von Schulungen/Unterweisungen, Austausch von Bauteilen.

Bedienpersonal

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

Betrieb nur unter Aufsicht

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

Fehlgebrauch

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

1.3 Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Gerät ist ausschließlich zu der in der Betriebsanleitung erläuterten Verwendung mit den gelieferten und zugelassenen Komponenten bestimmt.

Jeder darüberhinausgehende Gebrauch gilt als nicht bestimmungsgemäß. Für hieraus resultierende Schäden haftet der Hersteller nicht. Das Risiko hierfür trägt allein der Benutzer/Betreiber.

Folgende Verwendungen sind bestimmungsgemäß:

- Zubereitung von geeigneten Speisen.

1.4 Bestimmungswidrige Verwendung

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

2 Allgemeines

2.1 Haftung und Gewährleistung

Das Gerät ist nach dem Stand der Technik und den anerkannten sicherheitstechnischen Regeln gebaut. Dennoch können bei der Verwendung Gefahren für Leib und Leben des Benutzers bzw. Dritter sowie Beeinträchtigungen am Gerät oder an Sachwerten entstehen. Gewährleistungs- und Haftungsansprüche bei Personen-/Sachschäden sowie Betriebsstörungen sind ausgeschlossen, wenn sie auf eine oder mehrere der nachfolgenden Ursachen zurückzuführen sind:

- Nicht bestimmungsgemäße Verwendung
- Nichtbeachtung/Missachtung der Anleitung und aller dazugehörenden Informationen
- Eigenmächtige bauliche oder technische Veränderungen des Geräts
- Einsatz von nicht ausreichend unterwiesenem und unzureichend qualifiziertem Personal
- Betrieb bei defekten oder nicht ordnungsgemäß angebrachten Sicherheits- und Schutzeinrichtungen
- Unzureichende Wartung oder Reinigung
- Nicht behobene Störungen
- Verwendung nicht zugelassener Medien, Reinigungsmittel usw.
- Verwendung nicht zugelassener Ersatzteile
- Bedienungsfehler oder anderweitige Fehlanwendung
- Katastrophenfälle durch Fremdkörpereinwirkung oder höhere Gewalt
- Zerstörung von Typenschild und bedien-/sicherheitsrelevanten Aufklebern.

2.2 Urheberrecht

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

2.3 Konformitätserklärung

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

3 Transport, Verpackung und Lagerung

3.1 Transportinspektion

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

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

3.2 Verpackung

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

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

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

3.3 Lagerung

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

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

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

4 Technische Daten

Ausführung / Eigenschaften digitale Kombidämpfer

- Serie: Silversteam2
- Betriebsart: Elektro
- Geräteanschluss:
 - steckerfertig (117733, 117172)
 - 3 NAC (andere Modelle)
- Funktionen:
 - Automatisches 3-stufiges Reinigungssystem mit Trocknungsprogramm (Modelle DRS)
 - Cooldown in Garphase
 - Dampferzeugung durch Direkteinspritzung
 - Dämpfen
 - Delta-T-Garen
 - Kombidämpfen
 - Niedertemperaturgaren
 - Reversierender Motorlauf (Lüfterräder)
 - Umluft
- Kochmodus:
 - manuell
 - One-Touch Rezeptauswahl
 - Rezept-Tuner
- Rack-Control
- Art der Einschübe: quer
- Dauerbetrieb
- Kerntemperaturfühler-Anschluss: Front, unten
- USB-Anschluss: Front, unten
- Wrasenabzug
- Innenbeleuchtung
- LED-Anzeige:
 - Beschwadung
 - Delta-T-Garen
 - Garphasen
 - Kerntemperatur

- Lüftergeschwindigkeit
- Programm
- Temperatur
- Zeit
- Steuerung: Touch
- Eigenschaften:
 - Abgerundeter Garraum
 - Auflageschienen herausnehmbar
 - Doppeltürverglasung, Innentür zur Reinigung einfach zu öffnen
 - LED-Beleuchtung in der Tür
 - Steckdose (500 W) für den Anschluss einer Dunstabzugshaube (außer 117733, 117172, 117790, 117182)
 - Schnellere Aufheiz- und Wieder-Aufheizzeiten
 - Reduzierte Garzeiten um bis zu 28 % bzw. 30 % (Modelle Silversteam2 P)
 - Am besten geeignet für stark gefüllte Garräume
 - Bessere Luftumwälzung durch zusätzlichen Motor (Modelle mit 2 Lüftermotoren)
- **Wichtiger Hinweis:** Ab einer Wasserhärte von 5° d.H. empfehlen wir ausdrücklich die Vorschaltung eines geeigneten Wasserenthärters sowie einen Wasserdruck von maximal 3 bar.

4.1 Technische Angaben

Bezeichnung:	Kombidämpfer Silversteam2 5230D - 5230DRS
Art.-Nr.:	117733-117172
Material:	CNS 18/10
Material Garraum:	CNS 18/10
Anzahl Einschübe:	5
Format Einschübe:	2/3 GN
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	74
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Temperaturregelung in °C-Schritten:	1
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	0 - 5999
Anzahl Garprogramme max. vorinstalliert / max. programmierbar:	300 / 300
Anzahl Garphasen:	9
Anzahl Lüftermotoren:	1
Anzahl Lüftergeschwindigkeitsstufen:	3
Wasseranschluss:	3/4"
Anschlusswert:	3,3 kW 230 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	640 x 775 x 680
Gewicht in kg:	60,0 61,2

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

Lieferung inklusive:

- 1 Rost 2/3 GN
- 1 Blech 2/3 GN
- 1 Wasserzulaufschlauch
- 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel (117172)

Bezeichnung:	Kombidämpfer Silversteam2 P-5230D - P-5230DRS
Art.-Nr.:	117790-117182
Material:	CNS 18/10
Material Garraum:	CNS 18/10
Anzahl Einschübe:	5
Format Einschübe:	2/3 GN
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	74
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Temperaturregelung in °C-Schritten:	1
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	0 - 5999
Anzahl Garprogramme max. vorinstalliert / max. programmierbar:	300 / 300
Anzahl Garphasen:	9
Anzahl Lüftermotoren:	1
Anzahl Lüftergeschwindigkeitsstufen:	3
Wasseranschluss:	3/4"
Anschlusswert:	4,8 kW 400 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	640 x 775 x 680
Gewicht in kg:	60,0 61,2

Technische Änderungen vorbehalten!

Lieferung inklusive:

- 1 Rost 2/3 GN
- 1 Blech 2/3 GN
- 1 Wasserzulaufschlauch
- 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel (117182)

Bezeichnung:	Kombidämpfer Silversteam2 5111D - 5111DRS
Art.-Nr.:	117735-117175
Material:	CNS 18/10
Material Garraum:	CNS 18/10
Anzahl Einschübe:	5
Format Einschübe:	1/1 GN, 600 x 400
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	74
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Temperaturregelung in °C-Schritten:	1
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	0 - 5999
Anzahl Garprogramme max. vorinstalliert / max. programmierbar:	300 / 300
Anzahl Garphasen:	9
Anzahl Lüftermotoren:	1
Anzahl Lüftergeschwindigkeitsstufen:	3
Wasseranschluss:	3/4"
Anschlusswert:	6,3 kW 400 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	905 x 840 x 680
Gewicht in kg:	89,0 90,0

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

Lieferung inklusive:

- 1 Rost 1/1 GN
- 1 Blech 1/1 GN
- 1 Wasserzulaufschlauch
- 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel (117175)

Bezeichnung:	Kombidämpfer Silversteam2 P-5111D - P-5111DRS
Art.-Nr.:	117791-117184
Material:	CNS 18/10
Material Garraum:	CNS 18/10
Anzahl Einschübe:	5
Format Einschübe:	1/1 GN, 600 x 400
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	74
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Temperaturregelung in °C-Schritten:	1
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	0 - 5999
Anzahl Garprogramme max. vorinstalliert / max. programmierbar:	300 / 300
Anzahl Garphasen:	9
Anzahl Lüftermotoren:	1
Anzahl Lüftergeschwindigkeitsstufen:	3
Wasseranschluss:	3/4"
Anschlusswert:	7,7 kW 400 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	905 x 840 x 680 905 x 845 x 665
Gewicht in kg:	89,0 89,5

Technische Änderungen vorbehalten!

Lieferung inklusive:

- 1 Rost 1/1 GN
- 1 Blech 1/1 GN
- 1 Wasserzulaufschlauch
- 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel (117184)

Bezeichnung:	Kombidämpfer Silversteam2 7111D - 7111DRS
Art.-Nr.:	117737-117176
Material:	CNS 18/10
Material Garraum:	CNS 18/10
Anzahl Einschübe:	7
Format Einschübe:	1/1 GN, 600 x 400
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	74
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Temperaturregelung in °C-Schritten:	1
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	0 - 5999
Anzahl Garprogramme max. vorinstalliert / max. programmierbar:	300 / 300
Anzahl Garphasen:	9
Anzahl Lüftermotoren:	2
Anzahl Lüftergeschwindigkeitsstufen:	3
Wasseranschluss:	3/4"
Anschlusswert:	9,6 kW 400 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	905 x 840 x 860
Gewicht in kg:	108,0 109,0

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

Lieferung inklusive:

- 1 Rost 1/1 GN
- 1 Blech 1/1 GN
- 1 Wasserzulaufschlauch
- 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel (117176)

Bezeichnung:	Kombidämpfer Silversteam2 P-7111D - P-7111DRS
Art.-Nr.:	117792-117185
Material:	CNS 18/10
Material Garraum:	CNS 18/10
Anzahl Einschübe:	7
Format Einschübe:	1/1 GN, 600 x 400
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	74
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Temperaturregelung in °C-Schritten:	1
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	0 - 5999
Anzahl Garprogramme max. vorinstalliert / max. programmierbar:	300 / 300
Anzahl Garphasen:	9
Anzahl Lüftermotoren:	2
Anzahl Lüftergeschwindigkeitsstufen:	3
Wasseranschluss:	3/4"
Anschlusswert:	12,6 kW 400 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	905 x 840 x 860 905 x 845 x 850
Gewicht in kg:	108,0 108,6

Technische Änderungen vorbehalten!

Lieferung inklusive:

- 1 Rost 1/1 GN
- 1 Blech 1/1 GN
- 1 Wasserzulaufschlauch
- 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel (117185)

Bezeichnung:	Kombidämpfer Silversteam2 10111D - 10111DRS
Art.-Nr.:	117740-117174
Material:	CNS 18/10
Material Garraum:	CNS 18/10
Anzahl Einschübe:	10
Format Einschübe:	1/1 GN, 600 x 400
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	74
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Temperaturregelung in °C-Schritten:	1
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	0 - 5999
Anzahl Garprogramme max. vorinstalliert / max. programmierbar:	300 / 300
Anzahl Garphasen:	9
Anzahl Lüftermotoren:	2
Anzahl Lüftergeschwindigkeitsstufen:	3
Wasseranschluss:	3/4"
Anschlusswert:	12,6 kW 400 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	907 x 775 x 1.035 905 x 840 x 1.055
Gewicht in kg:	121,9 123,0

DE

Technische Änderungen vorbehalten!

Lieferung inklusive:

- 1 Rost 1/1 GN
- 1 Blech 1/1 GN
- 1 Wasserzulaufschlauch
- 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel (117174)

Bezeichnung:	Kombidämpfer Silversteam2 P-10111D – P-10111DRS
Art.-Nr.:	117793-117186
Material:	CNS 18/10
Material Garraum:	CNS 18/10
Anzahl Einschübe:	10
Format Einschübe:	1/1 GN, 600 x 400
Abstand zwischen den Einschüben in mm:	74
Temperaturbereich von – bis in °C:	50 - 300
Temperaturregelung in °C-Schritten:	1
Zeiteinstellung von – bis in Min.:	0 - 599
Anzahl Garprogramme max. vorinstalliert / max. programmierbar:	300 / 300
Anzahl Garphasen:	9
Anzahl Lüftermotoren:	2
Anzahl Lüftergeschwindigkeitsstufen:	3
Wasseranschluss:	3/4"
Anschlusswert:	17,4 kW 400 V 50 Hz
Maße (B x T x H) in mm:	905 x 840 x 1.055
Gewicht in kg:	122,0 123,0

Technische Änderungen vorbehalten!

Lieferung inklusive:

- 1 Rost 1/1 GN
- 1 Blech 1/1 GN
- 1 Wasserzulaufschlauch
- 1 Zulaufschlauch für Reinigungsmittel (117186)

Sicherheitsvorrichtungen

Die Kombidämpfer sind mit folgenden Schutz- und Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet:

Sicherheitsthermostat im Garraum:

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

VORSICHT!

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

Kontaktschalter der Gerätetür

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

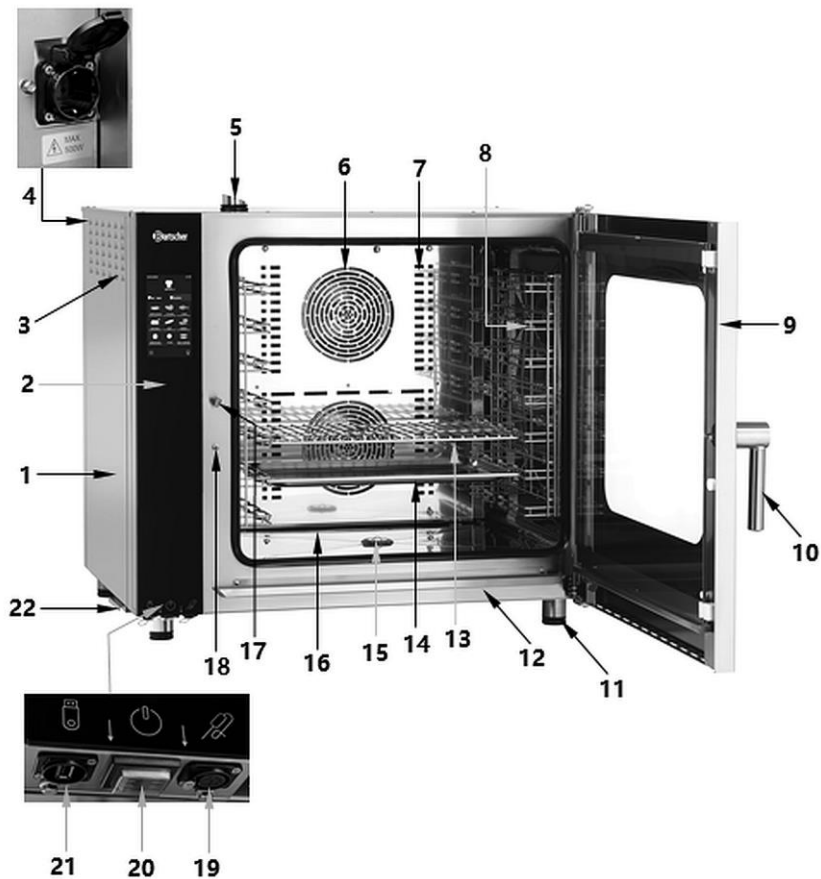
4.2 Funktion des Gerätes

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

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

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

4.3 Baugruppenübersicht



DE

Abb. 1

Beschreibung Abb. 1

- | | |
|------------------------------------|---|
| 1. Gehäuse | 2. Bedienblende |
| 3. Belüftungsöffnungen | 4. Steckdose (500 W) für Anschluss Dunstabzugshaube |
| 5. Wrasenabzug | 6. Lüfter |
| 7. Luftleitblech | 8. Auflageschienen |
| 9. Tür | 10. Türgriff |
| 11. Füße (4x), höhenverstellbar | 12. Tropfrinne |
| 13. Rost | 14. Blech |
| 15. Ablauf | 16. Garraum |
| 17. Türverschluss | 18. Kontaktschalter |
| 19. Anschluss Kerntemperaturfühler | 20. Ein-/Ausschalter |
| 21. USB-Anschluss | 22. BelüftungsfILTER Bedienblende |

5 Installationsanweisungen

5.1 Installation



VORSICHT!

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

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

HINWEIS!

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

DE

Auspacken

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



VORSICHT!

Erstickungsgefahr!

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

Installationsanweisungen

Transport in den Installationsraum

Verwenden Sie Schutzkleidung und bringen Sie das Gerät mit Hilfe eines Gabelstaplers in den Raum, in dem es installiert wird: Für einen korrekten Transport müssen die Gabeln von links oder von hinten, **AUF KEINEN FALL** von vorne eingefahren werden (Abb. 2). Wir empfehlen, das Gerät stets mit Palette zu transportieren.

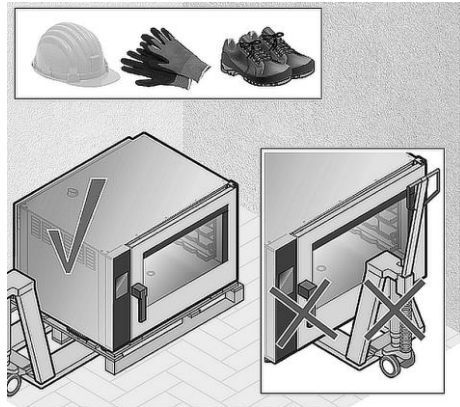


Abb. 2

Anforderungen an den Installationsraum

Das Gerät wurde für den Betrieb in geschlossenen Räumen entwickelt und darf nicht im Freien benutzt werden.

Der Installationsraum (Abb. 3), in dem das Gerät positioniert wird, muss

- gut belüftet und keinen Witterungseinflüssen ausgesetzt sein;
- einen glatten Boden haben, der perfekt nivelliert ist;
- für das Gewicht des Gerätes bei maximaler Beladung geeignet sein;
- eine Temperatur von mehr als +5 °C aufweisen;
- eine relative Luftfeuchtigkeit von maximal 70% besitzen;
- den Vorschriften für die Arbeitssicherheit und Anlagensicherheit entsprechen;
- keine explosionsgefährdeten Materialien oder Stoffe enthalten;
- für die Zubereitung von Gargut geeignet sein.

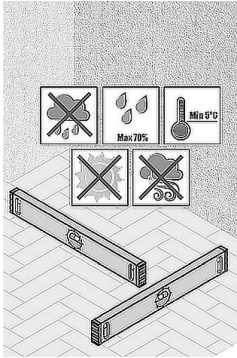


Abb. 3

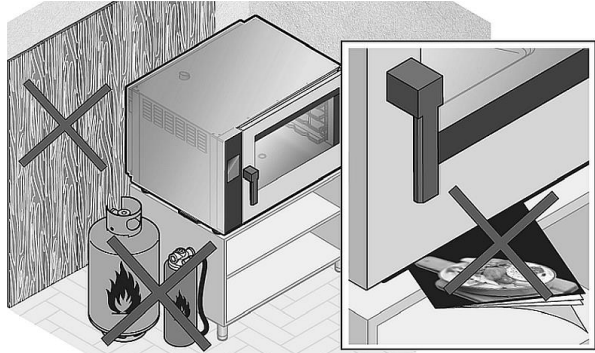


Abb. 4

Beachten Sie bei der Auswahl des Aufstellortes Folgendes (Abb. 4):

- AUF KEINEN FALL brennbare, explosionsgefährdete oder hitzeempfindliche Gegenstände in der Nähe des Geräts stehen lassen;
- AUF KEINEN FALL explosionsgefährdete Komponente (z. B. Gasflaschen oder Druckflaschen) in der Nähe des Geräts aufstellen, da anderenfalls Deflagrationsgefahr besteht;
- KEINE Gegenstände (z. B. Handbücher, Küchenhandschuhe usw.) zwischen den Ofen und die Auflagefläche ablegen;
- das Gerät AUF KEINEN FALL in der Nähe von brennbaren oder hitzeempfindlichen Wänden (z. B. aus Holz) aufstellen. Wenn dieses nicht verhindert werden kann, müssen Schutzvorrichtungen (z.B. Folien aus hitzebeständigem Material) angebracht werden, durch die eine innerhalb der vorgesehenen Sicherheitsgrenzen liegende Wandtemperatur (bis 60 °C) gewährleistet wird.

ACHTUNG!

Halten Sie die im Installationsland geltenden Brandschutzvorschriften ein.

Gerät vorbereiten

- Überprüfen Sie vor der Installation, ob alle für die Montage erforderlichen Komponenten vorhanden und unversehrt sind. Wenn ein Bauteil fehlt oder beschädigt ist, wenden Sie sich bitte an den Hersteller oder den Händler.

Schutzfolien entfernen (Abb. 5)

- Entfernen Sie vorsichtig die Schutzfolie des Geräts. Entfernen Sie die eventuelle Klebstoffrückstände mit geeignetem Lösemittel, ohne die Oberfläche mit

Installationsanweisungen

Werkzeugen oder aggressiven oder ätzenden Reinigungsmitteln zu beschädigen.

VORSICHT!

Die entfernten, potenziell gefährlichen Schutzfolien müssen von Kindern oder Tieren ferngehalten und korrekt gemäß den lokalen Normen entsorgt werden.

Kontrolle auf Vorhandensein des Aufklebers „Verbrennungsgefahr“ (Abb. 6)

- Stellen Sie sicher, dass an der Vorderseite der gelbe Aufkleber „Verbrennungsgefahr“ angebracht ist. Dieser Aufkleber weist darauf hin, beim Herausziehen der Backformen aus dem Garraum vorsichtig zu sein, da heiße Garflüssigkeit daraus auslaufen kann.

HINWEIS!

Wenn der Aufkleber nicht vorhanden ist, wenden Sie sich bitte an den Hersteller.

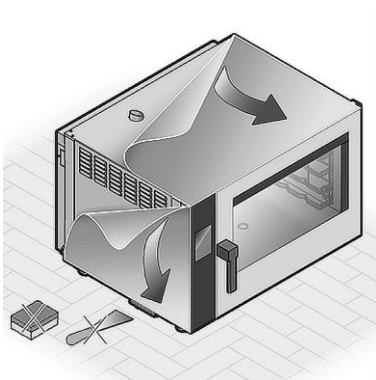


Abb. 5

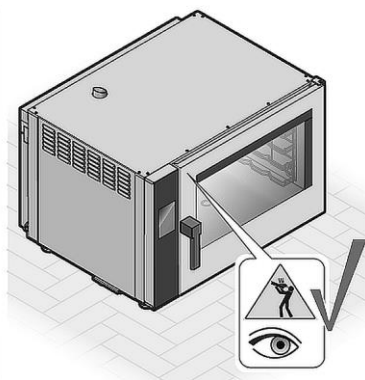


Abb. 6

Gerät aufstellen

Um die korrekte Höhe für den Gebrauch sicherzustellen, positionieren Sie das Gerät auf:

- einem entsprechenden Zubehörteil (Abb. 7);
- einem vom Hersteller bereitgestellten Sockel;
- einem anderen Ofen der gleichen Serie (mit Hilfe des zugehörigen optionalen Verbindungskits);
- einem Tisch oder einem neutralen Schrank.

ACHTUNG!

Diese Vorrichtungen müssen in jedem Fall perfekt nivelliert und stabil sein und müssen sich für das voll beladene Gerät eignen. Ihre Oberfläche muss feuerfest und gegenüber hohen Temperaturen beständig sein (Abb. 8).

Wenn das Gerät auf ein anderes Gerät gestellt werden soll, darf dessen Oberfläche nicht wärmer als 35°C sein. Falls erforderlich, ist es an den Füßen des Gerätes möglich, die Nivellierung vorzunehmen; dabei darauf achten, dass sie nicht vollständig herausgedreht werden.

DE

ACHTUNG!

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

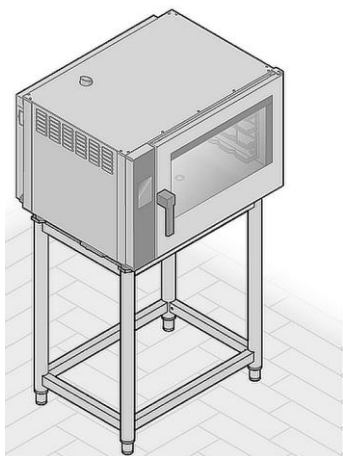


Abb. 7

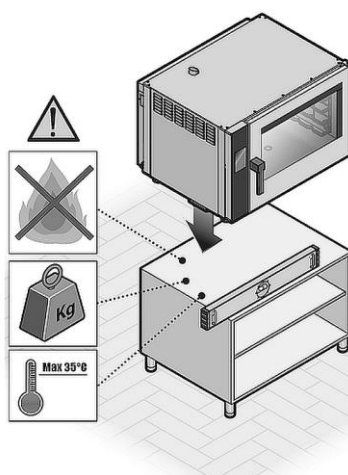


Abb. 8

Installationsanweisungen

Einzuhaltende Mindestabstände (Abb. 9, 10)

- Prüfen Sie vor dem Aufstellen des Gerätes die Abmessungen und die genaue Position der Strom-, Wasser- und Dunstabzugsanschlüsse.
- Installieren Sie das Gerät nur:
 - unter einer Abzugshaube mit ausreichender Leistung;
 - so dass Sie Zugang zu den Wasser- und Stromanschlüssen haben;
 - mit einem Freiraum von mind. 5 cm an den Seiten und hinter dem Gerät;
 - in einem Abstand von 50 cm seitlich und 70 cm hinter Fritteusen oder anderen heißen Geräten.

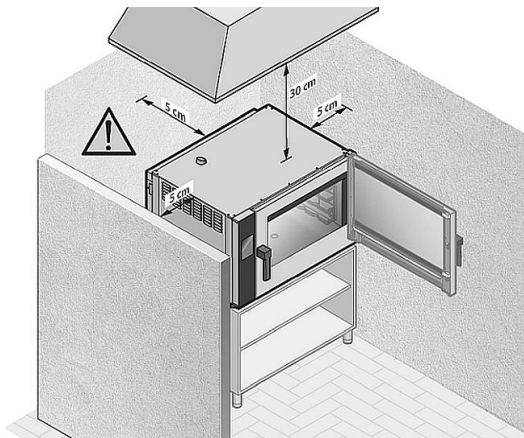


Abb. 9

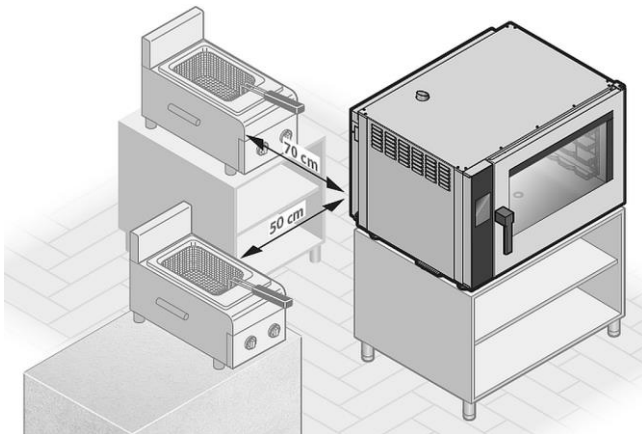


Abb. 10

ACHTUNG!

Die Geräte, gleich ob aufgestellt oder mit Wagen, müssen für eventuelle außerordentliche Wartungsarbeiten einfach zu bewegen sein.

Achten Sie darauf, dass das gegebenenfalls nach der Installation errichtete Mauerwerk (z. B. Wände, neue schmalere Türen, Renovierungen usw.) das Gerät nicht behindern.

Die Geräte, sowohl die aufgestellten als auch die mit Wagen, sind nicht für den Einbau gestattet.

Einstellung Verschlussbolzen der Tür

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

Zur Einstellung der Dichtigkeit der Tür (falls erforderlich) gehen Sie wie folgt vor:

- Mit einem 13 mm Schlüssel den Abstand der Tür einstellen, dazu die Schraube **(A)** anziehen oder lockern.
- Den Schließbolzen **(B)** der Tür einstellen, um eventuelles Austreten von Dämpfen während des Garens zu vermeiden (durch Festziehen des Bolzens wird der Druck erhöht, den die Tür auf die Dichtung ausübt, durch Lösen wird er verringert).
- Nach Abschluss der Einstellung die Schraube **(A)** wieder festziehen.

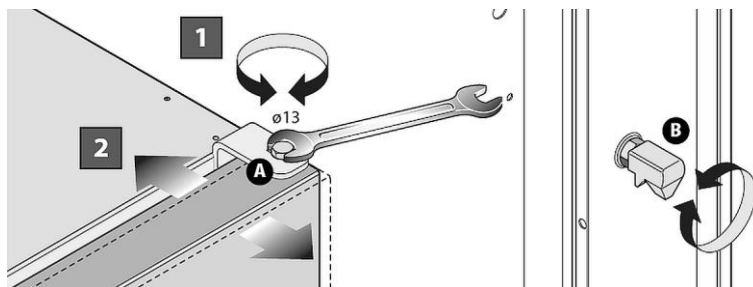


Abb. 11

Elektrischer Anschluss

- Bevor das Gerät an die Stromversorgung angeschlossen wird, vergewissern Sie sich, dass die auf den Typenschild angegebenen Spannungs- und Frequenzwerte mit denen des vorhandenen Stromnetzes übereinstimmen. Das Gerät nur bei Übereinstimmung anschließen!

Eine Spannungsabweichung von höchstens $\pm 10\%$ ist erlaubt.

- Wir empfehlen, den Anschluss über einen Schaltschrank vorzunehmen, dem ein leicht zugänglicher Schalter vorgeschaltet ist und der gemäß den im Installationsland geltenden Vorschriften in die Anlage integriert wurde (Abb. 12). Alternativ dazu kann ein geeigneter Stecker installiert werden.
- Beachten Sie beim Anschluss an den Schaltschrank die Polarität der Kabel.

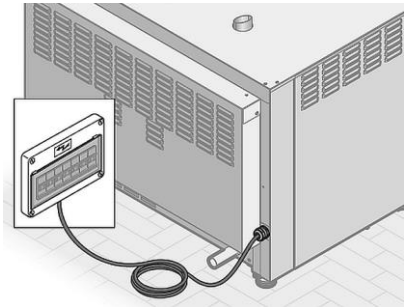



Abb. 12

- Um zu überprüfen, ob der Anschluss ordnungsgemäß vorgenommen wurde, kontrollieren Sie, ob zwischen dem Gerätegehäuse (Erde \ominus) und Phase eine Spannung anliegt.
- Das Kabel muss von einem qualifizierten und autorisierten Techniker durch ein Kabel mit gleichwertigen Eigenschaften und gleicher Länge ersetzt werden. Das Erdungskabel muss immer gelb-grün sein.
- Ein ordnungsgemäßer Erdungsanschluss mit einer einzigen gelb/grünen Litze im Kabel ist unbedingt erforderlich; das Erdungskabel darf keine Verbindungsstellen aufweisen und auch nicht durch einen Schutzschalter unterbrochen werden. Es muss mindestens 3 cm länger als die anderen Litzen im Kabel sein.
- Die Geräte **117733**, **117172** sind werkseitig mit Anschlusskabel und Netzstecker ausgestattet (einphasig 230 V).
- Für den Anschluss an die Stromversorgung ist es ausreichend, den Stecker an eine geerdete Einzelsteckdose anzuschließen.
- Das Gerät so aufstellen, dass der Netzstecker leicht zugänglich ist, damit das Gerät bei Bedarf schnell von der Stromversorgung getrennt werden kann.
- Der Steckdosenstromkreis muss mit 16A abgesichert sein. Schließen Sie dieses Gerät nur direkt an eine Wandsteckdose an, verwenden Sie keine Verteiler oder Mehrfachsteckdosen.

VORSICHT!

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

Potenzialausgleichsanschluss

- Jedes Gerät muss in ein effizientes Potentialausgleichssystem integriert sein, das den im Installationsland geltenden Vorschriften entspricht.
- Schließen Sie das Potentialausgleichskabel an die Anschlussklemme mit dem Symbol  an.
- Die Anschlussklemme befindet sich an der Rückseite des Gerätes.

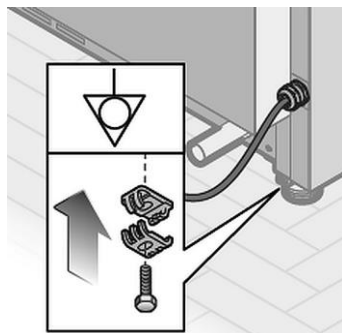


Abb. 13

DE

Wasseranschluss

- Das Gerät ist für den permanenten Anschluss an das Wasserversorgungsnetz (nicht über einen Satz trennbarer Verbindungselemente) ausgelegt.
- Das Zulaufwasser wird für die Befeuchtung des Garraums und für Reinigungsvorgänge verwendet.
- Verwenden Sie für den Anschluss ausschließlich einen lebensmitteltauglichen 3/4" Schlauch; andere Schläuche dürfen nicht verwendet oder wiederverwendet werden.
- Sorgen Sie dafür, dass ein Trinkwasseranschluss in der Nähe des Gerätes ist.
- Lassen Sie vor dem Anschluss an das Gerät eine ausreichende Wassermenge durch den Zulaufschlauch laufen, um eventuelle Unreinheiten in der Wasserleitung zu entfernen.
- Bei zwei übereinander gestellten Öfen ist ein einziger Zulauf möglich. Verwenden Sie in diesem Fall ein (nicht mitgeliefertes) „T“-Verbindungsstück, um das Wasser zu den beiden Geräten zu leiten.

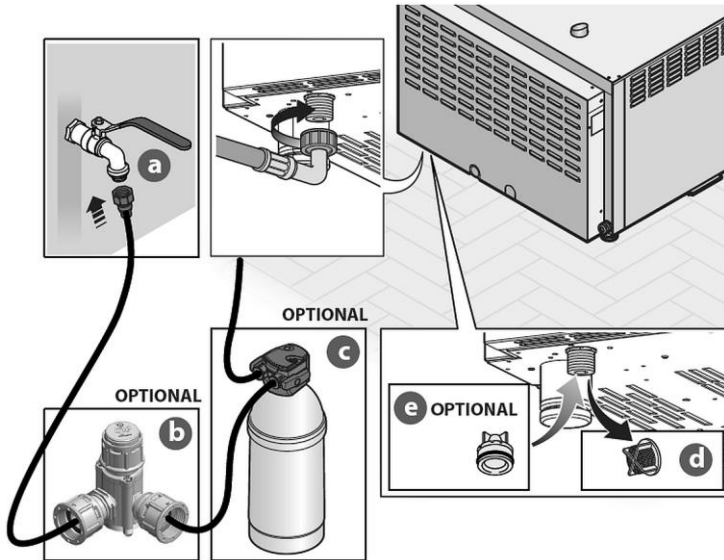


Abb. 14

- Wir empfehlen:
 - ein (nicht mitgeliefertes) **Absperrventil a** (Abb. oben) zwischen den Wasseranschluss und das Gerät zu installieren, um das Gerät bei Bedarf von der Wasserversorgung trennen zu können;
 - einen **Schmutzfilter** (optional) **b** im Zulauf des Geräts vorzusehen (z. B. 168 Mikron);
 - einen **Wasserenthärter und/oder ein Wasseraufbereitungssystem** (beide Vorrichtungen sind nicht im Lieferumfang enthalten) zu verwenden, um den Mindestanforderungen für das Wasser zu entsprechen (siehe nachstehende Tabelle).
 - Bei Bedarf kann der **Filter d**, der bereits im Zulaufanschluss montiert ist, durch das optionale **Rückschlagventil e** ersetzt werden (siehe die vor Ort geltenden gesetzlichen Bestimmungen).
 - Bei Bedarf muss noch ein Druckminderer vorinstalliert werden.

Eigenschaften für das Zulaufwasser

Das Zulaufwasser muss die folgenden Eigenschaften besitzen:

Trinkwasserqualität	
Maximale Temperatur	15°C ± 5 (kaltes Wasser)
Härte (CaCO ₃)	3°F - 9°F (30 - 90ppm; 1,5-5°d)
Druck	1,5 - 3 bar (150 - 300kPa)
pH	7,0 - 8,5
TDS (feste Rückstände)	40 - 150 mg/l
Langelier-Index	> 0,5

Salz- und Metallionengehalt

Chlor	< 20 mg/l
Sulfate + Nitrate	< 20 mg/l
Freies Chlor	< 20 mg/l
Cloramin	< 0,5 mg/l
Eisen	< 0,1 mg/l
Kieselsäure insgesamt	< 10 mg/l

DE

ACHTUNG!

Wenn das vom örtlichen Wasserversorgungsnetz zugeführte Wasser nicht die oben aufgeführten Eigenschaften besitzt, sind geeignete Maßnahmen zu treffen, um den aufgelisteten Werten zu entsprechen (z. B. Enthärtungsfilter, Druckminderer, Osmoseanlage etc.).

Anschluss an den Abfluss

- Über den Abfluss wird zur Befeuchtung oder Reinigung verwendetes Wasser aus dem Garraum abgeleitet, das gelegentlich auch Fette enthalten kann, die aus dem Gargut tropfen, insbesondere wenn oft fette Lebensmittel (z. B. Geflügel) gegart werden.

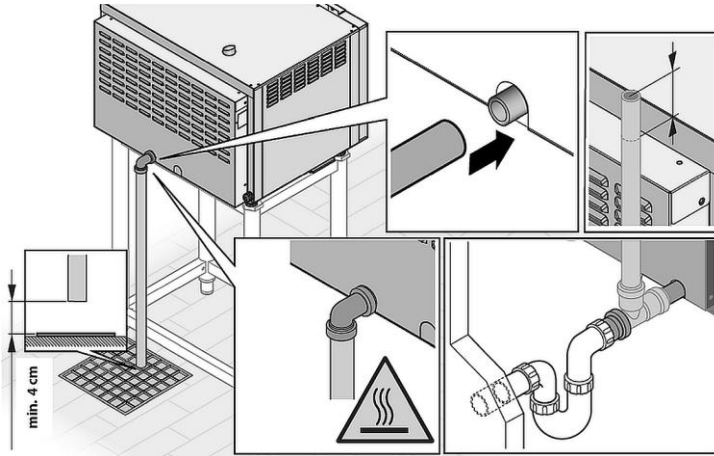


Abb. 15

DE

- Im Gerät befindet sich kein Siphon, daher ist es für den Abfluss des Bodens erforderlich, den externen Stutzen mit Metallschellen (nicht im Lieferumfang enthalten) an das starre Rohr und an den Winkelanschluss anzubringen.
- Schließen Sie dann ein hitzebeständiges Rohr an den Winkelanschluss an, um in das im Montageaum vorhandene Gitter abzuleiten.
- Alternativ hierzu besteht auch die Möglichkeit eines Wandabflusses. In diesem Fall sind eine Entlüftung nach oben und ein Siphon vorzusehen. (Die Wahl des Siphons obliegt dem Installateur.)
- In jedem Fall wird empfohlen, ein hitzebeständiges Rohr zu verwenden und nicht mit den Flüssigkeiten in Berührung zu kommen, die bei eingeschaltetem Gerät abgeleitet werden.

ACHTUNG!

Der Abfluss muss zwingend außerhalb des Gerätes angeordnet sein.

VORSICHT!

Halten Sie zwischen dem Abflussrohr und dem Gitter mindestens 4 cm Abstand ein, um zu verhindern, dass gefährliche Bakterien zurück in das Gerät gelangen können.

Anschluss eines Dampfabzugs

ACHTUNG!

Das Gerät muss unbedingt unter einer Dunstabzugshaube mit ausreichender Kapazität aufgestellt werden.

Im hinteren Teil des Geräts befinden sich modellabhängig ein/zwei Wrasenabzüge und ein **Abzugsschacht a** für Dämpfe/Feuchtigkeit, die bei Garvorgängen normalerweise entstehen.

WARNUNG!

Die austretenden Dämpfe sind sehr heiß, daher besteht hier Verbrennungsgefahr!

Stellen Sie stets sicher, dass der Dampfabzug durch nichts behindert wird. Lassen Sie keine entzündlichen oder hitzeempfindlichen Materialien in der Nähe der Abflussrohre stehen.

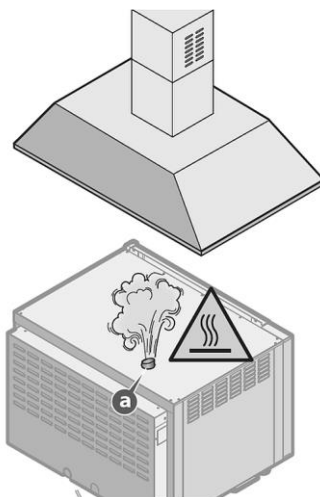


Abb. 16

DE

5.2 Kontrollen und Abnahmeprüfung

Kontrollen vor Inbetriebnahme

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

Folgende Punkte müssen erfüllt sein:

- Die Temperatur am Installationsort muss mehr als + 5 °C betragen.
- Der Garraum muss leer sein.
- Alle Verpackungsteile müssen komplett entfernt werden, einschließlich der Schutzfolie von den Außenwänden.
- Die Lüftungsöffnungen dürfen nicht verdeckt oder verstopft sein.
- Eventuell zur Installation abmontierte Geräteteile müssen wieder am Gerät montiert werden.
- Der Hauptschalter der elektrischen Versorgung muss geschlossen sein und der vorinstallierte Wasserabsperrhahn muss geöffnet sein.

Abnahmeprüfung

Die folgenden Punkte bei der Abnahme müssen erfüllt sein:

- Die Innenbeleuchtung schaltet sich automatisch ein.
- Das Gerät schaltet ab, sobald die Gerätetür geöffnet wird und nimmt seine Funktion erneut auf, nachdem diese wieder geschlossen wurde.
- Das Thermostat zur Einstellung der Temperatur im Gerät greift ein, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Das (die) Heizelement(e) werden zeitweilig ausgeschaltet.
- Bei Geräten mit zwei Lüftern haben die Motoren die gleiche Rotationsrichtung.
- Die Motoren der Lüfter ändern die Rotationsrichtung automatisch alle 3 Min., unterbrochen von einem Intervall von 20 Sek. nach Motorstopp.
- Bei Einstellung der Beschwadung tritt Wasser aus dem Wasserschlauch im Garraum in Richtung Lüfter aus.
- Am Ende des Gar-/Backzyklus ertönt ungefähr für 15 Sekunden ein akustisches Signal. Dieses endet automatisch nach einigen Sekunden.

Erste Inbetriebnahme

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

Das Gerät über den Ein-/Ausschalter (20, Abb. 1) einschalten.

Einen Gar-/Backzyklus mit folgenden Parametern einstellen:

Zeit: 10 Minuten

Temperatur: 150 °C

Beschwadung: 5%

6 Gebrauchsanweisungen



WARNUNG!

Verbrennungsgefahr!

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

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

Gerätetür nur mit Hilfe des Türgriffes öffnen und schließen.

Zur Bedienung nur die vorgesehenen Bedienelemente benutzen.

Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür austreten.

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

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

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

DE

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



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

- Beim Grillen oder Braten von Lebensmitteln auf einem Gitter ist es notwendig, einen Behälter zum Auffangen von Fett oder Säften auf die darunter liegende Ebene oder den Boden des Garraums zu stellen.
- Achten Sie auf die korrekte Verwendung des Kerntemperaturfühlers: Einführung in den dicksten Punkt des Lebensmittels von oben nach unten bis zum Erreichen der Mitte mit der Spitze des Kerntemperaturfühlers.
- Falls während des Garens Eingriffe an den Lebensmitteln notwendig sind, darf die Gerätetür nur so kurz wie möglich geöffnet werden, um zu vermeiden, dass sich die Temperatur im Inneren des Garraumes so weit absenkt, dass das gute Gelingen des Garens beeinträchtigt wird.
- Um die Auswirkungen des Wärmeverlustes auszugleichen, empfehlen wir ein Vorheizen des Gerätes.

HINWEIS!

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

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

- Legen Sie auf keinen Fall jegliche Art von GN-Behälter/Backformen, kalte/heiße Behälter oder andere Gegenstände auf dem Gerät ab, auch wenn dieser ausgeschaltet ist (Abb. 17).
- Bringen oder lassen Sie **AUF KEINEN FALL** brennbare, explosionsgefährdete oder hitzeempfindliche Gegenstände (z. B. Dekorationsgegenstände aus Kunststoff, Feuerzeuge etc.) in die Nähe des Geräts;
- Kommen Sie **AUF KEINEN FALL** mit explosionsgefährdeten Komponenten (z. B. Gasflaschen oder Druckflaschen) in die Nähe des Geräts, da anderenfalls Deflagrationsgefahr besteht.
- Legen Sie keine Gegenstände (z. B. Anleitungen, Kochhandschuhe etc.) zwischen den Ofen und die Auflagefläche, um die Lüfter und damit den Luftstrom unter dem Gerät nicht zu behindern.

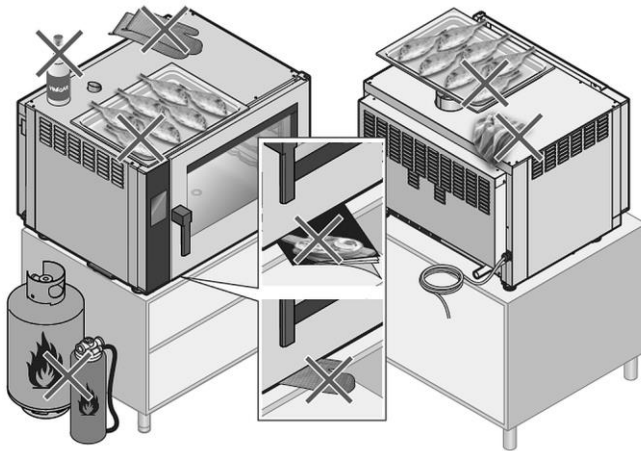


Abb. 17

DE

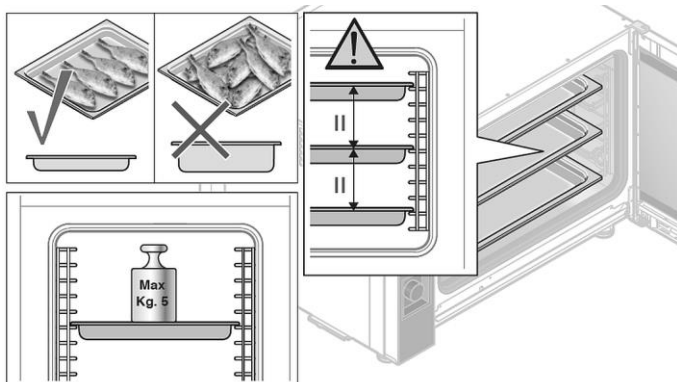


Abb. 18

- Für ein perfektes und gleichmäßiges Garen von Speisen empfehlen wir die Verwendung von nicht zu hohen GN-Behältern oder Backformen, damit eine gute und ausreichende Luftzirkulation gewährleistet ist (Abb. 18).
- Zwischen dem oberen GN-Behälter/Backform und den Speisen im unteren Speisenbehälter muss ein Abstand von mindestens 2 cm eingehalten werden.
- Überfüllen Sie die GN-Behälter/Backformen nicht, verteilen Sie das Gargut gleichmäßig, am besten in einer einzigen Schicht, um ein zufriedenstellendes Ergebnis zu erzielen.

Gebrauchsanweisungen

- Wenn das Gerät nicht voll beladen verwendet wird, verteilen Sie die GN-Behälter/Backformen über die gesamte Höhe des Garraums, ohne diesen zu überladen, um eine effiziente Luftzirkulation zwischen den GN-Behältern/Backformen zu gewährleisten: Auf diese Weise optimieren Sie Ihr Garergebnis und verkürzen die Garzeiten.

Anschluss des Kerntemperaturfühlers (optional)

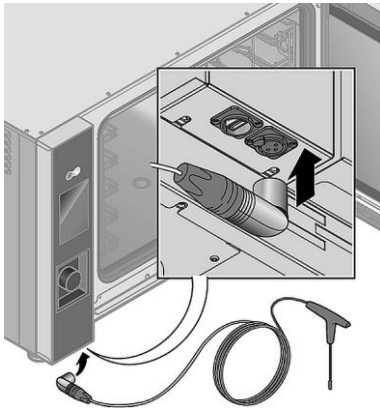


Abb. 19

1. Schließen Sie den Kerntemperaturfühler an der Anschlussstelle unter der Bedienblende an.
2. Entfernen Sie vor der Benutzung den roten Gummischutz der Spitze.

Positionierung des Kerntemperaturfühlers in Speisen

ACHTUNG!

Um Beschädigungen des Kerntemperaturfühlers zu vermeiden, führen Sie diesen nur oberhalb der Gerätetür in das Gerät ein.

Der Kerntemperaturfühler wird positioniert, indem dieser in das für die Zubereitung bestimmte Produkt eingeführt wird, bis die Spitze sich in dessen Mitte (Teil mit größter Dicke) befindet.

Der Kerntemperaturfühler erfasst die Temperatur durch einen Punkt, der sich in der Nähe der Spitze befindet.

Führen Sie die Spitze der Sonde bis zum Kern des Garguts ein. Achten Sie dabei darauf, dass die Sonde nicht aus dem Gargut austritt.

Führen Sie die Sonde nicht an sehr fettigen Stellen oder neben Knochen ein (anderenfalls wird der Garvorgang möglicherweise zu früh beendet).

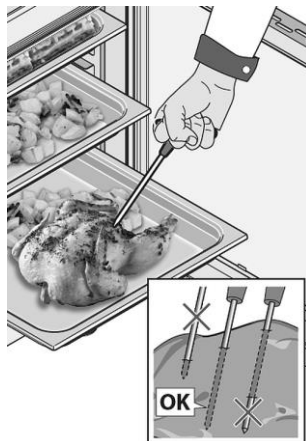


Abb. 20

DE

Speisen	Empfohlene Kerntemperatur
Rinderfilet	53°C - 58°C
Rind (Kotelett, Entrecôte, Steak)	50°C bis 55°C: geringe Garung 55°C bis 65°C: mittlere Garung 66°C bis 70°C: hohe Garung
Schweinefilet	58°C - 64°C
Kalbsbraten	72°C - 75°C
Eisbein/Rippchen	80°C - 85°C
Spanferkel	68°C - 75°C
Lammrücken	58°C - 65°C
Hähnchen - Truthahn (ganz)	85°C - 87°C
Lachs (Scheiben)	58°C - 65°C

WARNUNG! Verbrennungsgefahr!

Der Kerntemperaturfühler ist sehr spitz und erreicht nach abgeschlossenem Garvorgang sehr hohe Temperaturen!

Fassen Sie die heiße Spitze des Kerntemperaturfühlers nicht an.
Seien Sie vorsichtig im Umgang mit dem Kerntemperaturfühler.

VORSICHT!

Bringen Sie den Kerntemperaturfühler bei Nichtverwendung in einem Magnethalter unter, der an der linken Geräteseite angebracht werden sollte.

Achten Sie nach beendetem Garvorgang darauf, den Kerntemperaturfühler aus dem Produkt zu ziehen, bevor Sie die Backform aus dem Garraum entnehmen.

Ziehen Sie den Kerntemperaturfühler nicht am Kabel heraus!

Führen Sie den Kerntemperaturfühler nicht in tiefgefrorene Produkte ein, anderenfalls besteht die Gefahr eines Temperaturschocks und somit irreparablen Schäden an dem Kerntemperaturfühler.

6.1 Bedienung

DE

Gerät vorbereiten

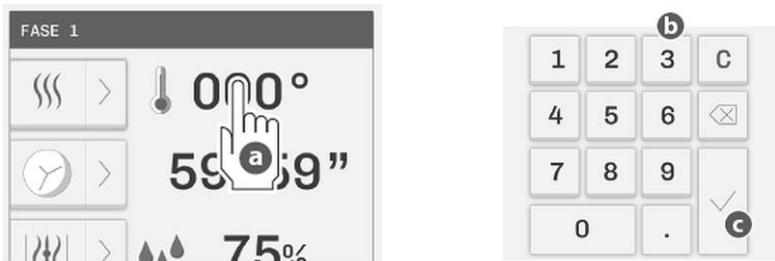
1. Reinigen Sie das Gerät vor der Inbetriebnahme von innen und außen sowie das Zubehör nach Anweisungen im Abschnitt 6 „**Reinigung**“.
2. Trocknen Sie die gereinigten Flächen und Teile gründlich ab.
3. Reinigen und trocknen Sie auch Zubehörteile und Backformen vor jedem Gebrauch gründlich.
4. Kontrollieren Sie vor der Inbetriebnahme die korrekte Installation, Stabilität, Nivellierung des Gerätes, sowie die Ausführung aller Anschlüsse.
5. Lassen Sie das Gerät beim ersten Gebrauch 30-40 Min. bei 200 °C ohne Speisen laufen, um Rückstände aus der Verarbeitung zu entfernen.

Gerät einschalten / Navigation

1. Schalten Sie das Gerät über den Ein-/Ausschalter (20, Abb. 1) unter der Bedienblende ein.

Mit zwei berührungsempfindlichen Tasten wird das Display ein-/ausgeschaltet, ein großflächiger Touchscreen ermöglicht eine schnelle und intuitive Navigation und Einstellen der Garparameter in kürzester Zeit.

Gehen Sie wie folgt vor, wenn Sie einen Wert (beispielsweise die Temperatur) einstellen:



DE

Abb. 21

2. Tippen Sie den Wert an, den Sie ändern möchten (a).
 3. Geben Sie über das Popup-Fenster den gewünschten Wert ein (b).
 4. Drücken Sie zum Abspeichern des eingestellten Wertes das Symbol OK (c).
- Um ein Popup-Fenster mit Meldungen auszublenden, tippen Sie eine Taste an.

Die um unteren Bereich des Bildschirms angezeigten Symbole haben folgende Funktionen:



Öffnet das Menü, indem:

- ein Rezept gespeichert oder geändert werden kann;
- eine Reinigung ausgewählt und gestartet werden kann;
- die Kühlung des Garraums aktiviert werden kann;
- Zugriff auf Einstellungsparameter (z. B. Sprache, Uhrzeit etc.) besteht



Zum vorherigen Fenster zurückkehren



Zurück zum Hauptbildschirm

Gebrauchsanweisungen



Einstellen des verzögerten Starts



Beleuchtung ein-/ausschalten

Grundeinstellungen



Vor Beginn des Garvorgangs sollten ein paar einfache Grundeinstellungen vorgenommen werden, z. B. die korrekte Uhrzeit und die Sprache, in der die verschiedenen Menüs angezeigt werden sollen.

Datum und Uhrzeit



Abb. 22

Sprache



Abb. 23

Systeminfo

Diese Auswahl liefert Informationen über die installierte Firmware:

DE

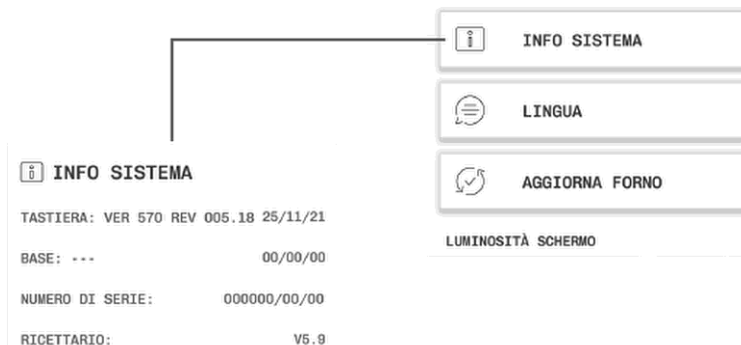


Abb. 24

Helligkeit des Displays

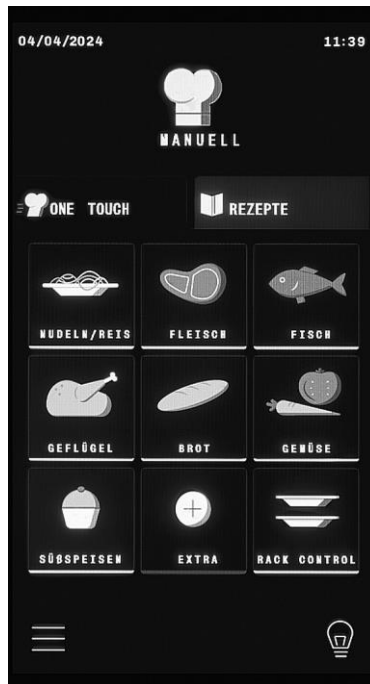


Abb. 25

Über diese Auswahl kann die Helligkeit des Displays eingestellt werden. Wenn Sie die weiße Leiste nach rechts ziehen, wird die Helligkeit erhöht.

Bestätigen Sie die Einstellung.

Startbildschirm



DE

Abb. 26

Piktogramme Bildschirmseite für manuelles Garen



Garmodus mit Heißluft



Garmodus mit
Kerntemperaturfühler



Garmodus Kombidämpfen



Delta-T Betrieb



Garmodus Dampfgaren



Ablassventil der Feuchtigkeit
geschlossen



Modus Halten



Ablassventil der Feuchtigkeit
geöffnet



Modus Nachricht



Relative Luftfeuchtigkeit in
Prozent



Modus Räuchern



Taste manueller
Luftbefeuchter



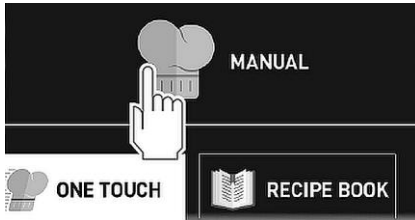
Zeit / Timer

6.2 Garvorgang

Auswahl der Garmethode

1. Wählen Sie zunächst die Garmethode aus und befolgen Sie die Anweisungen in den entsprechenden Abschnitten dieser Bedienungsanleitung.

MANUELL



AUTOMATISCH



In diesem Fall stellt der Bediener die gewünschten Garparameter für einen oder mehrere Garschritte entsprechend seiner Erfahrung ein:

- Art des Garens
- Temperatur im Garraum;
- Gardauer;
- Lüftergeschwindigkeit;
- Einlass/Abzug von Feuchtigkeit.

Wir empfehlen, die eingestellte Garmethode unter einem Namen und einer Kategorie zu speichern: Auf diese Weise machen Sie sie schnell und bequem jedes Mal ausfindig, wenn Sie diese Methode erneut verwenden möchten.

In diesem Fall können Sie aus einem Rezeptverzeichnis mit voreingestellten oder zuvor vom Bediener gespeicherten Rezepten auswählen. Um die Suche nach dem gewünschten Rezept zu vereinfachen, sind diese nach Garmodus (z. B. Dampfgaren, Kombigaren etc.) oder nach Kategorie (z. B. Nudeln/Reis, Fleisch etc.) unterteilt.

Sie brauchen nur die zuzubereitende Speise einzugeben und das gewünschte Rezept auswählen und aktivieren. Der Garvorgang startet dann automatisch.

6.2.1 Manuelle Garvorgänge



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

Nach Abschluss der Einstellungen können Sie:

- **das Rezept starten, ohne es zu speichern:** die eingegebenen Parameter werden nicht im Speicher gehalten, aber es ist dennoch möglich, sie bei Ende des Garvorgangs zu speichern;
- **das Rezept starten, nachdem Sie es gespeichert haben:** auf diese Weise machen Sie es schnell und bequem jedes Mal ausfindig, wenn Sie diese Methode erneut verwenden möchten.

Bei der Garmethode „Manuell“ sind folgende Eingriffe seitens des Bedieners notwendig:

1. Einstellung des automatischen Vorheizens (optional).

HINWEIS!

Das Vorheizen muss immer bei leerem Garraum vorgenommen werden.

2. Einstellung der Parameter Garphase 1
 - Auswahl des Garmodus (Umluft/Dampfgaren/Kombidämpfen)
 - Einstellung der Temperatur im Garraum
 - Einstellung der Gardauer (zeitgeschaltet oder mit Kerntemperaturfühler)
 - Einstellung der Lüftergeschwindigkeit
 - Einlass/Abzug Feuchtigkeit (je nach ausgewähltem Garmodus)
3. Einstellung weiterer Garschritte/Garphasen (optional)
4. Speichern des Rezepts (optional)
5. Start des Rezepts

1. Einstellung des automatischen Vorheizens

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



Vorheizung deaktiviert



Vorheizung aktiviert

Abb. 27

Das Vorheizen wird grundsätzlich empfohlen, um bessere Garergebnisse zu erzielen (mit Ausnahme besonderer Garmethoden, die „kalt“ beginnen müssen).

Das Vorheizen ist automatisch eingestellt, es ist aber möglich, diese Funktion zu deaktivieren.

Durch Druck auf:

- „X“: das Vorheizen wird deaktiviert und Phase 1 wird sofort gestartet.
- „V“: das Vorheizen wird aktiviert. Die Temperatur wird vom Gerät komplett automatisch auf der Grundlage der vom Bediener für Phase 1 eingestellten Temperatur gesteuert. Sobald der entsprechende Wert erreicht ist, gibt das Gerät ein akustisches Signal aus und es erscheint ein Fenster mit der Meldung, dass das Gargut in den Garraum gegeben werden kann. Nach Schließen der Gerätetür wird die Phase 1 automatisch mit den eingestellten Parametern gestartet.

2. Einstellung der Parameter Garphase 1

Auswahl des Garmodus

Folgende Garmodis können eingestellt werden:



Umluft



Kombi-Garen



Dampfgaren

Der für das jeweilige Gargut passende Garmodus sollte auf der Grundlage der eigenen Erfahrung ausgewählt werden.

Im Beispiel ist dies das Garen mit Umluft (a).

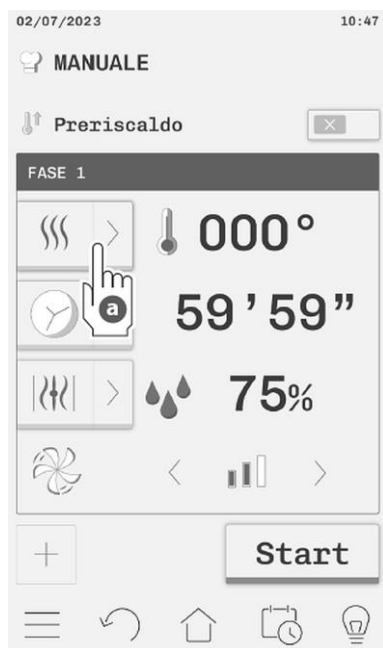
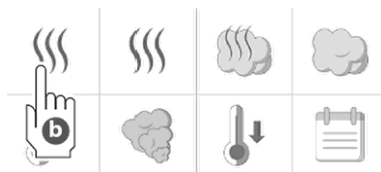


Abb. 28



1. Tippen Sie auf das entsprechende Symbol für Garen mit Umluft.

Gebrauchsanweisungen

Einstellung der Gartemperatur

Die Auswahl der korrekten Gartemperatur ist sehr wichtig, um optimale Garergebnisse zu erzielen.

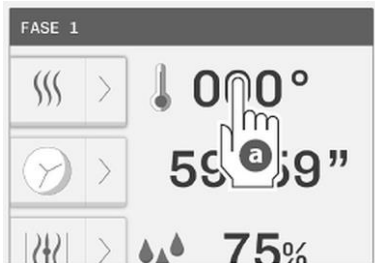


Abb. 29



Abb. 30

1. Tippen Sie auf das Feld „Temperatur“ (a).
2. Stellen Sie über das Feld im Popup-Fenster (b) die gewünschte Temperatur für die Speise ein (b).
3. Tippen Sie auf (c), um die Einstellung zu speichern.

DE

Einstellungen Gardauer

Die Gardauer kann auf drei unterschiedliche Weisen eingestellt werden:



nach Zeit: der Garvorgang endet automatisch bei Ablauf der eingestellten Zeit (Bereich: von 1 Minute bis 10 Stunden);



mit Kerntemperaturfühler: der Garvorgang wird automatisch beendet, wenn die vom Kerntemperaturfühler erfasste Temperatur den eingestellten Wert erreicht hat;



mit DeltaT (Δt): Der Garvorgang wird automatisch beendet, wenn die vom Kerntemperaturfühler erfasste Temperatur den eingestellten Wert erreicht hat. Während des Garvorgangs erhöht oder verringert das Gerät die Temperatur im Garraum automatisch, um den vom Bediener eingestellten Delta T (ΔT) Wert (z. B. 30°C) stets konstant zu halten. Diese Garmethoden eignen sich für große Braten, die langsam und bei niedrigen Temperaturen gegart werden müssen, um nicht zu viel Gewicht zu verlieren.

Grundsätzlich gilt:

Delta T (ΔT) = Temp. im Garraum - (minus) Kernsonde



Abb. 31

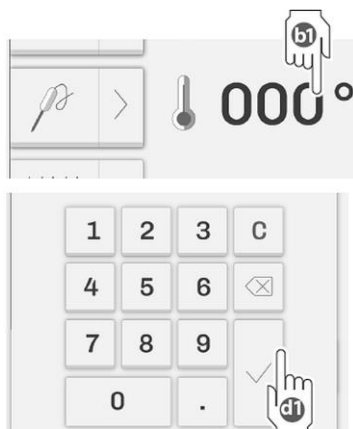


Abb. 32

Um die Gardauer einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Stellen Sie die zeitgeschaltete Gardauer mit Kerntemperaturfühler oder Delta T durch Antippen des zugehörigen Symbols ein (im Beispiel wurde das Ende des Garvorgangs mit Kernsonde (a1) ausgewählt).
2. Tippen Sie das entsprechenden Symbols (b1) an, um die Temperatur einzustellen, die der Kerntemperaturfühler erreichen muss;
3. Stellen Sie über das Symbol (c1) im Popup-Fenster die gewünschte Temperatur ein.
4. Tippen Sie auf das Symbol (d1), um die Einstellung zu speichern.

Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signal und der Garvorgang wird gestoppt.

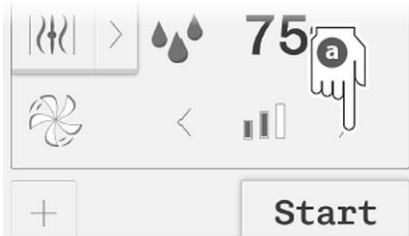
HINWEIS!

Wenn das Gerät im Dauerbetrieb laufen soll, tippen Sie das Feld „Gardauer“ an bis auf dem Display „INF“ für unbegrenzte Dauer angezeigt wird.

Wenn Sie die Funktion Delta-T verwenden möchten, müssen Sie sowohl die Temperatur des Kerntemperaturfühler als auch die Dauer für Delta-T eingeben.

Gebrauchsanweisungen

Einstellung der Lüftergeschwindigkeit












1. Tippen Sie das Symbol für die Einstellung der Lüftergeschwindigkeit an.
2. Stellen Sie mit den Pfeilen links oder rechts die gewünschte Stufe (1 – 3) ein.
3. Speichern Sie diese Einstellung.

Abb. 33

Um einen optimalen Garvorgang zu gewährleisten, wechseln die Lüfter regelmäßig die Drehrichtung. Diese Umkehrung wird vom Gerät automatisch entsprechend der eingestellten Gardauer gesteuert. Es sind keine Einstellungen erforderlich.

Einstellung Feuchtigkeit

Beim Garen einiger Speisen empfiehlt sich eine sehr feuchte Umgebung im Garraum. Bei anderen Speisen wiederum muss Feuchtigkeit aus dem Garraum entzogen werden. Die jeweiligen Maßnahmen hängen von der vom Bediener ausgewählten Art des Garens ab:

Garmodus	Feuchtigkeitseinlass	Feuchtigkeitsabzug
 Ulmluft	Manuell durch Drücken der Taste 	 Ablassventil geschlossen
		 Ablassventil offen
 Kombigaren	 einstellbar von 0 % bis 100 %	Das Öffnen/ Schließen des Ablassventils wird vom Gerät automatisch gesteuert
 Dampfgaren	 Trockendampf	Ablassventil immer geschlossen
	 Nassdampf	

Gehen Sie wie folgt vor, um den Feuchtigkeitsabzug oder Feuchtigkeitseinlass einzustellen:

1. Berühren Sie das Symbol „Feuchtigkeit | %“.

Bei **Garvorgängen mit Umluft** kann nur gewählt werden, ob das Ablassventil geöffnet werden soll oder nicht.

Bei **kombinierten Garvorgängen** muss auch der Wert der ausgegebenen Feuchtigkeit eingestellt werden. Gehen Sie in diesem Fall wie folgt vor:

2. Stellen Sie im Popup-Fenster die gewünschte Feuchtigkeit ein (b).
3. Tippen Sie auf das Symbol (c), um die Einstellung zu speichern.

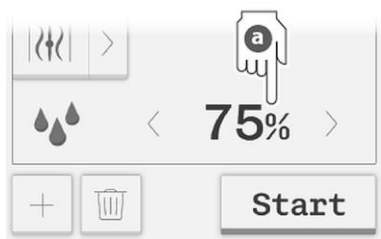


Abb. 34



Abb. 35



Abb. 36

Beim **Dampfgaren** kann die Dampfsättigung mithilfe der folgenden Einstellungen geregelt werden:



Trockendampf



Nassdampf

Einstellung weiterer Garschritte / Garphasen (optional)

Nach der Einstellung sämtlicher Parameter von Garphase 1 können bei Bedarf weitere Garschritte eingestellt werden. Ein Garvorgang kann aus mindestens einer Garphase bis maximal 9 Garphasen bestehen.

Folgende Schritte sind möglich:

- **Garen** mit Schritten, die sich durch die Garart unterscheiden (z. B. können einige Schritte auf Dampfgaren, andere auf Kombi-Garen eingestellt werden) sowie durch unterschiedliche Parameter (z. B. können einige Garschritte zeitgeschaltet und andere auf die Kontrolle mit Kernsonde eingestellt werden);
- **Warmhalten**, zum Warmhalten von bereits gegarten Speisen;
- Lediglich **Textmeldungen** (z. B. „Garvorgang kontrollieren“ oder „Speck hinzufügen“).

Es ist nicht notwendig, alle Schritte zu verwenden, es können beispielsweise auch nur zwei oder drei verwendet werden.

Einstellung von neuen Garphasen (Abb. 37, 38, 39)

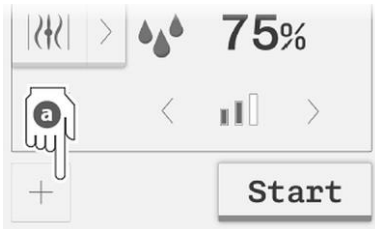


Abb. 37

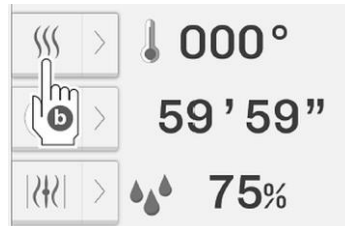


Abb. 38

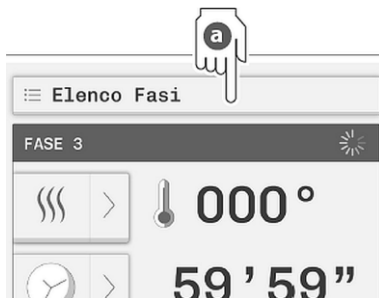


Abb. 39

1. Tippen Sie das Symbol „+ Neue Phase“ (a) an.
2. Stellen Sie die Parameter für die neue Garphase (b) ein, wie für Garphase 1 oben beschrieben ist.
3. Bestätigen Sie diese Garphasen.
4. Nach Abschluss der Einstellung mit den Pfeilen ist es stets auf die gleiche Weise möglich, die erstellten Garphasen durchzugehen, die Parameter der angezeigten Garphase gegebenenfalls zu ändern

HINWEIS!

Wenn die Garphase 1 auf „INF“ eingestellt wurde, läuft das Gerät im Dauerbetrieb und es können keine weiteren auf die erste Garphase folgenden Garphasen eingestellt werden.

Garphase löschen

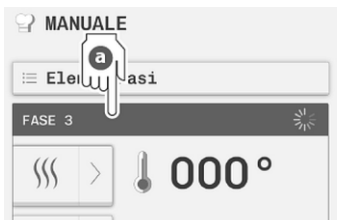


Abb. 40

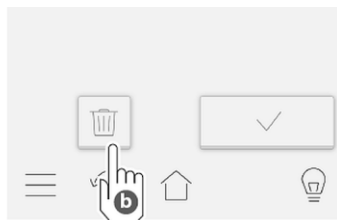



Abb. 41

1. Wählen Sie durch Navigieren mit den Pfeilen  die zu löschende Garphase (a) aus.
2. Tippen Sie auf das Symbol „Löschen“ (b): die Garphase wird aus der Liste gelöscht.

DE

Einstellung Warmhaltephase

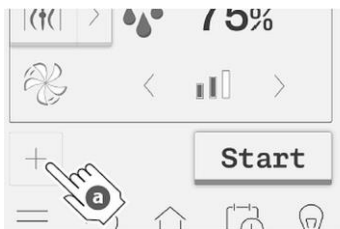


Abb. 42

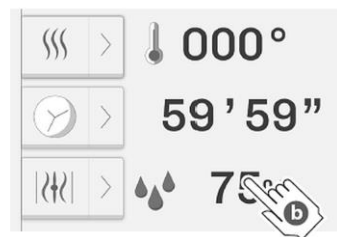



Abb. 43

1. Tippen Sie auf das Symbol „+ Neue Phase“ (a) an.
2. Stellen Sie die neue Garphase ein. Wählen Sie hierzu das Symbol  aus und stellen Sie die Parameter dieser Garphase wie für Garphase 1 weiter oben erläutert ein.

Gebrauchsanweisungen

Im Warmhaltemodus sind folgende Einstellungen werkseitig vorgenommen worden:

- **Feuchtigkeit** voreingestellt auf 20 % (bei Braten empfehlen wir eine Einstellung zwischen 20 % und 35 %, bei Schmorbraten oder Garvorgängen zwischen 90 % und 100 %).
- **Lüftergeschwindigkeit** auf Stufe 1 (wir empfehlen, diesen Wert nicht zu ändern).

Üblicherweise wird die Warmhaltephase mit unbegrenzter Gardauer eingestellt, sie kann jedoch auch als Zwischenphase konfiguriert werden; in diesem Fall müssen Sie die Taste START drücken, um die nachfolgende Garphase zu starten.

Rezept speichern (optional)

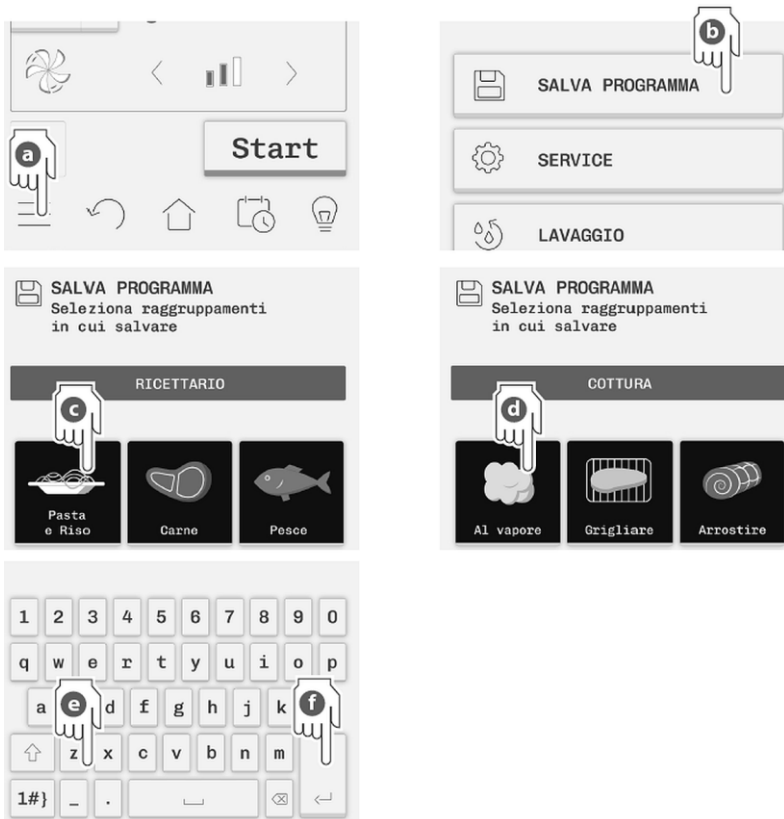



Abb. 44

DE

Wir empfehlen, die von Ihnen eingestellte Garmethode mit Suchparametern und einem Namen zu speichern: Auf diese Weise machen Sie sie schnell und bequem jedes Mal ausfindig, wenn Sie diese Methode erneut verwenden möchten.

1. Tippen Sie das Symbol  (a, Abb. 44) an.
2. Wählen Sie „Programm speichern“ durch Tippen Sie das Menüfeld (b) aus.
3. Tippen Sie das Symbol (c) „Speichern unter“ an.
4. Wählen Sie die Kategorie, die dem Rezept hinzugefügt werden soll, aus; so können Sie es später leichter finden (im Beispiel wird es als Typ „Nudeln und Reis“ angegeben).
5. Wählen Sie die Suchparameter (d), die dem Rezept zuzuordnen sind; dies wird Ihnen helfen, es später leicht zu finden (im Beispiel als Art der Kochart „Gedünstet“ angegeben).
6. Bestätigen Sie mit „ENTER“ (f).
7. Vergeben Sie einen Namen für das Rezept, indem Sie dieses über die Tastatur eingeben.
8. Bestätigen Sie mit „ENTER“ (f), um das Rezept zu speichern.
9. Sie können dann sofort das Rezept starten oder es später verwenden und das Fenster verlassen.

DE

HINWEIS!

Die Rezepte des Bedieners werden im Abschnitt des automatischen Garens (Rezeptverzeichnis/Arten des Garens) im Anschluss an die vorprogrammierten Rezepte des Herstellers gespeichert, die dagegen in alphabetischer Reihenfolge gespeichert sind.

Im Unterschied zu den Rezepten des Herstellers können die Rezepte des Bedieners jederzeit geändert werden. Sie brauchen das betreffende Rezept nur zu öffnen und die Parameter nach Bedarf zu ändern: Das ursprüngliche Rezept wird dauerhaft überschrieben, was bedeutet, dass es nicht mehr auf die zuvor eingegebenen Parameter zurückgesetzt werden kann.

Start des Garvorgangs mit dem eingestellten Rezept



Abb. 45



Abb. 46

1. Nach Einstellen und Speichern eines Rezepts (optional) starten Sie den Garvorgang mit der grünen Taste (a) **START** :
 - Wenn das **Vorheizen aktiviert ist**, geben Sie kein Gargut in den Garraum, sondern warten Sie, bis durch ein akustisches Signal darauf hingewiesen wird, dass die Vorheizphase abgeschlossen ist. Schieben Sie die zu garenden Speisen erst zu diesem Zeitpunkt ein.
 - Wenn das **Vorheizen nicht aktiviert ist**, schieben Sie das Gargut sofort in den Garraum ein.


Sobald die Gerätetür geschlossen ist, startet der erste Garschritt entsprechend den eingestellten Parametern und es erscheint eine Seite mit einer Übersicht der Parameter des laufenden Garvorgangs. Nach Abschluss der Garphase 1 startet die anschließende Garphase (sofern eingestellt) automatisch.

Der Garvorgang endet bei Ablauf der eingestellten Zeit (bei zeitgeschaltetem Ende des Garvorgangs) oder bei Erreichen der Kerntemperatur oder der eingestellten Delta-T Temperatur (Ende des Garvorgangs mit Kerntemperaturfühler oder Delta T).

Am Ende des Garvorgangs weisen eine Meldung auf dem Bildschirm und ein akustisches Signal darauf hin, die GN-Behälter/Backformen aus dem Garraum zu entnehmen.

Nachdem die Gerätetür geöffnet und das Gargut aus dem Garraum entnommen wurden, wird erneut der gleiche Garvorgang vorgeschlagen.

2. Starten Sie bei Bedarf den Garvorgang mit der grünen Taste **START** neu.
3. Wenn Sie den Garvorgang vorzeitig abbrechen möchten, tippen Sie die rote Taste **STOP** an.
4. Wenn Sie während eines laufenden Garvorgangs Parameter-Änderungen vornehmen möchten, tippen Sie den betreffenden Parameter an und gehen Sie wie bereits beschrieben vor, um ihn zu ändern.
5. Bestätigen Sie die Einstellung.

6. Wenn Sie während eines Garvorgangs manuell Feuchtigkeit zugeben möchten, drücken Sie hierzu die Taste .

Die Feuchtigkeitszugabe wird gestoppt, sobald Sie diese Taste loslassen.

Sonderfunktionen


Modus Räuchern

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

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

HINWEIS!

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

Nach dem Starten des Garvorgangs mit der Taste  fordert das Gerät vor Beginn der Garphase **Räuchern** zur Einführung der Räuchervorrichtung auf.

DE

Die Rauchervorrichtung wird über einem Blech positioniert.

Dieser Vorgang muss vom Bediener bestätigt werden, damit das Gerät die Garphase startet.

In der Garphase **Räuchern** ist es möglich, die Temperatur, die Zeit, die Lüftergeschwindigkeitsstufe und das Auslassventil der Feuchtigkeit einzustellen. Wir empfehlen jedoch, das Ablassventil geschlossen zu halten, damit kein Rauch aus dem Garraum austritt.

Der Räuchervorgang kann sowohl kalt als auch heiß je nach Typ von Produkt und gewünschtem Ergebnis ausgeführt werden.

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

In dieser Betriebsart beträgt die maximal einstellbare Temperatur 200 °C.

Am Ende der Garphase **Räuchern** fordert das Gerät zum Entfernen der Rauchervorrichtung auf; dieser Vorgang muss vom Bediener bestätigt werden, erst dann geht das Gerät zur nachfolgenden Phase über.

Kühlung des Garraums

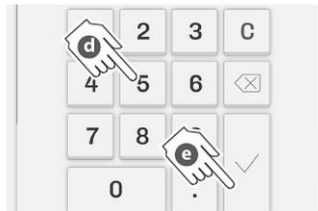
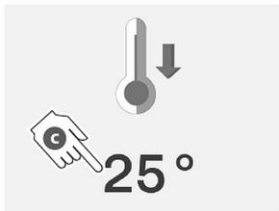
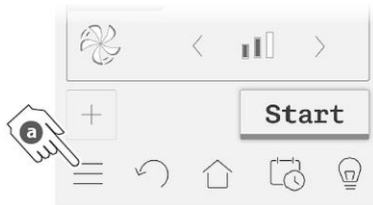




Abb. 47

Abb. 48

Mit der Auswahl der Funktion **Kühlung** kann die Temperatur im Garraum schnell gesenkt werden, um von einem Garvorgang mit hoher Temperatur zu einem schonenden Garvorgang mit niedrigeren Temperaturen zu wechseln (zum Beispiel beim Übergang von Garen von Fleisch auf das Garen von Gemüse mit Dampf). Diese Funktion kann auch vor der Reinigung genutzt werden.

1. Drücken Sie in einem solchen Fall die Einstelltaste (a) , um zu der Auswahl der Garmethoden zu gelangen.
2. Wählen Sie die Funktion **Kühlung** (b).
3. Stellen Sie die gewünschte Temperatur (c) über das Ziffernfeld (d) ein.
4. Bestätigen Sie die Einstellung (e).
5. Tippen Sie das Symbol .

HINWEIS!

Wenn die Funktion Kühlung ausgeführt wird, kann keine andere Funktion verwendet werden.

WARNUNG! Verbrühungsgefahr!

Heißer Dampf kann beim Öffnen der Gerätetür austreten.


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

Seien Sie beim Öffnen der Ofentür bei laufender Funktion sehr vorsichtig.

Tragen Sie bei Bedienung des Gerätes Schutzhandschuhe.

6. Öffnen Sie die Gerätetür, um den Austritt der Heißluft und den Eintritt von kälterer Luft zu fördern.

Dies ermöglicht, die gewünschte Temperatur in kurzer Zeit zu erreichen und mit dem gewünschten Garen bei niedrigeren Temperaturen fortzufahren.

Falls erforderlich, ist es möglich, Feuchtigkeit zuzugeben, indem die Taste für manuelle Beschwadung  gedrückt gehalten wird.

Verzögerter Start



Abb. 49

Bei Bedarf kann der Start des Gerätes verzögert werden.


1. Tippen Sie im Startbildschirm auf das Symbol (a) für verzögerten Start .
2. Stellen Sie das Datum und die Uhrzeit ein (b), wann das Gerät eingeschaltet werden soll.
3. Bestätigen Sie mit „OK“ (c).



Abb. 50

6.2.2 Automatische Garvorgänge



Im Startbildschirm kann die Option „Rezeptbuch“ gewählt werden. Dieses Rezeptbuch enthält vom Hersteller gespeicherte automatische Garvorgänge (Rezepte). Diese können nicht geändert werden, sie können jedoch dupliziert und die Kopie kann vom Benutzer nach Belieben abgeändert werden.

Diesen automatischen Garvorgängen können vollständig vom Benutzer erstellte Rezepte hinzugefügt werden. Um die Suche nach dem gewünschten Rezept zu vereinfachen, sind die Rezepte nach Garart (z. B. Dampfgaren, Schmoren etc.) oder nach Kategorie (z. B. Nudeln/Reis, Fleisch etc.) unterteilt.

Um zwischen den beiden Suchmodi zu wechseln, brauchen Sie nur die Taste „Rezeptverzeichnis/Arten des Garens“ antippen.

Verwendung der automatischen Garvorgänge

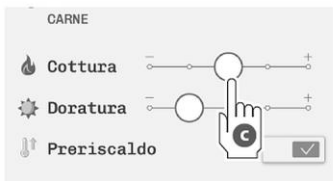
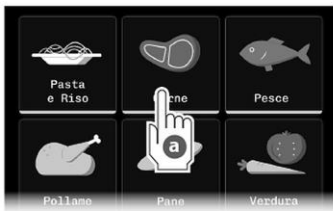
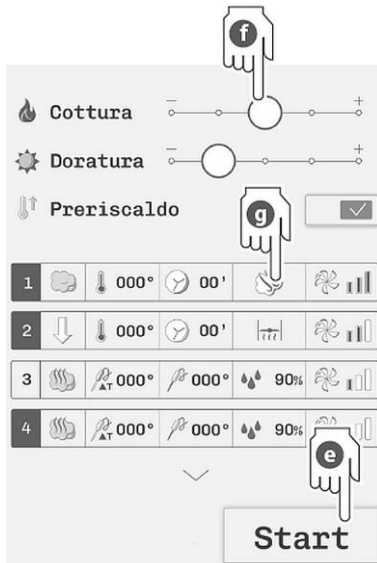


Abb. 51



DE

Abb. 52

1. Wählen Sie die Garmethode oder die Kategorie aus (a), der das gewünschte Rezept zugeordnet ist (z. B. Garen mit Dampf).
2. Wählen Sie das gewünschte Rezept (b) aus (z. B. gemischtes Gekochtes).
3. Wählen Sie je nach Rezept die Bräunungsstufe, den Feuchtigkeitsanteil oder die Garstufe aus; tippen Sie hierzu das Symbol an und stellen Sie den gewünschten Wert ein (c).
4. (optional) Nehmen Sie die gewünschten Änderungen an den Garparametern vor (z. B. *erhöhen Sie die Temperatur*); tippen Sie hierzu das Symbol mit Schloss unten an und ändern Sie die Parameter wie bereits beschrieben. Bestätigen Sie diese Einstellungen.

Beachten Sie die Hinweise in der folgenden Tabelle „Änderungen von Rezepten“.

Wenn Sie Änderungen (g) an einem Rezept vorgenommen haben:

...welches vom Hersteller eingegeben wurde	... welches vom Bediener gespeichert wurde
Die vorgenommenen Änderungen sind vorläufig, d. h. sie gelten lediglich für den aktuell gestarteten Garvorgang.	Die persönlichen Rezepte können auf Grundlage der eigenen Anforderungen nach Belieben abgeändert werden

5. Starten Sie den Garvorgang mit der grünen Taste **START** (e).
6. Sofern vorgesehen (f), warten Sie, bis das Vorheizen abgeschlossen ist, und geben Sie dann das Gargut in den Garraum.

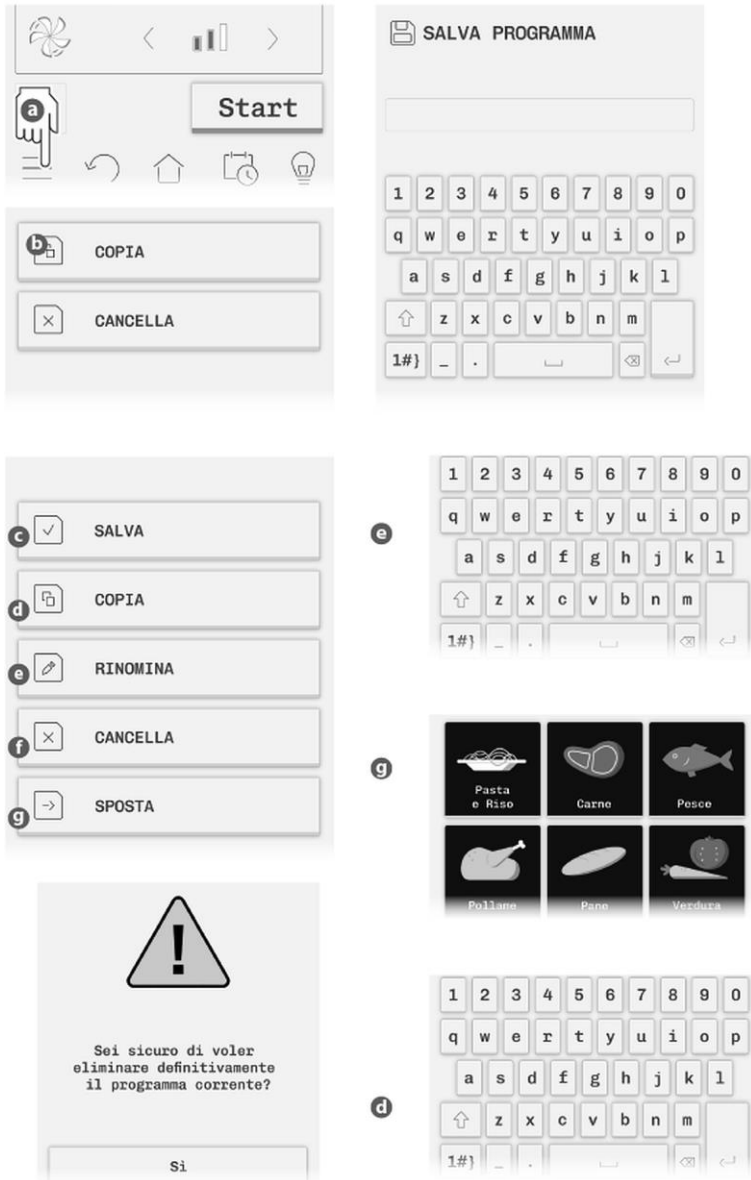


Abb. 53

Änderungen von Rezepten

Änderungen	Rezepte des Herstellers	Rezepte des Bedieners
Ändern der Rezeptparameter (Abb. 52, d)	Die vorgenommenen Änderungen sind vorläufig, d. h. sie gelten lediglich für den aktuell gestarteten Garvorgang. Die Parameter des ursprünglichen Rezepts werden beibehalten.	Die vorgenommenen Änderungen sind dauerhaft, d. h. die Parameter des ursprünglichen Rezepts werden geändert und können nicht mehr auf die zuvor eingestellten Parameter zurückgesetzt werden.
Umbenennen eines Rezepts (Abb. 53, b)	Die Rezepte können nicht umbenannt werden; es besteht die Möglichkeit, das betreffende Rezept zu kopieren und unter dem gewünschten Namen zu speichern.	Die Rezepte können umbenannt werden; das ursprüngliche Rezept wird über den neuen Namen identifiziert.
Verschieben eines Rezepts (Abb. 53, g)	Die Rezepte können nicht verschoben werden; es besteht die Möglichkeit, das betreffende Rezept zu kopieren und diese Kopie in die gewünschte Kategorie oder Art des Garens zu verschieben.	Die Rezepte können in die gewünschte Kategorie oder in die Art des Garens verschoben werden.
Löschen eines Rezepts (Abb. 53, f)	Die Rezepte können gelöscht, jedoch anschließend nicht wiederhergestellt werden. Über eine entsprechende Bildschirmmeldung wird der Bediener vor dem Löschen aufgefordert, den Löschvorgang zu bestätigen.	
Kopieren eines Rezepts (Abb. 53, d)	Die Rezepte können kopiert werden, beispielsweise, um sie als Grundlage für ein benutzerdefiniertes Rezept zu verwenden. <ol style="list-style-type: none">1. Die Kategorie auswählen, in der das Rezept gespeichert werden soll (z. B. „Braten“).2. Bestätigen Sie mit „Weiter“.3. Die Kopie mit einem Namen nach Belieben umbenennen.4. Bestätigen Sie mit „Speichern“.	

Spezielle automatische Garvorgänge

Funktion Rack Control



Die Funktion „Rack Control“ ist insbesondere in dynamischen Küchen sehr nützlich, in denen gleichzeitig Speisen mit gleichen Garmodi und Garparametern, jedoch mit unterschiedlichen Garzeiten gehandhabt werden müssen.

Diese Funktion ermöglicht es:

A – Manuelle Einstellung der Timer für jede eingeschobene Backform (bis maximal 6 oder 10, je nach Gerätemodell). Sie können alle Timer zeitschalten oder einen Timer mit dem Kerntemperaturfühler einstellen.

B - Einige Menüs zu verwenden, die bereits eingestellt sind (z. B. Frühstück, Multibaker etc.) und häufige Speisen mit bereits zugewiesenen Timern enthalten.

Beispiel: Frühstück

Geladene Speisen: Croque Madame, Pilze, Hash Browns, Speck, Tomaten, Toast, Spiegelei.

Bei Bedarf können Sie die jeder Speise zugewiesenen Timer ändern (z. B. können Sie die Garzeit für Speck vom eingestellten Wert 4' auf 5' verlängern) oder häufig zubereitete Speisen (z. B. Würstchen) hinzufügen, um das Menü auf Ihre Anforderungen abzustimmen und das Laden zu beschleunigen.

C - Funktion EASY SERVICE zu verwenden, und zwar in Kombination mit **a**, oder **b** (Abb. 54): In diesem Fall sind ALLE Speisen gleichzeitig fertig, da das Gerät entsprechend der eingestellten Gardauer für jede Backform zum jeweiligen Zeitpunkt zum Einschieben derselben auffordert.

HINWEIS!

Aus praktischen Gründen wird empfohlen, der obersten Backform den Timer 1 und den anderen Backformen die weiteren Timer entsprechend zuzuweisen, um einfacher zu erkennen, welche Backform herausgenommen werden muss.

A – Manuelle Einstellung der Timer

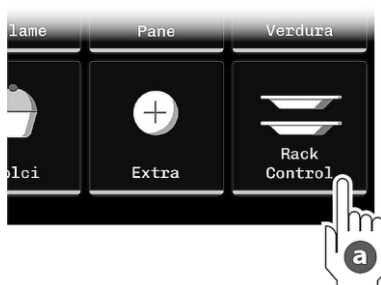
Nachdem die Garparameter wie üblich eingestellt worden sind, ist es möglich, bis zu 10 Timer von Hand einzustellen, einen für jedes Blech.

Die Timer können alle auf Zeit eingestellt werden oder einer kann unter Verwendung eines Kerntemperaturfühlers eingestellt werden.

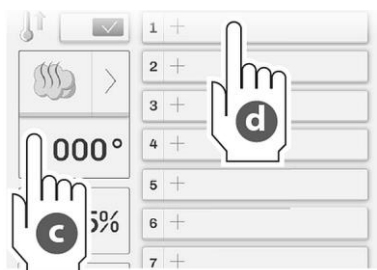
Beim Erreichen der eingestellten Zeit (wenn eingestellt auf Zeit) oder beim Erreichen der eingestellten Kerntemperatur (bei Verwendung eines Kerntemperaturfühlers) weisen ein akustisches Signal und die Anzeige „End“ darauf hin, dass das Blech den Garvorgang beendet hat und daher aus dem Garraum

genommen werden kann, während der Gar-/Backvorgang der übrigen fortgesetzt wird (das Gerät arbeitet in Modalität UNENDLICH).

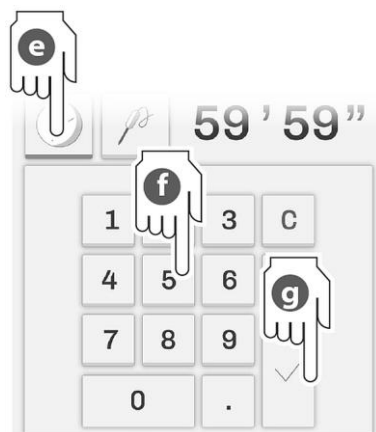
Abb. 54



Auswahl der Funktion



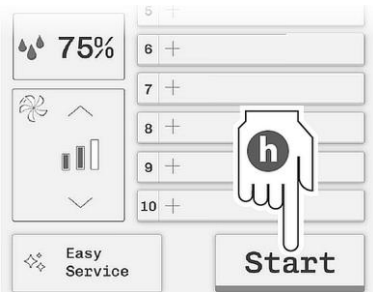
Auswahl des manuellen Modus



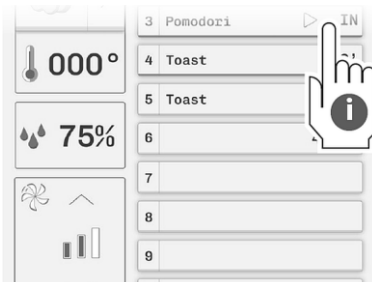
DE

Einstellung der Garparameter und des ersten Timers

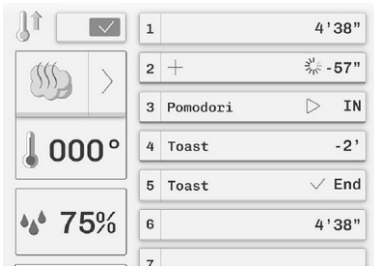
BLECH 1 - Einstellung der Gardauer der zu erreichende Temperatur des Kerntemperaturfühlers



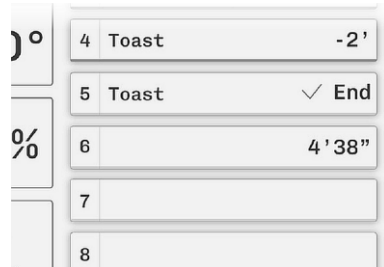
Start des Garvorgangs nach der Einstellung aller erforderlichen Bleche



Aktivierung des Timers: Start des Countdowns



Die Bleche mit der Anzeige „End“ daneben können aus dem Garraum entfernt werden

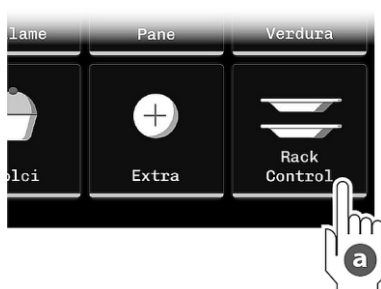


DE

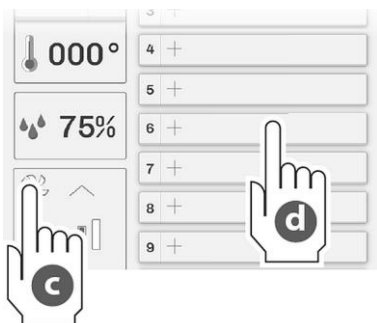
B – Verwendung der Menüs

Nachdem die Garparameter wie üblich eingestellt worden sind, ist es möglich, ein Menü auszuwählen, in dem die typischen Speisen mit den bereits zugewiesenen Timern angeboten werden. Gegebenenfalls ist es möglich, normal gegarte Speisen hinzuzufügen, um das Menü nach einigen Anforderungen zu personalisieren. Beim Erreichen der eingestellten Zeit (wenn eingestellt auf Zeit) oder beim Erreichen der eingestellten Kerntemperatur (bei Verwendung eines Kerntemperaturfühlers) weisen ein akustisches Signal und die Anzeige „End“ darauf hin, dass das Blech den Garvorgang beendet hat und daher aus dem Garraum genommen werden kann, während der Gar-/Backvorgang der übrigen fortgesetzt wird (das Gerät arbeitet in Modalität UNENDLICH).

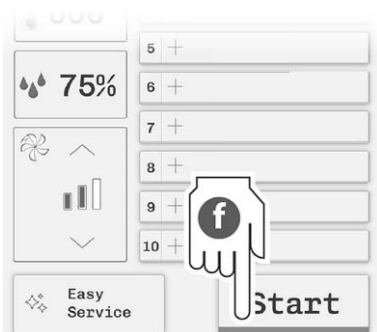
Abb. 55



Auswahl der Funktion



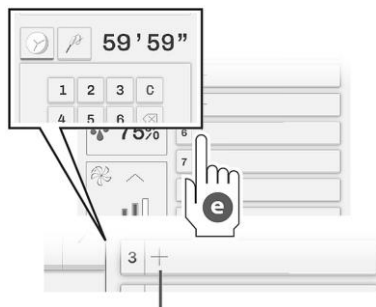
Einstellung der Garparameter und des ersten Timers



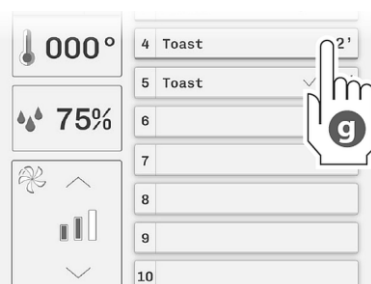
Start des Garvorgangs nach der Einstellung aller erforderlichen Bleche



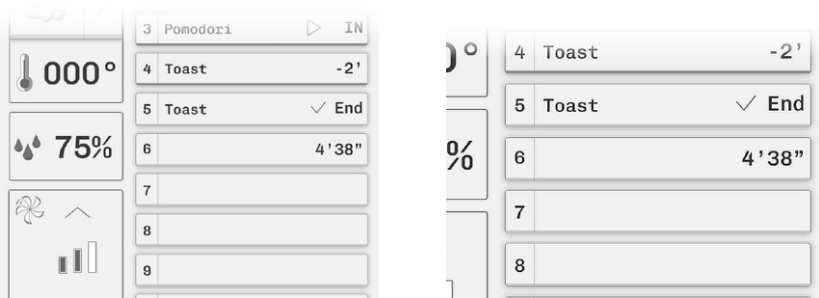
Auswahl des Menüs FRÜHSTÜCK



BLECH 1 - Auswahl der zu garenden Speise: die eingestellte Zeit kann im Bedarfsfall geändert werden



Aktivierung des Timers: Start des Countdowns



Die Bleche mit der Anzeige „End“ daneben können aus dem Ofen entfernt werden

C – Verwendung der Funktion EASY SERVICE

Nach der Einstellung der Dauer der Garvorgänge für die einzelnen Bleche (siehe Punkte A oder B) ist es möglich, auch die Funktion EASY SERVICE auszuwählen: in diesem Fall sind ALLE Speisen zum gleichen Zeitpunkt fertig, da das Gerät auf Grundlage der für die einzelnen Bleche eingestellten Gardauer zur Eingabe in den Garraum auffordert.

Abb. 56



Auswahl der Funktion

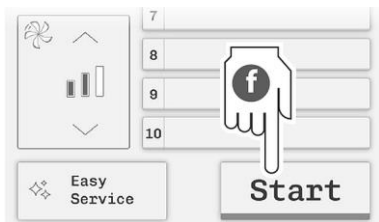


Auswahl des Menüs FRÜHSTÜCK

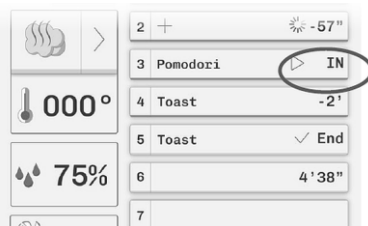


BLECH 1 - Auswahl der zu garenden Speise: die eingestellte Zeit kann im Bedarfsfall geändert werden

DE



Starten der Funktion EASY-SERVICE



Aktivierung des Timers: Start des Countdowns

Damit alle Speisen zum gleichen Zeitpunkt fertig sind, müssen zuerst die durch IN gekennzeichneten Speisen in den Ofen geschoben werden, die länger benötigen (in diesem Beispiel: Toast). Schieben Sie nach zwei Minuten dann den Speck und nach 4 Minuten die Eier in den Garraum.

One Touch



Der Benutzer kann im One Touch Menü seine Lieblingsrezepte, persönlichen oder automatischen Rezepte eingeben, dadurch wird die Suchzeit verkürzt und der Start beschleunigt.

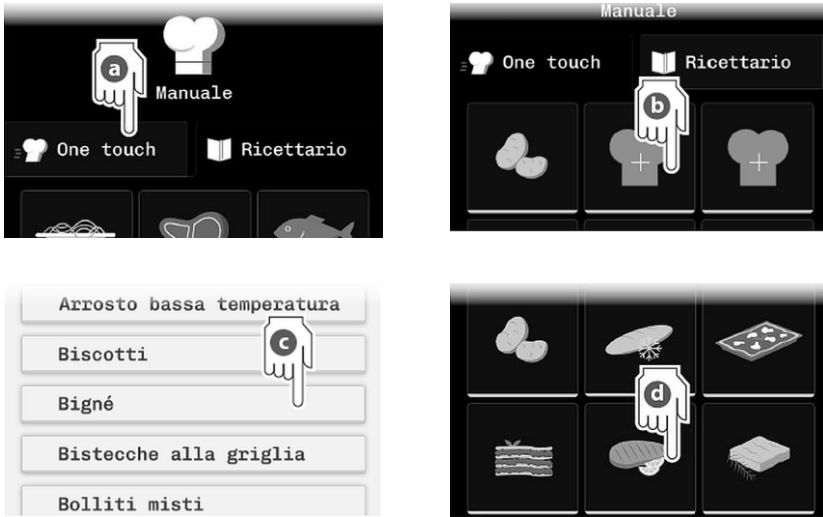
Die Parameter der eingegebenen Rezepte können nicht verändert werden, die eingegebenen Rezepte können ersetzt werden.

Verwendung von One Touch

So fügen Sie ein Rezept in das One Touch Menü ein (Abb. 57)

- tippen Sie das One Touch Symbol an (a);
- tippen Sie das Kochmützensymbol an (b);
- wählen Sie das Rezept, das Sie einfügen wollen (z.B. gebackene Zwiebelringe) (c);
- wählen Sie das Symbol, das dem Rezept zugeordnet werden soll (z.B. Gemüse) (d); auf der One Touch Seite ist das Symbol zu sehen.

Abb. 57



So starten Sie ein Rezept aus dem One Touch Menü (Abb. 58):

- tippen Sie die One Touch Taste an (e);
- tippen Sie das Symbol (f) des gewünschten Rezepts an (z.B. Süßspeise): das Rezept wird automatisch gestartet.

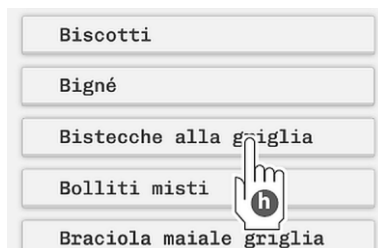
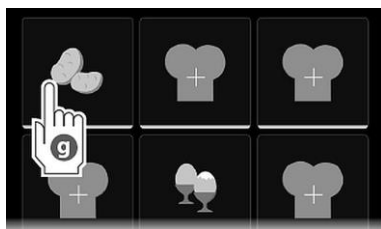
Abb. 58



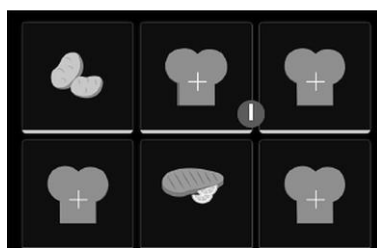
So ersetzen Sie ein Rezept im One Touch Menü (Abb. 59):

- drücken Sie das Symbol (g) des Rezepts, das ersetzt werden soll, einige Sekunden lang (z.B. Süßspeise mit Gemüse ersetzen);
- wählen Sie das Symbol (h) für das neue Rezept, das im Menü angezeigt werden soll (z.B. gebackene Zwiebelringe);
- wählen Sie das Symbol (i) des Rezepts, das Sie dem neuen Rezept zuordnen möchten (z.B. Gemüse);
- im One Touch Menü wurde das Süßspeisensymbol mit dem Gemüsesymbol (I) ersetzt.

Abb. 59



DE



Exportieren/Importieren der Rezepte und Logs auf einen USB-Stick

Über dieses Menü kann Folgendes exportiert oder importiert werden:

Rezepte:

individuell vom Bediener eingestellte Rezepte, die nach der manuellen Einstellung gespeichert werden.

Log:

HACCP;
der ausgelösten Alarme;
der erfolgten Reinigungen.

HACCP-PROTOKOLL

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points – Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) ist eine Gruppe von präventiven Maßnahmen, die der Gewährleistung von Hygiene und Gesundheitsschutz im Lebensmittelbereich dienen.

Grundlage ist eine Analyse der möglichen Gefahren einer bakteriellen, chemischen oder physikalischen Kontamination in den einzelnen Phasen des Produktionsprozesses sowie in den anschließenden Phasen von Lagerung, Transport und Verkauf an den Verbraucher.

Nachstehend sind die „kritischen Punkte“ und Phasen aufgeführt, in denen eine solche Kontamination wahrscheinlicher ist.

Je nach Ergebnis der Analyse werden Verfahren für eine konstante Kontrolle in jeder Phase der Lebensmittelverarbeitung ausgearbeitet und umgesetzt, um möglichen Gefährdungen vorzubeugen.

Die Logs sind „Listen“ mit den aufgetretenen Ereignissen; die Logs der Reinigungen beispielsweise liefern Informationen über die Art der Reinigung sowie Datum und Uhrzeit, zu der die Reinigung durchgeführt wurde.

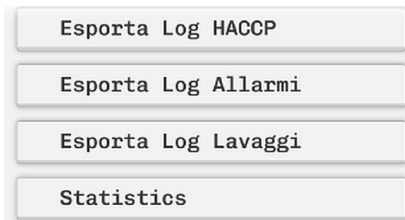


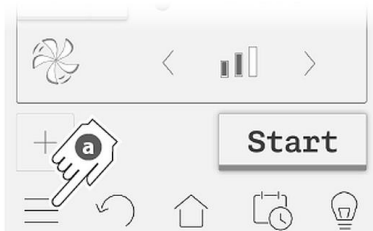
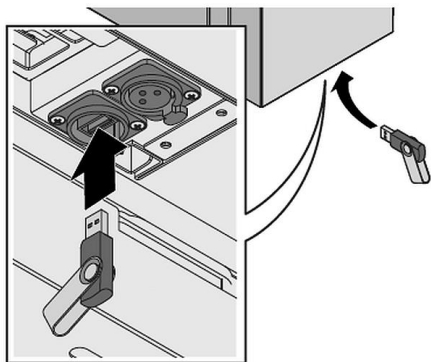
Abb. 60

Sie können die Dateien importieren/exportieren, indem Sie Ihren (als FAT32 formatierten) Stick in den USB-Anschluss unter der Bedienblende stecken.

Wählen Sie aus, was Sie importieren/exportieren möchten, und drücken Sie

START

, um den Vorgang zu starten.



DE

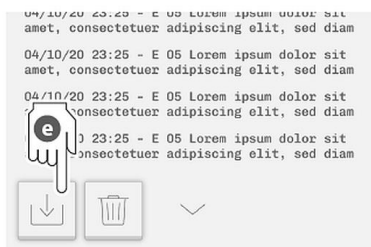
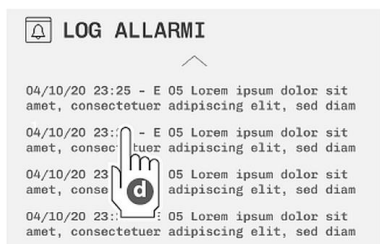


Abb. 61

Reinigung und Wartung

Wenn Sie **nur die Logs anzeigen möchten**, gehen Sie wie in der Abbildung dargestellt vor.



Abb. 62

7 Reinigung und Wartung

Der Betreiber muss dafür sorgen, dass das Gerät und dessen Sicherheitseinrichtungen im funktionsgerechten Zustand gehalten werden. Regel- und sicherheitstechnische Einrichtungen müssen auf ihre Wirksamkeit geprüft werden.

Wartungs-, Reinigungs- und Reparaturarbeiten dürfen nur von entsprechend fachlich ausgebildetem Personal durchgeführt werden.

Ist die Demontage von Sicherheitseinrichtungen beim Warten, Reinigen und Reparieren erforderlich, diese unmittelbar nach Abschluss der Arbeiten wieder anbringen und auf Funktion prüfen.

Sämtliche Wartungs- und Reinigungsarbeiten gemäß Bedienungsanleitung in den beschriebenen Zeitintervallen durchführen.

DE

7.1 Sicherheitshinweise zur Reinigung

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

- Verwenden Sie bei allen Reinigungsarbeiten stets die passende persönliche Schutzausrüstung. Die Verwendung von Schutzhandschuhen und einer Schutzbrille ist zwingend geboten, wenn manuelle Reinigungsvorgänge mit direkter Verwendung von Reinigungsmitteln durchgeführt werden, da diese Verletzungen und Verbrennungen durch Kontakt und Einatmen verursachen können.
- Verwenden Sie für die Reinigung von Komponenten oder Zubehörteilen **AUF KEINEN FALL** abrasive oder pulverförmige, aggressive oder korrosive Reinigungsmittel (z. B. Chlorwasserstoffsäure/Salzsäure oder Schwefelsäure, Natronlauge etc.), abrasive oder spitze Werkzeuge (z. B. Schleifschwämme, Schaber, Stahlbürsten etc.), Dampf- oder Druckwasserstrahlen. Achtung! Verwenden Sie diese Werkzeuge und Stoffe auch nicht zum Reinigen der Unterstruktur / des Bodens unter dem Gerät.

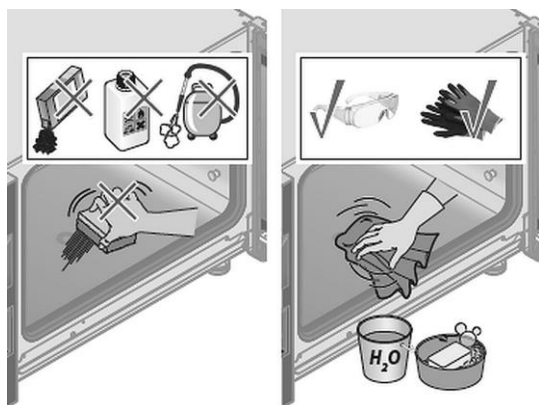


Abb. 63

DE

7.2 Reinigung

Regelmäßige Reinigung durch den Benutzer

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

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

2. Nehmen Sie die Speisen aus dem Gerät heraus.
3. Nehmen Sie, falls genutzt, den Rost, Bleche und GN-Behälter heraus.
4. Reinigen Sie den Garraum des Gerätes mit lauwarmem Seifenwasser und einem weichen Tuch oder Schwamm. Wischen Sie gründlich mit klarem Wasser

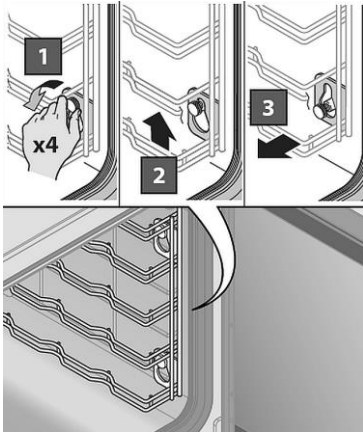
Reinigung und Wartung

nach und achten Sie darauf, dass keine Reinigungsmittelrückstände verbleiben. Trocknen Sie den Garraum anschließend gut ab.

5. Verwenden Sie bei starken Verschmutzungen spezielle Reiniger. Beachten Sie die Hinweise der Hersteller dieser Reiniger.
6. Reinigen Sie das Gerät von außen mit einem weichen, feuchten Tuch. Trocknen Sie die gereinigten Flächen gründlich ab. Verwenden Sie bei Bedarf ausschließlich spezielle Edelstahlreiniger, die Anwendung von ungeeigneten Reinigungsmitteln kann eine Korrosion des Gerätes verursachen.
7. Reinigen Sie regelmäßig den Wrasenabzug.

Auflageschienen

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



1. Lösen Sie die Rändelschrauben (1) (rechts und links).
2. Schieben Sie die Auflageschienen nach oben (2) und ziehen Sie sie aus dem Garraum heraus (3).
3. Reinigen Sie die Auflageschienen mit warmem Wasser, einem weichen Tuch und mildem Reinigungsmittel.
4. Trocknen Sie die Auflageschienen gründlich mit einem weichen Tuch ab.
5. Nach der Reinigung des Garraumes und der Auflageschienen setzen Sie diese wieder ein und schrauben Sie sie mit den Rändelschrauben fest.

Abb. 64

Gerätetür / Innenglas

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

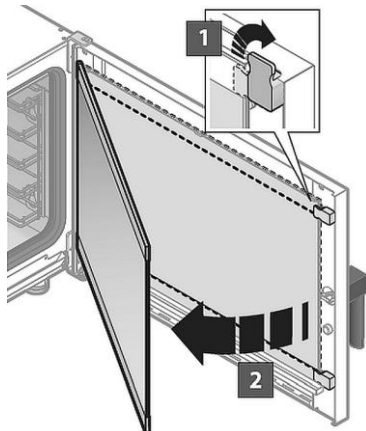


Abb. 65

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

DE

Belüftungsfilter Bedienblende

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

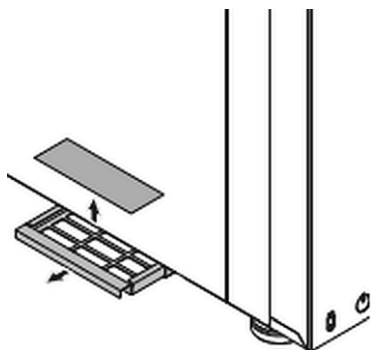


Abb. 66

1. Ziehen Sie den Belüftungsfilter seitlich mit den Fingern aus der Halterung heraus.
2. Reinigen Sie den Belüftungsfilter von Hand mit Seifenwasser. Spülen Sie mit klarem Wasser ab und lassen Sie ihn an der Luft trocknen.
3. Setzen Sie den Belüftungsfilter wieder in der Halterung ein.
4. Schieben Sie die Halterung in ihre Position unter dem Gerät.

ACHTUNG!

Betreiben Sie das Gerät nicht ohne Belüftungsfilter.

Reinigung und Wartung

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

ACHTUNG!

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

7.2.1 Automatische Reinigung

(bei Modellen DRS vorgesehen)

Warten Sie, bis der Garraum eine Temperatur unter 100 °C erreicht hat, oder verwenden Sie bei Bedarf die Funktion Kühlung (Abschnitt „Sonderfunktionen/ Kühlung“).

WARNUNG!

Verletzungs- und Vergiftungsgefahr durch austretende Dämpfe.

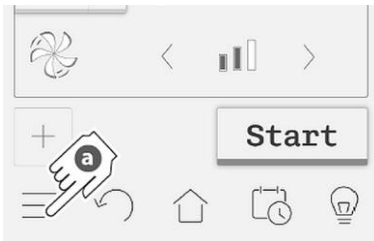
Öffnen Sie während des laufenden Reinigungsprogramms auf keinen Fall die Gerätetür.

Alle Reinigungen oder Spülungen müssen bei LEEREM Garraum ohne Gargut oder Zubehörteile (z. B. Backformen, Töpfe, Besteck etc.) erfolgen.

Aus Sicherheitsgründen werden die Reinigungs- oder Spülprogramme nur bei geschlossener Gerätetür gestartet.

Das Gerät ist mit einer **Sicherheitsvorrichtung** ausgestattet, der die laufende Reinigung oder Spülung beim Öffnen der Gerätetür unterbricht: Dies wird durch eine entsprechende Meldung angezeigt. Sobald die Gerätetür geschlossen wird, wird diese Meldung ausgeblendet und die Reinigung/Spülung fortgesetzt.

Abb. 67



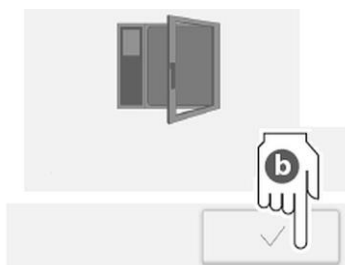
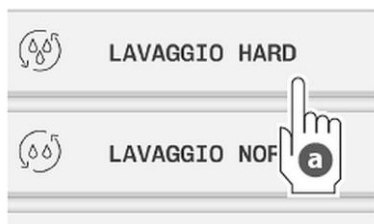


1. Wählen Sie unter Einstellungen das „Reinigung“ aus (a + b).
2. Wählen Sie das passende Reinigungsprogramm (c) für den Verschmutzungsgrad im Garraum. Beachten Sie die folgende Tabelle.

SOFT		48 Minuten	Leicht verschmutzt
NORMAL		53 Minuten	Normal verschmutzt
HARD		58 Minuten	Stark verschmutzt
Spülung	Das Spülprogramm sieht keine Verwendung von Reinigungsmittel vor		

DE

Abb. 68





1. Starten Sie nach Auswahl der Reinigungsart (a) das Reinigungsprogramm mit der Taste **START**.
2. Abhängig von den gewählten Optionen kann im Display eine Aufforderung erscheinen, die Garraumdichtung mit einem feuchten Tuch zu reinigen (b), oder den Reinigungsmittelstand zu überprüfen (c). Führen Sie diese Schritte aus.
3. Wenn ein Behälter ersetzt wurde, muss dies durch Antippen der entsprechenden Taste bestätigt werden (c).
4. Während des Reinigungszyklus zeigt das Display die laufende Phase und ihren Fortschritt an (d).

Der Reinigungszyklus besteht aus vier Phasen:

Vorreinigung	Bei der Vorreinigung wird eine „feuchte“ Dampfphase ohne Zugabe von Reinigungsmittel aktiviert, um die größten Rückstände aufzuweichen.
Reinigung	Diese Phase ist die eigentliche Reinigung mit Reinigungsmittel.
Spülung	Bei diesem Schritt wird der Garraum gründlich gespült (drei Zyklen), um alle Spuren von Reinigungsmittel zu entfernen.
Trocknung	Bei diesem Schritt wird der Garraum mit Luft getrocknet.

ACHTUNG!

Wenn oft „fette“ Speisen (z. B. Spanferkel, Braten etc.) gegart werden, empfehlen wir, auch zwischen den einzelnen Garvorgängen das Reinigungsprogramm zu starten, um die Endreinigung zu vereinfachen und stets die erforderlichen Hygienebedingungen zu gewährleisten.

Reinigungsmittel ersetzen

VORSICHT!

Tragen Sie bei der Installation oder beim Austausch des Reinigungsmittelbehälters persönliche Schutzausrüstung (z.B. Schutzbrille und Schutzhandschuhe).

Berühren Sie das Reinigungsmittel nicht mit bloßen Händen.

Bei Berührung mit der Haut oder den Augen gründlich mit fließendem Wasser abspülen und sofort einen Arzt aufsuchen.

ACHTUNG!

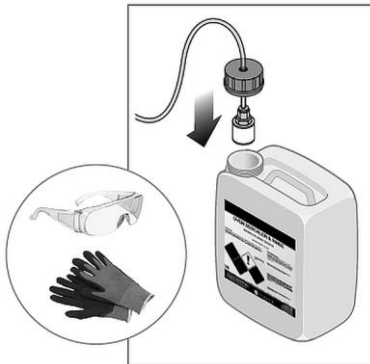
Ungeeignete Reinigungsmittel können Schäden am Gerät verursachen.

Verwenden Sie nur geeignete Reinigungsmittel, die speziell für Kombidämpfer ausgelegt sind:

Bei Verwendung eines nicht geeigneten Reinigungsmittels verfällt die Garantie.

DE

Abb. 69

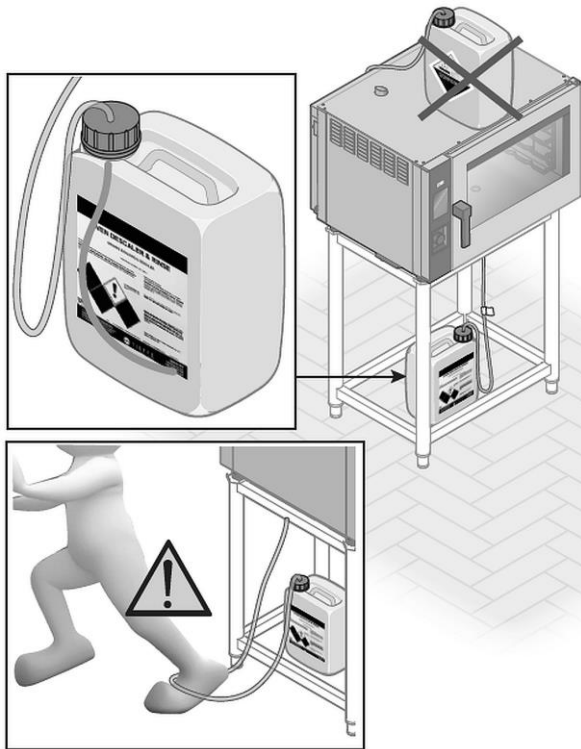


Unter dem Gerät befindet sich ein kleiner durchsichtiger Schlauch, der mit einer internen Pumpe zum Ansaugen von Reinigungsmittel verbunden ist.

1. Stecken Sie diesen Schlauch in den entsprechenden Behälter.

Sicherstellen, dass der Behälter:

- auf dem Boden platziert ist;
- nicht den Durchgang behindert;
- nicht auf dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe von anderen heißen Geräten oder Gegenständen aufgestellt wurde.



Bei der ersten Reinigung nach dem Auswechseln des Behälters muss dieses durch Antippen der entsprechenden Taste bestätigt werden.

VORSICHT!

Entsorgen Sie leere Reinigungsmittel- oder Klarspülmittelbehälter vorschriftsmäßig.




Unterbrechung einer laufenden Reinigung

Bei der Unterbrechung einer Reinigung ist Vorsicht geboten, da nicht entfernte Reinigungsmittelrückstände die anschließenden Garvorgänge kontaminieren können. Es wird daher davon abgeraten, dass der Bediener die Reinigung unterbricht.

Mögliche Fälle einer Unterbrechung.

- wenn während der Reinigung die Spannungsversorgung des Gerätes für weniger als zwei Minuten unterbrochen wird (z. B. bei einem sehr kurzen Blackout), wird die Reinigung nach Wiederherstellen der Spannungsversorgung an der Stelle fortgesetzt, an der sie unterbrochen wurde, ohne dass dies gemeldet wird oder dass der Bediener eingreifen muss.
- wenn der Ausfall der Spannungsversorgung dagegen länger als zwei Minuten dauert oder der Bediener aus irgendeinem Grund die Reinigung unbedingt unterbrechen muss.

In diesem Fall ist Folgendes möglich:

Unterbrechung bei...	
Vorreinigung	Zulässige Unterbrechung Drücken Sie die Taste 
Reinigung	Zulässige Unterbrechung Drücken Sie die Taste  anschließend; das Ofen geht automatisch auf eine Spülphase über, die auf keine Weise unterbrochen werden kann.
Spülung	Nicht zulässige Unterbrechung
Trocknung	Zulässige Unterbrechung Drücken Sie die Taste  . Die Unterbrechung erfolgt sofort.

HINWEIS!

Bei Wiederherstellung wird über eine Meldung auf die Unterbrechung der Stromversorgung hingewiesen, ein akustisches Signal ausgegeben und automatisch eine Spülung gestartet, die auf keine Weise unterbrochen werden kann.

7.3 Wartung

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

8 Mögliche Funktionsstörungen

Die folgende Tabelle enthält Beschreibungen von möglichen Ursachen und Maßnahmen zur Behebung von Funktionsstörungen oder Fehler beim Betrieb des Gerätes. Arbeiten dürfen nur von entsprechend ausgebildetem Fachpersonal durchgeführt werden.

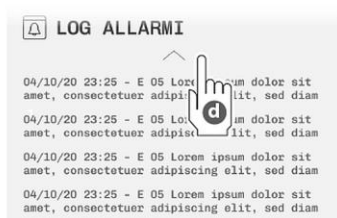
Wenn sich die Funktionsstörungen nicht beheben lassen, kontaktieren Sie den Kundendienst. Geben Sie unbedingt die Artikel-Nummer, die Modell-Bezeichnung und die Serien-Nummer an. Diese Angaben finden Sie auf dem Typenschild des Gerätes.

Anzeige von Alarmen

Das Gerät speichert alle ausgelosten Alarme, die Sie vor dem Löschen auf einem USB-Stick speichern können.

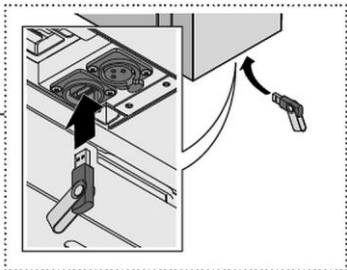
Befolgen Sie die Schritte der unten aufgeführten Abbildungen:

Abb. 70



DE

amet, consectetur adipiscing elit, sed diam
04/10/20 23:25 - E 05 Lorem ipsum dolor sit
amet, consectetur adipiscing elit, sed diam
04/10/20 23:25 - E 05 Lorem ipsum dolor sit
amet, consectetur adipiscing elit, sed diam
04/10/20 23:25 - E 05 Lorem ipsum dolor sit
amet, consectetur adipiscing elit, sed diam



Exportieren der Alarmmeldungen auf einen persönlichen USB-Stick (der USB-Anschluss befindet sich unter der Bedienblende des Geräts)

Mögliche Funktionsstörungen

Alarmliste

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

Alarm/ Anzeige	Beschreibung	Aktion / Lösung	Abhilfe
E000 Defekt Garraumfühler	Defekt Garraumfühler zur Erfassung der Temperatur im Garraum	Garvorgang wird unterbrochen	Kundendienst kontaktieren
E001 Sicherung Motor 1	Alarm Thermoschutzschalter Motor (der obere im Fall von 2 oder 3 Motoren)	Garvorgang wird unterbrochen Automatische Wiederherstellung	Kundendienst kontaktieren
E002 Sicherung Garraum	Alarm Thermoschutzschalter Übertemperatur Garraum	Garvorgang wird unterbrochen Automatische Wiederherstellung	Kundendienst kontaktieren
E004 Alarm Karte überhitzt – Filter reinigen	Alarm Übertemperatur Hauptplatine	Garvorgang wird unterbrochen	Filter Bedienblende (Abb. 66) reinigen Stromversorgung des Geräts nicht ausschalten Kundendienst kontaktieren, falls die Störung häufiger auftritt

Alarm/ Anzeige	Beschreibung	Aktion / Lösung	Abhilfe
E005 Mangel an Kommunikation mit der Basis	Probleme bei serieller Kommunikation zwischen Touch-Display-Platine und Hauptplatine	Garvorgang wird unterbrochen	Gerät ein-/auschalten Kundendienst kontaktieren, falls die Störung häufiger auftritt
E006 Sicherung Motor 2	Alarm Thermoschutzschalter unterer Motor	Garvorgang wird unterbrochen Automatische Wiederherstellung	Kundendienst kontaktieren
E007 Sicherung Motor 3	Alarm Thermoschutzschalter unterer Motor	Garvorgang wird unterbrochen Automatische Wiederherstellung	Kundendienst kontaktieren
E030 Voralarm Karte überhitzt – Filter reinigen	Voralarm Übertemperatur Ofenkarte	Garvorgang wird unterbrochen Manuelles Zurücksetzen	Filter Bedienblende (Abb. 66) reinigen Externe Versorgung des Geräts nicht ausschalten Kundendienst kontaktieren, falls die Störung häufiger auftritt

Mögliche Funktionsstörungen

Alarm/ Anzeige	Beschreibung	Aktion / Lösung	Abhilfe
E031 Defekt Kerntem- peratur- fähler	Probleme bei Erfassung des Kerntemperaturfühlers	Garvorgang wird unterbrochen Automatische Wiederherstellung	Sicherstellen, dass der korrekte Kerntemperatur- fähler angeschlossen wurde. Kundendienst kontaktieren, falls die Störung häufiger auftritt
E032 Mangel elektrische Spannung	Keine externe Stromversorgung	Garvorgang wird unterbrochen Manuelles Zurücksetzen	Reset oder Sicherung zurücksetzen Überprüfen, ob es zu einer Unterbrechung in der Strom- versorgung gekommen ist. Kundendienst kontaktieren, falls die Störung häufiger auftritt

9 Entsorgung

Elektrogeräte



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

Geben Sie Elektrogeräte bei den dafür vorgesehenen Sammelstellen ab.