

ggm gastro

BEDIENUNGSANLEITUNG

ENGLISCH

Classic/Master-Pro

BAKE OFF Italiana S.r.l.

Via A. Castelbolognesi 6
44124 FERRARA , Italien
MEC-Code: FE 000389 Gesellschaftskapital: 200.000,00 € voll eingezahlt
R.A.E.E.E Nr. IT08020000003628

Tel. +39 0532732333
Fax +39 0532730589

Internet: www.bakeoff.it
E-Mail: commerciale@bakeoff.it
USt-IdNr. IT 01010980389

EG-Konformitätserklärung

Der Hersteller:

BAKE OFF ITALIANA srl
Via A. Castelbolognesi 6 44124
Ferrara (FE) – Italien

erklärt in eigener Verantwortung, dass das Produkt

Kombidämpfer Bake Off Gourmet – Bistrot – Slim – Rack – Seriennummer *** – Herstellungsdatum **/******

der Richtlinie 2006/42/EG entspricht und gemäß den folgenden Normen hergestellt wurde:

EN 60335-1: 2002 + A1: 2004 + A11: 2004 + A2: 2006 + A12: 2006 + A13: 2008 + A14: 2010 + A15: 2011
EN 60335-2-42: 2003 + A1: 2008
EN 60335-2-102: 2006 + A1: 2010
EN 62233: 2008

Unter Bezugnahme auf die Maschinenrichtlinie 2006/42/EG wird außerdem erklärt, dass Herr Lorenzo Borghi, Mitarbeiter des Unternehmens und erreichbar in der Unternehmenszentrale in der Via Castelbolognesi 6, 44124 Ferrara (FE), Italien, zur Erstellung der technischen Dokumentation befugt ist.

Es entspricht der Richtlinie 2014/30/EU über die elektromagnetische Verträglichkeit und wurde in Übereinstimmung mit den folgenden Normen hergestellt:

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011
EN 55014-2: 1997 + A1: 2001 + A2: 2008 + IS: 2007
EN 61000-3-2: 2006 + A1: 2009 + A2: 2009
EN 61000-3-3: 2008
EN 61000-3-11: 2000
EN 61000-3-12: 2005
EN 61000-6-2: 2005 + IS: 2005
EN 61000-6-3: 2007

Es entspricht der Richtlinie 2009/142/EG und wurde in Übereinstimmung mit den folgenden Normen

hergestellt: EN 203-1: 2005 + A1: 2008
EN 203-2-2: 2006

Es entspricht der EG-Verordnung 1935/2004 „Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen“

Es entspricht der Richtlinie 2011/65/EU vom 8. Juni 2011 und nachfolgenden Änderungen zur Beschränkung der Verwendung bestimmter gefährlicher Stoffe in Elektro- und Elektronikgeräten.

Ferrara, 7. April 2023

BAKE OFF Italiana S.r.l.

Lorenzo Borghi,
Geschäftsführer



Numero / Number KIP-075870/01 Sostituisce / Replaces ---
 Emesso / Issued 30/11/2012 Scopo / Scope Directive 2009/142/EC
 Rapporto / Report 120700454
 PIN 0694CN5737

CERTIFICATO DI ESAME CE DI TIPO EC TYPE EXAMINATION CERTIFICATE

Kiwa dichiara che i prodotti
Kiwa hereby declares that the products

apparecchi per cucine professionali alimentati a gas – forni
gas heating catering equipment – ovens

Marchio / trade mark:	BEST FOR	
Modelli / models:	GOURMET 511	BISTROT 1065
	GOURMET 1011	EASY 6
	BISTROT 465	EASY 10
	BISTROT 665	

costruiti da /
 made by

BAKE OFF ITALIANA S.r.l.
 Via Castelbolognesi, 6 - Zona P.M.I.
 44124 Cassana - Ferrara (FE) - Italia

soddisfano i requisiti riportati nella
meets the essential requirements as described in the
Direttiva Apparecchi a Gas 2009/142/CE
Directive on appliances burning gaseous fuels 2009/142/EC

I suddetti prodotti sono stati approvati per
Mentioned products have been approved for

Tipi di apparecchi / appliance type : A₃

Paesi e categorie apparecchi / Countries and appliance categories

AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT,
 LT, LU, LV, MK, MT, NO, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR

l _{2H}	G20	20 mbar	
l _{2H}	G20	25 mbar	(HU only)
l _{3P}	G31	30 mbar	
l _{3P}	G31	37 mbar	
l _{3P}	G31	50 mbar	

Le famiglie di gas e gruppi di gas sopra indicati possono essere combinati per ottenere le categorie II e III secondo la norma EN437:2009 in accordo alla legislazione nazionale dei paesi.
The above gas families and gas groups can be combined to obtain categories II and III according to the standard EN437:2009 and national situation of countries.

Kiwa Italia S.p.a.

Sede Legale:
 Via Mameli Goffredo, 20
 20129 Milano

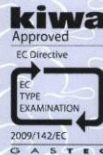
Sede Amministrativa e operativa:
 Via Treviso, 32/34
 31020 San Vendemiano (TV)

www.kiwa.com

GASTEC

Kiwa

Ing. Emanuele Ferrari
 Director Product Certification



2009/142/EC
GASTEC



INHALT

ALLGEMEINE INFORMATIONEN	6
TECHNISCHE DATEN UND INFORMATIONEN	6
INSTALLATIONSANLEITUNG	7
BEFESTIGUNG VON FÜSSEN UND WASSERFANGWANNE (AUSGENOMMEN SLIM):	9
Wasseraufnahmewanne in fester Ausführung (außer Slim)	10
RÜCKANSICHT DES GERÄTS (AUSGENOMMEN SLIM)	11
ELEKTRISCHER ANSCHLUSS	12
WASSERANSCHLUSS	14
GASANSCHLUSS (nur Gasversion)	14
PRÜFUNG DES ANSCHLUSSDRUCKS (nur Gasversion)	16
ABGASABFÜHRUNG (nur Gasversion)	17
BETRIEB MIT VORGESEHENER WÄRMELAST (nur Gasversion)	18
GASUMWANDLUNG (nur Gasversion)	18
KORREKTE DATENEINGABE AUF DEM SERIENNUMMERAUFKLEBER (nur Gasversion)	22
BRENNER-SICHERHEITSVERRIEGELUNG (nur Gasversion)	22
INBETRIEBNAHME	22
BEDIENFELD DES CLASSIC 80P	25
EIN- UND AUSSCHALTEN:	25
EINSTELLUNG DER SPRACHE	26
ZEITEINSTELLUNG	26
MERKMALE DER LAUFENDEN PROGRAMME – VORHEIZZEIT UND VERLÄNGERUNG DER BACKZEIT	26
MANUELLER BACKMODUS	27
SO STELLEN SIE EIN MANUELLES PROGRAMM EIN:	27
PROGRAMMMODUS (INDIVIDUELLE PROGRAMMIERUNG)	31
AUSFÜHRUNG EINES INDIVIDUELLEN PROGRAMMS	32
VOREINGESTELLTE PROGRAMME	32
PROGRAMME „KALT“ – „WASCHEN“ – „BEFÜLLEN“	33
ZU VERWENDENDEN WASHMITTEL UND KLÄRER	34
STARTZEITVORWAHL:	35
LAMPEN UND ENDE DES BACKVORGANGS	35
IMPORT/EXPORT VON BACKPROGRAMMEN	35
MODUS ZUR VERWALTUNG VON VOREINGESTELLTEN PROGRAMMEN	36
VERWALTUNGSMODUS FÜR BENUTZERDEFINIERTEN PROGRAMME	37
HACCP – CLASSIC 80P	38
MASTER-PRO-Bedienfeld	39
EINSCHALTEN	41
MANUELLER BETRIEB	44
ZEIT – EINFACH	44
ZEIT – UNBEGRENZT	46
MEHRFACHZEIT	47
HERZSENSOR (MultiPoint)	48
TEMPERATUR	50
DELTA T	50
VORHEIZUNG	51
VENTILATOREN	52
Trocknen/Dampf	53
MEHRSTUFIG	56
STARTZEITVORWAHL	58
SPEICHERN	59
BENUTZERREZEPTE	60
KÖCHEN-MODUS	62
SCHNELLKÖCHEN	64
PLANUNG	65
NÜTZLICHES	69

KÜHLUNG	69
WASCHEN	70
ZU VERWENDENDEN WASHMITTEL UND KLÄRER	71
VERZÖGERTES WASHEN	72
STATISTIK	72
HACCP – Master-Pro	73
INFO	74
EINSTELLUNGEN	75
TECHNISCHE DATEN UND ABMESSUNGEN	77
SERIENNUMMERAUFKLEBER	77

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

- Diese Anleitung muss zusammen mit dem Gerät geliefert werden und muss diesem während seiner gesamten Lebensdauer beiliegen.
- Diese Anleitung muss in der Nähe des Geräts an einem leicht zugänglichen Ort aufbewahrt werden, damit sie jederzeit zur Hand ist.
- Die Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Ofens darf nur von qualifiziertem Personal unter Einhaltung dieser Herstelleranweisungen und der aktuell geltenden Normen durchgeführt werden.
- Es dürfen keine Vorrichtungen oder Sicherheitsvorrichtungen verschoben, entfernt, außer Betrieb gesetzt oder unterbrochen werden, da dies zum Erlöschen der Herstellergarantie führt.
- Das Gerät muss von qualifiziertem Personal des Herstellers regelmäßig gewartet werden. Bei Nichtbeachtung dieser Warnung erlischt die Herstellergarantie.
- Der Ofen darf nur für den Zweck verwendet werden, für den er entworfen, gebaut und geschützt wurde, d. h. zum Backen aller Arten von Brot und Gebäck sowie von frischen oder tiefgekühlten Gastronomieprodukten und zum Dampfgaren von Fleisch, Fisch und Gemüse. Jede andere Verwendung gilt als unsachgemäß.
- Es wird davon abgeraten, Produkte mit hohem Alkoholgehalt im Ofen zuzubereiten.
- Der Ofen darf nur von Personen bedient werden, die in der Bedienung entsprechend geschult wurden.
- Der Garraum und das gesamte Gerät müssen täglich gereinigt werden. Dies gewährleistet das Erscheinungsbild, die Hygiene und den ordnungsgemäßen Betrieb des Ofens.
- Beim Öffnen der Garraumtür kann heißer Dampf austreten.
- Wird der Ofen über einen längeren Zeitraum nicht benutzt, sind alle Anschlüsse zu unterbrechen (Strom-, Wasser- und Gasversorgung).
- Schalten Sie den Ofen bei Fehlfunktionen oder Ausfällen aus.
- Nicht originale Ersatzteile gewährleisten möglicherweise keinen sicheren und einwandfreien Betrieb des Ofens. Daher können Sie nur durch Kontaktaufnahme mit dem Hersteller oder vom Hersteller autorisiertem Personal sicherstellen, dass die Ersatzteile und die Arbeitsleistung die erforderliche Qualität aufweisen.
- Für einen besseren Betrieb und eine längere Lebensdauer des Ofens empfiehlt der Hersteller, einen Wasserenthärter zwischen dem Wasserversorgungsnetz und dem Ofen anzubringen. Die Verwendung von Wasser mit einer Härte von mehr als 5°f führt zum Verlust des Gewährleistungsanspruchs auf die betroffenen Teile, wie Heizelemente und Magnetventile.

TECHNISCHE DATEN UND INFORMATIONEN

Die wichtigsten technischen Daten zum Gerät sind auf dem Typenschild aufgeführt, das sich auf der linken Seite des Ofens befindet.

Bei jeder Kontaktaufnahme mit dem Hersteller oder dem Kundendienst müssen das Ofenmodell, der Code und die Seriennummer angegeben werden.

INSTALLATIONSANLEITUNG

Vorbereitende Maßnahmen:

Überprüfen Sie den Backofen nach dem Auspacken gründlich auf eventuelle Schäden. Sollten auftreten, suchen Sie im Liefervertrag nach den Verfahren, die anzuwenden sind, um eine finanzielle Entschädigung zu beantragen.

Bei der Aufstellung und Installation sind folgende Vorschriften, technische Regeln und Richtlinien zu beachten:

- geltende gesetzliche Anforderungen sowie nationale und lokale Vorschriften;
- regionale Bau- und Brandschutzvorschriften;
- Gesetz Nr. 1083 vom 06.12.71 „Sicherheitsvorschriften für die Verwendung von brennbarem Gas“;
- Rundschreiben Nr. 412/4183 vom 06.05.75 „Sicherheitsnormen für Küchengasanlagen, die mit Flüssiggas (LPG) versorgt werden“;
- Normen UNI - CIG 7129/72 „Normen für Gasgeräte, die über das Flüssiggas-Verteilungsnetz mit LPG versorgt werden“
- Anforderungen zur Unfallverhütung;
- Richtlinien und Anforderungen der Gasversorgungsbehörde;
- Richtlinien und Anforderungen der Stromversorgungsbehörde;
- Aktuelle CEI-Anforderungen;
- Bauvorschriften zu den Anforderungen an Brandschutzmaßnahmen für Lüftungsanlagen;
- etwaige besondere örtliche Vorschriften;
- Vorschriften über Arbeitsstätten;
- Sicherheitsvorschriften für Küchen;
- Gesetz Nr. 1083 vom 06.12.71 „Normen für die sichere Verwendung von brennbarem Gas“;
- Rundschreiben des Innenministeriums Nr. 68 vom 25.11.1959 und spätere Änderungen „Sicherheitsnormen für Fernwärmeanlagen“;
- Geltende Normen für Schornsteine und Anschlüsse;
- Richtlinien für Lüftungsanlagen in Küchen.

Entfernen Sie die Schutzfolie von den Außenwänden des Backofens, indem Sie sie langsam abziehen. Achten Sie darauf, alle Kleberückstände zu entfernen. Kleberückstände können mit geeigneten Produkten wie einem Fleckentferner entfernt werden.

Das Gerät muss an einem gut belüfteten Ort aufgestellt werden, wenn möglich unter einer Dunstabzugshaube, um eine schnelle Ableitung von Backdämpfen zu gewährleisten. Halten Sie die in den geltenden Normen vorgeschriebenen Freiräume sowohl für die Zufuhr des Verbrennungsmittels – Luft – als auch für die Ableitung eventueller Gaslecks ein.

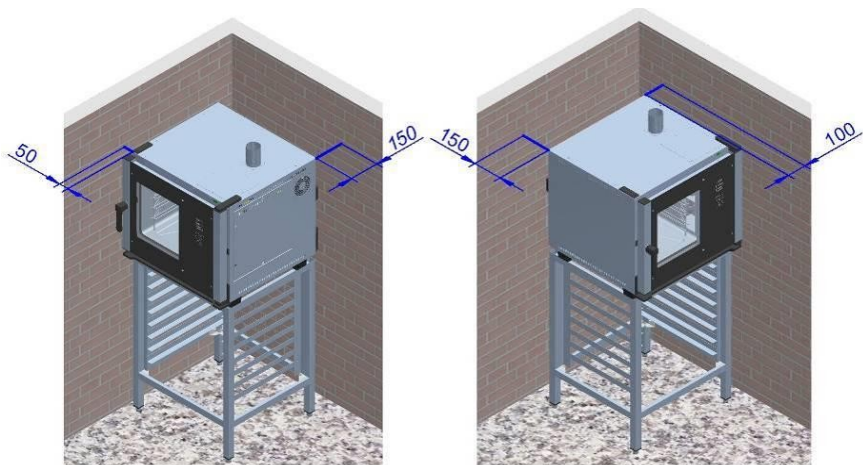
Die Temperatur am Aufstellungsort darf nicht unter +5 °C fallen oder +40 °C überschreiten. Die Luftfeuchtigkeit muss im Bereich von 40 % bis 75 % liegen. Abweichende Bedingungen können den Betrieb des Geräts beeinträchtigen.

In unserem Katalog finden Sie einen für den Ofen geeigneten Ständer. Der Ständer ist mit verstellbaren Füßen ausgestattet, um den Ofen perfekt waagrecht aufzustellen. Die korrekte Position des Ofens lässt sich mit einer handelsüblichen Wasserwaage oder einfach durch Einsetzen einer mit Wasser gefüllten Pfanne überprüfen.

Bei der Aufstellung des Ofens direkt auf der Arbeitsplatte muss das Gewicht des Geräts berücksichtigt werden (diese Angaben finden Sie in den jeweiligen technischen Datenblättern).

Der für eine korrekte Belüftung des Geräts erforderliche Abstand zu den Wänden ist in der nachstehenden Abbildung angegeben.

Probleme, die durch die Nichtbeachtung der hier angegebenen Abstände entstehen, fallen nicht unter die Garantie.



Ist der Abstand geringer oder steht der Ofen neben anderen Geräten, die Wärme abgeben (z. B. Fritteusen), müssen geeignete Maßnahmen getroffen werden, wie z. B. der Einbau eines Strahlungsschutzes.

- Der Hersteller empfiehlt einen Abstand von 500 mm, um die Reinigung und Wartung zu erleichtern.
- Stellen Sie sicher, dass die Öffnungen des Geräts nicht blockiert oder abgedeckt sind.

Achtung:

Stellen Sie nach der Aufstellung des Ofens sicher, dass er auf einer vollkommen ebenen Fläche steht. Um dies zu überprüfen, können Sie eine handelsübliche Wasserwaage verwenden oder eine mit Wasser gefüllte Pfanne in den Ofen stellen. Wird diese Bedingung nicht eingehalten, funktioniert das Gerät möglicherweise nicht ordnungsgemäß.

BEFESTIGUNG DER FÜSSE UND DER WASSERFANGWANNE (AUSGENOMMEN SLIM):

Sobald der Backofen vollständig ausgepackt ist, schrauben Sie die Wasserauffangschale von der Rückseite ab (Abb. 1).

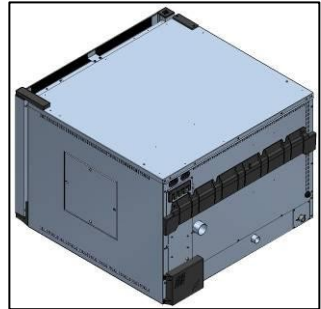


Abb. 1

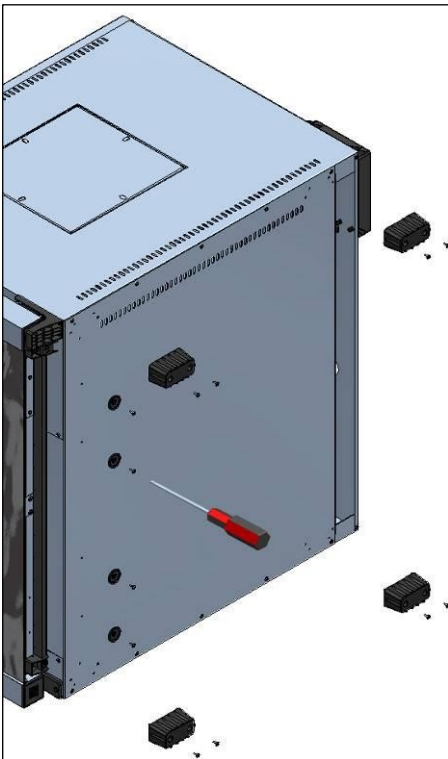


Abb. 2

Setzen Sie nun die Auffangschale in die Führungen ein (Abb. 3). Auf diese Weise erhalten wir eine herausnehmbare Wanne, die durch einfaches Herausziehen geleert werden kann.

Stellen Sie den Backofen anschließend auf die linke Seite und befestigen Sie die 4 Füße und die Schienen der Auffangschale mit den mitgelieferten Schrauben, wie in Abbildung 2 dargestellt.

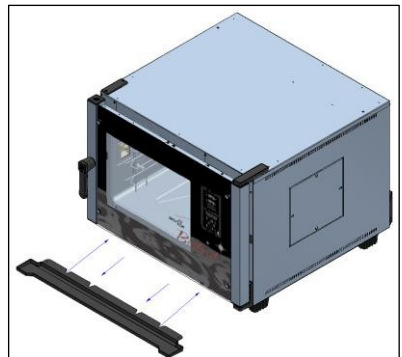
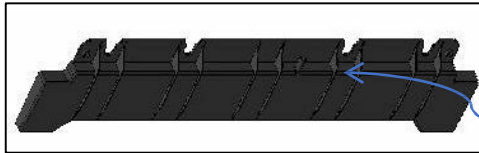


Abb. 3

WASSERFANGWANNE IN FESTER MONTAGE (AUSGENOMMEN SLIM)

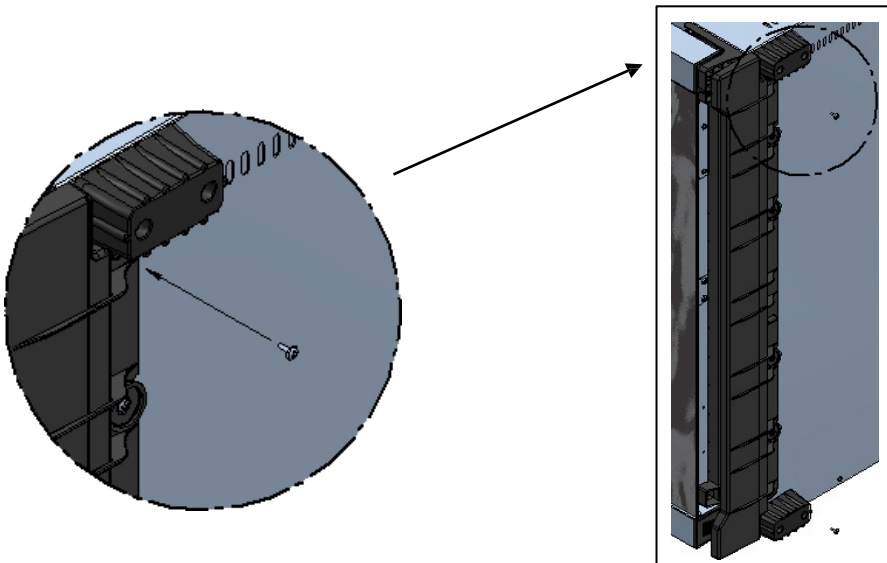
Alternativ kann die Wanne auch fest montiert werden, wobei der Abfluss über einen Schlauch angeschlossen wird. Gehen Sie wie folgt vor:

Bohren Sie mit einem Bohrer mit einem \varnothing 5-Bit ein Loch in das Abflussrohr der Wanne. Befestigen Sie einen \varnothing 8-Abflussschlauch, damit die Flüssigkeiten in der Wanne in einen externen Behälter oder direkt in einen dafür vorgesehenen Abfluss fließen können.



Zu bohrendes Abflussrohr

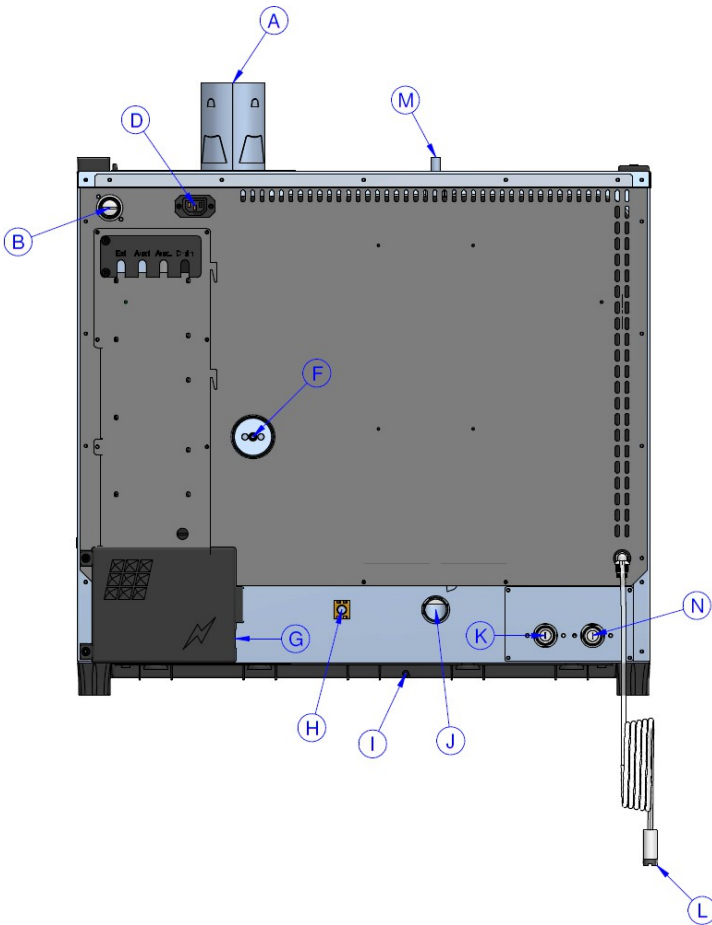
Setzen Sie die Wanne in die Führungen ein und befestigen Sie sie mit den mitgelieferten Schrauben in den entsprechenden Löchern, wie unten dargestellt.



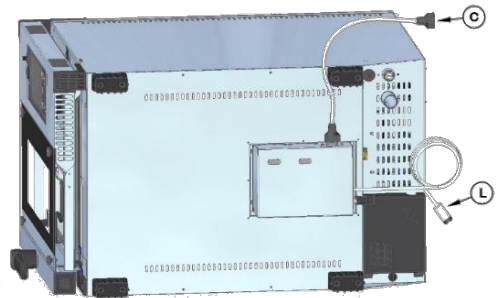
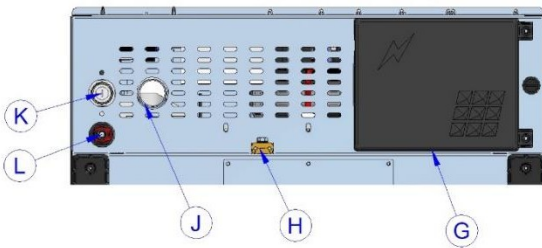
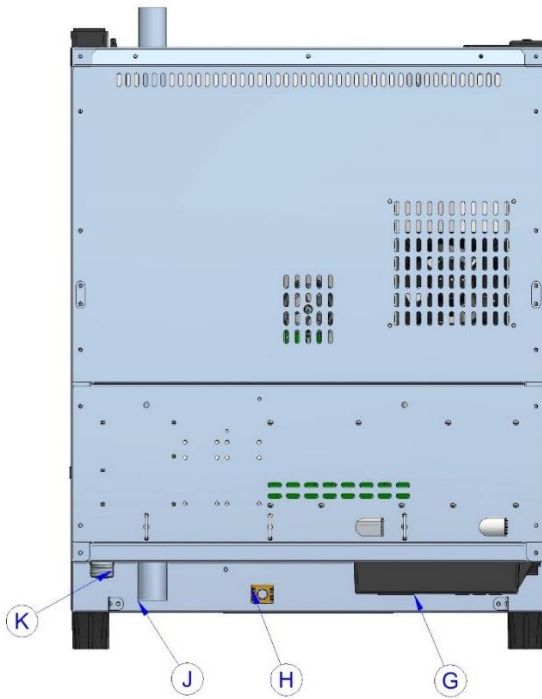
Achtung:

Stellen Sie nach der Aufstellung des Backofens sicher, dass er auf einer vollkommen ebenen Fläche steht. Um dies zu überprüfen, können Sie eine handelsübliche Wasserwaage verwenden oder eine mit Wasser gefüllte Pfanne in den Backofen stellen. Wird diese Bedingung nicht eingehalten, funktioniert das Gerät möglicherweise nicht ordnungsgemäß.

RÜCKANSICHT DES GERÄTS (AUSGENOMMEN SLIM)



- A** Abgasauslass der Brennkammer (Ø 80 mm) **(nur Gasversion)**
- B** Gasanschluss (¼" konischer Gasstecker) **(nur Gasversion)**
- D** Zufuhr und Steuerung des Dampfkondensators (an dieser Stelle kann nur der Dampfkondensator angeschlossen werden)
- E** Anschlüsse für Zubehör und Sonderausstattung
- F** Dampfabzug aus dem Backraum (Ø 50 mm)
- G** Zugang zum Stromanschluss-Anschlussblock
- H** Potentialausgleichsklemme
- I** Ablauf für die Wasserauffangschale (Ø 8 mm)
- J** Ablauf für Flüssigkeiten aus dem Backraum (Ø 30 mm)
- K** Wasserzulauf zur Dampferzeugung im Garraum (¼" Außengewinde)
- L** Reinigungsmittel-Ansaugleitung
- M** Druckentlastungsventil **(nur bei den Gourmet-**
- Modellen) N/C** Wasserzulauf für das Spülsystem (¼"
- Außengewinde)

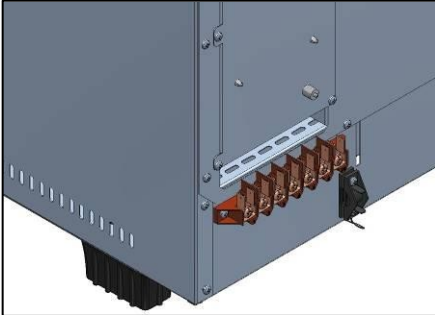
RÜCKANSICHT DES GERÄTS DER SLIM-SERIE

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

Der elektrische Anschluss darf nur von qualifiziertem Fachpersonal vorgenommen werden. Er muss den CEI-Anforderungen und -Spezifikationen entsprechen.

Das Gerät darf nur an das Stromnetz angeschlossen werden, wenn zwischen beiden ein allpoliger Schalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm pro Pol vorhanden ist. Dieser muss sich an einer leicht zugänglichen Stelle in der Nähe des Ofens befinden.

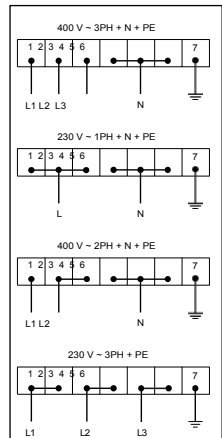
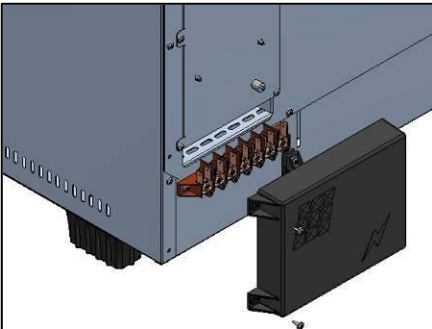
Die verfügbaren Anschlüsse und die Vorgehensweise zum Austausch des Kabels, falls erforderlich, sind im Folgenden beschrieben.



- Die nebenstehende Abbildung zeigt den Anschlussklemmenblock des Ofens. Befestigen Sie das Kabel in der entsprechenden Kabelklemme und fahren Sie mit der elektrischen Verkabelung fort.

- Der nachstehende Schaltplan zeigt die möglichen Anschlüsse für den Ofen. Verdrahten Sie den Ofen entsprechend der Versorgungsspannung, indem Sie die entsprechenden Jumper an den angegebenen Positionen anbringen. Ziehen Sie die Schrauben fest an, um eine gefährliche Überhitzung zu vermeiden.

- Schließen Sie nach dem Herstellen der elektrischen Anschlüsse die Abdeckung des Klemmenblocks wie in der Abbildung unten gezeigt.



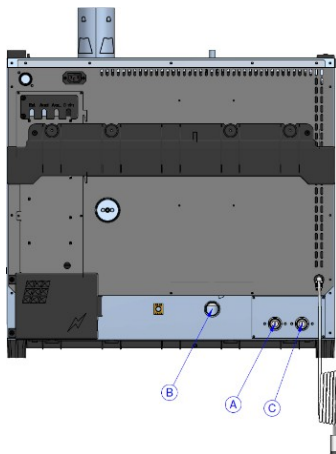
Achtung:
Nur elektrische Ausführung
Nicht für die Gasversion erhältlich →

Verbinden Sie die Potentialausgleichsklemme mit der Erdungsanlage unter Verwendung eines Leiters mit einem Querschnitt von mindestens 6 mm².

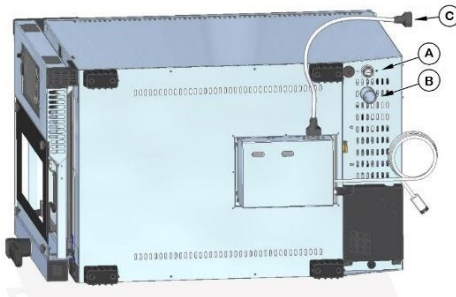
Das Anschlusskabel muss mindestens vom Typ H07 RN-F sein. Feste Anschlüsse erfordern die Verwendung von Leitungsrohren, die den Normen entsprechen müssen.

WASSERANSCHLUSS

Es wird empfohlen, enthärtetes Wasser mit einer maximalen Härte von 5 °d zu verwenden. Die Verwendung von Wasser mit einer Härte von mehr als 5 °d führt zum Verlust des Gewährleistungsanspruchs auf die betroffenen Teile, wie Heizelement und Magnetventile. Liegt der Wasserdruck im Leitungsnetz nicht im unten angegebenen Bereich, muss ein Druckminderer vorgeschaltet werden.



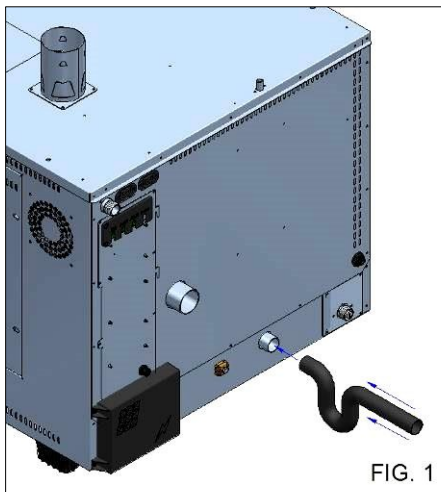
SERIE SLIM



- A. Wasserzulauf für Dampf – ¾"
- B. Wasserablauf – Ø 30 mm
- C. Wasserzulauf für Waschsystem

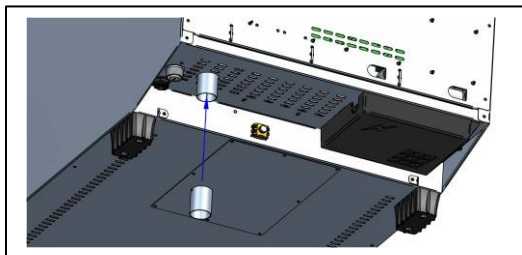
Achtung:

Der Druck des Zulaufwassers muss zwischen 1 und 3 bar liegen, und die Temperatur darf 30 °C nicht überschreiten.



Für den Anschluss des Abgasrohrs des Ofens ist ein geeigneter Siphon für den ordnungsgemäßen Betrieb des Geräts **unbedingt** erforderlich (Abb. 1).

Verwenden Sie gegebenenfalls den 1/4-Zoll-Adapter (bei einigen Modellen optional) am Abfluss B, wie in der Abbildung gezeigt.



GASANSCHLUSS (NUR GASVERSION)

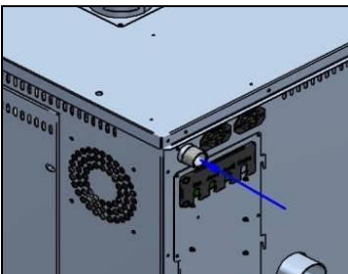
Der Anschluss an das Gasnetz darf nur von Fachpersonal mit gültiger Zulassung durchgeführt werden. Der Hersteller haftet nicht für Probleme, die entstehen, wenn diese Vorschrift nicht eingehalten wird. Die Gasart und der Betrieb mit den Gasen sind in der folgenden Tabelle aufgeführt.

Ländercode	I2H	I2L	I2E	I2E+	I2N	I2R	I3B/P	I3+	I3P	I3B	I3R
AT	x						x		X		
BE				x	x		x	x	X	x	
CH	x						x	x	X		
CY							x	x		x	
CZ	x						x	x	X		
DE			x		x	x	x		X		x
DK	x						x				
EE	x					x	x				x
ES	x				x	x		x	X	x	x
FI	x						x				
FR	x	x		x	x	x	x	x	X	x	x
GB	x					x	x	x	X	x	x
GR	x				x	x	x	x	X	x	x
HU	x						x		x	x	
IE	x							x	x	x	
IS											
IT	x					x	x	x	x		x
LT	x										
LU			x								
LV	x										
MT											
NL	x	x					x		x		
NEIN	x					x	x				x
PL			x				x		x		
PT	x				x	x	x	x	x	x	x
RO	x	x	x				x		x		
SE	x						x				
SI	x				x	x	x	x	x		x
SK	x					x					x

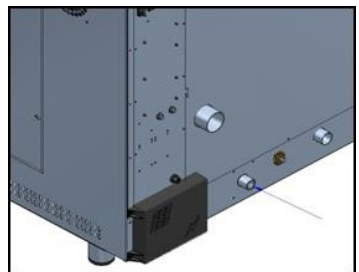
Der Anschluss darf erst nach uneingeschränkter Genehmigung durch den Energieversorger erfolgen.

Bitte überprüfen Sie zunächst, ob die Einstellung des Ofens mit dem verfügbaren Gas übereinstimmt (Typenschild mit den Ofeneigenschaften und zusätzliches Etikett). Falls das verfügbare Gas nicht mit den Angaben übereinstimmt, lesen Sie bitte den Abschnitt „Umrüstung“.

Der Anschluss an die Gasleitungen kann fest oder so erfolgen, dass er durch Einbau eines zertifizierten Absperrhahns vor dem Gerät wieder getrennt werden kann. Dieser muss an einer leicht zugänglichen Stelle und in der Nähe des Geräts angebracht sein.



Öfen: Bistrot 4T – 6T – 10T / Gourmet 5T – 10T



Öfen: Gourmet 6T-10T-Rack

Werden flexible Schläuche verwendet, müssen diese aus Edelstahl bestehen und den Anforderungen der entsprechenden Normen entsprechen. Es ist strengstens untersagt, den Durchmesser des Gaseinlasses zu verringern.

Nach dem Anschluss muss mit einem speziellen, nicht korrosiven Sprühmittel auf eventuelle Gaslecks geprüft werden. Die Verwendung offener Flammen ist strengstens verboten!

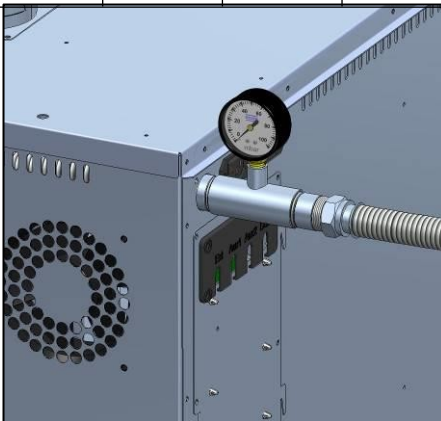
PRÜFUNG DES ANSCHLUSSDRUCKS (NUR GASVERSION)

Der Anschlussdruck muss bei ausgeschaltetem Gerät mit einem Druckmessgerät gemessen werden. Bitte überprüfen Sie, ob der gemessene Wert mit dem in der folgenden Tabelle angegebenen Druckwert übereinstimmt.

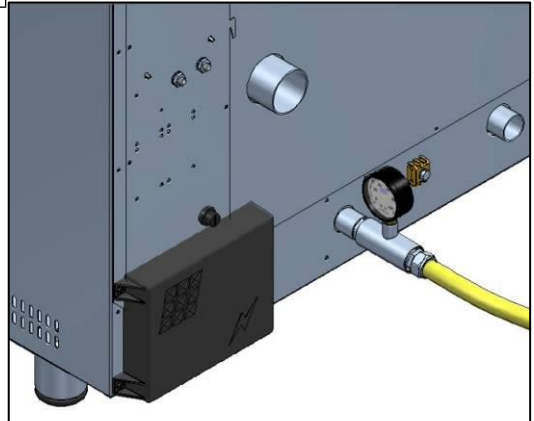
Länder: AL, AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK, EE, ES, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IE, IS, IT, LT, LU, LV, MK, MT, NO, NL, PL, PT, RO, SE, SI, SK, TR.

I2H	G20	20 mbar	
I2H	G20	25 mbar	(nur HU)
I3P	G31	30 mbar	
I3P	G31	37 mbar	
I3p	G31	50 mbar	

Die hier aufgeführten Gasfamilien und -gruppen können gemäß der Norm EN 437:2009 und den spezifischen Gesetzen der jeweiligen Länder kombiniert werden.



Öfen: Bistrot 4T – 6T – 10T / Gourmet 5T – 10T



Öfen: Gourmet 6T-10T – Rost

Um den Anschlussdruck zu prüfen, schließen Sie das Gasabsperrenteil und setzen Sie einen T-Stecker zwischen die Versorgungsleitung und den Gaseinlass des Geräts.

Schließen Sie an den freien Anschluss des T-Stücks ein geeignetes Manometer an und überprüfen Sie den Druck.

Achtung: Messen Sie den Gasdruck nur bei ausgeschaltetem Gerät.

Wenn der Druckwert nicht mit dem in der Tabelle angegebenen übereinstimmt (mehr als 0,2 mbar unter dem Referenzwert), wenden Sie sich bitte an die örtliche Gasversorgungsbehörde.

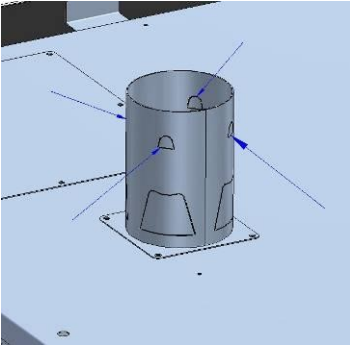
Das Unternehmen empfiehlt, ein Manometer fest installiert zu lassen, damit Sie die Gasversorgung und den korrekten Druck stets unter Kontrolle haben.

ABGASABFÜHRUNG (NUR GASVERSION)

Dieses Gerät gehört zur Installationskategorie A3 und muss daher nicht an einen Kamin angeschlossen werden, um die Verbrennungsgase abzuführen. Die Verbrennungsgase können im Aufstellungsraum abgeleitet werden. Eine gute und kontinuierliche Belüftung ist erforderlich, um die Entstehung einer unzulässigen Konzentration gesundheitsschädlicher Stoffe zu verhindern.

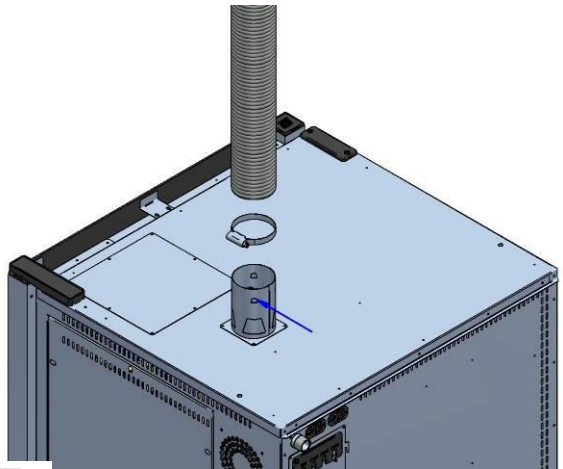
Falls die oben genannten Bedingungen nicht erfüllt werden können, ist es möglich, die Verbrennungsgase in einen dafür vorgesehenen Kanal zu leiten.

Befolgen Sie zur Ableitung der Verbrennungsgase die nachstehenden Anweisungen und Empfehlungen:

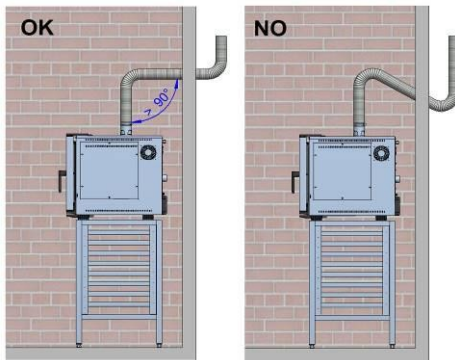


Legen Sie die vier Seiten des Abgasrohrs des Geräts nach außen, um das Verbindungsrohr darauf zu setzen.

Verbinden Sie das Abgasrohr mit dem Abgasstutzen des Geräts und befestigen Sie es mit einer geeigneten Metallklemme.



ACHTUNG:



- Das Abgassystem darf über seine gesamte Länge keine Kanten aufweisen, die kleiner als 90° sind.
- Bringen Sie am oberen äußeren Ende des Abgasrohrs eine Kaminabdeckung an, um das Eindringen von Regen zu verhindern.
- Vermeiden Sie eine Abgasleitung von mehr als 2 m Länge, da es in diesem Fall zu Problemen beim Betrieb des Brenners kommen kann.

BETRIEB MIT VORGESEHENER WÄRMELAST (NUR GASVERSION)

Das Gerät ist werkseitig für die Gasart G20 voreingestellt. Die Voreinstellung des Ofens ist auch auf dem Seriennummernetikett auf der linken Seite des Ofens angegeben.

Nachfolgend die Referenztabelle zur Kalibrierung (bitte beachten Sie Ihr eigenes Modell, das Sie dem Seriennummernetikett entnehmen können)

Modell	GOURMET 5T	GOURMET 10T	BISTROT 4T	BISTROT 6T	BISTROT 10T
Power-Gas-Familie I2H	8,0 kW co2 9,3	15,1 kW co2 9,2	11,6 kW co2 9,5	14,5 kW co2 9,5	16,5 kW co2 9,6
Power Gas Family I3P	8,0 kW co2 11,1	15,3 kW co2 11,4	11,6 kW co2 11,5	14,5 kW co2 11,1	16,5 kW co2 11,2

Modell	GOURMET 6T	GOURMET 10T	RACK
Leistung Gas-Familie I2H	23,5 kW	32 kW	40,5 kW
Power-Gas-Familie I3P	23,5 kW	32 kW	40,5 kW

Für diese Modelle beachten Sie bitte die Kalibrierungstabelle auf Seite 21.

Achtung:

Die vom Hersteller regulierten und versiegelten Teile des Magnetventils dürfen unter keinen Umständen manipuliert werden.

Sollte eine Abweichung von mehr als 20 % der Nennleistung des Geräts festgestellt werden, wenden Sie sich bitte an einen autorisierten Techniker.

GASUMSTELLUNG (NUR GASVERSION)

ACHTUNG

Die für die Umrüstung erforderlichen Arbeiten und Eingriffe dürfen nur von vom Hersteller autorisiertem Servicepersonal oder vom Hersteller selbst durchgeführt werden.

Für die Umrüstung auf eine andere Gasart, z. B. von G20 auf G31, muss eine Gasregelungsmembran eingebaut werden. Bei einer Installation mit Gas G31 verfügt der Brenner über eine Membran. Um eine Umrüstung in die entgegengesetzte Richtung wie im Beispiel durchzuführen, entfernen Sie die Membran.

ACHTUNG

Vor Beginn jeglicher Umrüstung müssen das Gasabsperrventil geschlossen und die Stromversorgung unterbrochen werden.

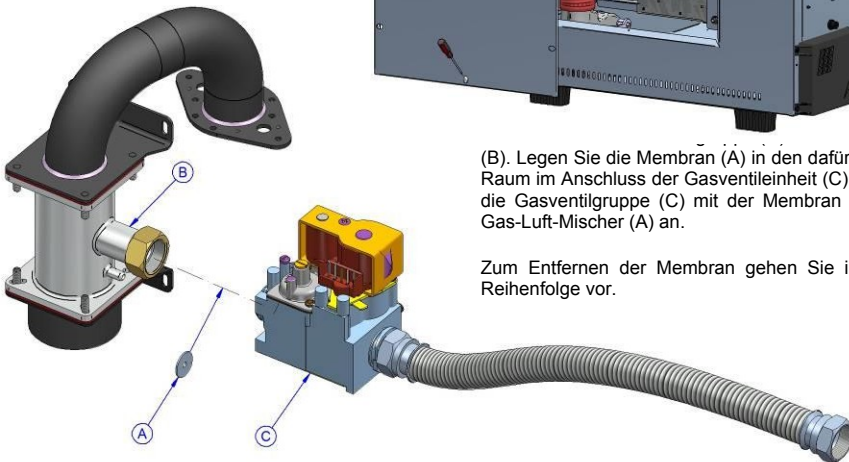
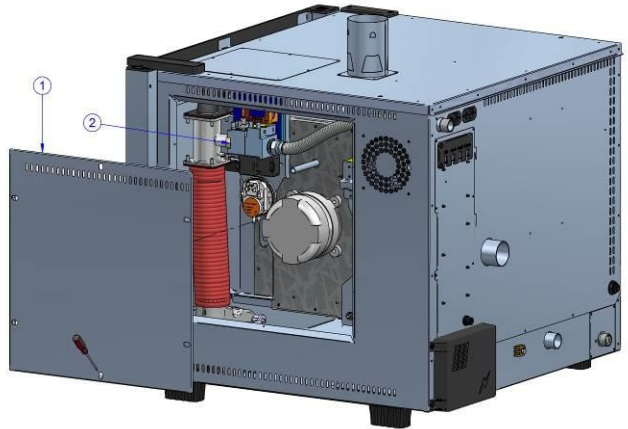
Nach dem Anschluss muss mit einem speziellen, nicht korrosiven Sprühmittel auf eventuelle Gaslecks geprüft werden. Die Verwendung offener Flammen ist strengstens verboten.

Identifizieren Sie den Ofenmodus anhand des Nummernschilds

- Um die Membran bei den Modellen Bistrot 4T/6T/10T und Gourmet 5T/10T zu positionieren, gehen Sie wie folgt vor:

Entfernen Sie die Schutzabdeckung auf der rechten Seite des Geräts (1).

Identifizieren Sie die Brenner-Versorgungseinheit im Komponentenbereich (2).



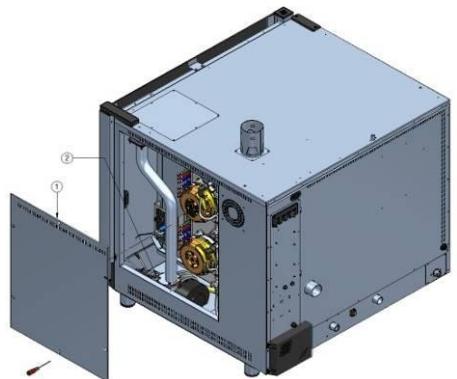
(B). Legen Sie die Membran (A) in den dafür vorgesehenen Raum im Anschluss der Gasventileinheit (C). Schließen Sie die Gasventilgruppe (C) mit der Membran wieder an den Gas-Luft-Mischer (A) an.

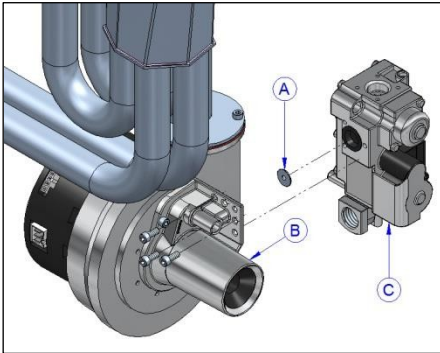
Zum Entfernen der Membran gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

- Um die Membran bei den Modellen Gourmet 6T/10T einzusetzen, gehen Sie wie folgt vor:

Nehmen Sie die Schutzabdeckung auf der rechten Seite des Geräts ab (1).

Identifizieren Sie die Brenner-Versorgungseinheit im Komponentenbereich (2).





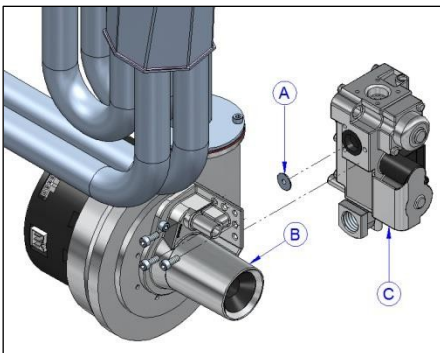
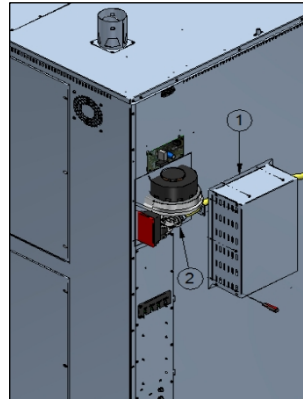
Trennen Sie die Gasventilgruppe (C) vom Gas-Luft-Mischer (B). Legen Sie die Membran (A) in den dafür vorgesehenen Raum in der Verbindung der Gasventileinheit (C) mit der Membran wieder an den Gas-Luft-Mischer (A) an.

Zum Entfernen der Membran gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

- Um die Membran des Modells Rack zu positionieren, gehen Sie wie folgt vor:

Entfernen Sie die Schutzabdeckung an der Rückseite des Geräts (1).

Suchen Sie die Brennerversorgungseinheit im Komponentenbereich (2).



Trennen Sie die Gasventilgruppe (C) vom Gas-Luft-Mischer (B). Legen Sie die Membran (A) in die dafür vorgesehene Aussparung im Anschluss der Gasventileinheit (C). Schließen Sie die Gasventilgruppe (A) mit der Membran wieder an den Gas-Luft-Mischer (A) an.

Zum Entfernen der Membran gehen Sie in umgekehrter Reihenfolge vor.

Nach dem Anschließen muss mit einem speziellen, nicht korrosiven Sprühmittel auf eventuelle Gaslecks geprüft werden. Die Verwendung offener Flammen ist strengstens verboten.



Nach einer Gasumrüstung bei den Modellen **Gourmet 6T/10T und Rack sowie** nach dem Ein- oder Ausbau der Membran müssen die Startdrehzahl und die maximale Leistung der Brennerbelüftung neu eingestellt werden.

- **Einstellung der Startdrehzahl:**

Bei ausgeschaltetem Ofen den Jumper auf „Test“ stellen

Schalten Sie den Ofen ein und warten Sie, bis sich der Brenner zündet (Flamme sichtbar).

Stellen Sie den Zündtrimmer so ein, bis der auf dem Messgerät in Hz angezeigte Wert erreicht ist.

Schalten Sie den Ofen aus und stellen Sie den Jumper auf die Normalposition.

- **Einstellung der Drehzahl auf maximale Leistung:**

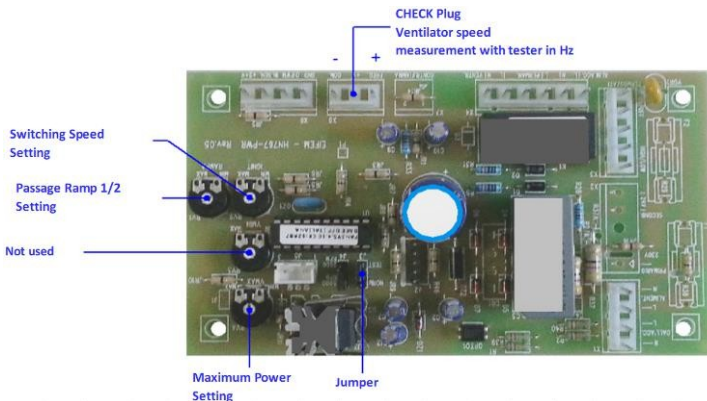
Schalten Sie den Ofen ein und warten Sie, bis sich der Brenner aktiviert und der Übergang von der Zündung zur maximalen Drehzahl erfolgt ist.

Stellen Sie den **vmax**-Trimmer so ein, bis der auf dem Messgerät in Hz angezeigte Wert erreicht ist.

Schalten Sie den Ofen aus und trennen Sie das Messgerät.

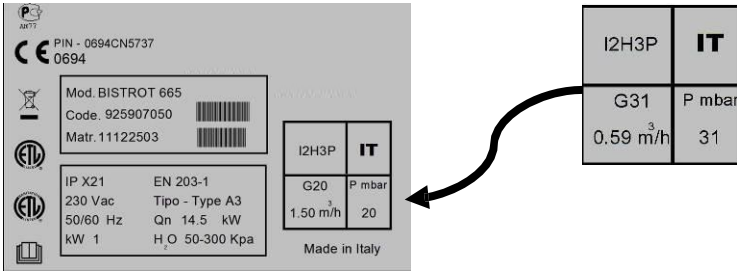
Ofenmodell	G20 (Erdgas/Methan)		G31 (GPL/PLG)		Leistung in kW
6T GN2/1	Zündung Hz	90	Zündung Hz	75 Hz	23,5
	vmax Hz	155		vmax Hz	
10T GN2/1	Zündung Hz	75	Zündung Hz	65 Hz	32
	vmax Hz	160		vmax Hz	
Rack	Zündung Hz	150	Zündung Hz	90 Hz	40,5
	vmax Hz	170		vmax Hz	

Ofenmodell	Leistung in kW	Verbrauch m³/h (G20)	Verbrauch m³/h (G31)
6T GN2/1	23,5	2,43	0,91
10T GN2/1	32,0	3,33	1,33
Gestell	40,5	4,1	1,7



KORREKTE EINTRÄGE AUF DEM SERIENNUMMERAUFKLEBER (NUR GASVERSION)

Nach dem Umbau muss das Klebeetikett mit den korrekten Daten auf dem Seriennummernschild angebracht werden, das sich auf der linken Seite des Geräts befindet.



BRENNER-SICHERHEITSSPERRE (NUR GASVERSION)

Beim ersten Einschalten (da sich Luft im Kreislauf befinden könnte), nach der Umrüstung auf ein anderes Gas oder bei technischen Problemen können die Brenner gesperrt werden (nach dem dritten erfolglosen Versuch, die Flamme zu zünden). Diese Sperre wird durch die Anzeige an der Ofentür mit der Meldung „Burner Block“ angezeigt.

Um den Brenner im Bedienfeld 80P zu entsperren, halten Sie die Taste „Start/Stop“ gedrückt, bis die Anzeige „Block“ vom Display verschwindet.

Um den Brenner im MASTER-PRO-Bedienfeld zu entsperren, halten Sie die Taste „Start/Stop“ 5 Sekunden lang gedrückt oder drücken Sie alternativ das Reset-Symbol, wie in der Abbildung gezeigt.

Sollte die Sperre häufig auftreten, wenden Sie sich bitte an den technischen Kundendienst.



INBETRIEBNAHME

Bevor Sie das Gerät zum ersten Mal einschalten, überprüfen Sie bitte Folgendes:

- alle Anschlüsse korrekt vorgenommen wurden;
- die Folie vollständig entfernt wurde;
- die Tablett-Halterungen korrekt montiert wurden;
- der Hauptschalter für die vorgelagerte Stromversorgung betätigt wurde;
- das vorgelagerte Gasabsperrentil geöffnet ist;
- Der Wasserhahn ist geöffnet.

KOCHMODI

Dampfgaren (Temp. 100 °C + Dampf 100 %)

(Niedertemperatur-Dampf: Temp. von 40° bis 80° + Dampf 100 %)

(Hochtemperatur-Dampf: Temp. 130° + Dampf 100 %)

Das Dampfgaren gilt als die gesündeste und „diätetischste“ Garmethode. Die Speisen garen durch die feuchte Hitze im Garraum, wodurch der direkte Kontakt mit Wasser vermieden und somit jeglicher Auflösungsprozess reduziert wird. Zudem garen die Speisen bei relativ niedrigen Temperaturen unter 100 Grad, wodurch ein übermäßiger Verlust an Vitaminen und Mineralstoffen verhindert wird, während Geschmack und Aroma nahezu unverändert erhalten bleiben. Schließlich ermöglicht das Dampfgaren, auf Gewürze zu verzichten oder deren Verwendung zumindest zu reduzieren, da diese bei diesen niedrigen Temperaturen ohnehin nicht garen, was zu leichteren und bekömmlicheren Gerichten führt.

- *Geeignet zum Garen von Fleisch, Fisch und Gemüse.*

Konvektionsgaren (Temperatur von 70 °C bis 270 °C)

Das Heißluftgaren basiert auf der Umwälzung heißer Luft im Garraum mittels Ventilatoren. Dadurch wird eine gleichmäßige Bräunung der Speisen erreicht. Ein weiterer Vorteil des Heißluftgarens besteht darin, dass verschiedene Arten von Lebensmitteln wie Fleisch, Fisch und Gemüse gleichzeitig gebacken werden können, ohne dass sich ihre Aromen vermischen.

- *Geeignet zum Grillen, Braten und Überbacken.*

Konvektions- und Dampfgaren (Temp. von 40 °C bis 199 °C + Dampf von 20 % bis 100 %)

(Temp. von 200° bis 270° + Dampf von 20 % bis 50 %)

Diese Methode kombiniert den Einsatz von Heißluft und Dampf, die gleichmäßig verteilt werden, sodass die Speisen nur sehr wenig an Gewicht verlieren und innen zart bleiben. Diese effiziente Technik sorgt für eine bemerkenswerte Verkürzung der Garzeiten

- *Geeignet für Braten, Roastbeef, Fisch und Schmorgerichte.*

Konvektions- und Trockenluftgaren (Temp. von 70° bis 270° + Trockenluft von 10 % bis 100 %)

Diese Methode basiert auf der Verwendung von Heißluft und der Absaugung der beim Backen entstehenden Feuchtigkeit. Sie schafft eine trockene Backumgebung, um duftende, knusprige und blättrige Produkte zu erhalten.

- *Geeignet zum Backen von Brot, Grissini und Keksen.*

Garen mit Kerntemperaturfühler und Kammer-Temperatur (ΔT)

Die Öfen der Star-Serie ermöglichen ein schrittweises, dosiertes und kontrolliertes Garen von Speisen: Die elektronische Steuerungstechnologie erkennt die Art des in den Garraum eingebrachten Produkts und steuert die optimale Feuchtigkeits- und Wärmezufuhr während des gesamten Garprogramms, sodass unabhängig von der Anzahl der Backbleche im Garraum stets das gleiche Ergebnis erzielt wird.

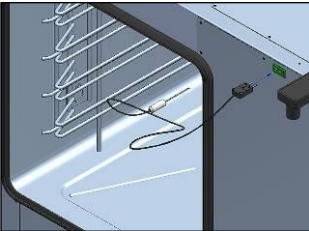
Für diese Methode müssen Sie das Garen mit Kerntemperaturfühler verwenden. Der Fühler ermöglicht es Ihnen, ein bestimmtes Lebensmittel unter Verwendung der Kerntemperatur des Produkts als Referenz zu garen. Durch die Einstellung der Temperaturparameter für den Kern des Produkts und den Garraum, die aufeinander abgestimmt sind, erzielen Sie ein gleichmäßiges Garen innerhalb und außerhalb des Lebensmittels.

Die Multi-Point-Sonde (optionales Zubehör) ist eine fortschrittliche Kerntemperatursonde, die von verschiedenen Sensoren gesteuert wird und eine präzisere und wesentlich effektivere Erfassung der Temperatur im Inneren des Produkts ermöglicht als herkömmliche Sonden. Die Einstellung und Programmierung entsprechen denen herkömmlicher „Kerntemperatursonden“. Darüber hinaus verfügt sie über eine Reihe spezifischer Alarme, die den Benutzer vor einer fehlerhaften Positionierung oder Inbetriebnahme warnen. Nach dem Start des voreingestellten Garprogramms führt die Multi-Point-Sonde eine etwa 90-sekündige Überprüfung durch, woraufhin das eigentliche Garprogramm fortgesetzt wird. Werden Positionierungsfehler erkannt, zeigt ein akustisches Signal den Fehler auf dem Display an.

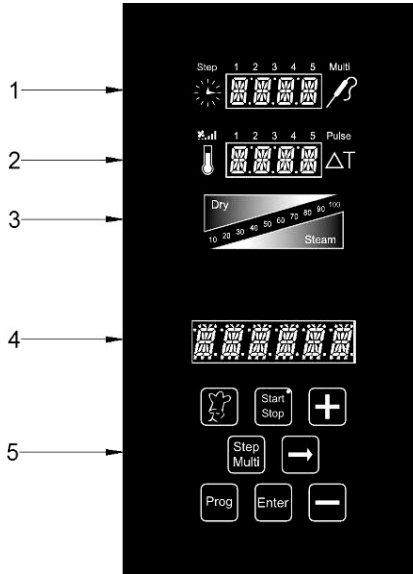
- Geeignet für Hähnchen, Braten, Schweinshaxe und Geflügel.

Vakuulgaren über Kontrollsonde (optional) – Temp. von 40 °C bis 103 °C

Das Vakuulgaren ist unter ernährungsphysiologischen, qualitativen und hygienischen Gesichtspunkten sehr vorteilhaft. Aus ernährungsphysiologischer Sicht ermöglicht die niedrige Gartemperatur, den Verlust an Vitaminen auf ein Minimum zu beschränken. Zudem verhindert die Tatsache, dass das Garen in einer hermetisch geschlossenen Umgebung stattfindet, den Verlust von Nährstoffen und reduziert – wie bei allen Niedertemperaturverfahren – den bei herkömmlichen Garmethoden üblichen Gewichtsverlust der Produkte.



Der Ablauf des Garprogramms mit Vakuumsonde (optional) entspricht dem für die Kerntemperatursonde beschriebenen. Im Garbetrieb mit Kerntemperatursonde stecken Sie die Sonde in den dafür vorgesehenen Vakuumschrankanschluss, wie in der folgenden Abbildung dargestellt.

BEDIENFELD DES CLASSIC 80P

1. Zeitanzeige und Multitimer
2. Temperaturanzeige und Lüftergeschwindigkeit
3. Grafische Anzeige des Klimas (Trocken – Dampf)
4. Anzeige der Backprogramme
5. Programmier-Tastatur

EIN- UND AUSSCHALTEN:

Sobald der Backofen mit Strom versorgt wird, drücken Sie die Taste „Start/Stop“ 3 Sekunden lang. Warten Sie, bis die Startvorgänge abgeschlossen sind (das Logo erlischt auf dem Display „Programme“ (4)). Um die elektronische Steuerung des Backofens auszuschalten, drücken Sie die Taste „Start/Stop“ erneut 3 Sekunden lang.


Nach dem Einschalten zeigt die Steuerung das Hauptmenü an, das wie folgt aufgebaut ist:


- **Manuell:** manueller Backmodus.
- **Einstellungen:**
 - **Sprache**
 - **Zeit**
 - **Funktionsparameter**
- **Startverzögerung:** Mit dieser Option können Sie eine bestimmte Zeit festlegen, zu der ein Backvorgang

Blättern Sie mit den Tasten „+“ und „-“ und drücken Sie „“, um das ausgewählte Menü aufzurufen.


EINSTELLUNG DER SPRACHE:


Als Erstes müssen Sie die Sprache einstellen, wie unten beschrieben:


Blättern Sie mit der Taste „+“ durch das Hauptmenü, bis Sie „Einstellungen“ erreichen. Rufen Sie das Menü mit der Taste  „ auf. Blättern Sie erneut mit der Taste „+“ durch das Einstellungsmenü, bis Sie „Sprache“ erreichen. Rufen Sie das

Wählen Sie die Sprache durch Drücken der Taste aus. Wählen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Sprache aus und bestätigen Sie durch Drücken der Taste .

ZEITEINSTELLUNG:


Blättern Sie mit der Taste „+“ durch das Hauptmenü, bis Sie „Einstellungen“ erreichen. Rufen Sie das Menü mit der Taste  „ auf. Blättern Sie erneut mit der Taste „+“ durch das Einstellungsmenü, bis Sie „Zeit“ erreichen.

Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken der Taste .

Drücken Sie die Taste „+“, bis die aktuelle Uhrzeit angezeigt wird, und bestätigen Sie dann mit der Taste .

MERKMALE DER LAUFENDEN PROGRAMME – VORHEIZZEIT UND BACKZEITVERLÄNGERUNG:

- Die Öfen der Star-Serie verfügen über eine große Anzahl an voreingestellten oder vollständig anpassbaren Programmen, um allen Garbedürfnissen und jedem Lebensmittel optimal gerecht zu werden. Jedes dieser Programme folgt Schritt für Schritt und automatisch dem Garzyklus des Produkts und reagiert im automatischen oder assistierten Modus umgehend auf alle möglichen Alarmsituationen – ideal für den Benutzer. Einer dieser Alarme ist so programmiert, dass er eine Übertemperatur im Garraum meldet, wenn ein Garprogramm ausgeführt wird. Der betreffende Alarm wird auf Display 4 angezeigt und schlägt die Ausführung des Kühlprogramms „Cool“ vor. Wenn der Garraum abgekühlt ist, können Sie mit der Einstellung des gewünschten Garprogramms fortfahren.
- Die Vorheizphase, die durch „PRE“ auf dem Display „Temperatur“ 2 angezeigt wird, bringt den Ofen auf eine Temperatur, die etwa 30 °C über dem im ersten Schritt des Programms eingestellten Wert liegt, um den Temperaturabfall beim Öffnen der Tür auszugleichen. Das Ende dieser Phase wird auf dem Display 4 angezeigt und durch ein akustisches Signal sowie durch das Blinken der Leuchten im Garraum begleitet. Nun können Sie das zu backende Produkt in den Ofen schieben, und sobald die Ofentür geschlossen ist, beginnt das Programm mit dem Backvorgang.
- Am Ende des Backzyklus gibt der Ofen ein akustisches Signal ab. Das Zeitsymbol blinkt und zeigt einen Countdown von **zwei Minuten** an, während dessen Sie die Backzeit bei Bedarf verlängern können. Während dieser zwei Minuten können Sie die Ofentür öffnen und den Garzustand des Produkts überprüfen. Wenn das Produkt eine Verlängerung der Garzeit benötigt, verwenden Sie die Taste „+“, um die Zeit mit jedem Tastendruck um eine Minute zu erhöhen, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

Drücken Sie die Taste  „, um den Backvorgang neu zu starten. Wenn innerhalb der angezeigten zwei Minuten keine Verlängerung vorgenommen wird, beendet der Ofen den Backzyklus.

MANUELLER BACKMODUS:


Mit diesem Programm können Sie die eingestellten Parameter für einen laufenden Backvorgang ändern. Programmierbare Parameter im manuellen Modus:


1. Backzeit in Stunden und Minuten oder Erreichen einer Temperatur, bezogen auf den Kerntemperaturfühler. Mehrfach-Timer für das Garprogramm.
2. Einstellung des Gebläsemodus und des semi-statischen Backmodus.
3. Temperatur des Garraums oder Δ zwischen Kerntemperatur und Garraumtemperatur.
4. Klimaparameter in Prozent (von 10 % bis 100 %) des zugeführten Dampfes (Dampf), angezeigt in Rot. In Prozent (von 10 % bis 100 %) des entzogenen Dampfes (Trocken), angezeigt in Blau.

SO STELLEN SIE EIN MANUELLES PROGRAMM EIN:


Gehen Sie im Hauptmenü zu „Manuell“ und drücken Sie die Taste „



“ Drücken Sie dann die Taste „“, um den Programmiermodus aufzurufen.




Die erste angezeigte Einstellung ist die Vorheizoption. Blättern Sie mit den Tasten „+“ und „-“ nach unten, um „JA“ oder „NEIN“ anzuzeigen, je nachdem, ob Sie den Ofen vor der Ausführung des eingestellten Programms vorheizen möchten. Drücken Sie die Taste „“, um den gewünschten Modus zu bestätigen und zum nächsten Schritt zu gelangen.

1. Einstellung der Garzeit oder des Multi-Timer-Modus:

Das „Uhr“-Symbol (Anzeige 1) beginnt zu blinken. Stellen Sie die gewünschten Stunden und Minuten mit den Tasten „+“ und „-“ ein. Durch Drücken der Taste „-“ zusätzlich zum Wert „0“ wird die Zeit auf unendlich gesetzt. Drücken Sie die Taste „“, um den Parameter zu bestätigen.

• Multi-Timer-Modus:

Sie verfügen über bis zu 10 programmierbare Timer (je nach Backform), die ausschließlich auf ein einziges Backprogramm (manuell oder voreingestellt) wirken. Nützlich, um verschiedene Produkte bei gleicher Temperatur und gleichen Bedingungen, aber mit unterschiedlichen Zeiten zu garen.



Drücken Sie die Taste „-“ über den Wert „0“ hinaus, um den Modus „unendlich“ einzustellen. Drücken Sie die Taste „“, um den Multi-Timer-Modus aufzurufen, was durch die Anzeige des Wortes „Multi“ neben Display 1 signalisiert wird. Display 4 zeigt während der Programmierung die laufende Nummer des Timers an. Verwenden Sie die Tasten „+“ und „-“, um die gewünschten Minuten einzustellen, und drücken Sie die Taste „“. Dadurch gelangen Sie zum nächsten einzustellenden Timer. Stellen Sie die gewünschten Timer ein, drücken Sie „“, um die Einstellungen zu speichern und zum nächsten Schritt zu springen.



Bei der Ausführung des Backprogramms beginnt die Abfolge der eingestellten Timer mit der kürzesten Einstellung.



Am Ende jedes Countdowns werden die Leuchten im Garraum eingeschaltet und der Summer ertönt. Öffnen Sie die Tür und nehmen Sie die Backform heraus.

Bitte beachten Sie, dass der Backofen erst dann automatisch mit dem Backvorgang gemäß der Einstellung des nächsten Timers fortfährt, wenn die Tür geschlossen ist. Wird die Tür geöffnet, verbleibt der Backofen im Standby-Modus.

Bei Bedarf können Sie während des Backprogramms weitere Timer hinzufügen. Gehen Sie wie folgt vor:

Drücken Sie während der Programmausführung die Taste „“, bis der erste Timer verfügbar ist. Drücken Sie die Taste „“ und stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ die gewünschte Zeit für den zusätzlichen Timer ein.

Wenn Sie weitere Timer einstellen möchten, drücken Sie die Taste „“ und verfahren Sie wie oben beschrieben. Wenn Sie hingegen mit den vorgenommenen zusätzlichen Änderungen zum aktuellen Programm zurückkehren möchten, drücken Sie die Taste „“.

Hinweis: Um den Multi-Timer-Modus während des Garvorgangs zu verlassen, drücken Sie die Taste „“ und stellen Sie die gewünschte Zeit ein. Drücken Sie die Taste „“, und das Programm läuft im herkömmlichen manuellen Modus weiter, wobei der eingestellte Timer zurückgesetzt und der Multi-Timer-Modus beendet wird.


2. Einstellung der Lüftergeschwindigkeit 1 2 3 4 5 Pulse

Nach der Einstellung der Zeit wechseln Sie zur Einstellung der Lüftergeschwindigkeit:

- 5 – hohe Geschwindigkeit
- 4 – mittlere Geschwindigkeit
- 3 – niedrige Geschwindigkeit
- 2 – mittlere semistatische Geschwindigkeit
- 1 – niedrige semistatische Stufe


Im **halbstatischen Modus werden** die Ventilatoren **angehalten**, sobald die Temperatur den Sollwert erreicht, und jedes Mal neu gestartet, wenn die Heizelemente eingeschaltet werden, wodurch die Temperatur im Garraum konstant gehalten wird. In diesem Modus ist das Garen mit dem eines statischen Ofens vergleichbar.

Die Geschwindigkeiten „5“, „4“ und „3“ werden blau angezeigt, während „2“ und „1“ rot erscheinen. Der halbstatische Modus wird durch das Wort „Pulse“ auf dem Display hervorgehoben.

Verwenden Sie die Taste „-“, um die Lüftergeschwindigkeit/-modus auszuwählen, und bestätigen Sie mit der Taste „“.


3. Einstellen der Ofentemperatur:

Nun stellen wir die Gartemperatur ein. Das Symbol „Temperatur“ (Anzeige 2) beginnt zu blinken.

Stellen Sie den gewünschten Wert mit den Tasten „+“ und „-“ ein. Drücken Sie die Taste „“, um den Wert zu bestätigen.

4. Einstellung des Garraumklimas:


Nach der Einstellung des Temperaturwerts blinken die Bezeichnungen „Dry“ (blau) und „Steam“ (rot) nacheinander auf Anzeige 3. Mit der Taste „+“ können Sie den prozentualen Wert der Dampfeinspeisung während des Backvorgangs erhöhen. Die numerische Skala von Anzeige 3 wird rot. Mit der Taste „-“ können Sie den prozentualen Wert der Dampfeinspeisung während des Backvorgangs verringern. Die numerische Skala von Anzeige 3 wird blau. Sobald das gewünschte

Klima eingestellt ist, bestätigen Sie den Parameter durch Drücken der Taste . Die Einstellung des Wertes auf 0 (Anzeige blinkt) schließt den Klimaparameter aus der Programmierung aus.



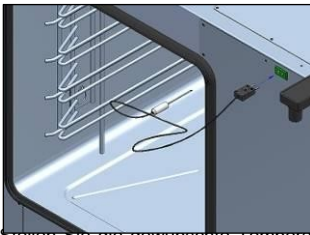
- **Einstellung des Garvorgangs mit Kerntemperaturfühler:**

Der Kernfühler-Parameter ersetzt den Wert für die Garzeit und bietet die Möglichkeit, das Erreichen einer gewünschten Temperatur als Ende des Garprogramms selbst zu verwenden. Stellen Sie den

Wert „0“ auf der Anzeige „Zeit“ ein und drücken Sie die Taste , um zu bestätigen. Das Symbol „Kernfühler“ beginnt zu blinken. Stellen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ den gewünschten Temperaturwert ein: Sobald dieser erreicht ist, endet das Garprogramm.


- **Einstellung des Garvorgangs mit Sonde für das Vakuumgaren (optional):**

Der Ablauf des Garprogramms mit Sonde für das Vakuumgaren (optional) entspricht dem des Kerntemperaturfühlers. Stecken Sie im Garmodus mit Kerntemperaturfühler (siehe oben) die Sonde für das Vakuumgaren in den dafür vorgesehenen Anschluss, wie in der folgenden Abbildung gezeigt.



Auf Display 1 wird das folgende Symbol angezeigt, um die korrekte Erkennung des Vakuumgar-Fühlers zu signalisieren





Stellen Sie die gewünschte Temperatur mit den Tasten „+“ und „-“ ein und bestätigen Sie durch Drücken der Taste .


Mehrpunkt-Sonde (optional):



Die Multi-Point-Sonde (optionales Zubehör) ist eine hochentwickelte Kerntemperatursonde, die von verschiedenen Sensoren gesteuert wird und eine weitaus präzisere und effektivere Erfassung der Temperatur im Inneren des Produkts ermöglicht als herkömmliche Sonden. Die Einstellung und Programmierung erfolgen wie bei herkömmlichen „Kerntemperatursonden“. Darüber hinaus verfügt sie über zahlreiche spezifische Alarmer, die den Benutzer vor einer fehlerhaften Positionierung oder Inbetriebnahme warnen. Nach dem Start des voreingestellten Garprogramms führt die Mehrpunkt-Sonde eine etwa 90-sekündige Überprüfung durch, woraufhin sie mit dem eigentlichen Garprogramm fortfährt. Werden Positionierungsfehler festgestellt, zeigt ein akustisches Signal den Fehler auf Display 4 an. Wird der Fehler nicht innerhalb von 90 Sekunden behoben, stoppt das Programm automatisch und zeigt den festgestellten Fehler auf Display 4 an.



- **Einstellung der Kammer-Temperatur ΔT :**  (nur bei Einstellung des Parameters „Kerntemperaturfühler“ oder „Fühler für Vakuumgaren“). Beachten Sie das Garprinzip mit Kerntemperaturfühler für die korrekte Anwendung.

Mit diesem Parameter kann eingestellt werden, um wie viel die Garraumtemperatur über der vom Kernthermometer oder dem Thermometer für das Vakuumgaren gemessenen Temperatur liegen muss. Dieser Δ -Wert wird automatisch vom Programm geregelt und ermöglicht während des gesamten Garzyklus die optimale Temperatur- und Klimaverlauf im Garraum.

Stellen Sie den Wert „0“ auf der Anzeige „temperature“ ein und drücken Sie zur Bestätigung die Taste . Das Symbol ΔT beginnt zu blinken. Stellen Sie den gewünschten Temperaturwert ein und drücken Sie zur Bestätigung die Taste .

- Speichern Sie alle Einstellungen, indem Sie die Taste  „3 Sekunden lang gedrückt halten.










Nun sind alle Parameter für das manuelle Backen eingestellt. Drücken Sie die Taste , um das Programm zu starten. Der Ofen beginnt seinen Backzyklus mit der Vorheizphase (*sofern* diese während der Programmierung eingestellt wurde). Das Ende dieser Phase wird durch ein akustisches Signal und das Blinken der Lampen im Garraum angezeigt. Öffnen Sie die Tür und legen Sie das Produkt in den Ofen. Sobald die Tür geschlossen ist, beginnt der eigentliche Backzyklus. Sie können den Backvorgang vor dem programmierten Ende einfach durch 3 Sekunden langes Drücken der Taste  „unterbrechen.

Die eingestellten Parameter können jederzeit während des Backvorgangs geändert werden (außer während der Vorheizphase). Drücken Sie die Taste , ändern Sie den gewünschten Wert mit den Tasten „+“ und „-“ und bestätigen Sie mit der Taste . Die Änderungen werden sofort wirksam.


PROGRAMMMODUS (INDIVIDUELLE PROGRAMMIERUNG):

- Die Öfen der Bake Off-Serie ermöglichen es Ihnen, bis zu 60 Backprogramme zu speichern, die an die Bedürfnisse des Benutzers angepasst sind. Es stehen bis zu 5 Schritte zur Verfügung, von denen jeder Folgendes umfasst: Zeit, Multi-Timer (falls ausgewählt), Lüftergeschwindigkeit, Temperatur und Klima. Zu Beginn des programmierten Backzyklus werden diese Schritte nacheinander ausgeführt, wodurch das Programm in echte, vollständige Garphasen unterteilt wird.






Um ein Programm zu speichern, gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie die Taste „“. Wählen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ das erste freie Programm aus. Bestätigen Sie den Vorgang durch Drücken der Taste „“. Die erste Option bezieht sich auf das Vorheizen: Drücken Sie die Taste „“ und wählen Sie mit „+“ und „-“ aus, ob diese Phase in das Programm aufgenommen werden soll. Bestätigen Sie die Einstellung durch Drücken der Taste „“.
- Nun können Sie mit der Programmierung der Schritte beginnen: Das Symbol „Step 1“ leuchtet auf und zeigt die erste Parameterfolge an, aus der das Programm besteht. Stellen Sie jeden Parameter ein und bestätigen Sie den Wert mit der Taste „“.
- Um von einem „Schritt“ zum nächsten zu gelangen, drücken Sie die Taste „“.
- Sobald die Einstellung der gewünschten Schritte (max. 5) abgeschlossen ist, kann das Programm durch 3 Sekunden langes Drücken der Taste „“ gespeichert werden. Der Summer bestätigt den durchgeführten Vorgang.
- Im nächsten Schritt benennen Sie das soeben gespeicherte Programm. Auf dem Display erscheint die Anzeige „name“. Blättern Sie mit den Tasten „+“ und „-“ durch die Buchstaben und wechseln Sie mit der Taste „“ zum nächsten. Es stehen Ihnen 16 Zeichen zur Verfügung. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, bestätigen Sie den Vorgang, indem Sie die Taste „“ 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Ein Programm löschen:





Wählen Sie das zu löschende Programm aus und drücken Sie „“. Drücken Sie anschließend gleichzeitig die Tasten „+“ und „-“ für 3 Sekunden. Das Programm wird vollständig gelöscht.


Einen Schritt löschen:

Wählen Sie das Programm aus, das den zu löschenden Schritt enthält. Drücken Sie „“ und anschließend „“. Blättern Sie mit der Taste „“ durch die Schritte und wählen Sie den zu löschenden Schritt aus. Halten Sie die Tasten „+“ und „-“ gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, um den Schritt zu löschen. Bestätigen Sie den Vorgang, indem Sie die Taste „“ 3 Sekunden lang gedrückt halten. Anschließend werden Sie zur Bestätigung des Programmnamens aufgefordert. Drücken Sie erneut die Taste „“ 3 Sekunden lang, um den Vorgang endgültig zu bestätigen; dies wird auch durch einen Signalton angezeigt.

AUSFÜHRUNG EINES BENUTZERDEFINIERTEN PROGRAMMS:

Um ein vom Benutzer gespeichertes Programm auszuführen, gehen Sie wie folgt vor:



- Drücken Sie die Taste „“ und wählen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ das gewünschte Programm aus. Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken der Taste „“. Drücken Sie anschließend die Taste „“, um das Backprogramm auszuführen. Während der Ausführung des Programms können die Backparameter nicht geändert werden. Sie können den Backzyklus vor dem programmierten Ende beenden, indem Sie einfach die Taste „“ 3 Sekunden lang gedrückt halten.

Um das Menü zu verlassen, drücken Sie die Taste „“. Auf diese Weise gelangen Sie zurück zum Hauptmenü der Steuerung.



VOREINGESTELLTE PROGRAMME:

Die elektronische Steuerung der Öfen der Bake Off-Serie enthält 12 voreingestellte Backprogramme, die für die Zubereitung verschiedener Speisen geeignet sind. Diese Programme können wie folgt aufgerufen werden:

- Drücken Sie die Taste „“ und wählen Sie das gewünschte Backprogramm mit den Tasten „+“ und „-“ aus. Bestätigen Sie die Auswahl durch Drücken der Taste „“.
- Wählen Sie den Backgrad aus und erhöhen oder verringern Sie ihn (mit den Tasten „+“ und „-“, innerhalb des vom Programm zugelassenen Bereichs). Der Backparameter blinkt wie folgt:



= wenn das Garprogramm zeitgesteuert ist







= wenn das Garprogramm zeitgesteuert ist, aber der Kerntemperaturfühler oder der Fühler für das Vakuumgaren (optional) in das Produkt eingeführt werden muss.



= wenn das Garprogramm nur über den Kerntemperaturfühler oder den Fühler für das Vakuumgaren (optional) gesteuert wird.

Mit den Tasten „+“ und „-“ können Sie somit den vom Programm festgelegten Parameter ändern.

- Drücken Sie die Taste „“, um die Änderung der Backzeit zu bestätigen. Die vorgenannte Einstellung gilt nur für diesen Backzyklus. Um die Programmänderung dauerhaft zu speichern, drücken Sie hingegen die Taste „“ 3 Sekunden lang. Die erfolgreiche Änderung wird durch ein akustisches Signal angezeigt.
- Um die Ausführung des Programms zu starten, drücken Sie die Taste „“. Während der Ausführung des Programms können die Backparameter nicht geändert werden. Sie können den Backzyklus vor dem programmierten Ende stoppen, indem Sie einfach die Taste „“ 3 Sekunden lang drücken.


- Um das Menü zu verlassen, drücken Sie die Taste „“. Auf diese Weise gelangen Sie zurück zum Hauptmenü der Steuerung.

Je nach dem im Programm eingestellten Garmodus wird während des Garvorgangs des Ofens auf Display 1 nur die Zeit (oder die Temperatur, falls ein Fühler vorhanden ist) angezeigt.

Detaillierte Anleitungen, Vorschläge des Küchenchefs und Zubehör für jedes einzelne Rezept der voreingestellten Programme finden Sie im PDF-Format im Rezeptbereich unter www.bakeoff.it




PROGRAMME „COOL“ – „WASH“ – „FILL“:

Der Modus „Programme“ der elektronischen Steuerung enthält auch einige nicht veränderbare Programme. Diese sind in der Firmware der Steuerung selbst gespeichert und unabhängig von den 60 Programmen, die vom Benutzer angepasst werden können.

- **„COOL“-Programm:** ermöglicht es Ihnen, den Ofen in kurzer Zeit abzukühlen, indem die Lüfter auch bei geöffneter Ofentür betrieben werden. Sobald der Garraum abgekühlt ist, drücken Sie die Taste „“ 3 Sekunden lang, um das Programm zu beenden. Im Falle eines Alarms wegen Übertemperatur im Garraum wird dieses Programm automatisch aufgerufen und zur Ausführung vorgeschlagen.
- **„WASHING“-Programme:**
 - **LAV1** – Schonprogramm (42')
 - **LAV2** – Normal (1 Std. 04 Min.)
 - **LAV3** – Intensiv (1 Std. 34 Min.)
 - **LAV4** – Superintensiv (1 Std. 56 Min.)

Diese 4 Programme stehen für die Waschgruppe zur Verfügung und können je nach Bedarf ausgewählt werden.
- **„FILL“-Programm:** Steuert das Befüllen der Pumpen und Schläuche des Ofenwaschsystems (*optional*) bei der ersten Befüllung der Tanks oder beim Tankwechsel. Das Programm dauert 2 Minuten. **Stellen Sie sicher, dass die Installationsschläuche leer sind, bevor Sie das Programm starten.**

Um eines dieser Programme auszuwählen, gehen Sie wie folgt vor:

- Drücken Sie die Taste „“, um den Programm-Modus aufzurufen.
- Blättern Sie mit der Taste „-“ durch das Menü, bis die oben beschriebenen Programme angezeigt werden. Wählen Sie das gewünschte Programm aus und bestätigen Sie mit der Taste „“.
- Drücken Sie die Taste „“, um das Programm zu starten.

Das Ende der Programme „Waschen“ und „Befüllen“ wird durch einen Signalton angezeigt.

ZU VERWENDENDEN WASCHMITTEL UND KLÄRER

Wir haben ein innovatives Produkt entwickelt, das gleichzeitig als Waschmittel und Klarspüler dient.



Ref.: 413100002

Das einzige andere Produkt, das gleichzeitig als Reinigungsmittel und Klarspüler dient und für optimale Ergebnisse getestet und dringend empfohlen wird, ist das folgende:

- **Johnson Diversey Suma Auto Oven 2in1 Clean DA9.10**





Um die Standorte von Johnson Diversey weltweit zu kontaktieren, besuchen Sie bitte die folgende

Website: <http://www.diversey.com/contact-us>

Das automatische Spülsystem wurde unter Verwendung dieser spezifischen Produkte entwickelt und getestet. Das Unternehmen übernimmt keine Haftung für eventuelle Fehlfunktionen, die auf die Verwendung anderer Produkte zurückzuführen sind.

STARTZEITVORWAHL:

Es ist möglich, ein Backprogramm zu einem vom Benutzer festgelegten Zeitpunkt auszuführen. Gehen Sie wie folgt vor:

- Wenn die elektronische Steuerung eingeschaltet ist, blättern Sie mit der Taste „+“ durch das Hauptmenü, bis das Menü „Verzögerter Start“ auf dem Programmdisplay erscheint, 4. Rufen Sie das Menü auf, indem Sie die Taste  drücken.
- Das Symbol „Zeit“ und dessen Anzeige (1) beginnen zu blinken. Stellen Sie die Uhrzeit ein, zu der Sie das Programm starten möchten. Bestätigen Sie diese Einstellung durch Drücken der Taste .
- Auf dem Programmdisplay (4) erscheint die Anzeige „Prog“. Wählen Sie mit den Tasten „+“ und „-“ das gewünschte Backprogramm für den verzögerten Start aus. Bestätigen Sie diese Einstellung durch Drücken der Taste .
- Der Backofen befindet sich nun im Standby-Modus, was durch das Blinken der LED an der Taste  „angezeigt“ wird.

Auf Display 1 werden die aktuelle Uhrzeit und die verbleibenden Stunden/Minuten bis zum verzögerten Start des Backofens angezeigt.

Zur eingestellten Zeit schaltet sich der Ofen automatisch ein und führt das gewünschte Backprogramm aus. Der verzögerte Start kann jederzeit unterbrochen werden, solange sich der Ofen im Standby-Modus befindet, indem die elektronische Steuerung eingeschaltet wird.

BELEUCHTUNG UND BAKENDE:

Zu Beginn jedes Backprogramms schalten sich die Lampen im Garraum ein und bleiben bis zum Ende des Backvorgangs eingeschaltet. Am Ende des Programms blinken die Lampen und es ertönt ein akustisches Signal. Befindet sich der Ofen im Standby-Modus, sind die Lampen ausgeschaltet.

IMPORT/EXPORT VON BACKPROGRAMMEN:

Bei den Bake Off-Öfen ist es möglich, die gespeicherten Programme zu exportieren und neue über externe Speichergeräte, wie z. B. USB-Sticks, zu importieren.

Die USB-Verbindung zum Ofen erfolgt über die entsprechende Adapterkarte (USB-Logger, Art.-Nr.: 137007020), die an den seriellen Anschluss auf der rechten Seite des Ofens angeschlossen wird.


Sobald die Verbindung hergestellt ist, erkennt die elektronische Steuerung das Peripheriegerät automatisch und aktiviert die entsprechenden Verwaltungsmenüs. Bei getrennter Verbindung sind die oben genannten Menüs deaktiviert.



MODUS ZUR VERWALTUNG VORGEFERTIGTER PROGRAMME:


Drücken Sie bei angeschlossenem USB-Stick die Taste . Das normale Menü enthält nun auch das Menü „Programmverwaltung“. Die Bedienung der übrigen Menüpunkte bleibt unverändert.


Um das Menü „Programmverwaltung“ aufzurufen, navigieren Sie zum entsprechenden Menüpunkt und drücken


Sie die Taste . Die nachfolgend beschriebenen Menüpunkte sind deaktiviert, wenn in den Ofenparametern die Option „Gesperzte Programme“ aktiviert ist.

Das Menü ist wie folgt aufgebaut:

- **LÖSCHEN** = ermöglicht es Ihnen, ein im Ofen gespeichertes Voreinstellungsprogramm zu löschen.


Rufen Sie die Option durch Drücken der Taste  auf. Blättern Sie durch die Programmliste (auf dem Display „Temperatur“ erscheint die Anzeige „Del“), wählen Sie das zu löschende Programm mit den Tasten „+“ und „-“ aus und halten Sie, sobald Sie das ausgewählte Programm markiert haben, die

Taste  3 Sekunden lang gedrückt. Das Programm wird daraufhin gelöscht. Während dieses Vorgangs zeigt das Display die Anzeige „*****“ an. Das Ende dieses Vorgangs wird zudem durch ein akustisches Signal angezeigt. Wiederholen Sie diesen Vorgang für alle Programme, die Sie löschen

möchten. Um das Menü „Löschen“ zu verlassen, drücken Sie die Taste .

Durch 3 Sekunden langes Drücken der Taste  wird der Vorgang unterbrochen und die elektronische Steuerung kehrt zur Hauptanzeige zurück.

- **IMPORT** = ermöglicht es Ihnen, alle im Ofen gespeicherten Voreinstellungsprogramme auf den USB-Speicherstick zu importieren. Die Dateien haben die Endung **.ppf** und werden im vordefinierten Ordner „BAKEOFF“ gespeichert. Der Speicher der elektronischen Steuerung ermöglicht es Ihnen, bis zu 60

Programme zu speichern. Wählen Sie den Menüpunkt „Import“ über die Tasten , und alle Programme auf dem USB-Stick werden hinter den vorhandenen Programmen in die Warteschlange gestellt. Während des gesamten Vorgangs erscheint auf dem Display die Anzeige „*****“. Der erfolgreiche Abschluss des Vorgangs wird durch die Meldung „OPERATION OK“ auf dem Display bestätigt und zusätzlich durch ein akustisches Signal angezeigt.


Die heruntergeladenen Programme müssen im voreingestellten Ordner „BAKEOFF“ auf dem USB-Stick gespeichert werden.

Bei einem fehlerhaften Zugriff auf den USB-Stick erscheint die Meldung „Operation execution error“.




Die Meldung „Ungültige Programmdatei“ erscheint bei falschen Dateigrößen oder wenn die Datei beschädigt ist.

MODUS ZUR VERWALTUNG BENUTZERDEFINierter PROGRAMME:


Drücken Sie bei angeschlossenem USB-Stick die Taste . Das normale Menü enthält nun auch das Menü „Programmverwaltung“. Die Optionen des normalen Menüs funktionieren wie gewohnt.

Um das Programmverwaltungsmenü aufzurufen, wählen Sie diese Option und drücken Sie die Taste . Die nachfolgend beschriebenen Menüpunkte sind deaktiviert, wenn in den Ofenparametern die Option „Programme sperren“ aktiviert ist.




Das Menü ist wie folgt aufgebaut:


- **LÖSCHEN** = ermöglicht das Löschen eines im Ofen gespeicherten voreingestellten Programms. Wählen Sie die Option mit der Taste . Blättern Sie durch die Programmliste (auf dem Display „Temperatur“ erscheint die Anzeige „Del“), wählen Sie das zu löschende Programm mit den Tasten „+“ und „-“ aus und drücken Sie, sobald Sie auf dem ausgewählten Programm stehen, 3 Sekunden lang die Taste . Das Programm wird dann gelöscht. Während dieses Vorgangs zeigt das Display die Anzeige „*****“ an. Das Ende dieses Vorgangs wird durch ein akustisches Signal signalisiert. Wiederholen Sie denselben Vorgang für alle zu löschenden Programme. Um das Menü „Löschen“ zu verlassen, drücken Sie die Taste .

Durch 3 Sekunden langes Drücken der Taste  wird der Vorgang unterbrochen und die elektronische Steuerung kehrt zur Hauptanzeige zurück.

- **IMPORT** = ermöglicht das Importieren aller auf dem USB-Stick gespeicherten benutzerdefinierten Programme in den Ofen. Die Dateinamen dürfen maximal 6 Zeichen lang sein und müssen die Endung **.upf** haben. Sie befinden sich im Ordner „BAKEOFF“. Wählen Sie mit der Taste  die Option „Import“, um auf die folgenden Untermenüs zuzugreifen:
 - **OVERWRITE ALL** = ermöglicht das Überschreiben aller Programme im Ofen mit den vom USB-Stick importierten Programmen.
 - **IN QUEUE** = Diese Option speichert die importierten Programme in der Warteschlange hinter den bereits im Ofen vorhandenen Programmen. Programme mit demselben Namen werden überschrieben.

Während dieses Vorgangs zeigt das Display die Anzeige „*****“ an. Der erfolgreiche Abschluss des Vorgangs wird durch die Meldung „OPERATION OK“ auf dem Display bestätigt und zusätzlich durch ein akustisches Signal angezeigt.

- **EXPORT** = ermöglicht den Export der bereits im Ofen gespeicherten Programme auf den USB-Stick. Wählen Sie die Option mit der Taste , um auf die folgenden Untermenüs zuzugreifen:
 - **ALL** = exportiert alle im Ofen vorhandenen benutzerdefinierten Programme auf den USB-Stick, wobei Programme mit demselben Namen, die möglicherweise bereits auf dem USB-Stick vorhanden sind, überschrieben werden.
 - **SELECT** = Ermöglicht die Auswahl der zu exportierenden Programme. Rufen Sie die Option durch Drücken der Taste  auf. Blättern Sie durch die Programmliste (auf dem Display „Temperature“ erscheint die Anzeige „Save“), wählen Sie die zu exportierenden Programme mit den Tasten „+“ und „-“ aus und drücken Sie, sobald Sie auf dem ausgewählten Programm stehen, die Taste  3 Sekunden lang. Das Programm wird dann exportiert. Während dieses Vorgangs zeigt das Display die Anzeige „*****“ an. Der erfolgreiche

des Vorgangs wird durch die Meldung „OPERATION OK“ auf dem Display bestätigt und zusätzlich durch ein akustisches Signal angezeigt. Wiederholen Sie den Vorgang für alle zu exportierenden Programme. Um das Menü „Export“ zu verlassen, drücken Sie die Taste „“.

Bei einem fehlerhaften Zugriff auf den USB-Stick erscheint die Meldung „Fehler bei der Ausführung des Vorgangs“.

Die Meldung „Ungültige Programmdatei“ erscheint bei falschen Dateidimensionen oder wenn die Datei beschädigt ist.


HACCP – CLASSIC 80P


HACCP ist die Abkürzung für „Hazard Analysis and Critical Control Points“ (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) und besteht im Wesentlichen aus einem Selbstkontrollsystem, das von jedem Fachmann im Bereich der Lebensmittelproduktion durchgeführt werden muss, um Gefahren und Risiken einzuschätzen und Kontrollmaßnahmen festzulegen, um potenzielle hygienische und gesundheitliche Probleme zu vermeiden.

Interessante Daten sind die regelmäßigen Aufzeichnungen aller Garparameter, wie Kammer- und Kerntemperatur, Feuchtigkeitsgrad usw., sowie weitere Parameter, um auch den Beginn der Ofenreinigungsprozesse zu dokumentieren.

Fehlfunktionen des Ofens können den Erfolg der Garprogramme beeinträchtigen, und solche Unregelmäßigkeiten lassen sich durch die Analyse der Garprotokolle erkennen.

Schließen Sie die entsprechende Adapterkarte (USB-Logger, Art.-Nr.: 137007020) an, wobei ein USB-Stick bereits eingesteckt sein muss. Warten Sie, bis die Hardware erkannt wurde, und drücken Sie im manuellen Menü

die Taste „+“, um die Option „Einstellungen“ aufzurufen, und bestätigen Sie mit „“. Blättern Sie mit den Tasten „+“ und „-“ durch die Menüs bis zum Eintrag „HACCP“ und wählen Sie das entsprechende Untermenü

durch Drücken der Taste „“ aus. Beim Blättern durch das HACCP-Untermenü mit den Tasten „+“ und „-“ stehen folgende Aktionen zur Verfügung:

- Aufzeichnungen aktivieren: Automatische Aufzeichnungsfunktion für HACCP-Daten aktivieren/deaktivieren
- Export: Export der HACCP-Aufzeichnungsdaten auf einen USB-Stick
- Löschen: Löschen von HACCP-Datensätzen

Wählen Sie die gewünschte Option mit der Taste „“.

Während des Exports erscheint auf dem Display die Anzeige „*****“. Der erfolgreiche Abschluss des Vorgangs wird durch die Meldung „OPERATION OK“ auf dem Display bestätigt und zusätzlich durch ein akustisches Signal angezeigt.

Achtung: Der Export der HACCP-Daten kann bis zu 10 Minuten dauern; die Dauer hängt von der Menge der zu exportierenden Daten ab (z. B. Anzahl der Garprogramme). Trennen Sie den USB-Logger oder den USB-Stick erst nach Abschluss des Vorgangs.

MASTER-PRO-BEDIENFELD



Das neue MASTER-PRO-Bedienfeld wurde so entwickelt, dass es von jedem Benutzer einfach bedient werden kann.







Dank **MASTER-PRO** ist es möglich, die Produktivität zu steigern, Fehler und Ausfallzeiten zu reduzieren und so die Arbeitszeit zu optimieren.

Es verfügt über ein kapazitives, kratzfestes und leicht zu reinigendes 7-Zoll-LCD-Display.

Die moderne und intuitive Grafik, die Einstellungen wie die Rezepte in der Bibliothek, die speicherbaren Programme und die neuen Betriebsmodi ermöglichen es dem Benutzer, schnelle Entscheidungen zu treffen und den Garvorgang besser zu planen.



TASTEN

	Einfache Berührung
	Schieben
	Gedrückt halten, bis der Ladevorgang abgeschlossen ist
	2 Sekunden lang gedrückt halten
	Info zu den Ofenfunktionen
	Anleitung Bedienfeld
	GEFAHR! Achten Sie auf Ihre Sicherheit
	Achten Sie darauf

EINSCHALTEN



Sobald der Backofen an das Stromnetz angeschlossen ist, schaltet sich das Bedienfeld automatisch ein. Auf dem Display erscheint der erste Bildschirm, der anzeigt, dass der Backofen ausgeschaltet ist.



Tippen Sie einfach auf die Einschalttaste „“, um das Hauptmenü „HOME“ aufzurufen.

HOME



Abb. 1 unten zeigt den Bildschirm „HOME“, über den Sie auf alle verfügbaren Garprogramme, die Tools zur Reinigung und Pflege des Ofens, die Einstellungen und die HACCP-Daten zugreifen können.

MANUELLER MODUS



In diesem Modus können alle einzelnen Garparameter eingestellt und bei Bedarf während des Garvorgangs geändert werden.



Weitere Informationen auf Seite 44

BENUTZER-REZEPTBUCH



In diesem Bereich wird die Liste aller vom Benutzer erstellten und gespeicherten Rezepte angezeigt. Es ist möglich, Rezepte hinzuzufügen, zu ändern und zu löschen sowie dem Rezept ein Bild hinzuzufügen.



Weitere Informationen auf Seite 60

CHEF-PROGRAMME



Dieser Abschnitt enthält eine Sammlung von mehr als 200 Rezepten, die speziell von unseren CHEFS entwickelt wurden, um die Kreativität anzuregen und die Arbeit des Benutzers zu vereinfachen.



Weitere Informationen auf Seite 62

Abb. 1



AUSSCHALT

EN
Taste



EINSTELLUNGEN


Taste



SCHNELLKOCHEN



Dieser Modus dient dazu, automatisch die optimalen Programmparameter entsprechend der gewünschten ZUBEREITUNGSMETHODE und der gewählten LEBENSMITTELKATEGORIE einzustellen.

 Weitere Informationen auf Seite 64

PLANUNGSMODUS



Dies ist ein erweiterter MULTI-TIMER-Modus, der dafür ausgelegt ist, das Kochen und die täglichen Arbeiten optimal zu planen.

 Weitere Informationen auf Seite 65

UTILITY



In diesem Abschnitt werden die Tools für die Reinigung und Pflege des Ofens, die Statistiken und die HACCP-Daten angezeigt.

 Weitere Informationen auf Seite 69

SCHNELLZUGRIFFE

Mit den folgenden beiden Symbolen kann der Benutzer den Backofen schnell und einfach einstellen.



FAVORITEN: Tippen Sie auf dieses Symbol neben dem gewünschten Rezept, um es in der Favoritenliste zu speichern. Die Liste enthält sowohl Rezepte aus dem CHEF-Modus als auch vom BENUTZER gespeicherte Rezepte.

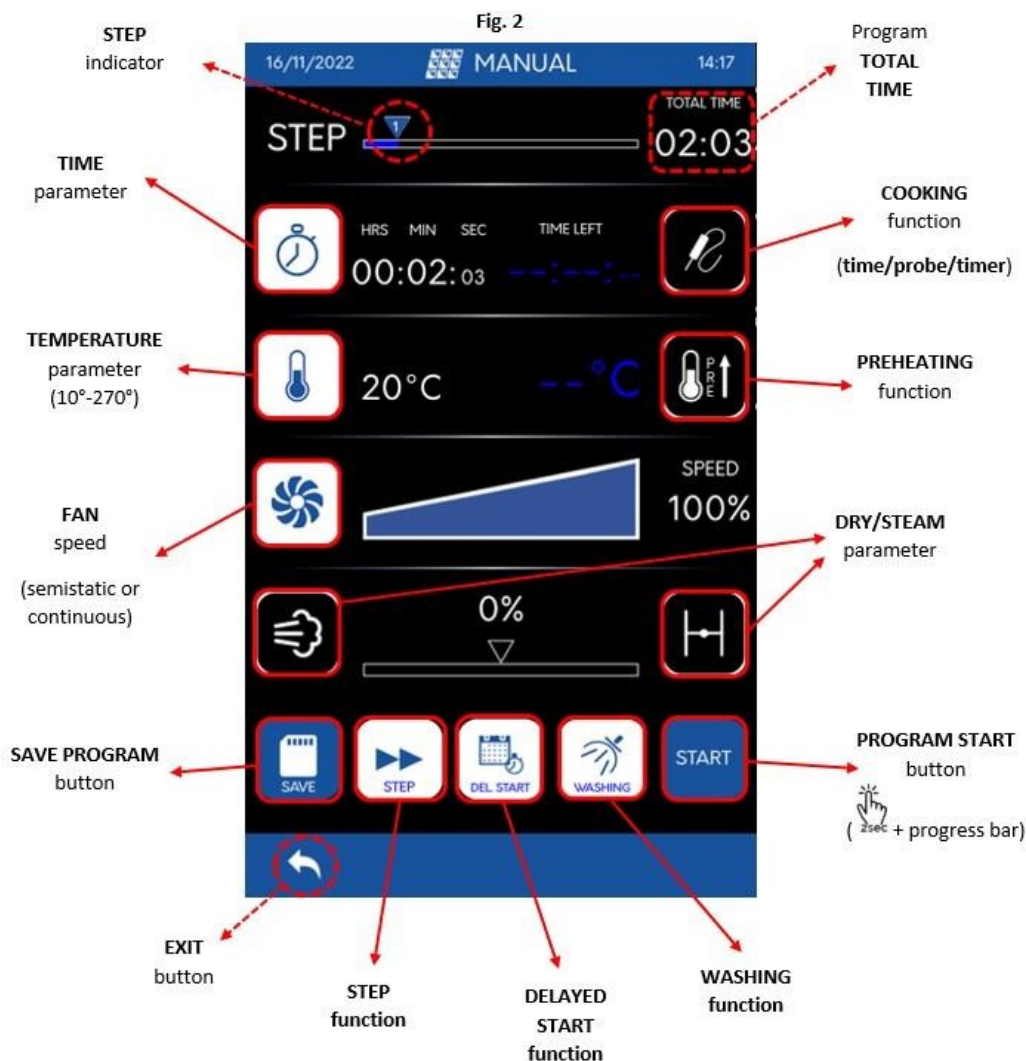


ABSPIELEN: Tippen Sie auf dieses Symbol, um den Backofen mit Standardparametern einzustellen, sodass er durch einfaches Drücken der Taste „START“ zum Garen bereit ist.

MANUELLER MODUS



Um den manuellen Garmodus aufzurufen, tippen Sie einfach auf das blaue Symbol. In diesem Modus können Sie jeden einzelnen Garparameter manuell einstellen. Bei Bedarf können Sie die neuen Einstellungen auch speichern (siehe Seite 59).



ZEIT – EINFACH

Tippen Sie auf das Symbol „Zeit“, um die digitale Tastatur zu öffnen (Abb. unten). Es stehen vier „Zeit“-Funktionen zur Auswahl: EINFACH, HERZ-SONDE, UNBEGRENZT oder MULTI-TIMER.



In Abb. 3 ist die Zeitfunktion SIMPLE ausgewählt und aktiv, wie durch das weiße Symbol oben hervorgehoben. Es gibt nur einen Countdown-Timer; das Garprogramm endet, sobald dieser abgelaufen ist.



Der Modus kann durch einfache Auswahl des gewünschten Modus (SIMPLE, HEART PROBE, INFINITE oder MULTI-TIMER) geändert werden.



Stellen Sie die Garzeit ein (H = Stunden, M = Minuten und S = Sekunden), indem Sie die Zahlen auf dem digitalen Tastenfeld auswählen, und bestätigen Sie durch Antippen des Symbols



Abb. 3



ZEIT – INFINITE

Wenn Sie diesen Modus auswählen, läuft der Garvorgang so lange, bis der Benutzer auf „STOP“ drückt (Abb. 4).




Auf dem Hauptbildschirm im manuellen Garmodus wird anstelle der Zeitanzeige „INFINITE“ angezeigt. Bestätigen

Sie mit der blauen Häkelschaltfläche ✓.

Abb. 4

**ALARM (TIMER)**

In diesem Modus wird das  neben Symbol „INFINITE“

Durch Antippen kann ein Alarm eingestellt werden, d. h. ein Countdown-Timer, der den Ofen nach Ablauf des Programms ertönen lässt (Abb. 5).

Hinweis: Dieser Alarm unterbricht niemals ein Garprogramm; er dient lediglich als Warnung, das Garprogramm läuft jedoch im INFINITE-MODUS weiter.



Abb. 5



MULTI-TIME



Dieser Modus ermöglicht es dem Benutzer, während desselben Garvorgangs für jedes einzelne Blech einen spezifischen Timer einzustellen.

Abb. 6




Tippen Sie auf das Symbol , um das TIMER-RASTENFELD aufzurufen. Wählen Sie durch Antippen die Nummer des entsprechenden Blechs aus (z. B. das erste, ) und geben Sie über die Zifferntastatur eine **Zeit** oder eine **Sondentemperatur** ein (diese Option ist natürlich nur für ein einzelnes Blech verfügbar).



Abb. 7

Abb. 8

Verwenden Sie die oberen Symbole, um eine **Zeit** (Abb. 7) oder eine **Temperatur** (Abb. 8) einzugeben. Stellen Sie im zweiten Fall sicher, dass der Fühler korrekt in den Kern des Produkts eingeführt ist. Der Timer ertönt, sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist. Bestätigen Sie nach der Einstellung der Parameter mit der Häkelschaltfläche unten „“.

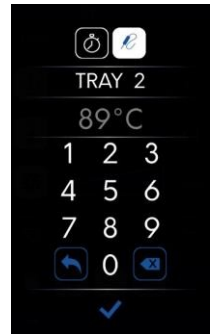


Abb. 9

Jedes Mal, wenn ein Produkt seinen Garzyklus beendet hat und es Zeit ist, es herauszunehmen, ertönt ein Signalton, der Ofen blinkt und neben der entsprechenden Einschubnummer erscheint ein Symbol wie in Abb. 9.



Abb. 10

Wenn Sie einen bereits einem Einschub zugeordneten Timer löschen möchten, tippen Sie einfach auf das blaue **Papierkorb**-Symbol neben der jeweiligen Ebene (Abb. 10).





Hinweis: Wenn die Tür geöffnet oder offen gelassen wird, bleibt der Ofen im Standby-Modus. Sobald die Tür geschlossen ist, setzt der Ofen den Garvorgang mit dem nächsten Timer fort.




HERZSENSOR (MEHRPUNKT)


Mit der HEART PROBE-Funktion lassen sich Speisen bis ins Innere hinein mit höchster Präzision garen. Dies alles dank einer an das Bedienfeld des Ofens angeschlossenen Temperatursonde, die die Temperatur Grad für Grad erfasst.



Das Garen mit der HEART PROBE bietet große Vorteile für die Gastronomie, aber auch für Bäckereien und Konditoreien. Tatsächlich erleichtert es die Kontrolle über den Garvorgang von Fleisch- oder Fischstücken, aber auch von Brot, großen Hefeteigprodukten oder gebackenen Kuchen erheblich und garantiert stets perfekte Ergebnisse und hohe Standards, ohne dass während des Garvorgangs zu viel Aufmerksamkeit erforderlich ist. Es ist zum Beispiel sehr wichtig, den ersten Garvorgang mit der Sonde durchzuführen, um einen Standard zu schaffen und die Temperatur und Zeit zu ermitteln, die geeignet sind, stets das gleiche Ergebnis zu erzielen. Dies ermöglicht es, große Fleischstücke auch nachts zu garen, d. h. den Ofen dann zu betreiben, wenn die Energiekosten geringer sind.



Wählen Sie die Funktion „HEART PROBE“ aus, indem Sie auf das Symbol  tippen. Geben Sie anschließend einfach die gewünschte Temperatur über die digitale Tastatur ein (Abb.

11). Bestätigen Sie mit der blauen Häkelschaltfläche .



Während der Vorheizphase erinnert eine Pop-up-Meldung den Benutzer daran, die Sonde aus dem Garraum zu entfernen.

Abb. 11



Unsere MultiPoint-Herzsonde ist eine hochtechnologische Herzsonde, die von mehreren Sensoren gesteuert wird und so konzipiert ist, dass sie eine wesentlich präzisere Temperaturmessung im Inneren des Produkts ermöglicht als die herkömmliche Sonde. Die Einstellungen und die Programmierung entsprechen denen des herkömmlichen „Herzsonden“-Modus. Darüber hinaus gibt es eine Reihe spezifischer Alarme, die den Benutzer auf **Anomalien bei der Positionierung oder im Betrieb** hinweisen.



Sobald das eingestellte Garprogramm gestartet ist, führt die MultiPoint-Sonde eine **etwa 90-sekündige Überprüfung** durch (Abb. 12); danach beginnt das eigentliche Garprogramm (Abb. 13).

Abb. 12

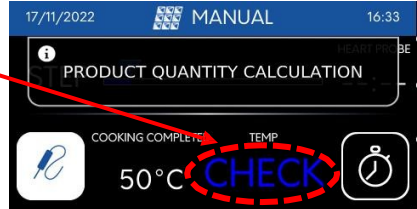


Abb. 13



Werden Positionierungsfehler erkannt, folgt auf die entsprechende Fehleranzeige auf dem Display ein akustisches Signal (Abb. 14–15). Wird innerhalb der folgenden 90 Sekunden kein Reset durchgeführt, führt dies zu einem automatischen Programmstopp, wobei auf Display 4 der erkannte Fehler angezeigt wird.

Abb. 14



Abb. 15





TEMPERATUR

Die Temperatur ist natürlich der wichtigste Parameter, der beim Garen zu berücksichtigen ist. Tatsächlich finden je nach Temperatur und Garmodus Umwandlungen der Nährstoffe in den Lebensmitteln statt.




Tippen Sie einfach auf das Symbol „TEMPERATUR“ und geben Sie die gewünschte Temperatur über die Zifferntastatur ein. Bestätigen Sie mit der Bestätigungs-Taste .

Abb. 16



DELTA T (nur beim Garen mit dem HERZSENSOR)

Die DELTA T-Funktion, oder DELTA T-Garen, bezeichnet traditionell eine Garmethode für große Fleisch-, Fisch- oder Brotschnitte, die bei extrem niedrigen Temperaturen verarbeitet werden.



Im Grunde genommen ist „Delta T“ die **Temperaturdifferenz** zwischen dem Garraum und dem Kern des Produkts.

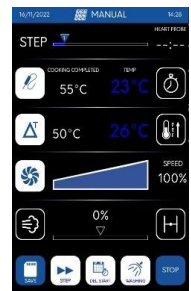
Abb. 17



Ein Beispiel (Abb. 17): Wenn Sie für das Dampfgaren eines ganzen Schinkens einen ΔT -Wert von 50 °C einstellen (wobei die Sonde korrekt positioniert und auf 55 °C eingestellt ist), ergibt sich Folgendes:

- Zu Beginn des Garvorgangs beträgt die Kerntemperatur des Produkts 10 °C und die Ofentemperatur 60 °C.
- Wenn der Kern 50 °C erreicht hat, beträgt die Ofentemperatur 100 °C.

Abb. 18





VORHEIZEN

Das Vorheizen des Ofens ist unerlässlich, um einen übermäßigen Temperaturabfall im Garraum beim Öffnen der Tür zum Einschieben der Bleche zu verhindern und die Garvorgänge zu vereinheitlichen. Außerdem nehmen Speisen, die in einen kalten Ofen geschoben werden, einen Großteil der zum Erhitzen benötigten Energie auf, was die Garzeiten erheblich verlängert und zu einem höheren Energieverbrauch führt.



Um diese Funktion zu aktivieren, tippen Sie einfach auf das Symbol „VORHEIZEN“ neben der Temperatur (Abb. 19).

Abb. 19



Abb. 20



Es erscheint ein intuitiver Bildschirm (Abb. 20), auf dem 4 Optionen angezeigt werden:

Vorheizen nicht aktivieren, +0 °C, +30 °C, +50 °C.

Wählen Sie eine Option aus und bestätigen Sie durch Antippen

der Bestätigungsschaltfläche ✓.

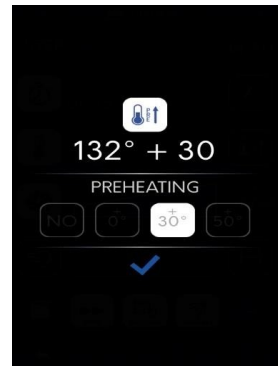
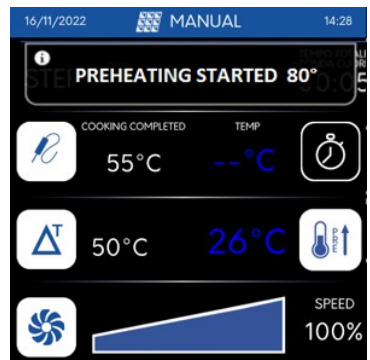


Abb. 21



Wenn das Vorheizen aktiv ist, bestätigt beim Drücken

der **START**-Taste eine **Dropdown-Meldung** am oberen Rand des Displays, dass das Vorheizen begonnen hat (Abb. 21). Sobald die eingestellte Temperatur zuzüglich der Vorheizzeit erreicht ist, fordert der Ofen den Benutzer mittels einer Meldung und eines akustischen Signals auf, die Bleche einzulegen.





VENTILATOREN

Die Einstellung der Lüftergeschwindigkeit in einem Heißluftofen ist einer der wichtigsten Faktoren. Bei gleichen Temperaturen führt eine Erhöhung der Lüftergeschwindigkeit zu HOMOGENEREN und intensiveren Farben, einer „dickeren Kruste“ sowie gastronomischen Ergebnissen, die denen von frittierten oder gegrillten Speisen ähneln. Bei allen Back- und Konditoreiprodukten trägt dies nicht nur zu einer optimalen Entwicklung bei, sondern hilft auch dabei, eine homogenere Farbe zu erzielen.



Es stehen **fünf verschiedene**

Lüftergeschwindigkeiten zur Auswahl:

Die ersten drei (Abb. 22) sind auf **KONSTANTER UND KONTINUIERLICHER DREHZAHL**, die während des gesamten Garvorgangs aktiv sind; es erfolgt lediglich eine Umkehrung der Drehrichtung von rechts nach links, um eine perfekte Homogenität der heißen Luftzirkulation im Garraum und damit ein perfektes Garergebnis und eine perfekte Bräunung zu gewährleisten. **Es stehen drei Optionen zur Auswahl, ausgedrückt in Prozent der Leistung: 30 %, 60 %, 100 %.**

Abb. 22



Abb. 23

Die beiden folgenden Optionen, **SEMI-STATIC** (Abb. 23), simulieren die Funktionsweise eines statischen Ofens. In diesem Fall schalten sich die Ventilatoren nur ein, wenn die Temperatur unter dem Sollwert liegt. Sobald die eingestellte Temperatur erreicht ist, schalten sich die Ventilatoren zusammen mit den Heizelementen aus.

Die erste läuft mit niedriger Drehzahl. Die zweite läuft mit mittlerer Drehzahl.





TROCKEN/DAMPF

Die neuesten Kombidämpfer können in drei Garmodi verwendet werden: DAMPF, TROCKEN (Heißluft) und KOMBINIERT. Es ist sehr wichtig, diese Konzepte hinsichtlich der Nutzung des im Garraum entstehenden Klimas beim Garen zu verstehen, um hervorragende professionelle Ergebnisse zu erzielen, auch aus ernährungsphysiologischer Sicht.




DAMPFGAREN (30 °C – 200 °C)

Dies umfasst das Kochen, Pochieren und Dämpfen und ersetzt somit gängige Küchengeräte wie Herdplatten, Dampfgarer, Wasserkocher und Sous-vide-Geräte. Die Hauptvorteile des Dampfgarens sind zudem der geringere Gewichtsverlust der Lebensmittel, der Erhalt aller wasserlöslichen Nährstoffe sowie die Farbe und der Glanz der Speisen.

Liste möglicher Dampfgar-Anwendungen:

- Meeresfrüchte
- Fleisch
- Gemüse
- Stärkehaltige Lebensmittel
- Hefeteigprodukte
- Eier
- Pasteurisierung von Frischteigen
- Sous-vide-Garen
- Glasgaren
- Niedertemperaturgaren



Um das Dampfgaren einzustellen, tippe auf das Symbol „“ und wische dann auf dem Pfeil nach rechts, bis **100 % ausgewählt ist**. Auf diese Weise erzeugt der Ofen genügend Dampf, um **den Garraum vollständig zu füllen**.


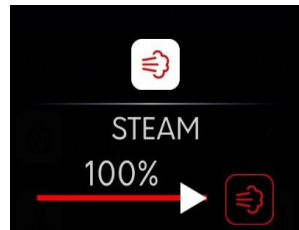
Bestätige mit dem Häkchen „“.

Abb. 24





Trocken- oder Heißluftgaren (30 °C – 270 °C)

Bei dieser Funktion wird die Wärme durch Ventilatoren, die die heiße Luft im Garraum umwälzen, also durch **Konvektion**, auf die Speisen übertragen. Es besteht die Möglichkeit, das Ventil (CHIMNEY) zu öffnen und zu schließen, um **die Feuchtigkeit zu regulieren, die während des Garvorgangs auf natürliche Weise von den Speisen abgegeben wird**. Diese Art der Erhitzung umfasst das Garen in der Pfanne, Braten, Expressgaren, Überbacken, Krustenbildung, Backen und Brotbacken.

Liste der möglichen
Trockenbackverfahren:

- Grillen
- Gratin
- Frittieren
- Anbraten
- Kruste
- Trocknen
- Räuchern
- Niedertemperaturgaren



Um das Trockengaren einzustellen, tippe auf das Symbol „



“ und wische dann auf dem Pfeil nach links, um den Öffnungsgrad des Kamins auszuwählen. Bei **0 %** ist der Kamin geschlossen und die vom Gargut angegebene Feuchtigkeit verbleibt im Garraum. Bei Auswahl **von 100 %** ist der Kamin vollständig geöffnet (dies wird in der Regel verwendet, um eine Brotkruste zu bilden oder die Oberfläche eines Bratenstücks zu


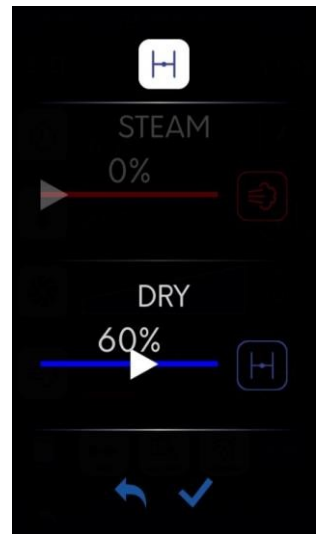
trocknen). Bestätige mit dem Häkchen „“.

Abb. 25



**KOMBINIERTES Garen (30 °C – 270 °C)**

Kombiniert bedeutet eine „kombinierte“ Erwärmung aus Heißluft und Dampf. Es ist die leistungsstärkste Erhitzungsmethode mit einem höheren Durchdringungsindex, die das Braten, Schmoren, Dünsten usw. ermöglicht, ohne dass die Speisen während des Garvorgangs abgedeckt werden müssen. Außerdem kann die starke Austrocknung durch Heißluft allein verhindert werden, und bei gleichen Temperaturen sind die Garzeiten kürzer und die Oberflächenfarbe heller.

Liste der möglichen kombinierten Garmethoden:

- Schmoren
- Schmoren
- Braten
- In Soße garen
- Anbraten
- Regenerieren
- Mehrstufiges Garen
- Niedertemperaturgaren





Um eine KOMBINIERT E Garfunktion einzustellen, tippe auf das Symbol „“ und wische auf dem Pfeil nach rechts, um den gewünschten Dampfanteil einzustellen. Bestätige die Einstellung immer mit der Schaltfläche „“.

Abb. 26





MEHRSTUFIG

Mit Master-Pro können bis zu 10 Schritte in ein und demselben Garvorgang programmiert werden. Das Programm wechselt selbstständig von einem Schritt zum nächsten und ändert dabei automatisch die zuvor eingestellten Parameter. Auf diese Weise lassen sich komplexere Garvorgänge durchführen.



Um die Funktionsweise zu veranschaulichen, dient das Garen von Roastbeef als Beispiel, das 3 verschiedene Gar-SCHRITTE erfordert:

Das Ziel der ersten Phase ist es, die Außenseite bei hoher Temperatur anzubraten (wie beim Anbraten in der Pfanne).

In der zweiten Phase soll durch Senken der Temperatur das Fleischfasergewebe entspannt und für die dritte Phase vorbereitet werden, die mit einem Kerntemperaturfühler und feuchter Hitze bei niedriger Temperatur erfolgt (siehe Registerkarte unten).

SCHRITT	WÄRMEART	MIN./KERN-TEMP.	TEMP.	LÜFTER	DAMPF
1	KOMBI	8'	230 °C	100 %	20 %
2	TROCKNEN	20'	85 °C	60 %	0 %
3	KOMBI	52 °C	80 °C	100 %	20 %



Wechseln Sie in den MANUAL-Modus und setzen Sie alle Parameter zurück, indem Sie die Taste

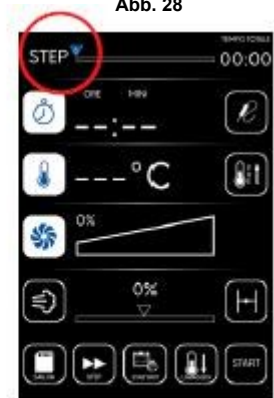


„STEP“ zwei Sekunden lang gedrückt halten (Abb. 27). Auf diese Weise werden alle Parameter zurückgesetzt. In der Leiste „STEP“ oben wird die Zahl 0 angezeigt (Abb. 28).

Abb. 27



Abb. 28



ERSTER SCHRITT

Geben Sie alle Parameter für den **ERSTEN SCHRITT** ein (wählen Sie auch Vorheizen +30 °C). Tippen Sie anschließend


erneut auf „“. In der **SCHRITT-Leiste** steigt die angezeigte Zahl (Abb. 29).

Abb. 29



ZWEITER SCHRITT „ DRITTER SCHRITT

Geben Sie die Parameter für die zweite Garphase ein. Die **Anzeige der Gesamtzeit berücksichtigt die Summe aller SCHRITTE** (Abb. 30).

Tippen Sie erneut auf „“, um den dritten und letzten Schritt zu programmieren.

Wählen Sie die Funktion „Heart Probe“ (Kerntemperaturfühler). Master-Pro berücksichtigt automatisch die im Kern gemessene Temperatur und beendet das Programm, sobald der eingegebene Wert erreicht ist.

Abb. 30

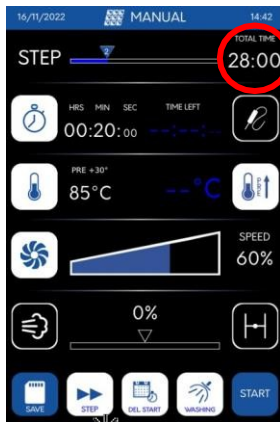
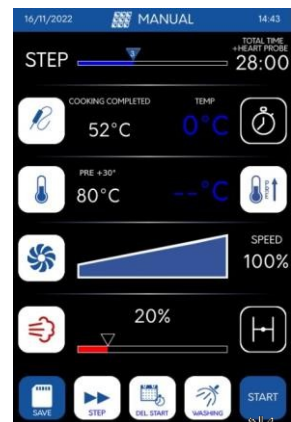




Abb. 31




 Starten Sie nun das Programm, indem Sie die Taste „“ gedrückt halten, bis der Ladevorgang abgeschlossen ist.

Oder **speichern Sie das Programm** entweder im MANUAL-Modus (d. h., damit es jedes Mal, wenn der MANUAL-Modus ausgewählt wird, standardmäßig verwendet wird) oder als **USER RECIPE (weitere Informationen finden Sie auf Seite 59)**.




Das Master-Pro-Bedienfeld warnt mit einem **Mini-Summer** jedes Mal, wenn es zum nächsten SCHRITT wechselt.



Sobald das Programm gespeichert wurde (als Standardeinstellung im MANUAL-Modus oder im Bereich USER RECIPES), können Sie es anzeigen und durch jeden einzelnen STEP blättern, indem Sie einfach auf das STEP-Symbol  tippen (mit Ausnahme des letzten Schritts; Änderungen an den Parametern sind ebenfalls möglich) oder indem Sie einfach auf „STEP“ (oben links) tippen.



Um nur einen einzelnen Schritt zu löschen, rufen Sie ihn einfach auf und halten Sie das STEP-Symbol  zwei Sekunden lang gedrückt.




VERZÖGERTES STARTEN

Mit dieser Funktion ist es möglich, jedes Programm zu einer zuvor festgelegten Zeit automatisch zu starten. (Funktion in allen Modi verfügbar: Manuell, Benutzerrezepte, Chef, Schnellkochen und Planung).

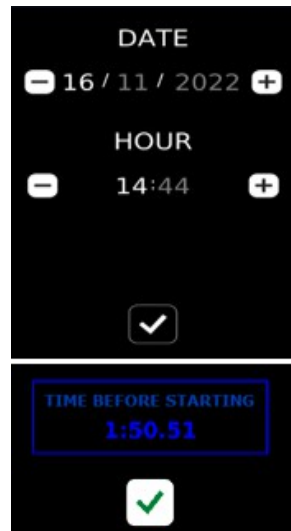


Nachdem Sie alle Garparameter eingestellt haben, drücken

Sie die Taste „“ unten. Es öffnet sich ein Bildschirm wie der rechts abgebildete.

Wählen Sie einfach das Datum und die Uhrzeit aus, zu der das eingestellte Programm starten soll. Der Backofen bleibt bis zum Start im Standby-Modus.

Abb. 32





SPEICHERN

Im **MANUAL-Modus** können die **eingestellten Programme** gespeichert werden, um sie auf **einfache und intuitive Weise** wiederzufinden.



Tippen Sie auf das Symbol „SAVE“ (Speichern) unten, um zwischen **zwei Speicheroptionen** zu wählen (**Abb. 33**):

- Bei der ersten Option wird das Programm als **STANDARD-Einstellung** gespeichert und jedes Mal auf dem Bildschirm des **MANUELLEN Modus** angezeigt, wenn dieser Modus ausgewählt wird.

Abb. 33

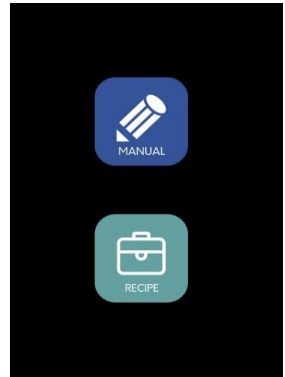


Abb. 34

- Bei der zweiten Option wird das Programm in der **Sammlung der BENUTZERREZEPTE** gespeichert. Über die Tastatur kann der Name des Rezepts eingegeben werden (**Abb. 34**).





BENUTZERREZEPTE

In diesem Bereich werden alle vom Benutzer gespeicherten Rezepte abgelegt. Es ist Platz für mehr als 200 Rezepte und die dazugehörigen Fotos vorhanden. Favoriten und die am häufigsten verwendeten Rezepte lassen sich mit einem einfachen Fingertipp trennen.

Abb. 35



Die Benutzerrezepte lassen sich durch einfaches Auf- und Abziehen des Fingers von oben nach unten und umgekehrt durchblättern.



Tippen Sie einfach auf die PLAY-Taste, um **das Rezept aufzurufen**, wobei alle Parameter bearbeitbar und zur Ausführung bereit sind.



Tippen Sie auf das Symbol „+“, um **ein neues Rezept zu erstellen**. Dasselbe ist im „MANUAL“-Modus möglich (siehe vorheriger Abschnitt).



Stellen Sie sicher, dass die USB-Funktion aktiviert ist, um Fotos anzuhängen sowie Rezepte zu exportieren und zu importieren (siehe Abschnitt „Einstellungen“ auf Seite 75).



Um ein Foto an ein Rezept, verwenden Sie einen USB-Stick mit den Bildern im JPG- oder PNG-Format (Größe: 260x190 Pixel und 72 dpi). Stecken Sie den Stick in den Anschluss des Backofens und warten Sie, bis das Symbol

unten rechts „“ (weiß) erscheint.

- Halten Sie das Rezept, dem Sie ein Foto anhängen möchten. (Abb. 36).

Abb. 36

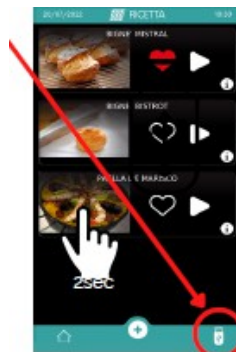


Abb. 37



- Blättern Sie durch die Fotos und halten Sie das ausgewählte Foto gedrückt (Abb. 37).



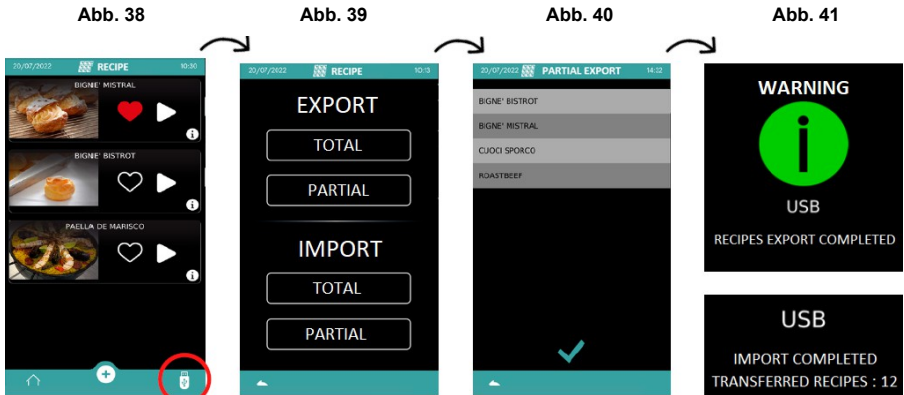
Zum **EXPORTIEREN** und **IMPORTIEREN** von Rezepten wird immer ein USB-Stick benötigt, der mit FAT32 formatiert ist. Stecken Sie das Gerät in den entsprechenden Anschluss. Warten Sie, bis das Symbol unten rechts



aktiviert (**Abb. 38**).



Tippen Sie auf das USB-Symbol und wählen Sie die gewünschte Option aus. Es wird die Liste der zu exportierenden Rezepte oder der bereits auf dem Gerät vorhandenen Rezepte, die importiert werden sollen, angezeigt (**Abb. 40**).



Der Erfolg des Vorgangs wird durch eine Meldung auf dem Display bestätigt (**Abb. 42**).



Um ein Rezept zu **LÖSCHEN**, wischen Sie einfach mit dem Finger nach links über das Foto des auszuwählenden Rezepts. Anstelle der Wiedergabetaste erscheint das Papierkorb-Symbol



. Bestätigen Sie mit einem Fingertipp.

Abb. 42





CHEF-MODUS

Dieser Abschnitt enthält eine ständig aktualisierte Sammlung internationaler, italienischer und ethnischer Rezepte, einschließlich Fotos, Zubereitungsanleitungen und nützlicher Tipps für die richtige Verwendung des Ofens. Updates können ganz einfach direkt über das Bedienfeld heruntergeladen werden.



In diesem Abschnitt ist die Sammlung der verfügbaren Rezepte **zunächst nach GARVERFAHREN unterteilt** (die Symbole oben). In **Abb. 43** ist beispielsweise das ausgewählte Garverfahren „GRILL“.



Nach der Auswahl der Zubereitungsart ist es an der Zeit, die **LEBENSMITTELKATEGORIE** auszuwählen. In diesem Fall ändern sich die Auswahlmöglichkeiten je nach der oben gewählten Zubereitungsart. In der Abbildung ist die ausgewählte Lebensmittelkategorie „Rindfleisch“.



An dieser Stelle zeigt das Master-Pro-Bedienfeld alle Rezepte an, bei denen Rindfleisch gegrillt wird.

Tippen Sie einfach auf die **PLAY**-aste, um das Rezept auszuwählen. Favoriten können durch

Antippen des Symbols „“ gespeichert werden (siehe Seite 43).

Abb. 43

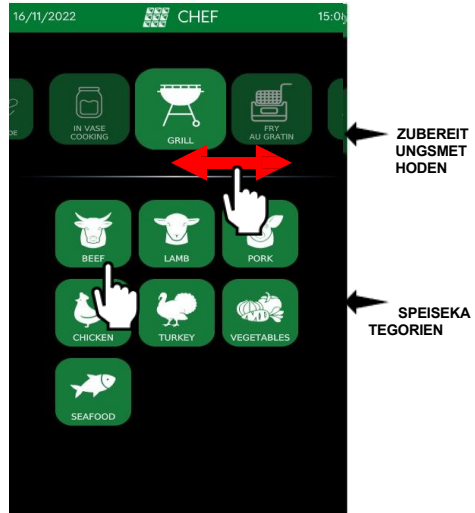
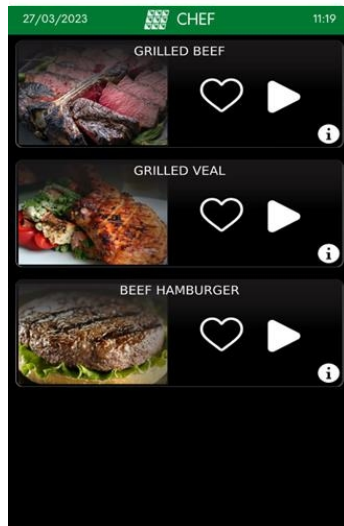


Abb. 44





Für jedes Rezept wird darum gebeten, den gewünschten „**GARGRAD**“ auszuwählen, d. h. wie stark das Produkt gegart werden soll (mehr oder weniger gegart), also mit einer mehr oder weniger intensiven Farbe.

- In diesem speziellen Fall (**Abb. 45**) ermöglicht dieses Produkt die **Temperaturkontrolle mit einem Kerntemperaturfühler**. Die detaillierte Temperaturangabe ist oben rechts zu sehen.
- Bei Rezepten ohne Sonde muss zusätzlich die **CHARGE-BELADUNG** angegeben werden. Ziehen Sie von links nach rechts, um die Anzahl der Bleche zu erhöhen. In diesem Fall ändert sich die Zeitanzeige automatisch.

Abb. 45

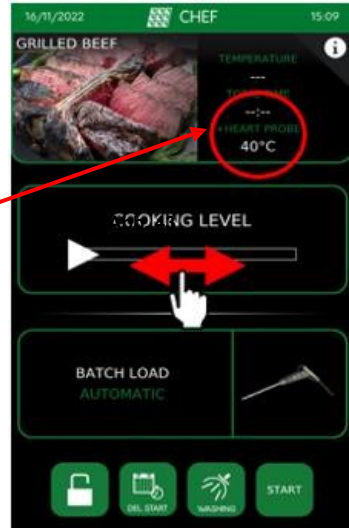



Abb. 46



Das Vorhängeschloss-Symbol unten links  bietet die Möglichkeit, die oben beschriebenen Parameter zu „fixieren“. Tippen Sie einfach einmal darauf, um das Vorhängeschloss zu „schließen“. Das Symbol ändert sich



dann wie folgt:





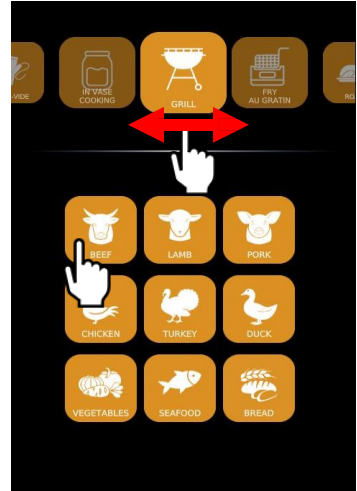
SCHNELLKOCHEN

Dieser Modus dient dazu, alle Programmparameter automatisch entsprechend der gewünschten ZUBEREITUNGSMETHODE und der gewählten LEBENSMITTELKATEGORIE einzustellen.



Der Unterschied zwischen dem Modus SCHNELLKOCHEN und dem Modus CHEF besteht darin, dass die **Parameter** hier **offen bleiben**, d. h. sie können sowohl vor als auch während des Kochvorgangs geändert werden. Daher gibt es keine Liste unveränderbarer Rezepte, sondern eine schnelle und allgemeine Einstellung der am meisten empfohlenen Parameter für die gewählte Zubereitung.

Abb. 47



Nach der Auswahl der ZUBEREITUNGSMETHODE und der LEBENSMITTELKATEGORIE wird ein Bildschirm angezeigt, der dem manuellen Bildschirm ähnelt. Hier sind die Parameter bereits mit **Standardwerten** für diese Art des Garvorgangs und dieses Lebensmittels voreingestellt.

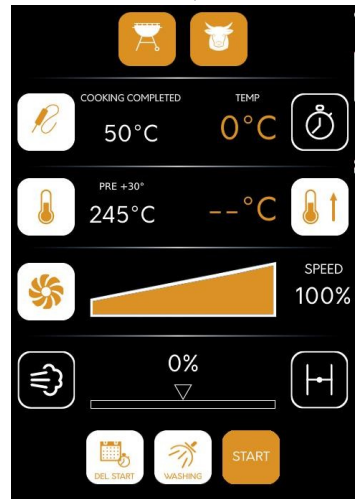


Abb. 48



PLANUNG

Es handelt sich um ein Kochsystem mit einem fortschrittlichen MULTI-TIMER, der in der Lage ist, alle Rezeptzeiten selbstständig zu berechnen und zu verwalten. Es gibt drei verschiedene (logische) Betriebsmodi: À LA CARTE, MISE EN PLACE und ON TIME.

Dieses fortschrittliche MULTI-TIMER-Kochsystem ermöglicht die Eingabe von Rezepten einfacher und intuitiver als die manuelle Methode. Tatsächlich schlägt das Master-Pro-Bedienfeld automatisch vor, welche Rezepte für die gewählte Garmethode geeignet sind.

Nachfolgend finden Sie eine schriftliche Erläuterung und das entsprechende Bedienungsschema. Anschließend wird ein praktisches Beispiel für die Programmierung eines Garvorgangs gegeben.



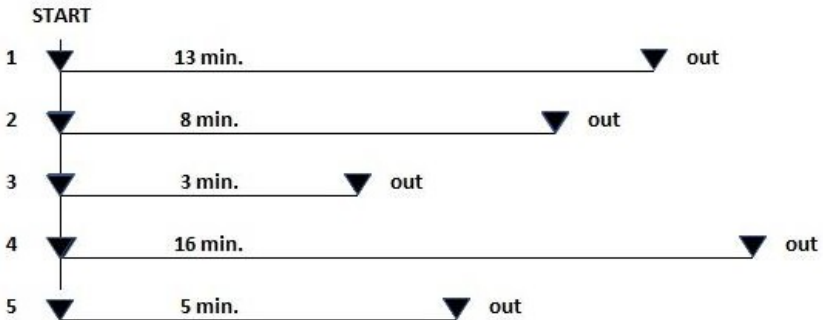
À LA CARTE

Bei dieser Auswahl entspricht die Funktionsweise des Multi-Timers der im MANUAL-Modus: **Die Bleche werden alle gleichzeitig eingelegt**, und am Ende jeder Garzeit meldet der Ofen, dass das Produkt fertig ist.

Die Produkte werden also nacheinander entnommen.

À LA CARTE

Alle Produkte werden gleichzeitig eingelegt und nacheinander entnommen, sobald sie perfekt gegart sind.





MISE EN PLACE

Bei dieser Auswahl kommt eine umgekehrte Logik zum Tragen: Das Ziel ist diesmal, **die Produkte** trotz unterschiedlicher Garzeiten **gleichzeitig herauszunehmen**.

Daher **fordert der Ofen den Benutzer schrittweise auf, die Produkte nacheinander einzulegen**, beginnend mit dem Produkt mit der längsten Garzeit bis hin zu dem mit der kürzesten.

MISE EN PLACE



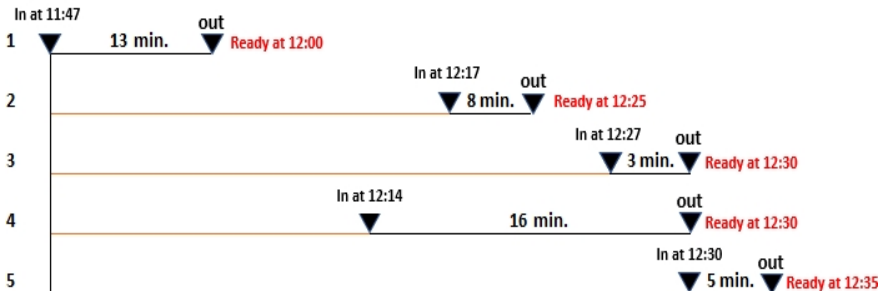
ON TIME

Bei der Auswahl „ON TIME“ ändert sich die Logik leicht: Das Ziel ist es, **für jedes Produkt** eine **Entnahmezeit** anzugeben.

Je nach Garzeit weist der Ofen den Benutzer dann an, das richtige Produkt unter Berücksichtigung der aktuellen Uhrzeit einzulegen.

ZEIT

Jedes Produkt wird eingelegt, wenn der Ofen dazu auffordert, und jedes wird zur voreingestellten Zeit herausgenommen.





Nachfolgend ein Beispiel für die Programmierung im Modus „PLANNING“, um zu zeigen, wie Parameter und Rezepte eingegeben werden:

In diesem Fall ist der Modus „MISE EN PLACE“ mit der Zubereitungsart „STEAM“ ausgewählt. Es werden drei Rezepte gleichzeitig zubereitet, **zwei aus dem CHEF-Kochbuch, das dritte hingegen durch manuelle Zeiteingabe.**

Abb. 49



Rufen Sie den Modus **MISE EN PLACE** auf, indem Sie auf das entsprechende Symbol tippen. Scrollen Sie, um die gewünschte Garmethode auszuwählen, in diesem Fall **STEAM** (Abb. 49). Tippen Sie einmal, um den Parameterbildschirm aufzurufen.



Der Parameterbildschirm (Abb. 50) bietet nun die am besten geeigneten Gar-Einstellungen für die gewählte Methode (STEAM) an. Die Garparameter können jedoch jederzeit geändert werden. Tippen Sie auf das Symbol „TIME“, um die Rezeptliste zu füllen. Es öffnet sich ein Raster (Abb. 51), in das die Rezepte eingefügt werden können. Durch Antippen der Zahlen, die den Ebenen der Einschübe entsprechen, wird eine Liste aller für „Dampfgaren“ am besten geeigneten Rezepte angezeigt (Abb. 52). Wischen Sie von oben nach unten, um sie auszuwählen.

Abb. 50

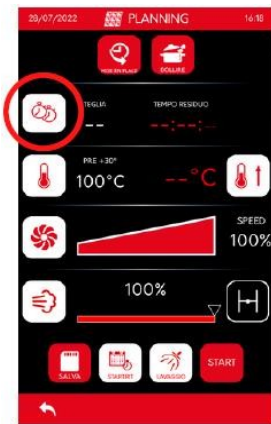


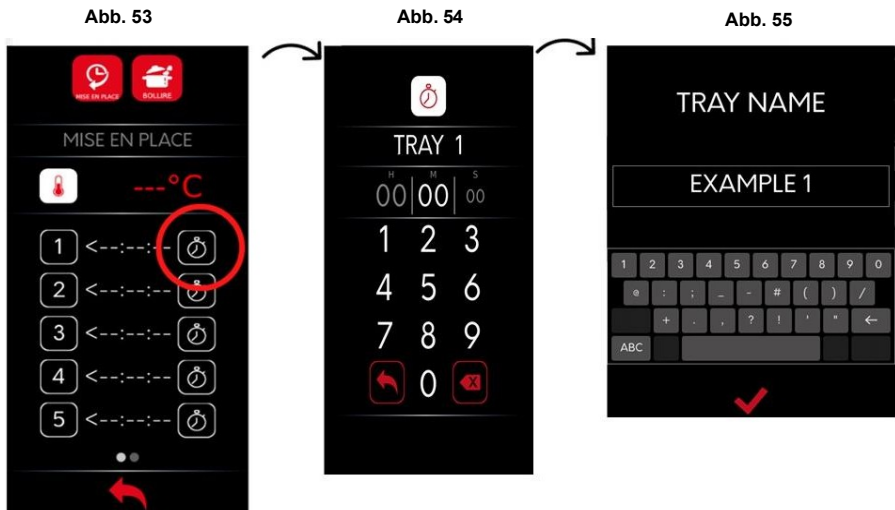
Abb. 51



Abb. 52



- Um eine Zeit manuell einzugeben, tippe einfach auf das Zeitsymbol rechts im Ebenenraster. Es erscheint ein Bildschirm (Abb. 54), auf dem du zunächst eine Zeit (im „à la carte“-Modus auch eine Temperatur für den Kerntemperaturfühler) und anschließend einen „Tablettnamen“ (Abb. 55) eingeben können. Im Beispiel beträgt die Zeit **5 Minuten** und der Tablettnamen lautet „**Beispiel 1**“.



- Durch Bestätigen mit dem Häkchen-Button wird die Tabelle mit den ausgewählten Rezepten samt Namen und Zeiten gefüllt (Abb. 56). Gehen Sie mit dem Pfeil zurück, um neben dem Zeit-Symbol die Nummer des zuerst einzuführenden Blechs zu sehen.

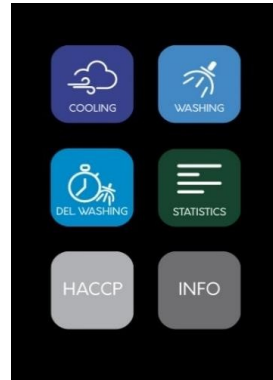




UTILITY

Dieser Abschnitt enthält einige nützliche Funktionen für die Wartung, Überwachung und den ordnungsgemäßen Betrieb des Ofens.

Abb. 59



ABKÜHLUNG

Vom Ofen vorgeschlagen und automatisch durchgeführt beim Wechsel von einem Hochtemperatur-Garengang zu einem bei niedrigerer Temperatur, gewährleistet dies höchste Vielseitigkeit, indem Fehler vermieden und die Produktionszeit verkürzt werden.



Es ist möglich, ein Kühlprogramm manuell über den Bereich „Utility“ zu starten. Drücken Sie einfach auf START, um es auszuführen, und auf STOP, um es zu beenden. Denken Sie sowohl im manuellen als auch im automatischen Modus daran, die Ofentür zu öffnen, damit die Lüfter laufen und die Kammer schnell abkühlen können (**Abb. 60**).

Abb. 60





REINIGUNG

Das Menü „Waschen“ ist in jedem Betriebsmodus zugänglich. Diese Option bietet 4 Waschprogramme, die die Intensität des Reinigungszyklus bestimmen, 1 Programm zum Spülen und 1 zum Befüllen.

Abb. 61

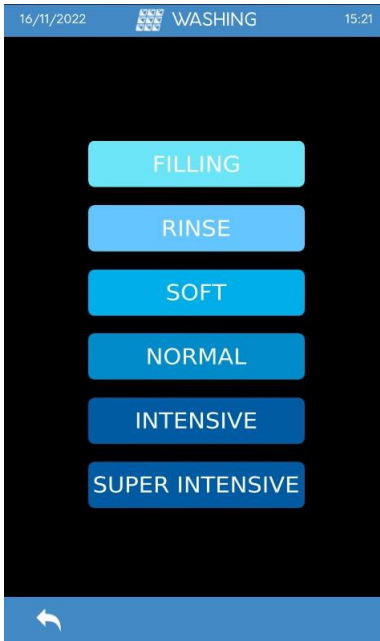
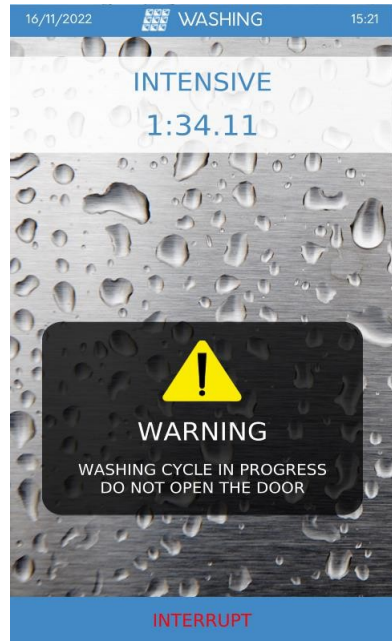


Abb. 62



Es ist sehr wichtig, jedes Mal, wenn das Spülsystem mit dem entsprechenden Produkt befüllt wird (einschließlich der Erstinbetriebnahme des Backofens), ein FÜLLPROGRAMM durchzuführen. Das Ansaugrohr muss daher gut in den Reinigungsmittel-/Klarspülerbehälter eingeführt sein. Auf diese Weise wird die korrekte Funktion des gesamten Spülsystems gewährleistet. Am Ende wird die korrekte Ausführung des Programms durch ein akustisches Signal angezeigt, und der Spülzyklus des Garraums wird gestartet.



ACHTUNG: Nach dem Befüllen oder bei einer Unterbrechung des Spülprogramms (sei es absichtlich oder aufgrund eines Stromausfalls) gibt das Bedienfeld einen Alarm aus und fordert die obligatorische Durchführung des Spülzyklus an, um jegliche Spuren von Reinigungsmittel im Garraum zu beseitigen (Abb. 63).

Abb. 63





Für einen konstanten und korrekten Betrieb des Ofens **wird dringend empfohlen, ihn stets perfekt sauber zu halten**. Vor allem das Garen sehr fett- oder zuckerhaltiger Produkte kann Flecken verursachen, die sich bei hohen Temperaturen festsetzen und wichtige Teile des Geräts verstopfen.



- Der Spülgang kann **nur** durchgeführt werden, **wenn kein Garprogramm läuft** und die Reinigungsmittel (Spülmittel und Klarspüler) im Kreislauf vorhanden sind.
- Es wird empfohlen, den Reinigungszyklus **bei kaltem Ofen** durchzuführen.
- Ist die Temperatur im Garraum bei Aktivierung eines Spülprogramms zu hoch, **wird automatisch das Abkühlprogramm ausgeführt**. Sobald die richtige Temperatur erreicht ist, setzt der Ofen das zuvor eingestellte Spülprogramm fort.
- Während der Ausführung des Spülprogramms ist die Steuerung über das MASTER-PRO-Bedienfeld gesperrt.

ZU VERWENDENDEN REINIGUNGSMITTEL UND KLÄRER

Wir haben ein innovatives Produkt entwickelt, das gleichzeitig als Reinigungsmittel und Klarspüler dient.



Ref.: 413100002

Das einzige andere Produkt, das sowohl als Reinigungsmittel als auch als Klarspüler dient, getestet wurde und für optimale Ergebnisse dringend empfohlen wird, ist das folgende:

- Johnson Diversey Suma Auto Oven 2in1 Clean D9.10

Um die Standorte von Johnson Diversey weltweit zu kontaktieren, besuchen Sie bitte die folgende

Website: <http://www.diversey.com/contact-us>

Das automatische Spülsystem wurde unter Verwendung dieser spezifischen Produkte entwickelt und getestet. Das Unternehmen übernimmt keine Haftung für eventuelle Funktionsstörungen, die durch die Verwendung anderer Produkte entstehen.



VERZÖGERTES WASCHEN

Der Ofen kann ein Spülprogramm automatisch ausführen, indem Sie es zuvor für eine bestimmte Zeit planen (z. B. nachts, um Stromkosten zu sparen).




Tippen Sie einfach auf das Symbol „DEL. WASHING“, um das gewünschte Programm auszuwählen (Abb. 64). Stellen Sie Datum und Uhrzeit ein. Bestätigen Sie mit der grünen Häkelschaltfläche ✓. Das Display zeigt den entsprechenden Countdown an (Abb. 66). Zum Abbrechen tippen Sie einfach auf das Papierkorbsymbol .

Abb. 64



Abb. 65

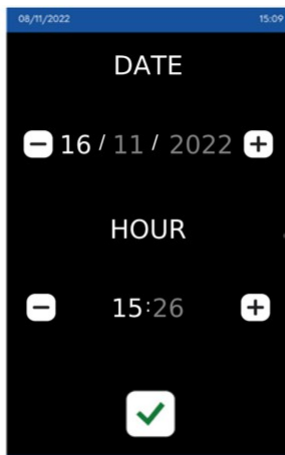
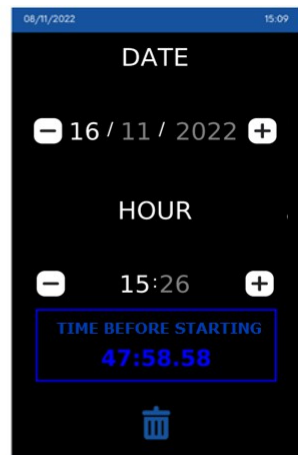


Abb. 66



STATISTIK

Diese Seite zeigt Statistiken und nützliche Informationen zur Überwachung des Verbrauchs sowie der Koch- und Waschprogramme an.



Es werden drei Zähler angezeigt: der erste für den Stromverbrauch, der zweite für den Wasserverbrauch für Dampf während der Kochprogramme und der dritte für den Wasserverbrauch während der Waschprogramme.

HACCP

HACCP – MASTER-PRO

HACCP ist die Abkürzung für „Hazard Analysis and Critical Control Points“ (Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte) und besteht im Wesentlichen aus einem Selbstkontrollsystem, das von jedem Fachmann im Bereich der Lebensmittelproduktion durchgeführt werden muss, um Gefahren und Risiken einzuschätzen und Kontrollmaßnahmen festzulegen, um potenzielle hygienische und gesundheitliche Probleme zu verhindern.

Interessante Daten sind die regelmäßigen Aufzeichnungen aller Garparameter, wie Raumtemperatur, Kerntemperatur, Luftfeuchtigkeit usw., sowie weitere Parameter zur Erfassung des Beginns der Ofenreinigungsprozesse.

Fehlfunktionen des Ofens können den Erfolg der Garprogramme beeinträchtigen, und solche Unregelmäßigkeiten lassen sich durch die Analyse der Garprotokolle erkennen.



Tippen Sie einfach auf das Ordnersymbol oben, um die Liste der HACCP-Protokolle auf dem Display anzuzeigen (Abb. 67).

Die Dateien können nach Datum durchblättert werden. Das System erstellt täglich eine neue Datei (Abb. 68). Wählen Sie eine aus, um alle HACCP-Daten für die Garprogramme des ausgewählten Tages anzuzeigen (Abb. 69).

Abb. 67

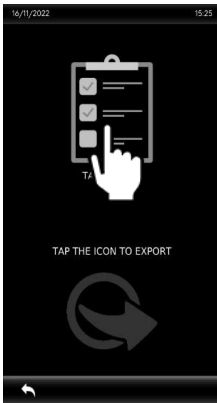


Abb. 68

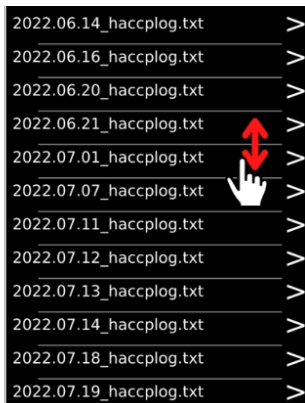


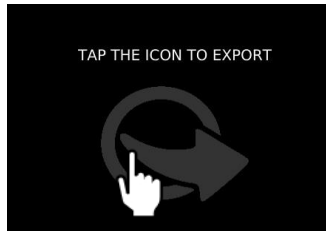
Abb. 69





Schließen Sie einfach einen USB-Stick an den Ofen an und tippen Sie auf das Pfeilsymbol unten (Abb. 70), um die Datei mit der nach Datum sortierten Datenliste zu exportieren und herunterzuladen.

Abb. 70



INFO

INFO

Diese Seite enthält einige wichtige Informationen zur Identifizierung des Ofens, wie z. B. die Seriennummer und andere technische Daten (Abb. 71).



Oben auf dem Bildschirm wird die Seriennummer des Ofens angezeigt. Darunter befinden sich die Daten der **POWER BOARD** und der **DISPLAY BOARD**, wie z. B. Softwareversionen und andere Informationen für den technischen Service.

Abb. 71





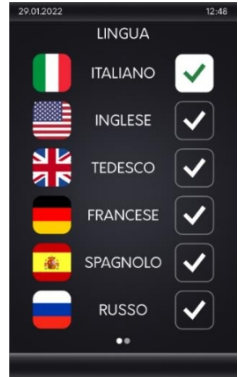
EINSTELLUNGEN

Rufen Sie das Einstellungs Menü auf, indem Sie einfach auf das entsprechende Symbol unten rechts im Hauptmenü tippen, um die gewünschte Sprache, Datum/Uhrzeit, Hintergrund, USB-Aktivierung, Helligkeit, Töne und WLAN-Verbindung anzupassen.



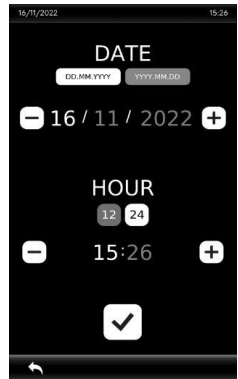
SPRACHE

Tippen Sie auf das Symbol „Sprache“, um eine Liste aller verfügbaren Sprachen anzuzeigen. Wählen Sie die gewünschte Sprache aus und bestätigen Sie mit dem Bestätigungsbutton ✓



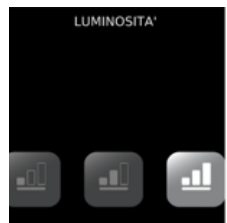
DATUM UND UHRZEIT

Tippen Sie auf das Symbol „Datum-Uhrzeit“, um das gewünschte Datumsformat einzustellen. Tippen Sie anschließend auf den zu ändernden Wert für Datum oder Uhrzeit. Der ausgewählte Wert wird hervorgehoben und kann dann mithilfe der Plus- oder Minus-Schaltflächen an den Seiten geändert werden. Bestätigen Sie mit dem Häkchen unter ✓



HELLIGKEIT


Tippen Sie auf das Symbol „Helligkeit“, um die Bildschirmhelligkeit auszuwählen. Es stehen drei Optionen zur Verfügung: niedrig, mittel und hoch. Wählen Sie die gewünschte Option aus und bestätigen Sie mit dem Häkchen unter ✓

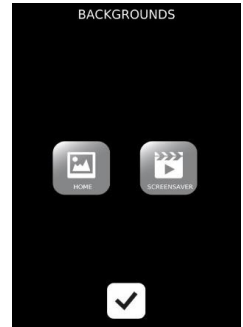




HINTERGRÜNDE


Tippen Sie auf das Symbol „Hintergründe“, um den Hintergrund für den Startbildschirm, die Bedienbereiche und den Bildschirm bei ausgeschaltetem Ofen zu ändern. Sie können zwischen einem festen oder einem wechselnden Hintergrundmodus wählen. Wählen Sie die gewünschte Option aus und bestätigen

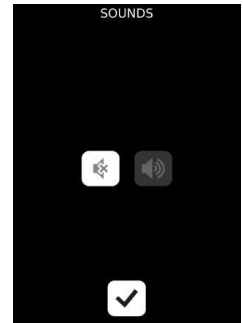
Sie mit der Schaltfläche „“.



TÖNE

Tippen Sie auf das Symbol „Töne“, um den Summer des Ofens zu aktivieren oder zu deaktivieren. Wählen Sie die gewünschte

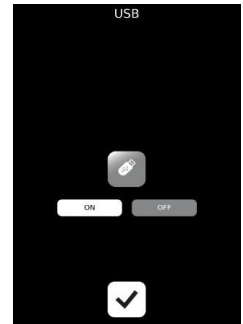
Option aus und bestätigen Sie mit dem Häkchen unter .



USB

Tippen Sie auf das Symbol „USB“, um den USB-Anschluss oberhalb des Displays zu aktivieren oder zu deaktivieren. Bei Deaktivierung können alle Aktionen, die die Verwendung oder Unterstützung des Speicher-Peripheriegeräts erfordern, nicht ausgeführt werden. Wählen Sie die Option aus und bestätigen

Sie mit der Schaltfläche „“.



TECHNISCHE DATEN UND ABMESSUNGEN

Die Datenblätter mit allen technischen Merkmalen unserer Öfen können unter <https://www.bakeoff.it/en/ovens> oder über den folgenden QR-Code eingesehen und heruntergeladen werden:



SERIENNUMMERAUFCHRIFT





GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastr.com

info@ggmgastr.com

+49 2553 7220 0