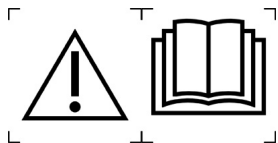

EASYair

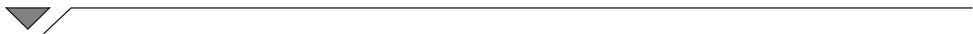
**ETE523...ETE523X...ETE5...ETE5X...
ETG5...ETE7...ETE7X...ETG7...ETE10...
ETE10X...ETG10**



DEUTSCH: Anleitung zu Installation, Gebrauch und Wartung



03/2017



Inhaltsverzeichnis

1. INSTALLATION	5
1.1 Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise.....	5
1.2 Aufstellung	9
1.3 Wasseranschluss	10
1.4 Anschluss an den Abfluss	11
1.5 Anschluss Spülmittel	11
1.6 Elektrischer Anschluss.....	12
1.7 Gasanschluss (nur bei Gasöfen).....	14
1.8 Rauchgasabzug	16
1.9 Betriebswerte der Gasöfen (nur für Ausführungen mit Gas)	17
1.10 Einstellung des Verschlussbolzen der Tür	18
1.11 Inbetriebnahme und Abnahmeprüfung des Ofens	18
2. GARVORGANG	21
2.1 Legende der Piktogramme	21
2.2 Bildschirmseite Home	23
2.3 Kommunikation mit dem Touch-screen	23
2.4 Manuelles Garen	24
2.4a Gar-Modus: Umluft, gemischt oder Dampf.....	25
2.4b Modalität Warmhaltung - HOLD	27
2.4c Modalität Räucherung	27
2.4d Nachrichtenmodus	28
2.4e Starten und Anhalten des Garvorgangs.....	29
2.5 Persönlich gestaltete Garprogramme.....	29
2.6 Erstellung eines Garprogramms.....	30
2.7 Speicherung eines Garprogramms	31
2.8 Änderung eines Garprogramms	33
2.9 Kopieren, Verschieben, Umbenennen und Löschen	33
2.10 Ein Programm vom Menü auswählen	34
2.11 Die Schnittstellen RecipeTuner	36
2.12 Betriebsmodalität Rack Control	36
2.12a Verwendung der Funktion Rack Control	37
2.12b Erstellung eines neuen Programms RackControl	40
2.13 Gebrauch der Funktion EasyService in RackControl	41
2.14 Programmierter Start	42
2.15 Die Kernsonde und der Kochvorgang in ΔT	43
2.16 Empfehlungen für den Kochvorgang: Braten, Grillen und Frittieren.....	43
2.16a Empfehlungen für den Kochvorgang: Gleichmäßigkeit des Garvorgangs	44
2.16b Kocheempfehlungen: Vakuumgaren und Pasteurisierung ..	44

3. Menü FUNKTIONEN	45
3.1 WÄSCHE	45
3.2 KÜHLUNG	47
3.3 SERVICE	47
3.3.1 KONFIGURATION	48
3.3.1a Datum und Uhrzeit	48
3.3.1b Info System	48
3.3.1c Sprache	48
3.3.1d Beleuchtung	48
3.3.1e Lautstärke Summer	48
3.3.2 VISUALISIERUNG LOG	49
3.3.3 FORTGESCHRITTENE BETRIEBSFUNKTIONEN	49
3.3.4 IMPORTIEREN / EXPORTIEREN	49
4. WARTUNG UND REINIGUNG	50
4.1 ABLASS DER FEUCHTIGKEIT	50
4.2 GLASREINIGUNG	50
4.3 REINIGUNG DES BELÜFTUNGSFILTERS	51
5. KONTROLLEN, DIE NUR VON EINEM AUTORISIER- TEN TECHNIKER AUSGEFÜHRT WERDEN DÜRFEN	51
5.1 ERNEUTE AKTIVIERUNG DES SICHERHEITSTHERMOSTATS	51
5.2 THERMOSCHUTZ DES MOTORS	52
5.3 SCHMELZSICHERUNGEN	52
5.4 KONTROLLE DER FLAMME	52
5.5 VERWALTUNG ERSATZTEILE	52
6. BESCHREIBUNG ALARME	53
7. ELEKTRISCHE SCHALTPLÄNE	54
7.1 ETE523(W): ZSE2252	54
7.2 ETE5(W) - ETE5X(W) - ETE523X(W) : ZSE2253	55
7.3 ETE7(W) - ETE7X(W) - ETE10(W) : ZSE2254	56
7.4 ETG5(W): ZSE2255	57
7.5 ETG7(W) - ETG10(W) : ZSE2256	58
8. ENTSORGUNG DES GERÄTS	59

Sehr geehrte Kunden,

wir möchten uns für das Vertrauen bedanken, das durch den Kauf eines unserer Produkte in uns gesetzt wurde.

Dieser Ofen ist Teil einer Elektrogeräteserie, die für die Gastronomie entwickelt wurde. Diese Ofen haben ein angenehmes modernes Design, sind leicht zu bedienen, ergonomisch und verfügen über eine Kontrolle der Backzeit. Es besteht für die Backöfen eine Garantie von 12 Monaten mit Beginn des Rechnungsdatums für eventuelle Fabrikationsfehler. Die Garantie umfasst die normale Funktion des Ofens. Ausgeschlossen von ihr sind Verschleißmaterial (Glühbirnen, Dichtungen etc.) und Schäden, die verursacht wurden während Installation, Wartung, Reparatur und Entkalkung sowie durch falsche Reinigung, unsachgemäßem Gebrauch und Manipulation.

1. INSTALLATION

1.1 Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die vorliegende Anleitung vor der Installation und Inbetriebnahme des Ofens sorgfältig durch, da die beigefügte Dokumentation wichtige Informationen zur Sicherheit während der Installation, Nutzung und Wartung des Geräts enthält.
- Bewahren Sie das Dokument an einem leicht zugänglichen Ort auf, damit sich jeder Bediener schnell und einfach informieren kann.
- Wenn der Ofen umgestellt wird, dann befestigen Sie die Anleitung zuvor an diesem. Wenn nötig, dann fordern Sie beim autorisierten Händler oder direkt beim Hersteller eine neue Kopie an.
- Versichern Sie sich nach Entfernen der Verpackung, dass das Gerät unversehrt ist und keine Transportschäden aufweist. Ein beschädigtes Gerät darf unter keinen Umständen installiert oder in Betrieb genommen werden. Im Zweifel kontaktieren Sie sofort den technischen Kundendienst oder den Händler Ihres Vertrauens.
- Das Verpackungsmaterial muss ,da es potentiell gefährlich ist, von Kindern oder Tieren ferngehalten und korrekt gemäß den örtlichen Vorschriften entsorgt werden.
- Prüfen Sie vor der Installation des Geräts, dass die Anlagen mit den geltenden Vorschriften des Landes, in dem sie verwendet werden und den Angaben des Typenschildes übereinstimmen.
- Eine Installation oder Wartung, diesichvonderim Handbuch angegebenen unterscheidet, kann Schäden, Verletzungen oder tödliche Unfälle verursachen.
- Die Installation, außerordentliche Wartung und Reparaturarbeiten des Geräts dürfen

- ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, das die Anweisungen der Herstellerfirma befolgt.
- Während der Montage des Geräts ist in der Nähe des Arbeitsbereichs der Durchgang oder der Aufenthalt von Personal, das nicht für die Installation zuständig ist, nicht erlaubt.
 - Das Gerät wurde für das Zubereiten von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich dafür verwendet werden: Jeder andere Gebrauch ist somit unsachgemäß und gefährlich und muss daher vermieden werden.
 - Das Gerät darf nur von Personal verwendet werden, das entsprechend für seinen Gebrauch geschult wurde. Um die Unfallgefahr oder Gefahr von Schäden am Gerät zu vermeiden, ist es außerdem wichtig, dass das Personal regelmäßig präzise Anweisungen zu den Sicherheitsvorkehrungen erhält.
 - Das Gerät darf nicht von Personen mit beeinträchtigten körperlichen und geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung, oder mit unzureichender Erfahrung und Kenntnis verwendet werden, außer der Bedingung ihrer Beaufsichtigung oder Anleitung hinsichtlich der sicheren Handhabung des Geräts.
 - Das Gerät muss in einen entsprechend belüfteten Raum gestellt werden, damit eine übermäßige Ansammlung von gesundheitsschädlichen Substanzen in der Luft vermieden wird.
 - Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherstellen zu können, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder es in Betrieb nehmen.
 - Während des Betriebs muss auf die heißen Zonen der Oberfläche des Geräts

geachtet werden, deren Temperatur auf über 60 °C steigen kann.

- Es ist der Gebrauch von Gehörschutz von Seiten des Benutzers nicht notwendig, da der Schalldruckpegel des Ofens unter 70 dB(A) liegt.
- Bei Störungen oder schlechter Funktionsweise, muss das Gerät ausgeschaltet werden. Wenden Sie sich für eventuelle Reparaturen ausschließlich an von der Herstellerfirma autorisierte Kundendienstzentren und verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
- Trennen Sie vor jeglichem Eingriff der Installation oder Wartung das Gerät von der Stromversorgung ab.
- Eingriffe, Beeinträchtigungen oder Änderungen, die nicht ausdrücklich genehmigt wurden und die das Angeführte des vorliegenden Handbuchs nicht beachten, haben

den Verfall der Garantie zur Folge.

- Platzieren Sie keine anderen Wärmequellen wie z.B. Frittiergeräte oder Kochplatten in der Nähe des Ofens.
- Es dürfen keine entzündlichen Substanzen in der Nähe des Geräts gelagert oder verwendet werden.
- Bei längerem Nichtverwenden der Apparatur muss der Anschluss an Wasser, Strom und Gas unterbrochen werden.
- Kontrollieren Sie, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, ob alle Verpackungsteile entfernt wurden und diese entsprechend der geltenden Vorschriften entsorgt wurden.
- Jede notwendige Änderung an der Installation der Apparatur muss von autorisiertem Fachpersonal genehmigt und durchgeführt werden.
- Das Gerät ist nur für einen professionellen Einsatz

bestimmt.

- Änderungen an der Verkabelung der Apparatur sind dabei nicht zugelassen.
- Bei Missachtung der v o r h e r g e h e n d e n Warnhinweise kann die Sicherheit des Geräts als auch Ihre beeinträchtigt werden.
- Wenn die Garkammer heiß ist, beim Öffnen der Tür vorsichtig sein. **VERBRENNUNGSGEFAHR !!**
- Das Herausnehmen der Backformen oder der Gitter aus dem heißen Ofen muss mit geeigneten h i t z e b e s t ä n d i g e n Handschuhen zum Schutz der Hände vorgenommen werden.
- Verwenden Sie während den Vorgängen der Reinigung der Garkammer geeignete Schutzbrillen und Handschuhe.
- **ACHTUNG:** Der Boden in der Nähe des Ofens könnte rutschig sein.
- Das Typenschild liefert

wichtige technische Informationen: Sie sind unerlässlich, falls ein Wartungseingriff oder eine Reparatur der Apparatur angefragt wird; es wird empfohlen, es nicht zu entfernen, zu beschädigen oder zu ändern.

- Ausführungen dieses Ofens mit Gassind konform der Norm 2009/142/EG und sind daher mit einem EU-Prüfzertifikat ausgestattet, das von einer Benannten Stelle ausgestellt wurde.
- Die Apparatur entspricht den grundlegenden Anforderungen der Maschinenrichtlinie 2006/42/EG.
- Das Gerät entspricht den grundlegenden Vorgaben der Richtlinie zur Elektromagnetischen Verträglichkeit 2014/30/EG.
- Das Gerät entspricht der grundlegenden Vorgabe der Niederspannungsrichtlinie 2014/35/EG.

1.2 Aufstellung

Die Geräte wurden für den Betrieb in geschlossenen Räumen entwickelt, können nicht im Freien benutzt und dürfen den Witterungsverhältnissen nicht ausgesetzt werden.

Der für die Installation des Ofens bestimmte Raum muss einen festen, ebene und waagrechten Boden haben, der geeignet ist, sicher die Summe aus Gewicht des Ofens, seiner Unterlage und das Ladegewicht bei maximaler Beladung zu tragen.

Das Gerät muss bis zum Installationsort verpackt und auf der eigenen Holzpalette transportiert werden.

Die Handhabung muss mit Palettenhubwagen erfolgen, indem alle Vorsichtsmaßnahmen getroffen werden, um das Umkippen des Ofens zu vermeiden. Auch nach Ablauf der Lebensdauer muss der Ofen auf Palette transportiert und mit maximaler Sorgfalt bewegt werden, um Gefahren des Umkippens zu vermeiden.

Das Gerät muss in einen entsprechend belüfteten Raum gestellt werden, damit eine übermäßige Ansammlung von gesundheitsschädlichen Substanzen in der Luft vermieden wird.

Alle Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und können somit gefahrlos aufbewahrt oder gemäß der geltenden Gesetzgebung entsorgt werden.

Der Ofen muss waagrecht aufgestellt werden: Dazu wird die Höhe der regulierbaren Füße mit Hilfe einer Wasserwaage eingestellt, wie in **Abb. 1**. dargestellt ist.

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

Von den Außenwänden des Geräts die Schutzfolie vorsichtig und langsam abziehen, damit keine Kleberreste zurückbleiben.

Kontrollieren Sie, dass die Öffnungen und Schlitze des Abzugs oder der Wärmeentsorgung auf keine Weise verstopft sind.

Der Ofen darf nur auf einer stabilen Unterlage installiert werden.

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, auf seine Unversehrtheit prüfen und am Verwendungsort aufstellen. Dabei darf das Gerät nicht über oder an Mauern, Wänden, Trennwänden, Küchenmöbeln oder Beschichtungen

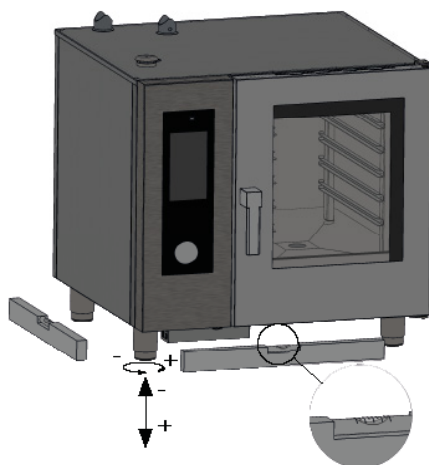
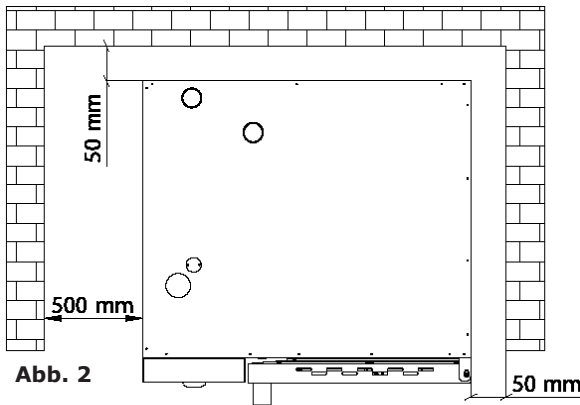


Abb. 1

aus brennbarem Material positioniert werden.

Es wird empfohlen, die geltenden Brandvorschriften genau zu beachten. Es muss ein Mindestabstand von 50 mm zwischen allen Seiten des Ofens



und Wänden sowie zwischen Ofen und anderen Geräten eingehalten werden. Es wird empfohlen, 500 mm Zwischenraum zwischen dem linken Seitenteil des Ofens und der entsprechenden Zimmerwand zu lassen (**Abb. 2**), um eine bequeme Installation des Ofens und seine folgende Wartung zu erlauben.

Es ist angemessen, jährlich gemäß den spezifischen Vorschriften, eine regelmäßige Wartung der Öfen von Seiten eines zugelassenen Technikers ausführen zu lassen; bei dieser Gelegenheit werden alle Kontrollen bezüglich der Funktionsweise der elektrischen Komponenten (Schütze, Elektronik, Magnetventile, Heizelemente, Motoren, Kühlventilatoren, usw.) und die mechanischen Kontrollen bezüglich der Funktionalität der Türen, der Scharniere, der Schließmechanismen, der Dichtungen) durchgeführt.

1.3 Wasseranschluss

Der Wasserdruck darf höchstens 6 bar (600 KPa) sein. Sollte der Wasserdruck der Wasserversorgung höher als dieser Wert sein, muss vor dem Ofen ein Druckminderer eingebaut werden.

Der Minimalwasserdruck muss höher als 1,5 bar sein, damit ein einwandfreier Betrieb des Ofens gewährleistet ist.

Der Ofen verfügt über einen Zufluss für Leitungswasser (1). Die Installation eines Wasserenthärter/Wasserentkalkers ist in jedem Fall empfohlen, um die Härte des

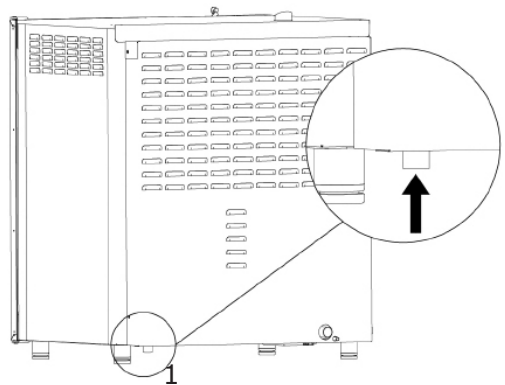


Abb. 3

zufließenden Wassers des Geräts auf einen Wert zu bringen, der zwischen 8° und 10° f liegt.

Vor dem Anschluss, Wasser in genügender Menge fließen lassen, damit die Wasserleitung von eventuellen Eisenrückständen gereinigt wird.

Schließen Sie die Anschlussstelle „Acqua“ (Wasser) an die entsprechende Kaltwasserversorgung an und montieren Sie einen Absperrhahn und einen Filter dazwischen.

Versichern sie sich, dass der Absperrhahn an einem Ort montiert ist, an dem er für den Bediener in jedem Moment einfach erreichbar ist.

Achtung: Falls das Wasserzufuhrrohr defekt sein sollte, muss dieses durch ein neues ersetzt werden und das alte und beschädigte darf nicht wieder verwendet werden.

1.4 Anschluss an den Abfluss

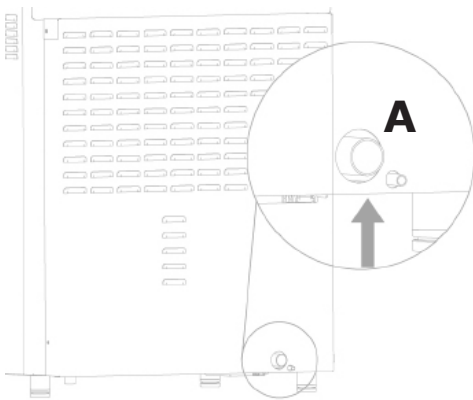


Abb. 4

Der Ofen ist mit einem Wasserablauf ausgestattet. Diese Vorrichtung befindet sich unten im hinteren Teil des Geräts und hat ein Rohr mit einem Durchmesser von 32 mm.

Das Rohr, welches aus der Abflussvorrichtung herausragt, anschließen (**Abb. 4, Bez. A**). Es wird empfohlen, die Leitung mit einem offenen Trichter zu verbinden.

1.5 Anschluss Spülmittel

Um den Spülvorgang richtig zu starten, den Ofen mit dem Spülmittelbehälter verbinden. Dazu die weiße Leitung des Spülmittels in den Behälter einführen. Die Leitung befindet sich unten links am Ofen (**Abb.5**).

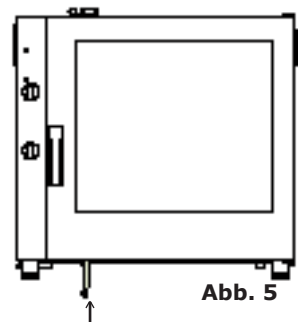


Abb. 5

1.6 Elektrischer Anschluss

Die elektrische Anlage muss, wie von der geltenden Gesetzgebung vorgeschrieben, mit einer entsprechend leistungsfähigen Erdung ausgestattet sein. Die Sicherheit des elektrischen Systems kann nur gewährleistet werden, wenn die elektrische Anlage den Normen entspricht.

Bevor der Stromanschluss vorgenommen wird, müssen Spannung und Frequenz des Stromnetzes kontrolliert werden, um sicherzustellen, dass diese den Anforderungen des Geräts (angegeben auf dem Typenschild) entsprechen (**Abb. 6**).

Um das Gerät an die Stromversorgung direkt anschließen zu können, muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz eine Vorrichtung installiert sein, die der Belastung entsprechend eine Trennung vom Netz ermöglicht. Die Kontakte der Vorrichtung müssen entsprechend der

Installationshinweise einen Mindestabstand einhalten, um unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III eine vollständige Trennung zu ermöglichen. Diese Vorrichtung muss so installiert sein, dass sie jederzeit durch den Bediener bedient werden kann.

Den Hauptschalter, an den der Stecker des Versorgungskabels angeschlossen wird, auf die Position 0 (Null) stellen. Von Fachpersonal überprüfen lassen, dass der Querschnitt der Kabel der aufgenommenen Leistung des Geräts entspricht.

Die Schrauben, welche die linke Ofenwand befestigen, losschrauben und abnehmen (**Abb. 7**). Das Kabel muss aus Polychlorpropen oder aus synthetischem Elastomer mit einer gleichwertigen ölresistenten Dichtung bestehen. Benutzen Sie für die entsprechenden Ladung geeignetes Kabeldicke für jedes Gerät, wie in der Tabelle (**Tab. 1**) aufgezeigt.

Das Versorgungskabel durch die Öffnung der Kabelklemme führen, die sich am hinteren Teil, links des Ofens befindet.

MOD.	ETES	NO	000006/01/16		
POWER SUPPLY		3N 400V AC 50HZ			
TOT. POWER kW	63	CE	G ₂	P	

Abb. 6



Abb. 7

Elektr. Modell	ETE523	ETE523X	ETE5	ETE5X	ETE7	ETE7X	ETE10	ETE10X
Gewicht	53	53	75	75	105	105	110	110
Spannung	1N 230V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V	3N 400V
Frequenz (Hz)	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60	50/60
Aufgenommene Leistung (kW)	3.3	4.8	6.3	7.7	9.6	12.6	12.6	17.3
Min. Querschnitt des Versorgungskabels (mm ²)	3 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 1,5	5 x 2,5	5 x 2,5	5 x 4

Modell GAS	ETG5	ETG7	ETG10
Gewicht	120	130	160
Spannung	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Frequenz (Hz)	50/60	50/60	50/60
Aufgenommene Leistung (kW)	0.3	0.6	0.6
Mindestquerschnitt des Versorgungskabels (mm ²)	3 x 1,5	3 x 1,5	3 x 1,5

Tab. 1

Elektroöfen	Gasöfen
L1 L2 L3 N ⏚	L N ⏚ Zwischen Phase und ⏚ muss ein Spannungsunterschied von 230 V bestehen.

Tab. 2

Die Kabel mit der Klemmleiste verbinden und dabei die Anweisungen aufgezeigt in **Tab. 2**.

Blockieren Sie das Kabel mit der Kabelklemme.

Die Versorgungsspannung darf bei eingeschalteter Maschine nicht mehr als $\pm 10\%$ von der Nennspannung abweichen.

Das Gerät muss Teil einer äquipotentialen Anlage sein, deren Leistungsfähigkeit entsprechend der geltenden Vorschriften überprüft werden muss.

Für den Anschluss steht eine Klemme zur Verfügung, die auf dem Rahmen platziert ist und mit dem Symbol aus **Abb. 8** mit der ein Kabel von mindestens 10 mm² verbunden werden muss.

Für Gasöfen muss auch der Gasanschluss vor der Montage der Seitenplatte des Ofens vorgenommen werden; bei Elektroöfen stattdessen die Seitenplatte des Ofens nach dem elektrischen Anschluss wieder anbauen.



Abb. 8

1.7 Gasanschluss (nur bei Gasöfen)

Anmerkung:

Der Ofen wird im Werk für die Verwendung des Gases eingestellt, das bei Bestellung angegeben wird.

Der Gastyp für den der Ofen eingestellt ist, wird auf dem technischen Schild am Gerät angegeben (**Abb.9, Bez. A**).

Versichern Sie sich, dass die auf den Brennern ausgeführten Werkeichungen für den spezifischen Typ der Installation geeignet sind. Dies geschieht über die Analyse der Gase, die bei der Verbrennung (CO₂ und CO) produziert werden und über die Prüfung der Wärmeleistung.

Bei voller Leistung dürfen die nicht verdünnten CO-Werte, gemessen am Ablass, nicht über 1000 ppm liegen. Sollte dicht verdünnte CO-Werte gemischt werden, die über dieser Grenze liegen, muss die Einstellung der Brenner von Technikpersonal überprüft werden, das von der Herstellerfirma dafür autorisiert wurde. Dieses führt die benötigten Änderungen an der Steuerungsvorrichtung der Verbrennung und an den entsprechenden Parametern durch.

Die erfassten Daten müssen vermerkt werden und werden so Teil der technischen Unterlagen des Geräts.

Installationsvorschriften

Die Installation und Inbetriebnahme des Ofens darf nur von qualifiziertem Personal und entsprechend der geltenden Vorschriften und Normen vorgenommen werden.

Die Gasanlagen, die Elektroanschlüsse und die Installationsorte der Geräte müssen konform mit den geltenden Vorschriften und Normen sein.

Es muss beachtet werden, dass die zur Verbrennung benötigte Luft 2 m³/h pro kW installierter Leistung beträgt.

		CAT	G30	G31	G20	G25	COUNTRY
CE		II _{2H3+}	P mbar	28-30	37	20	/ IT-ES-IE-PT GB-GR-DK
		II _{2H2B/P}	P mbar	30	30	20	/ IT-GR-IE-EE-NO PL-CZ-SK-SI-SE
TYPE	A ₁ B ₁₁	II _{2E+3+}	P mbar	28-30	37	20	25 FR-BE
MOD		II _{2H3B/P}	P mbar	50	50	20	/ AT-CH
NR		II _{2ELL3B/P}	P mbar	50	50	20	20 DE
		II _{2L3B/P}	P mbar	30	30	/	25 NL
Σ Q _n kW		II _{2E3+}	P mbar	28-30	37	20	/ LU
G30	G20	G25	I _{3B/P}	P mbar	30	30	/ / MT-IS-HU-CY
			I ₃₊	P mbar	28-30	37	/ / CY
kg/h	m ³ /h	m ³ /h	I _{2E}	P mbar	/	/	20 / PL
PREDISPOSTO A GAS - PREVIU ALI GAZ PRESET FOR GAS - EINGESTELLT AUF GAS PREDISPOSTO A GAS - PREDISPOSTO A GAS			A		mbar		
					kW IP		EN 203-1 MADE IN ITALY

Abb. 9

Bei öffentlich zugänglichen Orten der Inbetriebnahme müssen die Vorschriften zur Unfallverhütung und die Sicherheitsvorschriften zu Brand und Panik eingehalten werden.

Der Anschluss an die Gasversorgung kann über einen Metallschlauch erfolgen, wobei ein zugelassener Absperrhahn an einem gut zugänglichen Punkt angebracht werden muss.

Es muss darauf geachtet werden, dass der Metallschlauch des Gaszulaufes keine sich erwärmenden Teile des Ofens berührt und nicht verdreht oder auseinander gezogen ist.

Die verwendeten Befestigungsklammern müssen den Installationsvorschriften entsprechen.

Kontrollen, die vor der Installation durchgeführt werden müssen

Auf dem technischen Schild, das seitlich am Ofen angebracht ist kontrollieren, ob das Gerät für das verfügbare Gas abgenommen wurde (**Abb. 9, Bez. A**).

Über die Daten auf dem technischen Schild (**Abb. 9**) kontrollieren, dass die Leistung des Druckminderers für die Versorgung des Geräts ausreichend ist.

Es muss vermieden werden, ein Querschnittreduzierstück zwischen Druckminderer und Gerät einzusetzen.

Empfohlen wird, einen Gasfilter vor den Druckregler zu montieren, um einen optimalen Betrieb des Ofens garantieren zu können.

Den Ofen an die Gasversorgung über eine Leitung mit Durchmesser 3/4" und mit einem inneren Querschnitt von über 20 mm anschließen (**Abb. 10**).

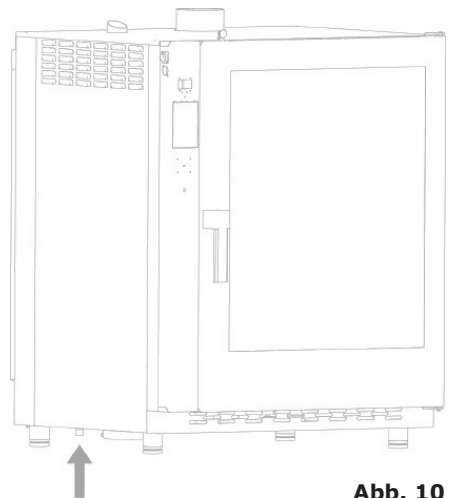


Abb. 10

Absperrhähne oder Schieberventile anbringen, deren Durchmesser nicht unter dem der oben angegebenen Versorgungsleitung liegt.

Nach Anschluss am Gasnetz muss überprüft werden, ob Leckagen an den Verbindungsstücken und den Dichtungen bestehen. Dafür Seifenlauge

oder ein anderes schäumendes Produkt verwenden, das speziell für das Erkennen von Leckagen entwickelt wurde.

Entsprechend der geltenden Vorschriften sollte jährlich die periodische Wartung der Gasöfen von einem autorisiertem Techniker durchgeführt werden; bei dieser Gelegenheit werden eine Analyse des verbrannten Gases und eine Kontrolle der Wärmeleistung durchgeführt.

1.8 Rauchgasabzug

Laut geltenden Vorschriften für deren Installation müssen die Öfen in Räumen aufgestellt sein, in denen Endprodukte der Verbrennung abtransportiert werden können.

Der Abzug des Ofens kann über ein gesteuertes Abzugssystem, wie eine Abzugshaube mit mechanischer Ansaugung, angeschlossen werden (**Fig.11**).

In diesem Fall muss die Gasversorgung am Gerät direkt von diesem System überwacht und unterbrochen werden, sobald die Leistung unter den vorgeschriebenen Wert sinkt.

Wenn das Gerät unter einer Abzugshaube installiert ist, muss kontrolliert werden, dass die folgenden Anweisungen befolgt werden:

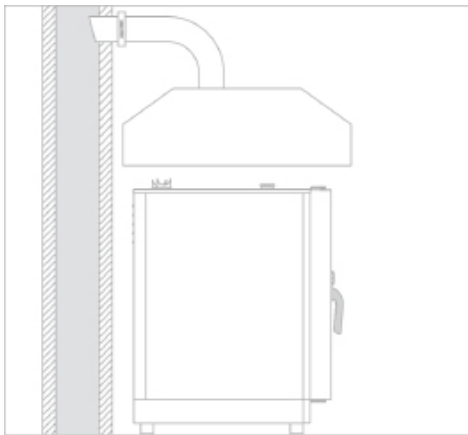


Abb. 11

a) das Ansaugvolumen muss über dem der erzeugten Rauchgase liegen (siehe dazu geltende Normen);

b) das Material, aus dem der Filter der Anzugshaube besteht, muss der Temperatur der Rauchgase standhalten können, die am Auslass der Fördervorrichtung bis zu 300 °C erreichen kann;

c) das Endstück des Abzuges des Gerätes muss innerhalb der Grundeinzugsgrenze der Abzugshaube eingesetzt werden;

d) Die Wiederherstellung der Gasversorgung infolge einer Blockierung aufgrund von ungenügender Ansaugung muss manuell ausgeführt werden.

1.9 Betriebswerte der Gasöfen (nur für Ausführungen mit Gas)

Nennwärmeleistung

Modell	ETG5	ETG7	ETG10
Spannung	1N 230V	1N 230V	1N 230V
Frequenz (Hz)	50/60	50/60	50/60
Absorbierte Leistung (kW)	0.3	0.6	0.6
Nennwärmeleistung (kW)	9.5	16	19
Querschnitt des Versorgungskabels (mm ²)	3 x 1,5	3 x 1,5	3 x 1,5

Gasverbrauch

	ETG5	ETG7	ETG10
G30 kg/h	0.29	0.50	0.59
G20 m ³ /h	1,01	1.69	2.01
G25 m ³ /h	1.17	1.97	2.34

Gasdruck

LAND	Kat.		G30	G31	G20	G25	G27	G2.350	G25.1
IT - ES - IE PT - GB - CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
DK - FI - EE - NO LV - CZ - SI - SE	II2H3B:	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
FR - BE	II2E+3+	P mbar	28-30	37	20	25	//	//	//
GR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
CY	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
LT	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
AT	II2H3B/P	P mbar	50	50	20	//	//	//	//
CH	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
MT - IS	I3B/P	P mbar	30	30		//	//	//	//
DE	II2ELL3B/P	P mbar	50	50	20	20	//	//	//
NL	II2L3B/P	P mbar	30	30	//	25	//	//	//
RO	II2H3B/P	P mbar	30	30	20	//	//	//	//
	II2E3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2L3B/P		30	30	//	20	//	//	//
SK	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		30	30	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
TR	II2H3+	P mbar	28-30	37	20	//	//	//	//
	II2H3B/P		50	50	20	//	//	//	//
PL	II2ELwLs3B/P	P mbar	37	37	20	//	20	13	//
LU	I2E	P mbar			20	//	//	//	//
HU	II2HS3B/P	P mbar	30	30	25	//	//	//	25

1.10 Einstellung des Verschlussbolzen der Tür

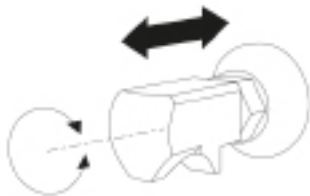


Abb. 12

Ist der Ofen an dem dafür vorgesehenen Ort positioniert, muss die Schließung und der Halt der Türdichtungen an der Backkammer überprüft werden.

Der Verschlussbolzen der Tür kann in der Tiefe verändert werden, damit während des Garens die Kammer fest verschlossen ist.

Es ist möglich den von der Tür auf die Dichtung ausgeübten Druck zu regulieren. Den Stift zur Erhöhung des Drucks anschrauben oder abschrauben, um ihn zu verringern (**Abb.12**).

Nach der Einstellung die Schraube erneut festziehen, wobei darauf geachtet werden muss, dass die Schließverankerung des Schlosses nach unten gerichtet ist.

1.11 Inbetriebnahme und Abnahmeprüfung des Ofens

Bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen, müssen alle notwendigen Kontrollen sorgfältig durchgeführt werden, welche die Konformität des Gerätes und seiner Installation mit den Gesetzesvorschriften und mit den technischen Angaben sowie mit den Sicherheitsvorschriften in diesem Handbuch bestätigen.

Außerdem müssen folgende Punkte beachtet werden:

Die Raumtemperatur des Aufstellungsortes des Ofens muss über +4°C liegen. Der Garraum muss leer sein.

Alle Verpackungsteile müssen gänzlich entfernt worden sein, inklusive der Schutzfolie auf den Außenwänden des Ofens.

Die Entlüftungen und die Lüftungsschlitze müssen offen und frei von verstopfendem Material sein.

Die für die Installation des Ofens eventuell abmontierten Teile müssen wieder eingebaut werden.

Der Hauptschalter der elektrischen Versorgung muss geschlossen und die dem Ofen vorinstallierten Absperrhähne für Wasser und Gas müssen geöffnet sein.

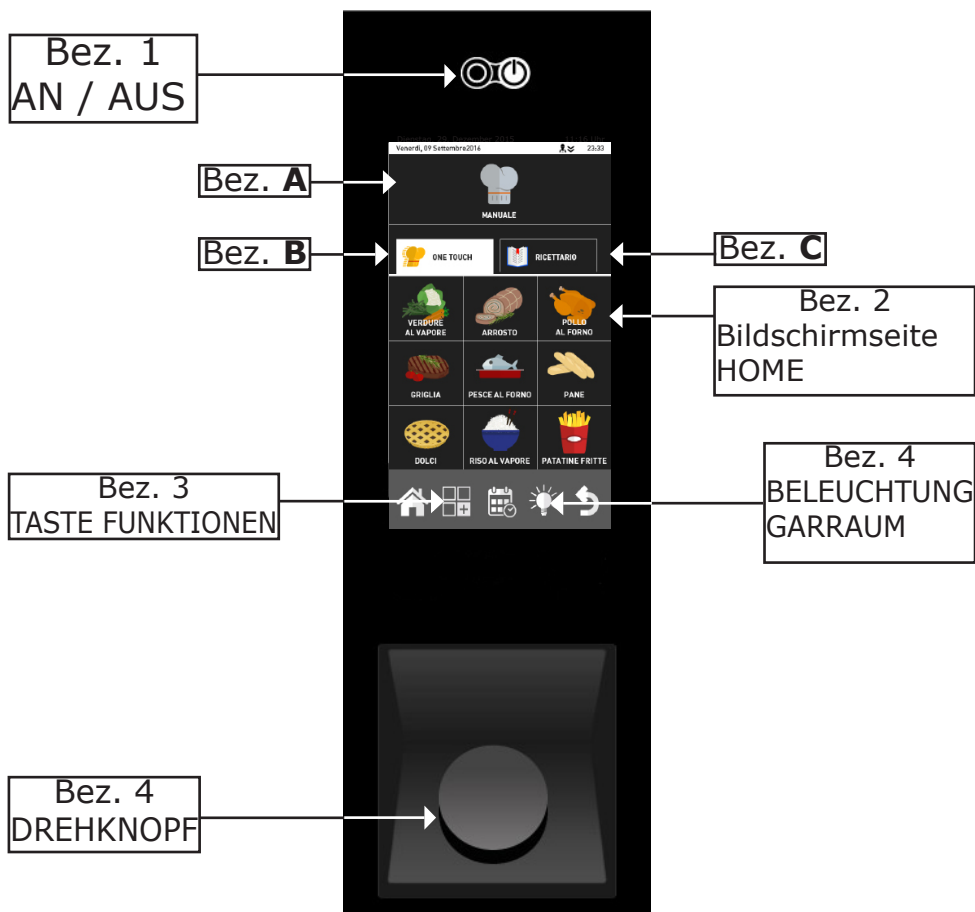


Abb. 13

Abnahmeprüfung

Die Abnahme des Ofens wird mit der Durchführung eines Versuchsbackzyklus vervollständigt, der es erlaubt die richtige Funktionsweise des Geräts und dieses auf eventuelle Schäden oder Probleme zu überprüfen.

Den Ofen durch Druck der Taste "ON / OFF" **Bez. 1 Abb.13**. anschalten.

Einen Garzyklus von 10 Min. mit einer Temperatur von 150°C und einer Feuchtigkeit von 5% einstellen.

Die nachfolgend aufgeführten Punkte genau kontrollieren:

Das Licht in der Garkammer wird durch Druck der entsprechenden Taste (**Abb.13 - Bez.4**) eingeschaltet und schaltet sich automatisch nach 45 Sekunden wieder aus, wenn es nicht bereits vorher durch erneutes Betätigen der Taste ausgeschaltet wurde.

Der Ofen schaltet sich aus, sobald die Ofentür geöffnet wird und nimmt seine Funktion erst wieder auf, nachdem diese wieder geschlossen wurde.

Der Motor des/der Ventilators/-en ändert/-n die Drehrichtung ca. alle 3 Minuten automatisch (Zeit abhängig von der Garzeit).

Bei Öfen mit zwei Ventilatoren in der Backkammer haben die Motoren dieselbe Drehrichtung.

Den Wasseraustritt in Richtung Ventilator von der Feuchtigkeitzufuhrleitung in die Backkammer überprüfen.

Am Ende des Garzyklus gibt der Ofen ein akustisches Signal von sich.

2. GARVORGANG

2.1 Legende der Piktogramme

Startbildschirm



MANUELL



ONE TOUCH



REZEPTE-
SAMMLUNG

Nudeln und Reis	Fleisch	Fisch
Geflügel	Brot	Gemüse
Süßspeisen	Extra	Rack Control



FUNKTIONEN



BELEUCHTUNG
GARRAUM

Bildschirmseite für manuelles Garen



Betrieb mit Heißluft



Ablassventil der Feuchtigkeit geschlossen



Gemischter Betrieb



Ablassventil der Feuchtigkeit geöffnet



Betrieb mit Dampf



Relative Luftfeuchtigkeit in Prozent



Modus: Halten



Entriegelungstaste: damit kann ein Programm geändert werden



Automatische Abkühlung.
Nur ab Phase 2 vorhanden.



Vom Benutzer geänderter Programmanzeiger oder neues Programm



Modus: Nachricht



Während des Kochvorgangs kann die EINSTELLUNG des Programms kontrolliert werden



Modus: Räuchern



Taste für manuelle Luftbefeuchter



Zeit / Timer



Taste vorprogrammierter Start



Modus mit Kerntemperaturfühler



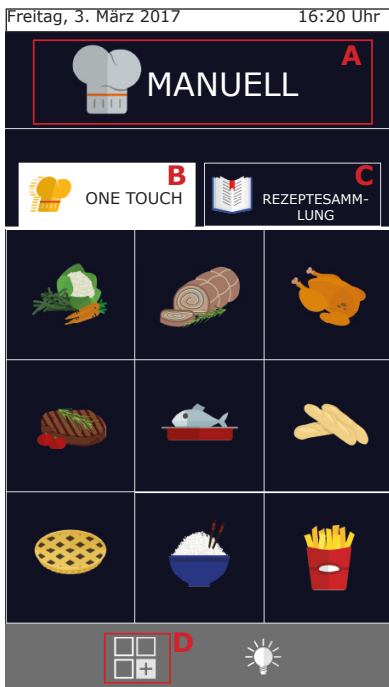
Home-Taste: Um zur Startseite zurückzukehren



Delta-T Betrieb

2.2 Bildschirmseite Home

Den Ofen mit Taste "ON/OFF" (Bez.1 Abb.13) anschalten, am Display erscheint die Bildschirmseite "HOME" (Bez. 2 Abb. 13).



Es kann "Manuelles Garen" (Bez. **A**) gewählt werden oder eines der Lieblingsprogramme, die der Bediener im Programm "One Touch" (Bez. **B**) oder im "Rezeptverzeichnis" (Bez. **C**) eingegeben hat.

Durch Druck auf die Taste **D** hat man Zugang zum Menü "Funktionen", wo die Reinigung eingestellt, Garprogramme importiert und exportiert und auf die Systemeinstellungen des Ofens eingewirkt werden kann. (Einige dieser Funktionen sind mit einem Passwort geschützt und ausschließlich den Fachtechnikern vorbehalten).

Mit den Einheiten "One touch" (Bez. **B**) ist der Zugang zu den eigenen Lieblingsrezepten direkt möglich. Der Start erfolgt durch Drücken einer Ikone, wodurch Zeit eingespart wird. In diesen Einheiten befinden sich Garprogramme, die der Bediener auf diese Weise eingestellt hat und das Menü ist mit einer

Ikone identifiziert.

Das Rezeptverzeichnis (Bez. **C**) umfasst stattdessen die Garprogramme, die nach Produkttypologien, wie zum Beispiel Fleisch, Gemüse, Süßspeisen, usw... unterteilt sind.

2.3 Kommunikation mit dem Touch-screen

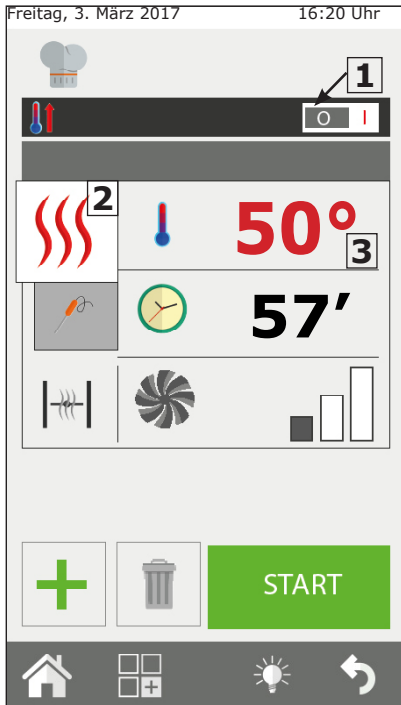
Alle Vorgänge können durch Klick auf die Position oder auf das gewünschte Piktogramm ausgewählt werden.

Klicken Sie, um die Parameter des Kochvorgangs zu ändern, wie beispielsweise die Temperatur, auf das bezügliche Feld und drehen Sie den Knopf.

Die Bestätigung der Änderung kann durch erneutes Klicken auf den Parameter oder durch Druck des Knopfes erfolgen.

2.4 Manuelles Garen

Von der Bildschirmseite "Home" aus hat man durch Druck auf "Handbetrieb" Zugang zur Bildschirmseite der Parametereinstellungen des Kochvorgangs.



Im Kochvorgang "Handbetrieb" ist es möglich, den Ofen für einen einzelnen Kochvorgang mit einer oder mehreren Phasen und/oder ein Garprogramm einzustellen und es im Rezeptverzeichnis zu speichern.

Einstellung des automatischen Vorheizens

Die Funktion "Vorheizen" heizt den Ofen auf, bevor die zu kochenden Speisen eingeführt werden.

Hat der Ofen eine Temperatur, die höher ist, als die beim Vorheizen angegebene, dann wird der Ofen automatisch gekühlt und auf die richtige Temperatur gebracht.

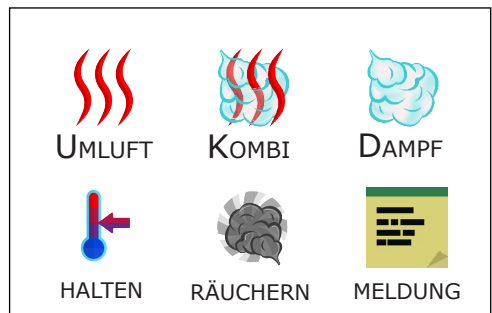
Das "Vorheizen" ist automatisch eingestellt, es ist aber möglich, diese Funktion nach dem Druck der Taste "Start" durch Klicken auf die angezeigte Temperatur zu ändern.

Außerdem kann diese Funktion durch Einwirken auf die Taste **1** rechts oder links aktiviert oder deaktiviert werden.

Mit leerem Ofen vorheizen.

Einstellung des Gar-Modus

Die Taste **2** ist vom Werk her auf den Modus Umluft eingestellt (Heißluft). Durch Druck auf diese Taste ist es möglich, den Gar-Modus auf einen gemischten oder mit Dampf zu ändern. Oder einen Betriebskreislauf zum Beibehalten (HOLD) oder einen Kreislauf mit Nachrichten einstellen. Außerdem ist es möglich, den Ofen in Modalität Räucherung einzustellen.

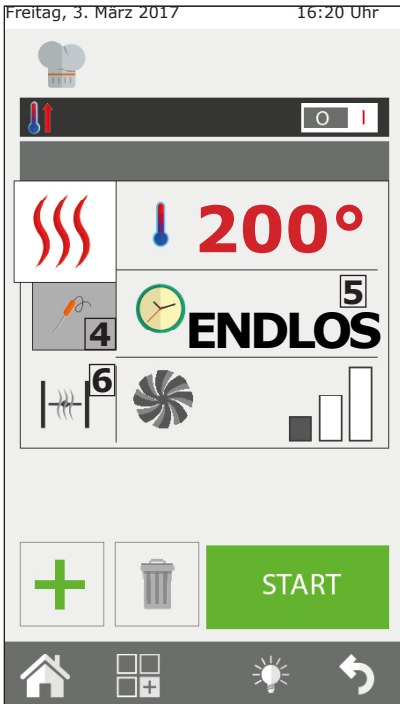


2.4a Gar-Modus: Umluft, gemischt oder Dampf

Einstellung der Gartemperatur

Wird Taste **3** gedrückt, so kann die Temperatur der Garkammer eingestellt werden. Die einstellbare Temperatur ändert sich je nach gewähltem Gar-Modus.

Einstellung des Timers / Sonde / Delta-T



4a Garmodus mit Kerntemperaturfühler



4b Garmodus in ΔT



6a Ventil geschlossen



6b Ventil geöffnet

Nach der Wahl des "Gar-Modus", ist es möglich, "auf Zeit", oder über die "Kernsonde" zu garen.

Wird Taste **5** kann man den Timer einstellen (Countdown).

Die Zeit wird in Minuten angegeben (1h30' = 90 Minuten).

Nach Ablauf der Zeit gibt der Ofen einen Ton von sich und der Kochvorgang hält an.

Wenn die Zeit nicht eingestellt wurde, erfolgt der Garvorgang auf "endlose" Art (**ENDL**); der Ofen gart weiter bis der Bediener manuell eingreift, um den Garvorgang anzuhalten.

Stattdessen ist es bei Garen mit der "Kernsonde" möglich, zwischen der Nadel (**4a**) oder ΔT (**4b**) zu wählen.

Diese Modalität erlaubt einen genaueren Kochvorgang des Produkts.

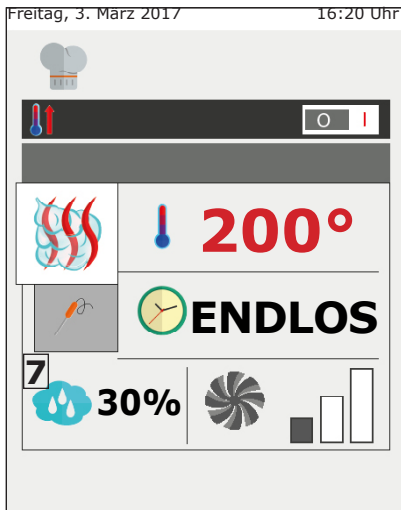
Weitere Informationen bezüglich des Kochvorgangs ΔT befinden sich im Kapitel 2.16.

Einstellung des Entlüftungsventils Feuchtigkeit

Nur in Modalität Umluft ist es möglich, die Öffnung oder Schließung des Entlüftungsventils der Feuchtigkeit manuell einzustellen. Wenn es offen ist, wird die Feuchtigkeit aus der Garkammer herausgeführt und so die Trocknung der Garkammer und daher des Produkts erlaubt. Die Taste **6** drücken, um das Ventil zu betätigen.

Einstellung des relativen Prozentsatzes an Dampf

Nur in Modalität "Gemischt" ist es möglich, den Prozentsatz an Feuchtigkeit, die der Ofen während des Kochvorgangs beibehält, einzustellen.



Um den gewünschten Feuchtigkeitsgrad einzustellen, auf die Taste **7** drücken und den Wert einstellen

Einstellung der Drehgeschwindigkeit des Lüfterrads

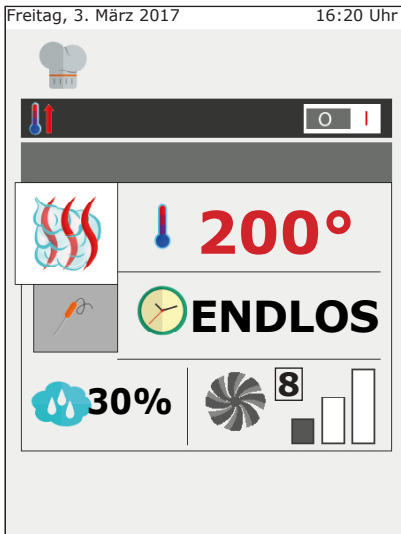
In der Modalität "Umluft" und "Gemischt" ist es möglich, auch den Parameter der Drehgeschwindigkeit des Lüfterrads zu ändern.

In der Modalität "Dampf" stattdessen ist diese Einstellung automatisch.

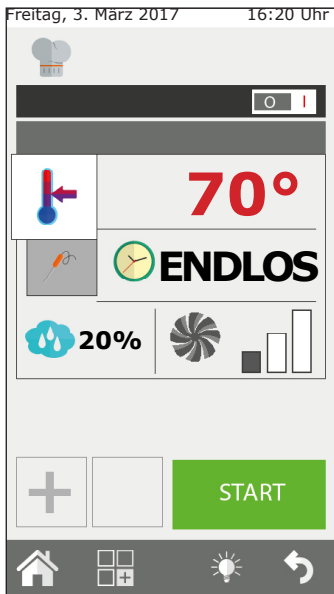
Die Funktion des Lüfterrads ist bezüglich der eingestellten Temperatur diejenige der gleichmäßigen Verteilung der Wärme im Inneren der Kammer des Ofens, um den Kochvorgang und die Bräunung der Produkte in den verschiedenen Backformen auf gleichmäßige Art zu erstellen.

Weitere Informationen befinden sich im Kapitel **2.17c**.

Um die Drehgeschwindigkeit einzustellen, die Taste **8** drücken und die gewünschte Ebene zu wählen.



2.4b Modalität Warmhaltung - HOLD



Die Modalität der Warmhaltung hat den Zweck, die Produkte bei einer Temperatur der hygienischen Sicherheit ($> 65^{\circ}\text{C}$) zu halten, ohne dass der Garpunkt im Kern des Produkts sich ändert. Sie wird am Ende eines nächtlichen Kochvorgangs verwendet, um die gekochten Produkte bis zur Rückkehr des Bedieners zu erhalten.

Die Modalität HOLD weist vom Werk her eine voreingestellte Feuchtigkeit von 20% und das Lüfterrad die Geschwindigkeit 1 auf. Für eine effiziente Warmhaltung empfiehlt man, die Geschwindigkeit des Lüfterrads nicht zu verändern. Man empfiehlt, die Feuchtigkeit der Warmhaltung im Falle von Braten zwischen 20% und 35% einzustellen, im Falle von Schmoren oder Dünsten beträgt die empfohlene Feuchtigkeit zwischen 90% und 100%.

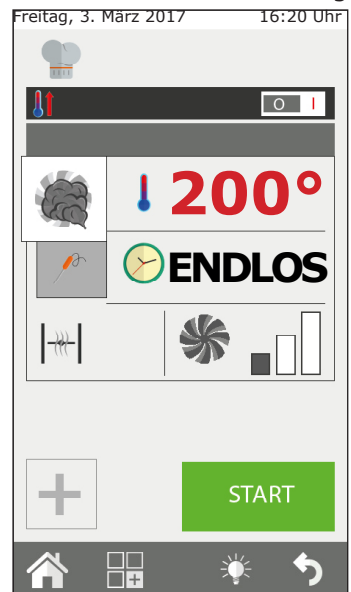
Um die Phase der Warmhaltung zu ändern, auf die Taste Gar-Modus (2) klicken und HOLD wählen.

2.4c Modalität Räucherung

Um die Räucherung im Innern des Ofens auszuführen, ist das Zubehör "Smoker" notwendig. Dieses muss in den Ofen auf einer Backform am Anfang der Phase der Räucherung eingeführt werden.

Im Falle, dass das Garprogramm eine der Räucherung nachfolgende Phase von Kochvorgang vorsieht, muss das Zubehör "Smoker" aus dem Ofen entfernt werden. Nehmen Sie Bezug auf das Handbuch des Zubehörs für weitere Informationen über die Verbindung und den Gebrauch der Räuchervorrichtung.

Nach dem Start des Kochvorgangs durch die Taste Start wird der Ofen die Einführung der Räuchervorrichtung vor dem Beginn der Phase der Räucherung erfragen. Am Ende der Phase der Räucherung wird der Ofen die Entfernung der Räuchervorrichtung erbitten. Beide Vorgänge müssen vom Bediener bestätigt werden. Erst nach der Bestätigung geht der Ofen auf die nächste Phase über.



In der Modalität der Räucherung ist es möglich, die Temperatur, die Zeit, die Belüftung und das Ablassventil der Feuchtigkeit einzustellen. Man empfiehlt trotzdem das letztere geschlossen zu halten, um den Rauch nicht aus der Kammer austreten zu lassen.

Die Räucherung 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 in der Kammer des Ofens wird ähnlich der Raumtemperatur sein. Es ist möglich, die Kammer weiterhin zu kühlen, indem man Eis in die Garkammer einführt.

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

2.4d Nachrichtenmodus

Die Betriebsart "Nachricht" dient dazu, die Garphasen durch Nachrichten zu steuern, die wie Anmerkungen des Bedieners funktionieren.

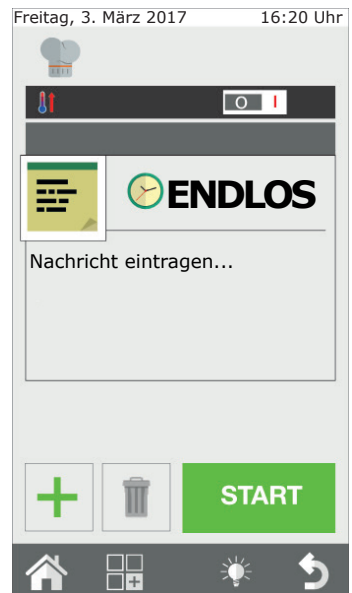
Gilt bei jedem Garprogramm und kann verwendet werden, damit der Bediener eine Beschreibung des gesamten Garkreislaufs hat, der einen Eingriff von Hand benötigen

Es wird die Betriebsart "Nachricht" aus den Gararten in einer neuen Phase ausgewählt. Am derzeit angezeigten Menü wird am Bildschirm die gewünschte Nachricht eingetippt (z.B. Schwarte einschneiden....) und es wird die gewünschte Zeit eingegeben. Falls die Zeit ENDL gewählt wird, dann geht der Garvorgang solange weiter, bis der Bediener eine neue Handlung wählt und bestätigt.

Falls ein anderer Verlauf gewählt wird, dann dauert die Phase der Nachricht solange, wie gewünscht und geht danach ohne eine weitere Bestätigung auf die nächste Phase über.

Wird die Betriebsart "Nachricht" gewählt, kann eine Nachricht von der bestehenden Nachrichtenliste ausgewählt und eingefügt werden oder eine neue geschrieben werden.

Eine Nachricht wird wie eine Garphase gehandhabt.

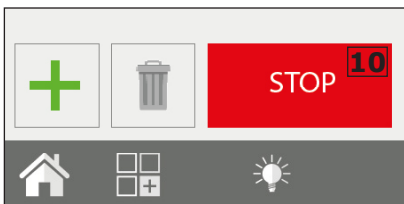


2.4e Starten und Anhalten des Garvorgangs

Nach der Einstellung der gewünschten Gar-Parameter, die Taste START, Taste **9**, drücken, um den Kochvorgang zu starten.



Der Ofen wird in vorheizender Modalität starten, wenn diese vorhergehend ausgewählt wurde, anderweitig direkt in Modalität Garen. Wird die Taste "Fortgeschrittene persönliche Gestaltung" gedrückt, kann von Hand eine spezifische Startphase des Garens gewählt oder in eine Phase eines anderen Betriebskreislaufs übergegangen werden, in dem diese Phase ausgewählt und mit der Taste **GO** bestätigt wird, die neben der Phasenanzeige steht.



Der Garvorgang dauert bis Ablauf der eingestellten Zeit oder bis zum Erreichen der Temperatur im Kern in der Modalität mit Kernsonde. Wenn die Zeit auf "endlos" eingestellt ist, ist es

notwendig, den Garvorgang manuell anzuhalten.

Die Taste STOP , Taste **10**, drücken, um den Garvorgang anzuhalten.

2.5 Persönlich gestaltete Garprogramme

Es ist möglich und einfach, persönlich gestaltete Garprogramme zu erstellen, die bis zu 9 verschiedene Phasen, plus das Vorheizen besitzen.

Jede Phase des Garens wird durch einen Gar-Modus (Umluft, gemischt, Dampf, usw.) mit den spezifischen Parametern der Zeit, Feuchtigkeit, Belüftung, usw. dargestellt.

Zum Beispiel: Für einen Braten ist es möglich, ein Programm zu erstellen, das eine Phase des Anröstens, eine des Garens und eine der Warmhaltung enthält.

Die grundlegende Bedingung zur Erstellung der folgenden Phase ist, dass die vorhergehende Phase eine festgelegte Zeit besitzt: Zum Beispiel, wenn die Phase 1 die Zeit auf "endlos"eingestellt hat, wird es nicht möglich sein, eine Phase 2 zu



erstellen, da die erste kein Ende besitzt. Eine Ausnahme ist die Phase der Warmhaltung, die auf "ENDLOS" eingestellt werden kann, um dann eine oder mehr nachfolgenden Phasen zu besitzen, die aber manuell gestartet werden müssen. Z.B.: Bei nächtlichem Garen von einigen Braten, zieht man vor, sie bei Rückkehr des Bedieners in der Küche anzurösten, d.h. nach der Phase der Warmhaltung.

Um von einer Garphase auf eine andere überzugehen, die gewünschte Nummer der Phase gedrückt halten oder mit den Pfeilen die Nummer der gewünschten Phase wählen und die Taste "GO" seitlich der Phasennummer drücken.

Es ist möglich, ein Programm von einer spezifischen Phase aus zu starten (verschieden von der eingestellten): Nach der Wahl des Programms, die Taste "Fortgeschrittene persönliche Gestaltung" drücken und den Pfeil auf die gewünschte Phase bringen; durch Druck von Start, startet das Programm von dieser Phase aus. Wenn in diesem Programm das Vorheizen vorgesehen war, wird dieses nicht ausgeführt. Es ist jedenfalls möglich, das Programm mit der Schnittstelle Cooking Tuner vor dem Druck der Taste "Fortgeschrittene persönliche Gestaltung" zu ändern.

2.6 Erstellung eines Garprogramms

Ein Garprogramm besteht aus mehr Phasen, die der Ofen in steigender Reihenfolge (Phase 1, Phase 2, Phase 3, ...) ausführt und dabei automatisch von einer zur anderen übergeht.



Nach der Einstellung der Parameter bezüglich der Anfangsphase (Phase 1), die Taste Neue Phase drücken (Taste **11**), um die nachfolgende Phase zu erstellen.

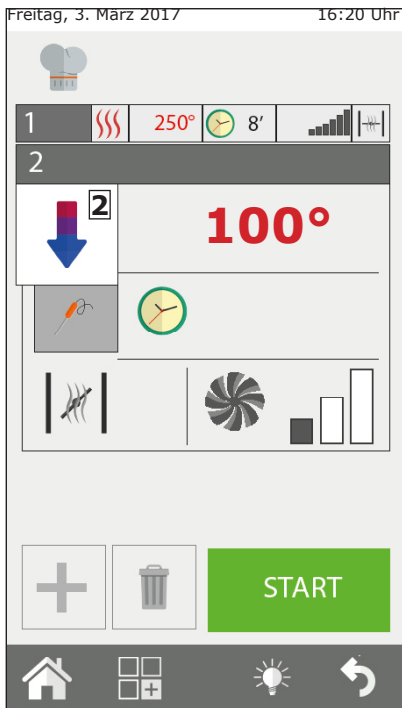
Dann die Parameter der Phase 2 einstellen.

Mit den Übergängen 1 und 2 für die Erstellung von weiteren Phasen vorgehen. Es können auch neue Phasen in die zuvor gebildeten Phasen gebildet und eingefügt werden. Die neue Phase positioniert sich unter jene, die beim Drücken der Taste "neue Phase" ausgewählt war.

Am Ende der Programmierung die Taste START drücken, um den Kochvorgang zu starten. Um eine Phase zu löschen, die Taste "**Phase löschen**" (Taste **12**) drücken.

Einstellung einer Phase der Kühlung zwischen zwei Phasen

Zwischen einem Kochvorgang und dem anderen könnte es notwendig sein, die Temperatur im Inneren der Kammer des Ofens zu senken. Es ist zum Beispiel beim Garen eines Bratens notwendig, die Kammer zwischen der Phase des Anbratens (bei hoher Temperatur) und der Phase des Garens (bei niedriger Temperatur) zu kühlen.



Es ist möglich, diesen Vorgang vom Ofen automatisch ausführen zu lassen, indem eine Phase der automatischen Kühlung eingestellt wird.

Die Phase der automatischen Kühlung ist nur ab der Phase 2 möglich.

Nach der Einstellung einer Phase mit hoher Temperatur muss eine neue Phase erstellt und vom Feld Gar-Modus (Bez. 2) die automatische Kühlung gewählt werden.

Nach der Wahl dieser Modalität schlägt der Ofen vom Werk eingestellte Werte für Temperatur, Belüftung und Ablassventil Feuchtigkeit vor. Die gewünschte Temperatur der Kühlung (min. 100°C) einstellen.

Um die Kühlung so schnell wie möglich erfolgen zu lassen, empfiehlt man, mit Ausnahme von besonderen Bedürfnissen, die Werte der Belüftung und des Ablassventils Feuchtigkeit nicht zu ändern.

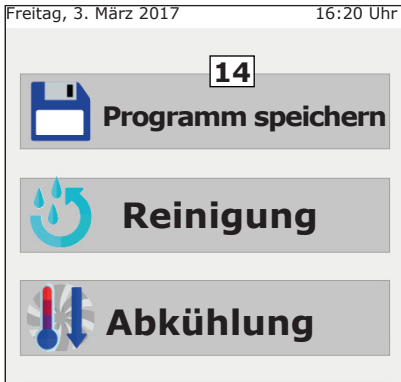
2.7 Speicherung eines Garprogramms

Es ist möglich, ein erstelltes Garprogramm im Inneren einer Gruppe "Produkttyp" (im klassischen Rezeptverzeichnis (Fleisch, Fisch, Huhn, usw.) zu speichern.

Nach der Erstellung eines Garprogramms die Taste Funktionen (Taste **13**) zum Zugang zur Bildschirmseite Programmfunktionen drücken.

Die Funktion "Programm speichern" (Taste **14**) wählen und auf der nächsten Bildschirmseite die Taste Speichern (Taste **15**) drücken und wählen, in welcher Gruppe das Programm zu speichern ist und die Taste "Weiter" (Taste **16**) drücken.

Dann den Namen des Programms eingeben und die Taste der Eingabe drücken (Taste **17**), um ihn zu speichern.



2.8 Änderung eines Garprogramms

Zum Zeitpunkt der Lieferung enthält der Ofen bereits einige Garprogramme.

Sowohl die vorher geladenen Garprogramme als auch die neu erstellten können persönlich gestaltet werden.

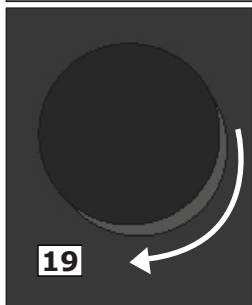


Um ein Programm zu ändern, ist es vor allem notwendig, das gewünschte Programm aus einem der Rezeptverzeichnisse zu wählen. Nach der Öffnung sieht man eine Zusammenfassung der eingestellten Programme. In dieser Modalität mit Schreibschutz ist es nicht möglich, die Parameter des Kochvorgangs zu ändern. Wenn man einen oder mehr Gar-Parameter zu ändern oder das automatische Vorheizen zu aktivieren/deaktivieren wünscht, auf die Taste "Fortgeschrittene Persönliche Gestaltung" (Taste **18**) drücken, um das Programm zu entsperren und die

gewünschten Änderungen vorzunehmen. Encoder drehen (Taste **19**) und die betreffende Phase wählen und nach Wunsch ändern.

Ist die Änderung abgeschlossen, kann das Garen direkt gestartet werden (auf diese Weise gelten die Änderungen nur für dieses Garen und werden nicht gespeichert) und/oder eine Programmkopie mit einem anderen Namen und den Änderungen machen.

Die Änderungen können nicht bei vorher geladenen Programmen abgespeichert werden.



2.9 Kopieren, Verschieben, Umbenennen und Löschen

Jedes vorhandene Programm kann vollkommen oder zum Teil kopiert, verschoben, umbenannt oder gelöscht werden.

Ein Programm kopieren

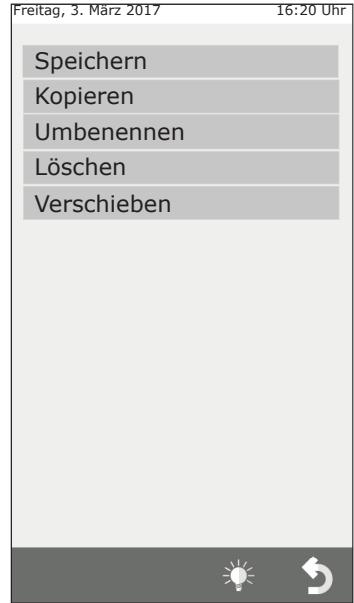
Wenn man ein neues Programm ausgehend von einem bereits vorhandenen Programm erstellen will, ist es möglich, es zu kopieren (da das alte und das neue Programm einige Aspekte des Kochvorgangs gemeinsam haben).

Ein Basis-Programm wählen, es öffnen und es ändern, indem man auf



Fortgeschrittene persönliche Gestaltung klickt. Die gewünschten Änderungen vornehmen und über das Menü Funktionen (Taste **20**) "speichern" wählen und dann kopieren.

Die Gruppe, in der es gespeichert werden soll, wählen und dann den Namen eingeben und Eingabe drücken, um zu bestätigen.



Ein Programm verschieben

Wenn ein Programm von einer Gruppe zur anderen verschoben werden soll, das gewünschte Programm öffnen und auf die Taste Funktionen klicken (Taste **20**). Dann Speichern und folgend Verschieben wählen. Die neue Gruppe oder die neuen Gruppen, in die es verschoben werden soll, wählen und mit der Taste Weiter bestätigen.

Ein Programm umbenennen

Nachdem das Programm geöffnet wurde, die Taste "Funktionen" (Taste 20) anklicken, "Speichern" und dann "Umbenennen" wählen. Den neuen Namen eingeben und Eingabe drücken.

Ein Programm löschen

Nachdem das Programm geöffnet wurde, die Taste "Funktionen" (Taste **20**) drücken und "Speichern" , dann "Löschen" anklicken. Die Wahl durch Klick auf JA im Pop-up, das erscheint, bestätigen.

2.10 Ein Programm vom Menü auswählen

Der Ofen wird mit einer Reihe von gespeicherten Garprogrammen geliefert. Diese sind in Produkttypen unterteilt (Fleisch, Fisch, Gemüse, etc.).

Sie können sowohl vom Hauptmenü als auch vom Rezeptverzeichnis angezeigt werden; die Bildschirmanzeige "One Touch" hingegen erlaubt es, direkt die Ikonen der Rezepte aufzuzeigen, die der Bediener als Lieblingsrezepte gewählt hat.

ONE TOUCH

Beim Einschalten des Ofens werden alle Lieblingsrezepte des Benutzers angezeigt, die dieser angelegt und hochgeladen hat.

Wird die Ikone des gewünschten Rezepts ausgewählt, dann beginnt der Ofen ohne weitere Inputs sofort mit dem Garen, wodurch die Anwendungsdauer verkürzt wird.

Daher das gewünschte Rezept aus der Liste wählen. Um die Programme in der Betriebsweise One-Touch zu verändern, die Ikone des entsprechenden Rezepts,

Freitag, 3. März 2017 16:20 Uhr

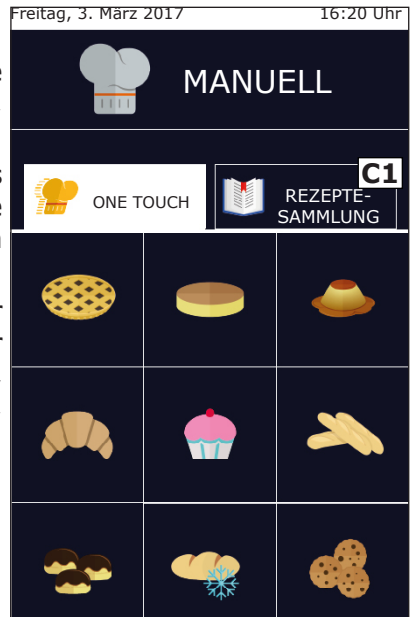


Das Produkt-Rezeptverzeichnis

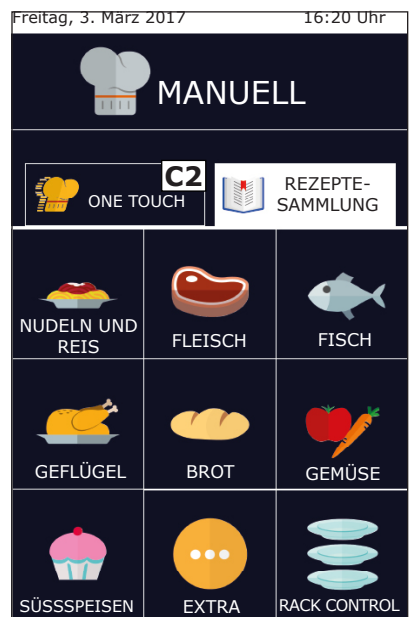
Durch Klicken auf die Taste Rezeptverzeichnis (Bez. **C1**) werden die Garprogramme nach Produkt-Kategorie unterteilt gezeigt, wie zum Beispiel Fleisch, Fisch, Gemüse.

Durch Wahl der gewünschten Produkt-Kategorie öffnet sich eine Liste aller Garprogramme bezüglich jener Kategorie. Das gewünschte Programm aus der Liste wählen.

Um auf die Anzeige der bevorzugten Garungen zurückzukehren, auf die Taste One-Touch drücken (Bez. **C2**).



das ausgetauscht werden soll, gedrückt halten und aus der Liste jenes Rezept auswählen, dass im Hauptmenü stehen soll. Danach aus der Liste die Ikone auswählen, die mit dem zuvor gewählten Rezept kombiniert werden soll.





2.11 Die Schnittstellen RecipeTuner

Nach der Öffnung des Garprogramms ist es möglich, es auf einfache Weise unter Verwendung der Schnittstellen RecipeTuner zu ändern. In Funktion der gewählten Art des Garens ist es möglich, leicht den Kochvorgang eines Produkts, die Bräunung, den Grad der Gärung usw. zu ändern.

Die Funktion **RecipeTuner** ist sowohl für die voreingestellten als auch für die neu erstellten Programme vorhanden. Das System **RecipeTuner** erkennt selbstständig die zu ändernde Phase, um die Anforderungen des Kochvorgangs zu erfüllen.

Funktion der Schnittstellen

Garen: Erlaubt es, das Garen eines Produkts zu verändern. Es wird von einem Garvorgang bei durchschnittlich 60°C im Kern ausgegangen. Man erhält, von links ausgehend: "blutig", "medium - blutig", "medium", "medium - gut durch" und "gut durch".

Bräunung: Die Bräunung des Produkts

kann auf 5 verschiedenen Ebenen eingestellt werden, von leicht (links) bis stark (rechts).

Feuchtigkeit: Beim Garen von Geschmortem wird Bezug auf die Restfeuchtigkeit des Produkts am Ende des Garens genommen.

Aufgehen: Es ist möglich, verschiedene Grade beim Aufgehen (Schritte von 20 Minuten) hinzuzufügen, um dann das automatische Programm Aufgehen und Garen auszuführen.

GARART	Benutzeroberfläche	
Mit Dampf	Garen	
Grillen	Garen	Anbräunen
Braten	Garen	Anbräunen
Frittieren	Garen	Anbräunen
Schmoren	Feuchtigkeit	
Gratinieren	Anbräunen	
Backwaren	Aufgehen	Anbräunen
Niedertemperatur	Garen	
Räuchern		
Eier	Garen	

2.12 Betriebsmodalität Rack Control

Die Funktion **Rack Control** kann unabhängig bis zu 10 verschiedene Ebenen beim Garen steuern. Diese Funktion verwaltet eine einzige

Einstellung von "Gar-Modus", Temperatur, Feuchtigkeit, usw. Jede Ebene kann aber eine eigene Garzeit oder Kerntemperatur, unabhängig von den anderen, besitzen.

Wird auf die Ikone **Rack Control** (Taste **21**) geklickt, hat man Zugang zur Liste der voreingestellten Programme, wie zum Beispiel: Frühstück, Mittagessen, Multibaker, Dampf gemischt. Jedes dieser Programme enthält eine Reihe von Speisen bezüglich des Programms.

Beispiel: Das Programm "Mittagessen" enthält die Speisen bezüglich des Mittagessens, wie gegrilltes Steak, das Mailänder Kotelett, das sautierte Gemüse und die gratinierte Lasagne.

Es ist möglich, andere Programme und Unterprogramme (Speisen) zu erstellen und hinzuzufügen.



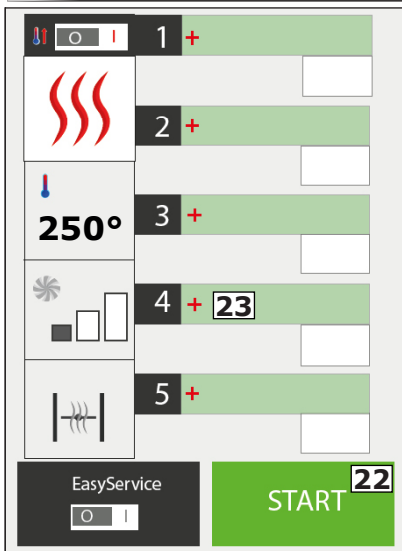
2.12a Verwendung der Funktion Rack Control

Wahl eines Programms Rack Control

Durch die Wahl eines Programms aus der Liste, zum Beispiel: "Mittagessen", es erscheint eine Bildschirmseite mit links den allgemeinen Einstellungen des Programms: Vorheizen, Gar-Modus, Temperatur, Lüfterrad, Drosselventil (oder Feuchtigkeit oder SteamTuner im Falle, dass der Gar-Modus Gemischt oder Dampf eingestellt ist). Auf der rechten Seite kann man stattdessen 5 leere Ebenen sehen.

Start eines Programms Rack Control

Alle Programme Rack Control funktionieren grundlegend mit endloser Zeit. Daher muss, unabhängig von der Tatsache, ob das Programm das Vorheizen vorsieht oder nicht, das Programm durch Druck der Taste **START** (Taste **22**) gestartet werden.



Hinzufügen von Speisen in den Programmstufen

Nach dem Start des Programms und am Ende des Vorheizens (falls vorhanden) auf das Zeichen **+** (Taste **23**) eines jeglichen Felds rechts klicken, um den Namen der in der gewählten Ebene einzugehenden Speise hinzuzufügen.

Es erscheint dann die Liste der bereits eingestellten Unterprogramme (Speisen), eines durch Klicken auswählen und dieses wird automatisch im vorhergehend gewählten Feld hinzugefügt. Bevor eine Speise ausgewählt wird, muss diese in den Ofen für den Garvorgang eingeschoben werden. Fortfahren, indem man den Rest der Gerichte, die gekocht werden sollen, hinzufügt. Es ist möglich, jeweils bis zu maximal 5 Ebenen hinzuzufügen und zu verwalten.

Seitlich des Namens der Ebene ist die verbleibende Zeit bis zum Ende des Kochvorgangs sichtbar, oder, im Falle, dass ein Garen mit Kernsonde eingestellt ist, die reale Temperatur im Kern.

Erstellung neuer Namen von Speisen für die Ebenen

Sowohl in den vom Benutzer erstellten Programmen als auch in den voreingestellten ist es möglich, neue Namen von Speisen hinzuzufügen.

In die Liste der Speisen durch Klick auf ein leeres Feld eingehen und die Taste "Neu" (Taste **24**) drücken. Auf der Bildschirmseite den Namen des Gerichts und die Garzeit oder die Kerntemperatur eingeben. Schließlich die Ikone "Speichern" drücken (Taste **25**). "Neu" drücken und fortfahren, um weitere hinzuzufügen.

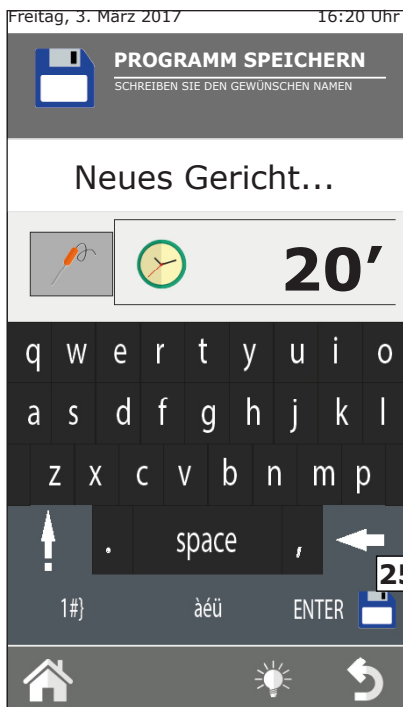
Löschen einer Speise von der Liste

Das Löschen eines Gerichts von der Liste erfolgt, indem einige Sekunden lang der zu entfernende Name gedrückt gehalten wird. Dieser Vorgang ist nur möglich, wenn der Garvorgang dieser Speise NICHT aktiv ist.

Direkte oder programmierte Verwendung

RackControl kann auf direkte oder programmierte Weise verwendet werden.

Die erste Art ist diejenige, die im vorhergehenden Kapitel beschrieben wurde (Hinzufügen von Gerichten im Programm), in dem die Speisen nach dem Druck von START (und am Ende des Vorheizens, falls vorhanden) hinzugefügt werden.



In der programmierten Art werden die Speisen stattdessen hinzugefügt, wenn der Ofen sich in STOP befindet, d.h. wenn er nicht kocht. In diesem aktivieren sich die gewählten Ebenen nicht. Sie können nur nach dem Druck von START (und das Ende des Vorheizens, falls vorhanden, abwartend), manuell, einer nach dem anderen, aktiviert werden, indem auf das Feld der Zeit auf der rechten Seite gedrückt wird.

Änderung der Zeit oder der Temperatur der Sonde einer Speise

Es ist möglich, die Garzeit oder die Einstellung der Kernsonde einer Speise durch ihren längeren Druck zu ändern.

Zur definitiven Änderung in die Liste der Speisen eingehen, den Namen der zu ändernden Speise durch einen längeren Druck wählen. Dann die neue Zeit (oder die Temperatur der Sonde) eingeben. In dieser Modalität ist es möglich, auch den Namen des Gerichts zu ändern. Wenn man stattdessen die Zeit eines Gerichts während des Garens zu ändern wünscht, auf das Feld der verbleibenden Zeit drücken und eine neue Zeit oder Temperatur der Sonde eingeben.

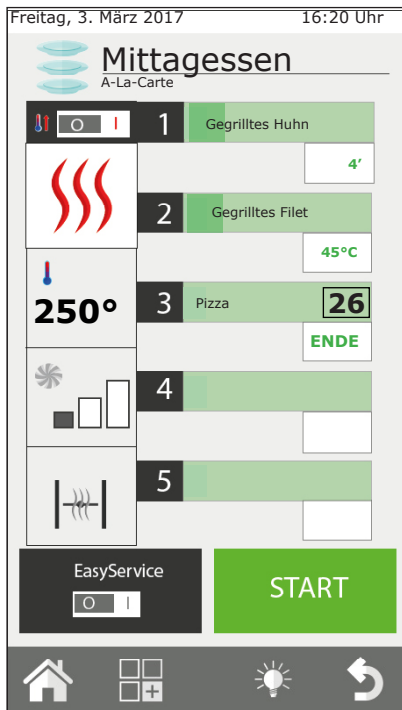
Ende des Kochvorgangs einer Speise

Bei Ablauf der festgelegten Garzeit einer Speise (oder bei Erreichen der eingestellten Temperatur im Kern) gibt der Ofen ein akustisches Signal von sich und im Feld der Zeit erscheint die Schrift "END" (26). Jetzt die Ofentüre öffnen und das fertige Produkt entnehmen. Beim Öffnen und Schließen der Tür wird die Ebene automatisch rückgesetzt.

Schnelles Einfügen einer Speise

Während der Phase des Garens und der Betriebsfunktion kann die Notwendigkeit bestehen, dass ein Produkt, das sich nicht in der Liste befindet, gekocht werden muss. Es ist möglich, schnell eine Speise in die RackControl einzufügen, ohne sie mit dem spezifischen Namen registrieren zu müssen. In der Ebene erscheint der allgemeine Name von "Backform". Zu diesem Vorgang auf eine leere Ebene klicken und das Unterprogramm, genannt "Backform" drücken (27).

Es handelt sich um ein Unterprogramm Jolly, in dem es möglich ist, jedes Mal eine verschiedene Zeit einzustellen. Es ist möglich, mehr Gerichte "Backform" gleichzeitig in die RackControl einzugeben.



Änderung eines Programms RackControl

Wenn man ein Programm RackControl zu ändern wünscht, muss nach seiner Öffnung auf die in der linken Spalte angezeigten Einstellungen eingewirkt werden (28). Es ist möglich, zu jeder Zeit den Gar-Modus, die Temperatur, das Lüfterrad (mit Ausnahme der Betriebsart Dampf) und das Drosselventil zu verändern.

Es ist auch möglich, die vorgenommene Änderung zu speichern oder das Programm zu kopieren, umzubenennen und zu löschen. In diesem Fall die Taste Funktionen (29) drücken und, wie in Kapitel 2.9 dieses Bedienungshandbuchs erklärt, fortfahren.

2.12b Erstellung eines neuen Programms RackControl

Außer den bereits vorhandenen Programmen RackControl, ist es möglich, persönlich gestaltete Programme zu erstellen.

In die Liste der Programme RackControl eingehen (von der Bildschirmseite Home aus auf die Ikone RackControl klicken). Das erste, oben angezeigte Programm ist das folgende: "Handbetrieb" (30). Das Programm "Handbetrieb" erlaubt, ein neues Programm zu erstellen und auch in Modalität RackControl zu arbeiten, ohne das Programm zu speichern. Im zweiten Fall gehen die Einstellungen des Kochvorgangs bei Verlassen des Programms verloren.

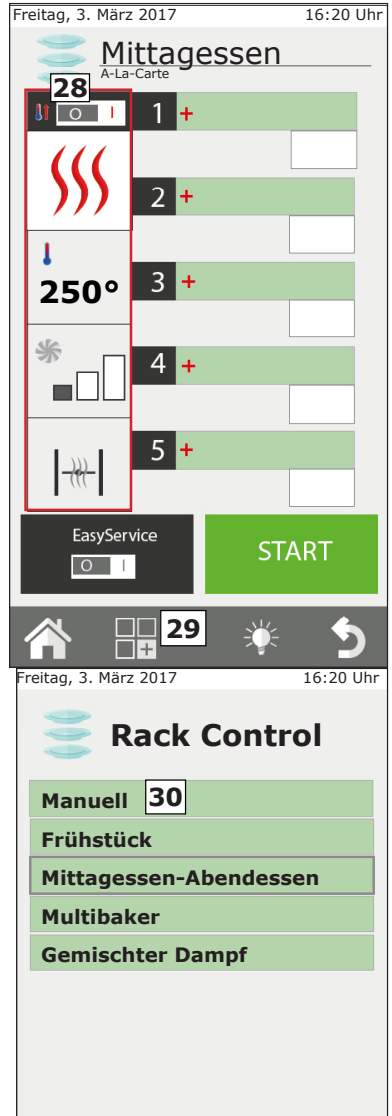
Um ein neues Programm zu erstellen, in den Abschnitt "Handbetrieb der RackControl" und in der linken Spalte die gewünschten Einstellungen des Kochvorgangs eingeben. Dann die Taste Funktionen drücken und mit der Speicherung des Programms, wie in Kapitel 2.7 dieses Gebrauchshandbuchs erklärt, fortfahren.

Erst nach der Speicherung des Programms ist es möglich, die Liste der Speisen einzugeben.

Gebrauch der RackControl in Modalität "Handbetrieb"

Falls das eingestellte Programm nicht gespeichert werden soll, ist es dennoch möglich, RackControl im Handbetrieb zu verwenden.

Trotzdem ist es in dieser Modalität nicht möglich, spezifische Gerichte zu speichern, sondern es wird der allgemeine Name "Backform" für alle Ebenen visualisiert.



2.13 Gebrauch der Funktion EasyService in RackControl

RackControl wurde entwickelt, um die Speisen auf unterschiedlichen Ebenen getrennt zu kochen. Die Gerichte können gleichzeitig oder mit unterschiedlichen Zeiten und nacheinander bei jeweiligem Ende der eingestellten Zeit eingegeben werden; der Ofen zeigt an, welche Ebene sich am Ende der Garzeit befindet.

Durch Aktivierung der Funktion EasyService ist es möglich, alle Speisen zur gleichen Zeit fertig zu haben. In dieser Modalität zeigt der Ofen an, wenn es notwendig ist, die Gerichte in die verschiedenen Ebenen einzugeben, so dass sie gleichzeitig fertig sind.

In dieser Modalität können nur die Ebenen mit Einstellung des Parameters Zeit gewählt werden (nicht mit dem Parameter Kernsonde).

Aktivierung EasyService

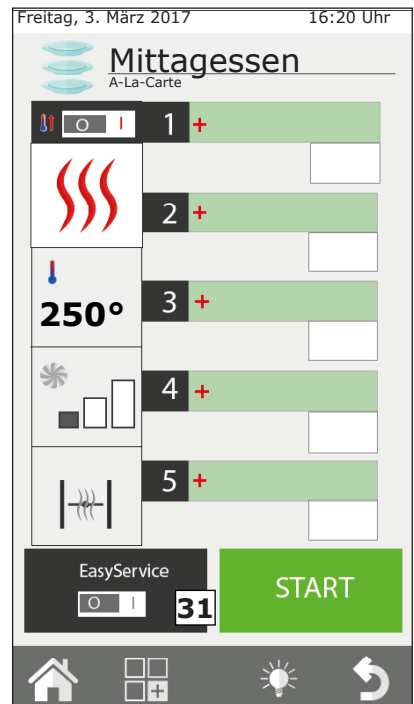
Die Funktion EasyService muss vor dem Druck der Taste START aktiviert werden, sie ist in der Tat nur verfügbar, wenn der Ofen sich in STOP befindet.

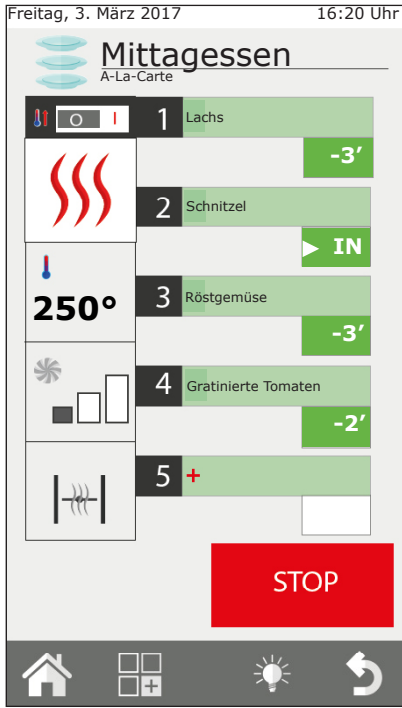
Um EasyService zu aktivieren, den Schalter der Taste EasyService (Taste **31**) auf Position **I** stellen.

Dieser Vorgang erlaubt den Zugang zur Liste der Speisen des bezüglichen Programms RackControl. Dann die Gerichte auswählen, die man gleichzeitig zu servieren wünscht (maximal 10), und die Taste START drücken.

Nach dem Vorheizens (falls vorhanden) fordert der Ofen auf, die Speisen mit der längeren Garzeit einzuschieben. Der Hinweis erfolgt durch ein akustisches Signal und der Schrift **"IN"** im rechten Feld. Mit der Öffnung und Schließung der Türe, stellt sich das akustische Signal zurück und startet der Countdown.

In den anderen Ebenen ist in Grün die zum Einschieben in den Ofen verbleibende Zeit hervorgehoben. Der Ofen signalisiert es auf die gleiche Art, wenn die anderen Gerichte eingeschoben werden müssen. Das akustische Signal beginnt auf intermittierende Weise, ausgehend von - 15 Sekunden. Man empfiehlt zu warten, dass der Timer 0 erreicht und die Schrift **"IN"** vor dem Einschieben visualisiert wird. Auf diese Weise werden alle Speisen genau zum gleichen Zeitpunkt fertig sein.





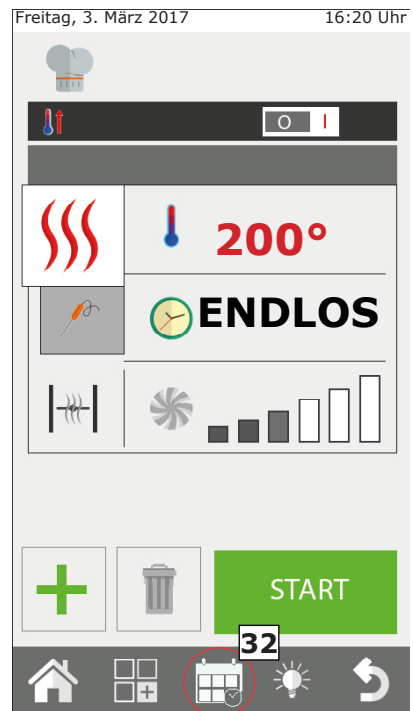
RackControl gemeinsam mit EasyService verwenden

Während der Verwendung von EasyService ist es dennoch möglich, weitere Gerichte bei Betriebsart RackControl einzuführen, die unabhängig von den für EasyService gewählten, kontrolliert werden. Es können beide Funktionen nur gleichzeitig verwendet werden, wenn zuerst EasyService aktiviert und dann weitere Gerichte in RackControl hinzugefügt werden. Es ist nicht möglich, EasyService zu aktivieren, wenn RackControl bereits aktiv ist.

2.14 Programmierter Start

Der Start eines Betriebskreislaufs kann durch Taste **32** vorprogrammiert werden. Am Bildschirm Jahr, Monat, Tag und Stunde und Minute auswählen und die Einstellung abspeichern.

Nachdem die Einstellung abgespeichert wurden, kann der Ofen nicht ausgeschaltet werden und es können keine anderen Garvorgänge gestartet werden.

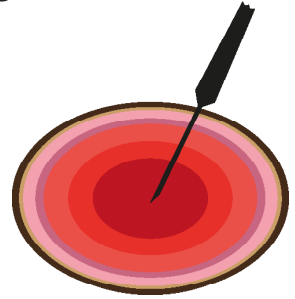


2.15 Die Kernsonde und der Kochvorgang in ΔT

Positionierung der Sonde

Die Sonde erfasst die Temperatur durch einen Punkt, der sich in der Nähe der Sonde befindet.

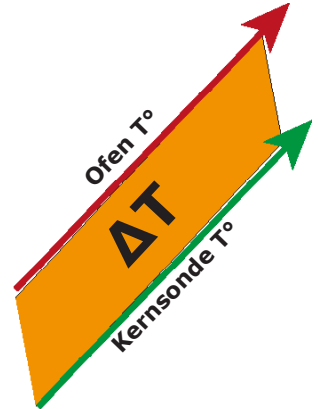
Diese muss daher so eingesetzt werden, dass der Punkt mit der Mitte des Produkts im größeren Teil übereinstimmt.



Kochvorgänge in ΔT (Delta-T)

Die Funktion ΔT wird vorwiegend verwendet, um langsame Kochvorgänge bei niedriger Temperatur auszuführen.

In der Modalität ΔT wird statt der Temperatur in der Kammer, die Temperatur eingestellt, die der Ofen konstant zwischen der Kerntemperatur des Produkts und der Temperatur in der Kammer halten muss. Mit der schrittweisen Erhöhung der Kerntemperatur steigt parallel auch die Temperatur in der Kammer. Bei Funktion ΔT muss die Sonde verwendet werden. Es wird empfohlen, ein ΔT zwischen 15°C und maximal 30°C einzustellen.



Kerntemperatur

Nahrungsmittel	Kochvorgang	Kerntemperatur T°
Rotes Fleisch	blutig	50°C
	halb durch	60°C
	durchgebraten	70°C
Kalbfleisch, Schweinefleisch und weißes Fleisch	durchgebraten	70°C
Huhn	durchgebraten	$80-90^{\circ}\text{C}$
Gekochtes und geschmortes Fleisch	durchgebraten	$80-90^{\circ}\text{C}$
Fisch	durchgebraten	$67-72^{\circ}\text{C}$

2.16 Empfehlungen für den Kochvorgang: Braten, Grillen und Frittieren

Die Braten

Für einen wirksameren Kochvorgang empfiehlt man, die Braten auf Gitter aus Stahlstäben anzuordnen, um ein gleichmäßigeres Garen zwischen dem oberen und unteren Teil des Bratens zu erhalten, ohne das Produkt während des Kochvorgangs drehen zu müssen.

Wenn man die Garflüssigkeit aufzufangen wünscht, muss eine Backform auf einer niedrigeren Ebene des Ofens eingesetzt werden.

Grillen

Um gegrilltes Garen im Ofen ausführen, ist der Gebrauch des Zubehörs Gitter unerlässlich. Um ein optimales Ergebnis zu erhalten, ist es notwendig, dass das Gitter aus Aluminium ist.

Der Ofen muss generell auf Umluft eingestellt werden, mit offenem Ventil und einer Temperatur zwischen 230°C und 270°C je nach Typ von Produkt und Bräunung, die man erhalten will, und Belüftung zwischen 4 und 6.

Frittieren

Es ist möglich, alle panierten und vorfrittierten, tiefgefrorenen Produkte zu frittieren. Im Falle von panierten Produkten, leicht einölen, so dass das Öl vom Brot aufgenommen wird. Die vorfrittierten, tiefgefrorenen Produkte können auch ohne zusätzliches Öl frittiert werden.

Verwenden Sie Aluminium-Antihaft-Backformen oder spezielle Körbe zum Frittieren. Den Ofen mit Umluft mit offenem Ventil, mit durchschnittlicher Temperatur von 250°C und Belüftung zwischen 4 und 6 einstellen.

2.16a Empfehlungen für den Kochvorgang: Gleichmäßigkeit des Garvorgangs

Je nach Typ des eingegebenen Produkts könnte sich die Gleichmäßigkeit des Garvorgangs ändern. In diesem Fall empfiehlt man, zu versuchen, die Temperatur zu senken und (durch Erhöhung oder Verringerung) auf die Drehgeschwindigkeit des Lüfterrads einzuwirken.

Der Gebrauch der richtigen Backformen erhöht die generelle Gleichmäßigkeit des Kochvorgangs des Ofens. Immer die Backform mit der möglichst geringen Tiefe für das Produkt, das man zu kochen wünscht, wählen. Aluminium-Backformen bieten sicherlich eine bessere Gleichmäßigkeit des Garens im Verhältnis zu Stahl-Backformen.

2.16b Kochempfehlungen: Vakuumgaren und Pasteurisierung

Kochen in Vakuum

Es ist möglich, ein Produkt direkt im Inneren eines Vakuumbeutels zu kochen. Dieser Kochtyp erlaubt, besonders weiches und schmackhaftes Fleisch zu erhalten und gleichzeitig die Verderblichkeit des Produkts zu verringern.

Nach der Vakuumverpackung des Produkts unter Verwendung von geeigneten Vakuum-Kochbeuteln, den Ofen mit dem Zyklus GEMISCHT bei 100% Feuchtigkeit und Belüftung zwischen 3 und 4 einstellen. Die Temperatur in der Garkammer muss maximal 3°-5°C betragen, höher als diejenige, die man im Kern erreichen will. Z.B.: Für ein mittelgroßes Filet (60°C im Kern) die Temperatur des Ofens auf 63°C einstellen.

Die Pasteurisierung im Gefäß

In den Prozessen der Pasteurisierung betrachtet man ein Produkt als pasteurisiert, wenn die Kerntemperatur einen Wert zwischen 83°C und 85°C erreicht.

Je nach Typ von Produkt, Größe des Gefäßes und Produktmenge in seinem Inneren kann die Zeit zum Erreichen der Kerntemperatur unterschiedlich sein. Man empfiehlt daher die Verwendung einer Kernsonde in einem Probegefäß (durch Löcher des Deckels, um den Eintritt der Sonde zu erlauben), um die Temperatur des gesamten Produktionspostens zu erfassen.

Am Ende des Kochvorgangs muss die Temperatur schnell auf +3°C gesenkt werden, um den Zyklus der Pasteurisierung zu beenden.

3. Menü FUNKTIONEN

Das Menü FUNKTIONEN wird über die Bildschirmseite "HOME" abgerufen und ermöglicht den Zugriff auf alle Hauptfunktionen der ordentlichen Wartung und die Einstellung der Verwendung des Ofens.

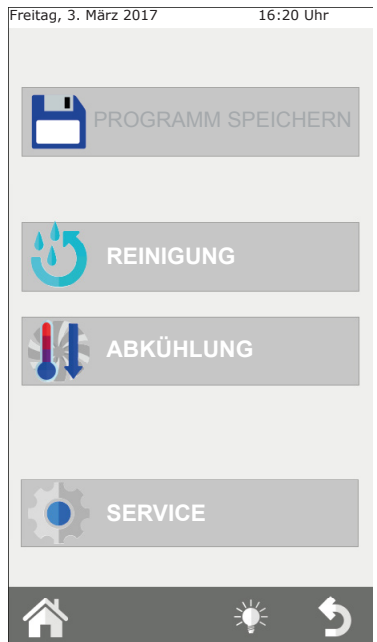
3.1 WÄSCHE

Im Menü FUNKTIONEN ist die erste Position die Funktion "**REINIGUNG**".

Es ist die Wahl von 3 Reinigungsarten: **HARD**, **NORMAL** und **SOFT** oder die Betriebsart **NUR SPÜLEN**.

Die Wahl eines dieser Reingungstypen hängt von der Menge der Speiserückstände und der Verkrustung von Fett in der Garkammer des Ofens ab; **HARD** wird für eine Tiefenreinigung und sehr widerstandsfähigen Schmutz, **SOFT** für eine leichte Reinigung verwendet.

Die Reinigungsdauer ändert sich je nach Typ:

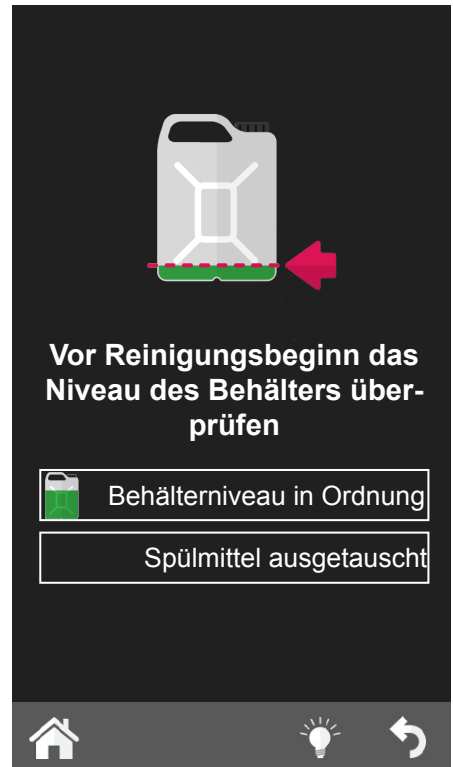


Reinigungstyp	Reinigungsdauer	Spülmittelverbrauch
SOFT	48 min.	200 ml.
NORMAL	53 min.	300 ml.
HARD	58 min.	500 ml.



Die Betriebsart "nur Spülen" dauert **circa 8 Minuten**.

Nach dieser Auswahl und nachdem Taste "OK" gedrückt wurde, wird die Prüfung des Füllstands der Reinigungsmittel in den Kanistern erfragt.



WICHTIG:

Für eine korrekte Reinigung und qualitative Erhaltung der Ofenkammer ist der Gebrauch des vom Hersteller empfohlenen Reinigungsmittel verpflichtend.

**DIE VERWENDUNG
EINES VERSCHIEDENEN
REINIGUNGSMITTELS KANN DIE
GARANTIE VERFALLEN LASSEN!**

Unterbrechung der Reinigung

Der Reinigungskreislauf kann unterbrochen werden, in dem der Griff gehalten wird und bei Anfrage das **Passwort 222** eingegeben wird.

Falls das Reinigungsmittel schon geladen wurde, wird die Spülphase gestartet und danach das Trocknen. Falls es noch nicht eingefüllt wurde, dann unterbricht der Kreislauf sofort.

3.2 KÜHLUNG

Diese Funktion erlaubt es, die Temperatur im Inneren der Ofenkammer schnell zu senken, um auf einen Gar-Typ mit hoher Temperatur, auf ein zarteres Garen, das niedrigere Temperaturen benötigt (zum Beispiel beim Übergang des Garens von Fleisch auf das Kochen von Gemüse mit Dampf) überzugehen.

Beim Starten dieser Funktion durch Druck der Taste START setzt sich das Lüfterrad in Betrieb. Die Ofentüre öffnen, um den Austritt der Heißluft und den Eintritt von kälterer Luft zu fördern. Dies erlaubt, die gewünschte Temperatur in kurzer Zeit zu erreichen und mit dem zarteren Garen voranzugehen.

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

Der Ofen schlägt die vom Werk eingestellte Kühlung bis 50°C der Garkammer vor, aber es kann auch eine andere gewünschte Temperatur von minimal 30°C eingestellt werden. Ist diese Temperatur erreicht, dann unterbricht der Ofen den Kühlvorgang und ein akustisches Signal erklingt. Nachdem der Kühlvorgang gestartet ist kann dieser Vorgang beschleunigt werden, in dem Wasser in die Garkammer eingeführt wird. Diese Funktion wird von Hand gestartet, in dem die Taste "**manueller Luftbefeuchter**", **Abb. 14**, so lange wie gewünscht gedrückt wird.

ACHTUNG: Aus der Garkammer können Heißluftstrahlen und Dampf austreten! VERBRENNUNGSGEFAHR!

3.3 SERVICE

Im Inneren dieses Menüs sind 4 Funktionen vorhanden: KONFIGURATION; LOG VISUALISIEREN, FORTGESCHRITTENE BETRIEBSFUNKTIONEN, die die Möglichkeit geben, die Einstellung und die Visualisierung einer Reihe von Funktionen auszuführen und die Wartungsvorgänge des Ofens zu starten.

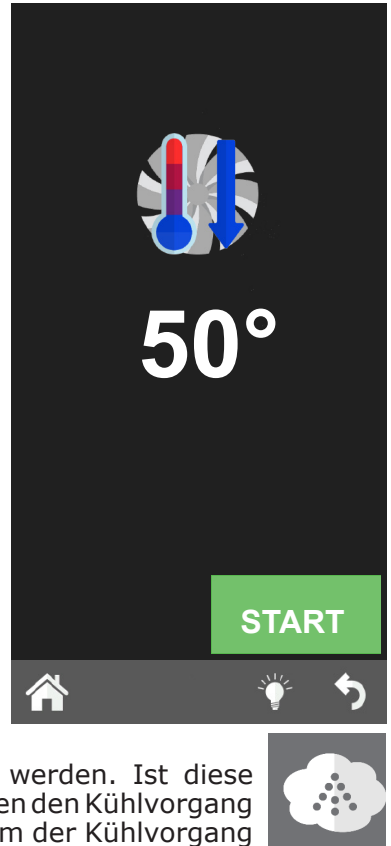


Abb. 14



3.3.1b Info System

Diese Funktion erlaubt es, die im Ofen installierte Softwareversion und die Kennnummer des Ofens anzuzeigen.

3.3.1c Sprache

Durch diese Funktion ist es möglich, die Sprache der Visualisierung der Steuerungen und der Meldungen des Displays zu wählen.

3.3.1d Beleuchtung

Die Funktion Beleuchtung erlaubt es, die Helligkeit des Displays einzustellen. Diese Funktion wählen, die Helligkeit durch den Knopf des Instrumentenbretts einstellen und "Speichern" drücken.

3.3.1e Lautstärke Summer

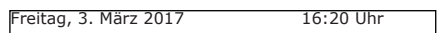
Mit dieser Funktion kann die Lautstärke des Summers geregelt werden.

3.3.1 KONFIGURATION

Von diesem Menü aus ist es möglich, eine Reihe von Parameter-Konfigurationen auszuführen:

3.3.1a Datum und Uhrzeit

Die Funktion Datum und Uhrzeit erlaubt es, diese Parameter einzustellen und sie mit laufendem Datum und Uhrzeit für die Verwendung des Ofens zu aktualisieren.

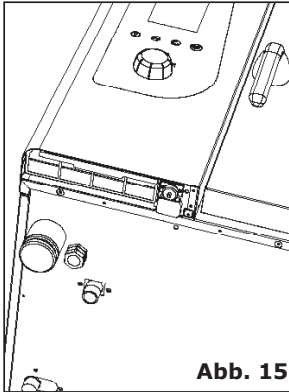


3.3.2 VISUALISIERUNG LOG

Die Funktion bietet eine chronologische Liste der LOG ALARME und der LOG WÄSCHEN an.

Die erste Liste, LOG ALARME, visualisiert alle Fehler, die erfasst und auf dem Display des Ofens während des Betriebs visualisiert wurden.

Die zweite Liste, LOG REINIGUNGEN, visualisiert unter Angabe von Datum und Stunde des Beginns alle Wäschen und den Typ der Wäsche, die vom Ofen ausgeführt wurden.



3.3.3 FORTGESCHRITTENE BETRIEBSFUNKTIONEN

Diese Funktion ist durch Passwort geschützt und erlaubt den Zugang zu allen Funktionen der Konfiguration, Einstellungen und Abnahmeprüfung, die dem technischen Fachpersonal vorbehalten sind.

3.3.4 IMPORTIEREN / EXPORTIEREN

Wird ein USB-Stick neben dem Bedienfeld (**Abb. 15**) eingesteckt und kommt man durch Taste "Home" auf die Bildschirmanzeige "Service", dann starten die Funktionen Import und Export einiger Funktionen, die oben beschrieben sind.

Wird ein LEERER USB-STICK eingesteckt, dann ist es möglich, zu **EXPORTIEREN:**

das REZEPTVERZEICHNIS, die LOG HACCP (diese Funktion, falls gestartet, registriert den Garvorgang und alle zugehörigen Daten: Zeiten, Temperatur des Garraums, Temperatur des Kerntemperaturfühlers, Start und Wechsel der Phasen, etc.) und den LOG REINIGUNG.

Durch Einsetzen eines geladenen USB-STICKS, der zum Beispiel mit neuen Rezepten, neuen Parametern oder neuen Sprachen geladen ist, ist es möglich, diese Daten in die Software des Ofens zu **IMPORTIEREN.**



4. WARTUNG UND REINIGUNG

Trennen Sie vor jeglichem Eingriff der Reinigung oder Wartung die Apparatur von der Stromversorgung ab.

Am Ende eines Arbeitstages muss das Gerät gereinigt werden, sowohl aus hygienischen Gründen als auch um Funktionsstörungen zu vermeiden.

Der Ofen darf nie durch einen direkten Wasserstrahl oder mit Hochdruck gereinigt werden. Außerdem dürfen für die Reinigung des Apparats weder mit Stahlwolle, Stahlbürsten oder Stahlspachtel verwendet werden. Eventuell ist die Möglichkeit gegeben rostfreie Stahlwolle zu Hilfe zu nehmen.

Warten, bis die Garkammer abgekühlt ist.

Die Schottblechhalterungen abnehmen. Die Speisereste von Hand entfernen und die herausnehmbaren Teile in die Geschirrspülmaschine legen. Für die Reinigung der Garkammer darf nur lauwarmes Seifenwasser verwendet werden. Danach müssen alle betroffenen Oberflächen gut mit Wasser abgespült werden, wobei sorgfältig darauf geachtet werden muss, dass keine Seifenrückstände mehr vorhanden sind. Die äußeren Teile des Ofens dürfen nur mit feuchten Lappen und ohne ätzende Reinigungsmittel gereinigt werden.

Während der jährlichen Kontrolle durch Fachpersonal das Leitblech entfernen und mit Seifenwasser reinigen.

4.1 ABLASS DER FEUCHTIGKEIT

Über den Feuchtigkeitsablass werden die in der Garkammer produzierten Dämpfe abgeführt.

Es muss sichergestellt werden, dass sie nicht verschmutzt und frei von Verstopfungen ist.



Abb. 16

4.2 GLASREINIGUNG

Das Türglas kann sowohl von Innen als auch von Außen gereinigt werden. Zu diesem Zweck muss die Sperre, welche das innere Glas festhält, im Uhrzeigersinn gedreht werden (**Abb. 17**). Ist das Glas geöffnet, kann dieses mit einem geeigneten Reinigungsmittel gereinigt werden. Es dürfen keine schleifenden Mittel verwendet werden.

Danach muss das Glas wieder richtig eingesetzt und die Sperre durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn geschlossen werden.



Abb. 17

4.3 REINIGUNG DES BELÜFTUNGSFILTERS

Der BelüftungsfILTER des Bedienfeldes am Ofen (**Abb. 18**) muss mindestens einmal pro Monat erfolgen. Der Filter wird von Hand mit Seife gewaschen.

Um den Filter herauszunehmen, diesen seitlich mit den Fingern nach außen ziehen und dabei auf die entsprechende Halterung einwirken (**Abb. 18**).

Es wird empfohlen, den Filter mindestens einmal im Jahr zu ersetzen oder öfters, falls der Ofen in einer Umgebung betrieben wird, in der sich eine hohe Konzentration an Mehlstaub und ähnlichen Substanzen befindet.

In jedem Fall muss der Filter dann ersetzt werden, wenn dieser beschädigt oder verschlissen ist; er muss als Ersatzteil beim Lieferanten angefordert werden.

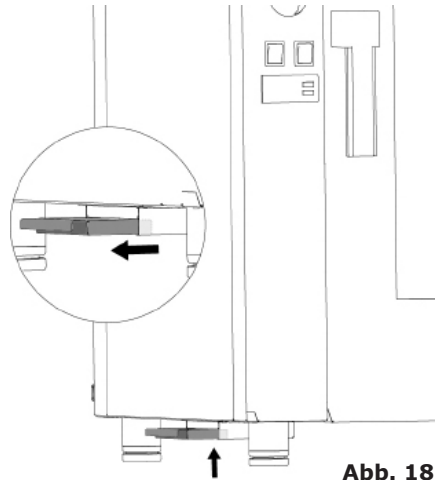


Abb. 18

5. KONTROLLEN, DIE NUR VON EINEM AUTORISIERTEN TECHNIKER AUSGEFÜHRT WERDEN DÜRFEN

Bevor irgendeine Regulierung oder Eingriff vornehmen wird, die Stromversorgung unterbrechen.

5.1 ERNEUTE AKTIVIERUNG DES SICHERHEITSTHERMOSTATS

Die Schrauben lösen, welche das Armaturenbrett befestigen und dieses öffnen, indem es auf seinen Führungen nach links geschoben wird.

Den Thermostat ausfindig machen, der sich im unteren Teil links des Steuerkastens befindet und auf den roten Schalter drücken bis ein mechanisches Geräusch (Klick) zu hören ist, der den Anschluss der Kontakte bestätigt (**Abb. 19**).

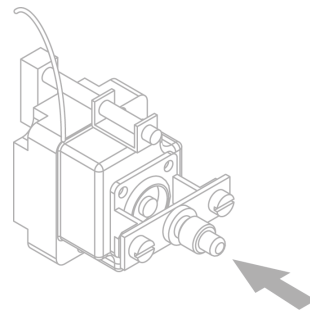


Abb. 19

Es kann vorkommen, dass das Thermostat aufgrund der mechanischen Beanspruchung eingreift, welcher der Ofen während seines Transports ausgesetzt war.

Wird das Sicherheitsthermostat kontinuierlich ausgelöst, ist dies ein Anzeichen dafür, dass das Gerät fehlerhaft ist und die Ursachen müssen herausgefunden werden.

5.2 THERMOSCHUTZ DES MOTORS

Falls der Thermoschutz des Motors wird einspringt, dann müssen die Luftschlitze auf ihre Sauberkeit kontrolliert, die Leistung der Kühlungsrichtungen geprüft und die ordnungsgemäße Umdrehung des Motors überprüft werden sowie dass diese von keinen Reibungen beeinträchtigt wird.

Die elektrische Versorgung muss dazu unterbrochen sein.

5.3 SCHMELZSICHERUNGEN

Die Schmelzsicherungen schützen die elektronischen Steuerkarten vor Überspannung. Diese befinden sich im unteren Teil des Armaturenkastens nahe des Wiederaufnahmeschalters des Sicherheitsthermostats.

5.4 KONTROLLE DER FLAMME

Achtung:

Die Flammenkontrolle funktioniert nur ordnungsgemäß, wenn beim elektrischen Anschluss des Ofens die Positionierung der Phasen und des Nullphase richtig ausgeführt wurde. Zwischen der Phase und $\underline{=}$ muss ein Spannungsunterschied von 230V bestehen.

5.5 VERWALTUNG ERSATZTEILE

Das Auswechseln von Ersatzteilen darf nur vom Personal des autorisierten Kundendienstes ausgeführt werden.

Für die Kennnummern der Ersatzteile, wenden Sie sich an den Kundendienstservice.

Sind alle nötigen Ersatzteile eindeutig identifiziert worden, wird der Kundendienst eine reguläre, schriftliche Bestellung an die Herstellerfirma senden. In der Bestellung werden die genaue Angabe des Modells, die entsprechende Seriennummer, die elektrische Versorgungsspannung und -frequenz, sowie die Kennnummer und die Beschreibung der betreffenden Teile aufgeführt.

Zum Schutz der Gesundheit des Benutzers und des Verbrauchers ist es notwendig, immer und nur Original-Ersatzteile zu verwenden.

6. BESCHREIBUNG ALARME

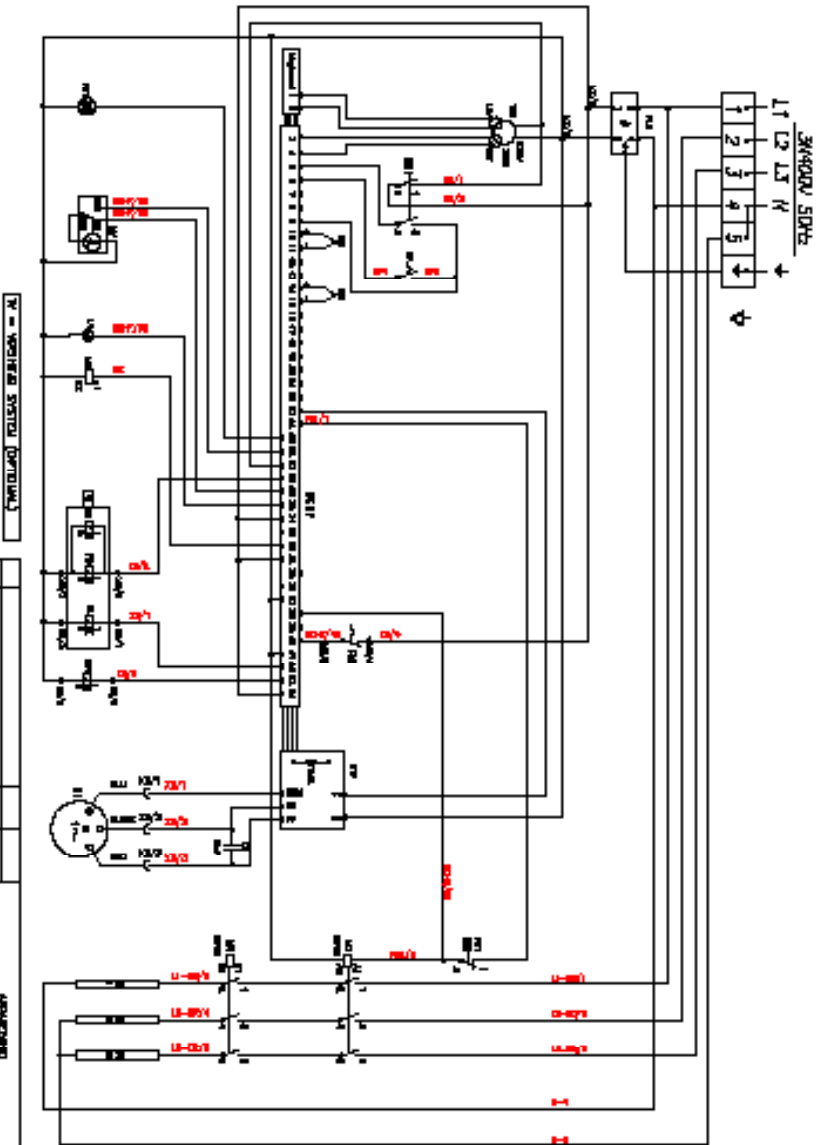
Beim Alarm am Temperatur- und dem Zeitdisplay wird die Bezeichnung des ausgelösten Alarms angezeigt.

Die folgenden Alarme können angezeigt werden

Name	Beschreibung	Was geschieht	LÖSUNG
E01-Garkammer-sonde	Fehler Garkammersonde	Unterbrechung des Garens/Backens, automatische Wiederaufnahme.	Garkammersonde ersetzen.
E17-Nadel-sonde	Fehler Nadelsonde	Manuelle Wiederaufnahme.	Kernsonde ersetzen.
E12-GAS	Sperrung Gasbrenner	Unterbrechung des Garens/Backens, manuelle Wiederaufnahme.	Manuelle Wiederaufnahme betätigen. (Taste Encoder); bei Wiederholung Kundendienst benachrichtigen.
E05-Motor-sicherheit	Alarm Motor	Unterbrechung des Garens/Backens, automatische Wiederherstellung.	Bei Wiederholung Kundendienst benachrichtigen.
E11-Motor-sicherheit 2	Alarm Motor	Unterbrechung des Garens/Backens, automatische Wiederherstellung.	Bei Wiederholung Kundendienst benachrichtigen.
E06-Sicher-heit Gar-kammer	Thermoschalter Garkammer	Unterbrechung des Garens/Backens, manuelle Wiederherstellung.	Bei Wiederholung Kundendienst benachrichtigen.
E14-Hi temp	Temperatur im Armaturenkasten zu hoch	Unterbrechung des Garens/Backens, automatische Wiederaufnahme.	Die Sauberkeit des Belüftungsfilters, die äußere Belüftung des Ofens (Luftschlitze) und den einwandfreien Betrieb der Kühlventilatoren der Bauteile kontrollieren.
E21-Wasser fehlt	Für die Dampferzeugung fehlt das Wasser	Unterbrechung des Garens/Backens, automatische Wiederaufnahme.	Den Anschluss an die Wasserleitung kontrollieren, sowie dass der Wasserhahn geöffnet ist.
E16-Kom-munikation	Kommunikationsfehler PWM-Hauptsteuerplatine	Unterbrechung des Garens/Backens.	Aus- und Einschalten der Spannung. Bei Wiederholung Kundendienst benachrichtigen.
E22-Strom-störung	Unterbrechung der elektrischen Versorgung	Unterbrechung des Garens/Backens.	M 1 Sekunde lang drücken.

7.2 ETE5(W) - ETE5X(W) - ETE523X(W) : ZSE2253

EQUILIBRANTE		SERIE		APLICACIONES		SISTEMA	
TEMPERATURE	Y	3000V AC 50/60Hz	1000	ETE5(W) - ETE523X(W)	1000	2000	ZSE2253
PREVISION	10	1000V AC 50/60Hz	1000	ETE5X(W)	1000	2000	



8. ENTSORGUNG DES GERÄTS

Das Gerät muss am Ende seiner Betriebslebensdauer verpflichtend gemäß den gesetzlichen Vorschriften entsorgt werden.

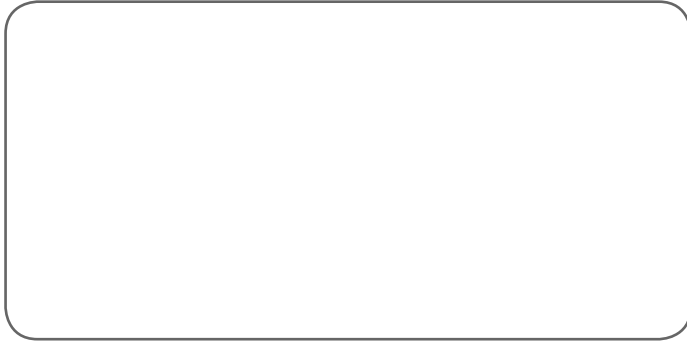
Das Symbol in **Abb. 20** gibt an, dass am Ende seiner Betriebslebensdauer das Gerät gemäß den Anweisungen der Richtlinie des europäischen Parlaments 2012/19/EU des 04/06/2012 entsorgt werden muss.



Abb. 20

Informationen über die Entsorgung in Ländern der europäischen Gemeinschaft

Die gemeinschaftliche Richtlinie über Geräte VDI wurde in jedem Land unterschiedlich interpretiert; wir empfehlen daher, wenn man dieses Gerät zu entsorgen wünscht, mit den örtlichen Behörden oder dem Händler Kontakt aufzunehmen, um die korrekte Methode der Entsorgung zu erfahren.



DIE HERSTELLERFIRMA LEHNT JEDE HAFTUNG FÜR SCHÄDEN AB, DIE DURCH EINE FALSCHES INSTALLATION, ÄNDERUNGEN AM GERÄT, UNKORREKTE NUTZUNG, SCHLECHTE WARTUNG ODER NICHTBEACHTUNG DER GELTENDEN VORSCHRIFTEN UND UNERFAHRENHEIT VERURSACHT WORDEN SIND.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, jederzeit Änderungen am Produkt vorzunehmen, die er für notwendig oder nützlich hält.

