

Inhaltsverzeichnis

10.03.2016

- 0. Einleitung
 - 0.1. Allgemeine Informationen
 - 0.1.1. Vorbereitungen
 - 0.1.2. Aufstellungsort
 - 0.1.3. Vorbereitung für die Installation
 - 0.1.4. Elektroanschluss
 - 0.1.5. Wasseranschluss
 - 0.1.6. Anschluss Auslass
 - 0.1.7. Übereinanderstellen von Öfen oder Kondensationsabzughaube
 - 0.1.8. Technische Daten
 - 0.2. Erste Inbetriebnahme
 - 0.3. Off Karte
 - 0.4. On Karte
 - 0.5. Home
 - 0.5.1. Tasten
 - 0.5.2. Meldungen
- 1. 1. Schnittstelle – Manuelles Garen und Rezepterstellung
 - Zeitgesteuertes Garen
 - Temperaturgesteuertes Garen mit Kerntemperaturfühler
 - Delta T
 - Multitimer
 - 1.1. Einstellung des Sollwertes der Garkammer
 - 1.2. Einstellung des Timers
 - 1.3. Einstellung der Befeuchtung
 - 1.4. Einstellung der Entlüftung
 - 1.5. Einstellung der Geschwindigkeit des Gebläses
 - 1.6. Einstellung des Vorheizens
 - 1.7. Einstellung des Sollwertes des Kerntemperaturfühlers 1 und 2
 - 1.8. Einstellung Delta T
 - 1.9. Einstellung Multitimer
 - 1.10. Rezepterstellung
 - 1.10.1. Phasenerstellung
 - 1.10.2. Phase löschen
 - 1.10.3. Rezept speichern
 - 1.10.3.1. Speicherordner auswählen
 - 1.10.3.2. Namen eingeben
 - 1.10.3.3. Bild eingeben
 - 1.10.3.4. Anmerkung eingeben
 - 1.10.3.5. Rezept bearbeiten
 - 1.10.3.6. Rezept speichern
 - 1.10.4. Rezept starten
 - 1.10.4.1. Änderungen während der Startphase
 - 1.10.4.2. Stopp Garzyklus
- 2. 2. Schnittstelle – Rezeptesammlung
 - 2.1. Bäckereiprodukte
 - 2.2. Pizza
 - 2.3. Konditoreiprodukte
 - 2.4. Erster Gang
 - 2.5. Fischprodukte
 - 2.6. Fleisch

- 2.7. Gemüse
- 2.8. Garprogramme
- 2.9. Lieblingsrezepte
 - 2.9.1. Rezept unter Lieblingsrezepte eingeben
- 2.10. Rezeptsuchmodus
- 2.11. Rezeptstart
- 2.12. Rezept löschen - kopieren
- 2.13. Rezept ändern
- 3. 3. Schnittstelle - Einstellungen
 - 3.1. USB
 - 3.1.1. Außenanschluss USB und Sonde 2
 - 3.1.2. Komplette Aktualisierung, apk oder firmware
 - 3.1.3. Rezept exportieren
 - 3.1.4. Rezept importieren
 - 3.2. CLOUD und WI-FI
 - 3.2.1. Den Ofen am WI-FI anschließen
 - 3.2.2. Den Ofen am CLOUD anschließen
 - 3.3. Meldungen und Alarme
 - 3.3.1. Verzeichnis der Alarme
 - 3.4. Datum, Uhrzeit und Sprache
 - 3.4.1. Sprache und Tastatur wechseln
 - 3.4.2. Datum, Uhrzeit und Zeitzone ändern
 - 3.5. Haccp
 - 3.6. Bedienungshandbuch - Verbrauch
 - 3.7. Papierkorb
 - 3.8. Service
- 4. 4. Schnittstelle – Sonderzyklen
 - 4.1. Regenerierung mit Kerntemperaturfühler
 - 4.2. Zeitgesteuerte Regenerierung
 - 4.3. Zeitversetztes Garen
 - 4.3.1. Datum und Uhrzeit einstellen und Rezept auswählen
 - 4.4. Aufrechterhaltung
 - 4.4.1. Aufrechterhaltung eines Rezeptes beilegen
 - 4.5. MultilevelMix
 - 4.6. Cooling down
 - 4.7. Nachspülen
 - 4.8. Waschen
- 5. Dropdown-Menü
 - 5.1. Kalender
 - 5.2. Steuerung der Beleuchtung
 - 5.3. Alarmglocke
 - 5.4. Bedienungsanleitung
 - 5.5. Informationen zur Verwendung
- 6. Pflege und Reinigung
 - 6.1. Pflege und Reinigung der Kammer
 - 6.2. Pflege und Reinigung Außen und des Displays
 - 6.3. Im Falle einer Störung

0. Einleitung

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zum Kauf dieses Gerätes; wir hoffen, dass dies den Anfang einer positiven und lange währenden Zusammenarbeit darstellt.

Diese Betriebsanleitung enthält alle erforderlichen Informationen für einen korrekten Betrieb, die Wartung und Installation des Gerätes. Der Zweck dieses Handbuchs ist es, dem Installateur und vor allem dem Verwender des Gerätes zu ermöglichen, alle Maßnahmen und Vorkehrungen zu treffen, die für einen sicheren, dauerhaften und effizienten Betrieb notwendig sind.

Die Betriebsanleitung ist für den gesamten Lebenszyklus des Gerätes sorgfältig als Nachschlagewerk für Bedienpersonal und Servicetechniker aufzubewahren. Im Falle von Verlust oder Beschädigung der Dokumentation ist diese direkt beim Hersteller oder beim Verkäufer anzufordern.

Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die auf unsachgemäßen Gebrauch, Veränderungen oder Reparaturen durch nicht autorisiertes Personal, oder auf Verwendung von nicht modellspezifischen oder nicht originalen Ersatzteilen zurückzuführen sind.

Dieses Gerät entspricht den geltenden EU-Richtlinien.

Die Bedienungsanleitung ist sorgfältig zu lesen, da sie Angaben für die Installation, Inbetriebnahme, Sicherheit und den Gebrauch des Gerätes enthält.

Für späteres Nachschlagen sorgfältig aufbewahren.

Alle Arbeiten, die Installation, Montage, Kundendienst und außerordentliche Wartung betreffen, dürfen nur von qualifiziertem Personal mit den erforderlichen fachlichen Anforderungen (Autorisierung vom Hersteller oder Verkäufer) durchgeführt werden. Weiterhin müssen die im jeweiligen Land geltenden Normen bezüglich der Produktsicherheit und des Arbeitsschutzes berücksichtigt werden.

Ein fehlerhaftes Vorgehen bei Installation, Kundendienst, Wartung, Gebrauch und Reinigung oder eventuelle Veränderungen oder Manipulationen können Funktionsstörungen, Schäden und Verletzungen hervorrufen.

Was oben dargelegt wurde kann die Gerätesicherheit beeinträchtigen und zum Verfall der Garantie führen

Das Gerät wurde zum Garen von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich für diese Funktion verwendet werden: jede andere Verwendung ist zu vermeiden, da diese unsachgemäß und gefährlich ist.

Das Gerät ist zum professionellen Gebrauch bestimmt und darf nur von qualifiziertem Personal bedient werden.

Der Ofen darf nicht von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen ohne Beaufsichtigung oder vorhergehende Einweisung durch eine für deren Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.

Es ist zu vermeiden, das Gerät in Gegenwart von Kindern unbeaufsichtigt zu lassen, diese dürfen das Gerät nicht benutzen oder damit spielen.

Es ist nicht empfehlenswert, Wärmequellen in der Nähe des Gerätes zu positionieren.

Unter keinen Umständen leicht entflammables Material in der Nähe des Gerätes lassen: Es besteht Brandgefahr.

Die Temperatur der Lebensmittelbehälter, des Zubehörs oder anderer Gegenstände kann während oder nach dem Garen sehr hoch sein; vorsichtig handhaben, um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden.

Nur mit Schutzmaßnahmen gegen die Hitze wie Hitzeschutzbekleidung berühren. Verbrennungsgefahr!

Vorsicht beim Öffnen der Ofentür: Verbrennungsgefahr durch Austritt von heißen Dämpfen. Der Ofen ist mit einer Sicherheitseinrichtung ausgestattet, die beim Öffnen der Tür automatisch Heizelemente, Gebläse und Dampferzeugung abschaltet.

Wenn beim Garen ein Kerntemperaturfühler zum Einsatz kommt, die Backbleche besonders vorsichtig herausziehen: Kontrollieren, dass der Fühler aus dem Gargut entfernt wurde und nicht stört.

Keine entflammabaren Gegenstände oder Speisen auf Alkoholbasis in den Backofen einführen: Diese führen zu spontanen Selbstentzündungen und Bränden, durch die Explosionen verursacht werden könnten.

Keine Speisen im Inneren des Garraumes des Ofens salzen. Falls dies nicht vermieden werden kann, ist der Garraum schnellstmöglich zu reinigen, um Schäden daran zu verhindern.

Einstellungen auf dem Bedienfeld nur mit den Fingern vornehmen, die Verwendung von Gegenständen kann das Gerät beschädigen und lässt die Garantie verfallen.

Äußere Teile des Ofens können sich auf über 60 °C erhitzen. Um die Gefahr von Verbrennungen zu vermeiden, wird empfohlen, Bereiche oder Teile mit dem nebenstehenden Symbol nicht zu berühren.



Schäden oder Brüche an Glasteilen der Tür benötigen eine unverzügliche Reparatur durch Austausch (Kundendienst kontaktieren).

Bei längerem Nichtgebrauch (für mehrere Tage) wird empfohlen, Strom- und Wasserversorgung zu unterbrechen.

Der Hersteller haftet nicht für Personen- oder Sachschäden, die durch Missachtung der oben aufgeführten Hinweise entstehen, oder die auf einer unerlaubten Öffnung auch nur eines Teils des Gerätes oder auf Verwendung von nicht originalen Ersatzteilen beruhen.

Dieses Gerät entspricht den geltenden EU-Richtlinien.

0.1. Allgemeine Informationen

0.1.1. Vorbereitungen

Bei Empfang des Ofens kontrollieren, dass keine Transportschäden aufgetreten sind, und dass die Verpackung nicht unerlaubt geöffnet wurde. Bei Schäden oder fehlenden Teilen sind unverzüglich der Spediteur und der Verkäufer/Hersteller zu verständigen. Dabei **den Artikel (Art.) und die Seriennummer (Ser N°)** angeben und eine fotografische Dokumentation beifügen.

Sicherstellen, dass Türen, Flure oder sonstige Durchgänge ausreichende Abmessungen zum Erreichen des Installationsorts aufweisen.

ACHTUNG: Während des Transports besteht die Gefahr, dass der Ofen umkippt und dabei beschädigt wird und Personen oder Gegenständen Schaden zugefügt wird. Angemessene Hilfsmittel benutzen, die auch dem Gewicht des Gerätes Rechnung tragen. Den Ofen nicht auf dem Boden verrutschen oder neigen, sondern vom Boden abheben und horizontal bewegen.

0.1.2. Installationsort

Das Gerät in geschlossenen und gut belüfteten Räumen installieren (nicht im Freien).

Die Raumtemperatur des Aufstellungsortes muss über +4 °C betragen.

Vor dem Aufstellen des Ofens den Platzbedarf und die genaue Position des Elektro- und des Wasseranschlusses sowie des Rauchabzugs überprüfen.

Es ist empfehlenswert, den Ofen unter einer Abzugshaube aufzustellen, oder die heiße Abluft und die Gerüche aus dem Garraum nach außen abzuleiten.

Um ein Verrutschen oder Umkippen zu vermeiden, ist der Ofen auf einer ebenen Oberfläche aufzustellen.

Der Installationsort des Ofens muss das Gewicht des Gerätes plus das der maximalen Ladung tragen können. Für die korrekte Aufstellung des Gerätes die Tische des Herstellers verwenden. Das Bruttogewicht ist dem Typenschild zu entnehmen.

Beim Aufstellen beachten, dass die Tür vollständig geöffnet werden kann.

Sicherstellen, dass die Rückseite leicht erreichbar ist, um den Elektro- und Wasseranschluss sowie die Wartung vornehmen zu können.

Der Ofen ist nicht zum Einbau geeignet, und es ist notwendig, allseitig einen Freiraum von 5 cm zu wahren. Um eine korrekte Kühlung des Bauteilraums zu garantieren, sollte der Ofen nicht in der Nähe von Wärmequellen, Frittiergeräten oder anderen Quellen mit heißen Flüssigkeiten positioniert werden; sollte dies nicht möglich sein, müssen die Sicherheitsabstände eingehalten werden 50 cm seitlich und über dem Gerät und 70 cm auf der Rückseite des Ofens.

Unter keinen Umständen darf der Ofen in der Nähe von entflammaren Materialien oder Behältern mit entflammarem Inhalt (wie Wände, Möbel, Trennwände oder Gasflaschen) positioniert werden. Sollte dies nicht möglich sein, sind die betreffenden Teile mit nicht entflammaren, wärmedämmenden Materialien zu verkleiden und die Brandschutzverordnungen genauestens zu befolgen.

0.1.3. Vorbereitung für die Installation

Die äußere Verpackung entfernen (Holzkiste oder Karton) und entsprechend den örtlichen Bestimmungen entsorgen.

- **ENTFERNUNG DER SCHUTZFOLIE UND ANDERES**

Schutzfolie vollständig von den Außen- und Innenwänden entfernen. (siehe nebenstehende Abbildung).

Sämtliches Informationsmaterial und evtl. Kunststoffbeutel aus dem Inneren entfernen.

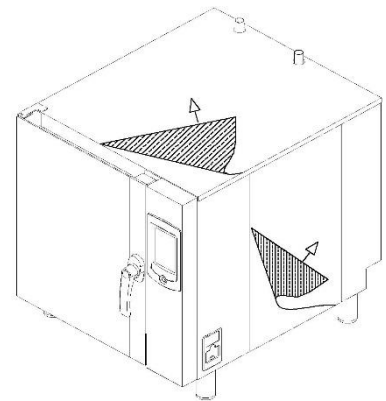
- **EINSTELLUNG DER STANDFÜSSE**

Den Ofen nicht ohne Standfüße benutzen.

Die einstellbaren Standfüße sind bereits unten am Ofen angeschraubt.

Der Betrieb des Ofens ohne diese verhindert die zur Kühlung der elektrischen Komponenten erforderliche Luftzirkulation an den Außenwänden, was zu Überhitzung führt und Bauteile des Ofens beschädigen kann.

Die korrekte Ausrichtung in der Horizontalen gewährleistet einen guten Betrieb; dazu die höhenverstellbaren Standfüße mit Hilfe einer Wasserwaage justieren. Zum Verändern der Einstellung werden diese aus- oder eingedreht.



0.1.4. Elektroanschluss

ACHTUNG: Der Anschluss an die elektrische Versorgung hat durch qualifiziertes und autorisiertes Personal unter Beachtung der geltenden nationalen und örtlichen Vorschriften des jeweiligen Landes zu erfolgen.

Vor dem Anschließen an die elektrische Versorgung ist sicherzustellen, dass die Netzspannung (....V) und die Frequenz (....Hz) mit der auf dem Typenschild auf der Geräterückseite übereinstimmen.

Der Ofen muss direkt an das Stromnetz angeschlossen werden und mit einem Schalter ausgestattet sein, der leicht erreichbar ist und entsprechend den geltenden internationalen, nationalen und örtlichen Normen des Installationslandes in der Anlage eingebaut wird. Dieser Schalter muss die Kontakte aller Leiter trennen, um eine komplette Trennung gemäß Überspannungskategorie III sicherzustellen.

Eine korrekte Erdung ist obligatorisch, und der Schutzleiter darf unter keinen Umständen vom Schutzschalter getrennt sein.

ACHTUNG: Falls das Gerät nicht mit einem Untergestell mit Rädern für einen bequemerem Transport ausgestattet ist, sollte vor der Aufstellung des Geräts am Einsatzort zuerst der Elektroanschluss hergestellt werden, wobei darauf zu achten ist, dass das Netzkabel nicht beschädigt wird. Dies ermöglicht ein einfaches Anschließen mit größerer Sicherheit. Das Kabel ist so zu verlegen, dass an keiner Stelle eine Umgebungstemperatur von über 50 °C herrscht.



• ANSCHLUSS DES NETZKABELS

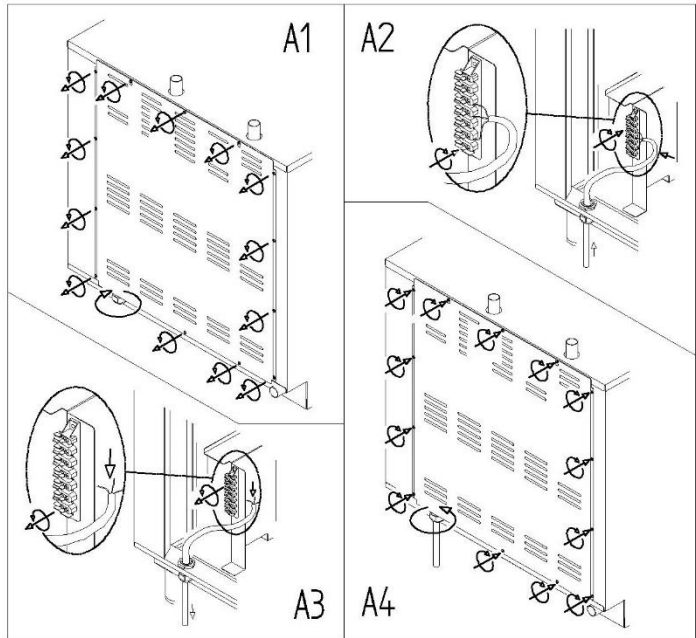
Der Ofen muss mit einem Gummikabel Typ H07RN-F an das Stromnetz angeschlossen werden.

ACHTUNG: Während des Anschlusses des Versorgungskabels müssen die verschiedenen Leitungen vorbereitet werden, dabei muss das Erdungskabel (gelb-grün) um 3 cm länger sein als die anderen Leiter.

Die Geräte sind mit einer Klemmleiste ausgestattet; siehe Abbildung. Für den elektrischen Anschluss muss das Etikett auf der Rückseite des Gerätes im unteren Bereich in der Nähe des Typenschildes oder in der Installationsanleitung beachtet werden.

Zum Anschließen des Versorgungskabels an die Klemmleiste ist wie folgt vorzugehen:

- (A1) Die Kabelverschraubung lösen und den unteren Teil der hinteren Abdeckung des Gerätes durch Entfernen der Schrauben abnehmen.
- (A2) Die neue Versorgungsleitung durch die Kabelverschraubung hindurchführen.
- • (A3) Die Leiter des neuen Versorgungskabels an die Klemmleiste anschließen; hierzu die Schaltpläne verwenden, die sich auf dem Etikett an der hintern Wand der Geräterückseite befinden. Nur die angegebenen Verbindungen herstellen, dabei die Kupferbrücke zusammen mit den Adern



- in Schraubrichtung unter den Schrauben einführen, damit beim Anziehen der Schrauben Kabel und Brücke fest verbunden sind. Auf dem Etikett werden für jedes Anschlussschema der zu verwendende Kabeltyp (H07RN-F) und die Querschnitte der Adern in mm² angegeben.
- (A4) Den unteren Teil der Abdeckung wieder anbringen und festschrauben und das Kabel durch Anziehen der Kabelverschraubung befestigen.

Eine fehlerhafte Verbindung kann eine Überhitzung der Klemmleiste bis zum Schmelzen sowie ein Stromschlagrisiko verursachen.

Vor dem Netzanschluss des Ofens alle elektrischen Verbindungen auf feste Verschraubung prüfen.

- **PE = Gelb/Grün** : Schutzleiter "ERDE".
- **N = Blau** : Neutralleiter
- **L1, L2, L3 = Braun, Grau, Schwarz** : Phasenleiter

Sicherstellen, dass keine Leckströme zwischen Phasenleitern und Erde bestehen. Elektrische Durchgängigkeit von Gehäuse und Erdung überprüfen. Zur Durchführung dieser Kontrollen wird der Einsatz eines Multimeters empfohlen.

• AUSTAUSCH DES NETZKABELS

Dieser Vorgang darf nur von qualifiziertem und autorisiertem technischen Personal ausgeführt werden. Das Erdungskabel muss immer die grün-gelbe Farbe haben.

ACHTUNG: Während des Anschlusses des Versorgungskabels müssen die verschiedenen Leitungen vorbereitet werden, dabei muss das Erdungskabel (gelb-grün) um 3 cm länger sein als die anderen Leiter.

Bei Klemmleisten mit vorinstalliertem Kabel dessen Austausch wie folgt vornehmen:

- (A1) Die Kabelverschraubung lösen und den unteren Teil der hinteren Abdeckung des Gerätes durch Entfernen der Schrauben abnehmen.

- (A2) Die Klemmschrauben an der Klemmleiste lösen und die Leiter des Versorgungskabels herausziehen. Das alte Kabel aus der Kabelverschraubung ziehen.
- (A3) Die neue Versorgungsleitung durch die Kabelverschraubung hindurchführen. Die Leiter des neuen Kabels an die Klemmleiste anschließen; dabei die Schaltpläne berücksichtigen, die sich auf dem Etikett im unteren Bereich der Ofenrückseite verbinden. Nur die angegebenen Verbindungen herstellen, dabei die Kupferbrücke zusammen mit den Adern in Schraubrichtung unter den Schrauben einführen, damit beim Anziehen der Schrauben Kabel und Brücke fest verbunden sind. Für jedes Anschlussschema werden auf dem Etikett der zu verwendende Kabeltyp und die Querschnitte der Adern in mm² angegeben.
- (A4) Den unteren Teil der Abdeckung wieder anbringen und festschrauben und das Kabel durch Anziehen der Kabelverschraubung befestigen.

Vor dem Netzanschluss des Ofens alle elektrischen Verbindungen auf feste Verschraubung prüfen.

ACHTUNG: Eine fehlerhafte Verbindung kann eine Überhitzung der Klemmleiste bis zum Schmelzen sowie ein Stromschlagrisiko verursachen.

Sicherstellen, dass keine Leckströme zwischen Phasenleitern und Erde bestehen. Elektrische Durchgängigkeit von Gehäuse und Erdung überprüfen. Zur Durchführung dieser Kontrollen wird der Einsatz eines Multimeters empfohlen.

- **POTENTIALAUSGLEICH**

Diese Verbindung muss zwischen verschiedenen Geräten durch die Klemme mit dem Symbol erfolgen: (siehe nebenstehende Abbildung).

Mit dieser Klemme kann ein grün-gelbes Kabel mit Querschnitt zwischen 2,5 und 10 mm² angeschlossen werden.

Das Gerät muss an ein Potentialausgleichssystem angeschlossen sein, dessen Wirksamkeit gemäß geltenden Normen zweckmäßig geprüft wurde.



0.1.5. Wasseranschluss

- **WASSERANSCHLUSS**

Zwischen der Wasserversorgung und dem Ofen muss ein mechanischer Filter installiert werden. Hinten am Ofen ist ein einziger Eingang G3/4" mit Rohr sowohl für den Wassereintritt für den Waschvorgang als auch für die Befeuchtung vorgesehen.

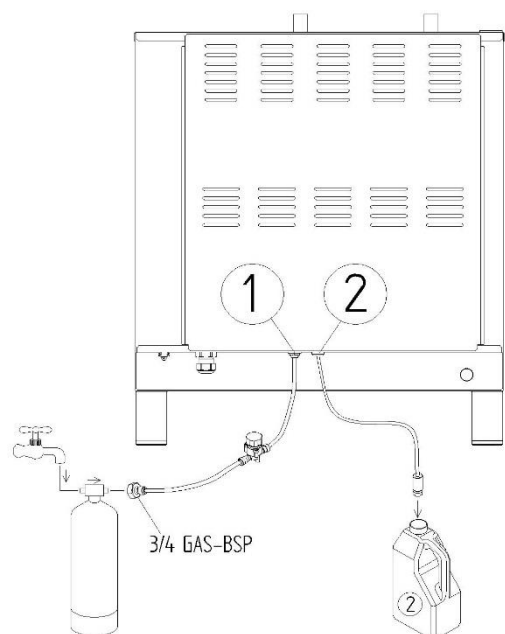
ACHTUNG: Vor dem Anschluss des Schlauchs an die Wasserversorgung Wasser fließen zu lassen, um eventuelle Rückstände in den Leitungen herauszuspülen. Für den korrekten Betrieb des Wassersystems (Waschen und Befeuchten), muss der Druck des Wasserversorgungsnetzes bei einer max. Temperatur von 30 °C zwischen 150 kPa (1,5 bar) und 200 kPa (2 bar) liegen. Im Falle eines geringeren Wasserdrucks könnte das Waschsystem nicht korrekt funktionieren. Falls der Wasserdruck am Eingang über 200 kPa (2 bar) liegt, muss ein auf 200 kPa (2 bar) eingestellter Druckminderer installiert werden.

- **WASSERAUFBEREITUNG**

Das Wasser darf eine maximale Härte von 5 °f nicht überschreiten (zur Vermeidung von Kalkablagerungen im Garraum). Es ist empfehlenswert, ein Gerät zur Entmineralisierung (Umkehrosmose) einzusetzen, um Ablagerungen von Kalk und anderen Mineralien im Inneren des Ofens zu verhindern. Es sollte außerdem das vom Hersteller empfohlene Gerät zur Entmineralisierung eingesetzt werden.

- **ANSCHLUSS REINIGUNGSMITTEL**

Das vorgesehene Saugrohr in den Reinigungsmitteltank einführen.



1= Wassereintritt

2 = Eintritt Reinigungsmittel zum WASCHEN

0.1.6. Anschluss Auslass

- **ABWASSER**

Das aus dem Ablauf des Ofens austretende Wasser kann hohe Temperaturen (90 °C) erreichen. Die für den Wasserablauf verwendeten Leitungen müssen solchen Temperaturen standhalten können.

Die Abwasserleitung befindet sich im unteren Teil der Ofenrückseite und muss an ein Rohr oder einen Schlauch angeschlossen und zu einem offenen oder mit Siphon versehenem Ablauf geleitet werden. Der Durchmesser darf nicht kleiner als der des Ablaufstutzens am Ofen sein. Zwischen dem Ofen und dem Abwassernetz sollte ein entsprechender Siphon eingefügt werden, damit keine Dämpfe aus dem Ofen austreten und unangenehme Gerüche aus dem Abwassernetz eindringen können.

Verengungen an den Schläuchen und den Kniestücken der Rohre entlang des gesamten Ablaufs verhindern. Um den Abfluss zu gewährleisten, muss die Leitung über ihre gesamte Länge eine Neigung von 5 % aufweisen. Die fast waagerechten Abschnitte dürfen nicht länger als ein Meter sein.

Der Ofen benötigt einen eigenen Anschluss an das Abwassernetz. Sollten mehrere Geräte oder Vorrichtungen an eine einzige Leitung angeschlossen sein, ist zu prüfen, ob die Abmessungen einen korrekten und störungsfreien Abfluss zulassen.

Dabei sind die lokal geltenden Bestimmungen und Richtlinien zu beachten.

- **DUNSTABZUG**

Beim Garen entstehen heißer Dunst und Gerüche, die aus dem Rauchabzug des Garraumes entweichen. Dieser befindet sich oben im hinteren Bereich des Ofens. Keine Gegenstände in der Nähe des Abzugs platzieren, damit diese nicht beschädigt werden und der Dunstaustritt nicht behindert wird. Es wird empfohlen, den Ofen unter eine Dunstabzugshaube zu stellen oder den heißen Dunst und die Gerüche mit einem Rohr geeigneten Durchmessers nach draußen zu leiten. Verengungen vermeiden.

0.1.7. Übereinanderstellen von Öfen oder Kondensationsabzughaube

Sollen mehrere Geräte übereinander gestellt werden, muss zwingend der entsprechende Zubehörsatz verwendet werden, um den korrekten Abstand zwischen ihnen zu wahren.

0.1.8. Technische Daten

- **TYPENSCHILD**

Your code/Name:

Art.: **SG10TC**

Model.:

Ref.: **SG10TC010101PL00NESSSI**

Ser. N°: **0D0400256**

TYPE:

INFORMATIONEN

IPX kPa: 150-200

16,1 kW	380-415V 3N~ 380-415V 2N~	50-60 Hz
	220-240V 3~	

EAC

CE

RoHS
MADE IN ITALY

9000000057241

LEISTUNGS
AUFNAHME

KG: 131

STROMVERSORGUNG

Ord: 16/03

FREQUENZ
STROMVERSORG

Art.:	Modell gemäß Kundenbezeichnung.
Ref.:	Modell gemäß interner Herstellerbezeichnung.
Serial N°:	Seriennummer, eindeutig für jedes einzelne Produkt.
TYPE:	Code der Zertifizierung
Informationen:	IPX4 Schutz gegen allseitiges Spritzwasser / kPa.... Wasserdruck am Eingang / Baujahr Ofen
Leistungsaufnahme:	Nennleistung des Gerätes in kW.
Stromversorgung:	ART DES ANSCHLUSSES AN DIE KLEMMLEISTE: Spannung am Gerät in V, Anzahl der Phasen und Nullleiter (3N = 3 Phasen plus Nullleiter.
Frequenz Stromversorgung:	Frequenz des Gerätes in Hz.
Gewicht:	Gewicht des Gerätes in kg.

0.2. Erste Inbetriebnahme

Vor Inbetriebnahme des Gerätes sind gewissenhaft alle notwendigen Kontrollen durchzuführen, um sicherzustellen, dass sowohl die Anlagen als auch die Installation des Gerätes den gesetzlichen Normen und den technischen- und Sicherheitshinweisen dieser Bedienungsanleitung entsprechen.

Im Inneren dürfen sich keine Plastikbeutel, Bedienungsanleitungen, Plastikfolien oder anderes befinden.

Den korrekten Sitz der Führungsschienen für die Backbleche an den seitlichen Wänden überprüfen. Andernfalls könnten die Backbleche mit heißen Speisen oder Flüssigkeiten herunterfallen und Verbrennungen verursachen.

Alles Verpackungsmaterial muss vollständig entfernt worden sein, inklusive der Schutzfolien, die an den Wänden des Ofens angebracht wurden.

Entlüftungsöffnungen und Lüftungsschlitze müssen offen und ungehindert sein.

Teile des Ofens, die evtl. für die Installation ausgebaut wurden, müssen wieder montiert werden.

Es wird der Anschluss an WI-FI und CLOUD empfohlen, um die letzte erhältliche Aktualisierung zu installieren. Als Alternative dazu besuchen Sie die Website und laden Sie das Update über USB herunter.

- **ABNAHME**

Zur Abnahme des Ofens wird ein Probe-Garzyklus durchgeführt, der es ermöglicht, die korrekte Funktion des Ofens ohne Auftreten von Fehlern oder Problemen zu überprüfen.

Den Ofen einschalten und einen Garzyklus von 10 min. bei 150 °C und mittlerer Feuchtigkeit einstellen.

Die Punkte der folgenden Liste gewissenhaft überprüfen:

- Das Licht im Garraum leuchtet auf.
- Der Ofen kommt beim Öffnen der Tür zum Stillstand (Heizung, Befeuchtung, Motoren/Gebläse) und nimmt beim Schließen die Funktion wieder auf.
- Der Thermostat zur Temperaturregelung reagiert beim Erreichen der eingestellten Temperatur, und die Heizelemente schalten sich ab.
- Die Motoren der Gebläse ändern automatisch alle zwei Minuten die Drehrichtung. Die Befeuchtung wird während der 20 Sekunden des Motorstillstandes vorübergehend unterbrochen.
- Die Gebläse des Garraums laufen in derselben Drehrichtung.
- Das Austreten von Wasser aus den Rohren zur Befeuchtung des Garraumes in Richtung Gebläse überprüfen.



- **ERSTREINIGUNG DES GARRAUMES DES OFENS**

Den leeren Ofen für ca. 30 min. auf 200 °C (392 °F) aufheizen, um den evtl. Geruch der Wärmeisolation zu beseitigen.

Die Wände des Garraumes mit warmem Wasser und Seife reinigen, danach nachspülen; weder aggressive Reinigungsmittel noch Säuren verwenden. Schwämme verwenden, die die Stahloberflächen des Gerätes nicht beschädigen.

Vor dem Durchführen jeglicher Reinigungsarbeiten muss die elektrische Versorgung unterbrochen und das vollständige Abkühlen abgewartet oder ein Waschzyklus gestartet werden.

Im Garraum dürfen keine Rückstände von Lösungs- oder Reinigungsmitteln verbleiben. Deren Entfernung sollte durch gründliches Spülen mit einem feuchten Lappen erfolgen, dabei Augen, Mund und Hände angemessen schützen. Mögliche Gefahr der Korrosion.

0.3. Off Karte

Wenn das Gerät elektrisch versorgt ist und die Karte auf "OFF" ist, ist der Bildschirm ausgeschaltet und die rote Led eingeschaltet.


0.4. On Karte


Die Taste mit der roten Led mindestens 10 Sekunden lang drücken, um den Ofen einzuschalten. Den Start des Gerätes abwarten, daraufhin ist der Ofen betriebsbereit. Beim ersten Einschalten sollten alle im Abschnitt "Erster Gebrauch" (Abschnitt 0.2) aufgeführten Verfahren ausgeführt werden. Wenn die externe Taste mit der roten Led einige Sekunden lang gedrückt wird, geht die Karte auf "OFF" über.

0.5. Home

0.6. Auf der Bildschirmseite Home sind vier Schnittstellen vorgesehen, die dem Benutzer verschiedene Möglichkeiten anbieten:

- 1- Menü "Manuelles Garen"
- 2- Menü "Rezeptesammlung"
- 3- Menü "Einstellungen"
- 4- Menü "Sonderzyklen"

Auf das Symbol  drücken, um die Systeminformationen des Ofens anzuzeigen.

Auf das Symbol  drücken, um die Innenbeleuchtung der Garkammer ein- bzw. auszuschalten.







Oben rechts wird das Datum und die Uhrzeit angegeben (siehe Abschnitt 3.4. Datum, Uhrzeit und Sprache)

Oben links gibt es eine Statusleiste, die die aktiven Prozesse im Ofen anzeigt (Meldungen).











Auf allen Bildschirmseiten kann  gedrückt werden, um auf die Home-Seite zurückzukehren.



0.6.1. Tasten

	Manuelles Garen - Taste für das manuelle Garen oder für die Erstellung eines Rezeptes mit mehreren Phasen.
	Rezeptesammlung - Taste für den Zugriff auf die Rezeptesammlung, wo alle Rezepte gespeichert sind
	Einstellungen - Taste für den Zugriff auf die Einstellungen des Ofens
	Sonderzyklen - Taste für den Zugriff auf die acht Sonderzyklen des Ofens
	Beleuchtung – Taste für das Ein- und Ausschalten der Beleuchtung der Garkammer des Ofens.
	Info – Mit dieser Taste können die Informationen zum Ofen angezeigt werden.

0.6.2. Meldungen

	Alarmer - Laufende Alarmer. Auf den Abschnitt Alarmer  im Menü "Einstellungen" zugreifen, um die Typologie der aktivierten Alarmer anzuzeigen.
	Fehler – Kein korrekter Datenaustausch mit dem Gerät, 10 Sekunden abwarten, und wenn der Fehler weiterhin besteht, das Gerät aus- und wieder einschalten.
	Alarmglocke - Alarmglocke am Gerät aktiviert
	CLOUD – am CLOUD angeschlossene Vorrichtung.
	CLOUD – Verbindungsfehler am CLOUD.
	Status Tür – Zeigt an, wenn die Ofentür geöffnet ist.
	WI-FI - am WI-FI-System angeschlossen
	Zeitversetztes Garen - Garen mit verzögertem Start aktiviert
	USB – wird angezeigt, wenn der USB in der Vorrichtung eingesteckt ist

1. 1. Schnittstelle – Manuelles Garen und Rezepterstellung

Auf dieser Bildschirmseite kann ein manueller Garvorgang oder ein Rezept mit maximal 10 Phasen eingestellt werden. Zur Wahl stehen vier Garmodalitäten:

- **ZEITGESTEUERTES GAREN** 

Mit diesem Modus können Garvorgänge mit einer bestimmten Dauer oder ohne zeitliche Begrenzung eingestellt werden, und es sind folgende Einstellungen möglich: Temperatur in der Garkammer, Feuchtigkeit, der Status der Rauchgasabzüge, die Drehzahl der Gebläse und Vorheizen. Das zeitgesteuerte Garen hemmt die Einstellung der Temperatur der Kerntemperaturfühler.

- **TEMPERATURGESTEUERTES GAREN MIT**

- **KERNTEMPERATURFÜHLER** 

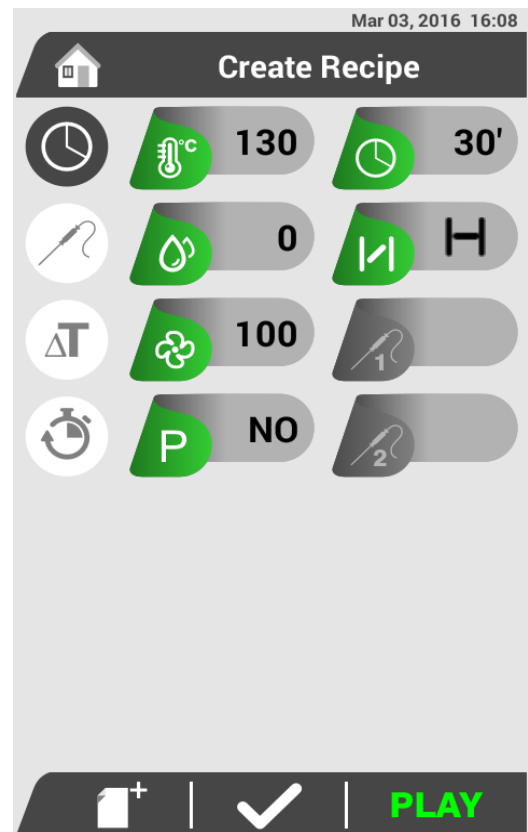
Mit diesem Modus können Garvorgänge eingestellt werden, für die die Präzision der Kerntemperaturfühler eingesetzt wird. Außer der Kerntemperatur sind folgende Einstellungen möglich: Temperatur in der Garkammer, Feuchtigkeit, der Status der Rauchgasabzüge, die Drehzahl der Gebläse und Vorheizen. Das temperaturgesteuerte Garen mit Kerntemperaturfühler hemmt die Zeiteinstellung.

- **DELTA T** 







Mit diesem Modus können Garvorgänge eingestellt werden, für die die Präzision der Kerntemperaturfühler eingesetzt wird. Außer der Kerntemperatur können eingestellt werden: gewünschtes Delta der Temperatur in der Garkammer, Feuchtigkeit, Status der Rauchgasabzüge, die Drehzahl der Gebläse und Vorheizen. Das Garen mit Delta T hemmt die Zeiteinstellung.

- **MULTITIMER** 

Mit diesem Modus können unterschiedliche Garvorgänge mit einer bestimmten Dauer zugeordnet werden, und es können eingestellt werden: Temperatur in der Garkammer, Feuchtigkeit, Status der Rauchgasabzüge, die Drehzahl der Gebläse und Vorheizen. Das zeitgesteuerte Garen hemmt die Einstellung der Temperatur der Kerntemperaturfühler und die Möglichkeit mehrere Phasen zu erstellen.










1.1. Einstellung des Sollwertes der Garkammer

-  drücken, auf dem Display wird der Sollwert der Kammer angezeigt.
-  drücken,  oder mit  blättern, um den Wert zu verändern.
- Die Taste  drücken, um die Einstellung zu bestätigen oder , um ohne zu speichern auszutreten.







Die Temperatur kann von 20 °C bis 300 °C (von 68 °F bis 572 °F) eingestellt werden.

1.2. Einstellung des Timers

-  drücken, auf dem Display wird der Standardwert angezeigt.
-  drücken,  oder mit  blättern, um den Wert zu bearbeiten oder  drücken, um ohne zeitliche Begrenzung zu garen.
- Die Taste  drücken, um die Einstellung zu bestätigen oder , um ohne zu speichern auszutreten.

Die Zeit kann ohne zeitliche Begrenzung eingestellt sein oder von 00:01 auf 16:00 hh:mm. Nach der Bestätigung wird auf dem Display die Zeit in Minuten angezeigt. Der Countdown läuft von Minute zu Minute.

1.3. Einstellung der Befeuchtung







-  drücken, auf dem Display wird der eingestellte Wert der Befeuchtung angezeigt.
-  drücken,  oder mit  blättern, um den Wert zu verändern.
- Die Taste  drücken, um die Einstellung zu bestätigen oder , um ohne zu speichern auszutreten.




Wert	Dampf in Prozent
0	0 %
10	10 %
20	20 %
30	30 %
40	40 %
50	50 %
60	60 %
70	70 %
80	80 %
90	90 %
100	100 %

Zur Wahl stehen 11 Werte von 0 bis 100 (siehe nebenstehende Tabelle). Jeder Wert stellt einen möglichen Prozentanteil der Feuchtigkeit in der Garkammer dar. Der Sollwert der Befeuchtung kann wie folgt eingestellt werden:

- Indem die Temperaturwerte in der Kammer zwischen 20 °C und 130 °C eingestellt werden, kann die Befeuchtung 100 %ig genutzt werden.
- Indem die Temperaturwerte in der Kammer zwischen 131 °C und 230 °C eingestellt werden, kann die Befeuchtung 100 %ig genutzt werden.
- Indem die Temperaturwerte in der Kammer zwischen 231 °C und 300 °C eingestellt werden, kann die Befeuchtung 100 %ig genutzt werden.







1.4. Einstellung der Entlüftung

-  drücken, auf dem Display wird der Wert des Abzugs angezeigt.
-  drücken,  oder mit  blättern, um den Wert zu verändern.
- Die Taste  drücken, um die Einstellung zu bestätigen oder , um ohne zu speichern auszutreten.

Geschlossen	
Zur Hälfte ge	
Geöffnet	

Zur Wahl stehen 3 Positionen des Abzugs (siehe nebenstehende Tabelle). Standardmäßig befindet sich der Abzug in Position "geschlossen".

1.5. Einstellung der Geschwindigkeit des Gebläses

-  drücken, das Display zeigt den Wert in Prozent der Drehzahl der Gebläse an.
-  drücken,  oder mit  blättern, um den Wert zu verändern.
- Die Taste  drücken, um die Einstellung zu bestätigen oder , um ohne zu speichern auszutreten.







Zur Wahl stehen 10 Werte von 10 bis 100. Jeder Wert stellt einen Prozentanteil der Drehzahl der Gebläse im Verhältnis zur max. Drehzahl dar.

Die Lüftung wird während des Garvorgangs aktiviert. Beim Öffnen der Tür wird die Lüftung unterbrochen und beim Schließen wieder aufgenommen.




1.6. Einstellung des Vorheizens

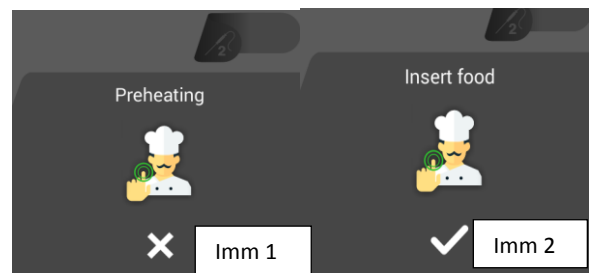
Um den Temperaturverlust durch das Öffnen der Tür beim Beladen des Ofens auszugleichen, ist ein Vorheizen mit einer um 30 °C erhöhten Temperatur zur Gartemperatur empfehlenswert.

Das Vorheizen wird bei jedem Start eines manuellen Zyklus oder eines Programms ausgeführt.


-  drücken, das Display zeigt den gewünschten Wert für das Vorheizen an.
-  drücken,  oder mit  blättern, um den Wert zu verändern.
- Die Taste  drücken, um die Einstellung zu bestätigen oder , um ohne zu speichern auszutreten.
- Das Vorheizen kann auch über die Bildschirmseite "Zusammenfassung der Phasen" aktiviert werden.








ART DER	LADUNG
Mindestladung – 1\3	Sollwert Vorwärmvorgang = Sollwert Einstellung + 10 % Sollwert Einstellung
Halbe Ladung – 2\3	Sollwert Vorwärmvorgang = Sollwert Einstellung + 20 % Sollwert Einstellung
Volle Ladung – 3\3	Sollwert Vorwärmvorgang = Sollwert Einstellung + 40 % Sollwert Einstellung

- Zur Wahl stehen 3 Werte zum Vorheizen, unterteilt in 1\3, 2\3 und 3\3 (siehe nebenstehende Tabelle). Wenn dagegen das Vorheizen nicht ausgeführt werden soll, den Wert (wie standardmäßig eingestellt) auf "0" stellen und den Garvorgang starten. Auf alle Fälle ist der Sollwert für das Vorheizen auf 300 °C beschränkt. Während des Vorheizens wird das Fenster 1 angezeigt. Bei Erreichen des Sollwertes für das Vorheizen wird ein intermittierender Ton aktiviert und das Fenster 2 angezeigt. Die Temperatur bleibt stabil bis zum Öffnen der Tür, oder bis das Erreichen bestätigt wird, indem die Taste  gedrückt wird, daraufhin startet automatisch der  rgang. Es besteht die Möglichkeit, das laufende Vorheizen zu löschen, indem die Taste  (imm 1) gedrückt wird.
















1.7. Einstellung des Sollwertes des Kerntemperaturfühlers 1 und 2

-  drücken, um mit der Einstellung eines Garvorgangs mit Kerntemperaturfühler zu beginnen.

-  oder  drücken, auf dem Display wird der Standardwert der Temperatur angezeigt.
-  drücken,  oder mit  blättern, um die Temperatur, die im Produkt erreicht werden soll, zu verändern.
- Die Taste  drücken, um die Einstellung zu bestätigen oder , um ohne zu speichern auszutreten.


Die Schwankungsbreite für die Änderung des Sollwertes des Kerntemperaturfühlers liegt zwischen 5 °C und 100 °C. Es sind ein fester Kerntemperaturfühler außen an der Garkammer vorgesehen und optional eine zweite außen angebracht werden.

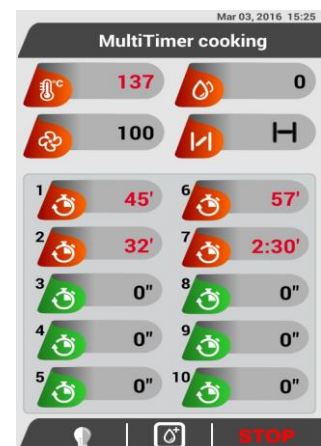
1.8. Einstellung Delta T

-  drücken, um mit der Einstellung eines Garvorgangs Delta T zu beginnen.
-  drücken, auf dem Display wird die Standardtemperatur angezeigt.
-  drücken,  oder mit  blättern, um die Temperatur, die im Produkt erreicht werden soll, zu verändern.
- Die Taste  drücken, um die Einstellung zu bestätigen oder , um ohne zu speichern auszutreten.
-  drücken, auf dem Display wird der Standardwert der Temperatur angezeigt.
-  drücken,  oder mit  blättern, um das Delta zu bearbeiten, das in der Kammer erreicht werden soll.
- Die Taste  drücken, um die Einstellung zu bestätigen oder , um ohne zu speichern auszutreten.
 - Die Schwankungsbreite der Differenz (DELTA T) geht von 5° bis 70°.

1.9. Einstellung Multitimer

Für die Einstellung des Multitimer wie folgt vorgehen:




- Die Garwerte einstellen (Kammertemperatur, Feuchtigkeit, Drehzahl Gebläse, Abzug).
- Die gewünschten Timer einstellen, maximal zehn.
- **PLAY** drücken, um den Garvorgang zu aktivieren.
- Nach Ablauf jedes Timers ertönt ein akustisches Signal.
- Während des Garvorgangs können weitere Timer hinzugefügt werden. Garvorgang mit Basis ohne zeitliche Begrenzung.
- Während des Garvorgangs kann Feuchtigkeit in der Kammer hinzugefügt werden, dazu  drücken.

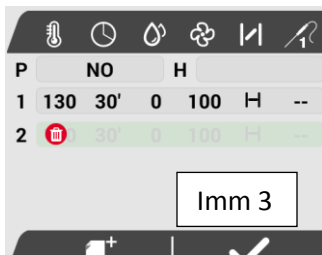
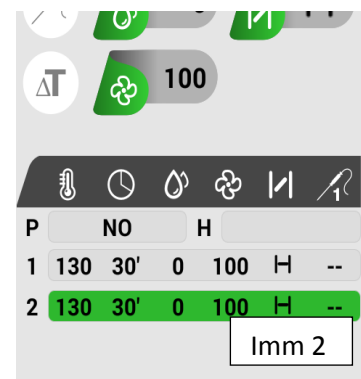


1.10. Rezepterstellung

Die maximale Anzahl speicherbarer Programme ist 300. Maximal 10 Phasen plus Vorheizphase. Im Gerät sind 150 getestete und dem Ofen angepasste Rezepte gespeichert. Alle Rezepte können nach Wunsch des Benutzers bearbeitet werden, und jedes Rezept kann im gewünschten Ordner gespeichert werden, wobei die Möglichkeit besteht, einen Namen, ein Bild des Produktes und eine Anmerkung, die das Rezept ergänzt, einzugeben.

1.10.1. Phasenerstellung

- Über die Home-Seite in  eintreten.
- Alle Werte wie in den vorhergehenden Abschnitten erläutert einstellen (das ist die erste Phase).
-  drücken, um eine Phase hinzuzufügen (Imm 1).
- Es wird die Bildschirmseite im Fenster 2 angezeigt.
- Jetzt mit der Erstellung der weiteren Phasen fortfahren, dabei auf dieselbe Weise vorgehen.
- Wenn das Rezept fertig ist, mit  bestätigen.
- Es besteht die Möglichkeit, die vorhergehenden Phasen zu bearbeiten, dazu wird in der Zusammenfassung darauf gedrückt und der gewünschte Wert verändert (die ausgewählte Phase ist immer grün).




1.10.2. Phase löschen

- Um eine Phase in der Programmierungsphase zu löschen, 5 Sekunden lang im Teil der Zusammenfassung auf die Phase drücken.
- Auf den Abfallkorb drücken (Imm 3).

Die Phasen können immer ausgehend von der zuletzt erstellten Phase gelöscht werden.

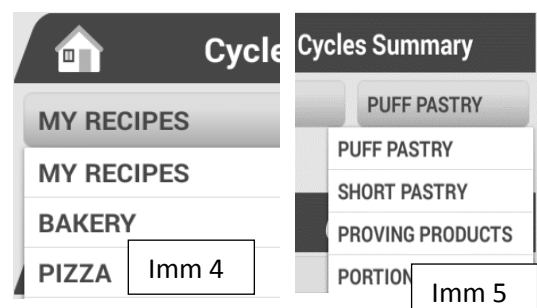
1.10.3. Rezept speichern

- Nachdem das Rezept gespeichert und mit  bestätigt wurde, wird es auf einer Bildschirmseite, die die Phasen zusammenfasst, angezeigt.
- Auf dieser Bildschirmseite können der Speicherordner ausgewählt, ein Name und ein Bild eingegeben, eine Anmerkung geschrieben, das Rezept erneut bearbeitet, gespeichert oder ohne zu speichern gestartet werden.
- Um ein nicht gespeichertes Rezept zu starten, direkt auf **PLAY** drücken.

1.10.3.1. Speicherordner auswählen

Wenn das Rezept gespeichert werden soll, den Bestimmungsordner angeben.

- Die erste Wahl betrifft die Makro-Kategorie, die zugeordnet werden soll (Imm 4).
- Die zweite Wahl betrifft die Mikro-Kategorie, die zugeordnet werden soll (Imm 5).
- Wenn kein Bestimmungsordner ausgewählt wird, wird das Rezept direkt im Ordner "Meine Rezepte" gespeichert.



1.10.3.2. Namen eingeben



- Um einem Rezept einen Namen zuzuordnen oder das aktuelle Rezept zu verändern, auf "my first recipe" drücken.
- Es wird eine Tastatur angezeigt.
- Den Namen über die Tastatur schreiben oder verändern.
- Mit der "Ende"-Taste ("fine") bestätigen.
- **Bild eingeben**




- Um ein Bild einzugeben, den USB in seine Buchse einstecken, drücken und das auf dem USB-Stick gespeicherte Bild auswählen.
- Ausschneiden und den Prozess speichern.




1.10.3.3. Anmerkung eingeben

- Um eine Anmerkung einzugeben,  drücken.
- Es wird ein Fenster mit der Tastatur angezeigt.
- Die Anmerkung schreiben, die dem Rezept zugeordnet werden soll, und mit  bestätigen.

• Rezept bearbeiten

- Um ein Rezept erneut zu verändern,  drücken.
- Die Werte und die Phasen nach Belieben verändern.

1.10.3.4. Rezept speichern

- Die Phasenzusammenfassung kontrollieren und dann  drücken, um das Rezept zu speichern.

1.10.4. Rezept starten



- Um ein Rezept zu starten, **PLAY** drücken.
- Vor dem Start sicherstellen, dass das Rezept gespeichert wurde.

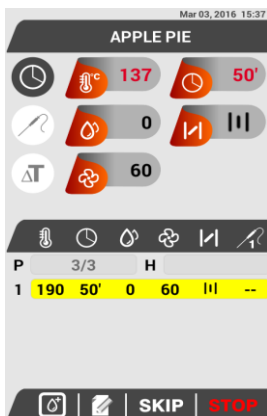


1.10.4.1. Änderungen während der Startphase

Während der Startphase besteht die Möglichkeit:



- Alle Werte der laufenden Phase oder der nachfolgenden Phasen zu verändern. Die Werte, die während der Startphase verändert werden, werden nicht gespeichert und sind nur vorübergehende Änderungen.

- Manuell Feuchtigkeit in der Kammer hinzuzufügen, dazu  drücken.
- Die für das laufende Rezept geschriebene Anmerkung lesen, dazu  drücken.
- Auf die nächste Phase überzugehen, noch bevor die laufende Phase endet, dazu **SKIP** drücken.



dazu **SKIP** drücken.

1.10.5. Stopp Garzyklus

- Um den Garvorgang zu stoppen, bevor die eingestellten Minuten abgelaufen sind, **STOP** drücken.
- Nach dem Stopp oder Ende des Garvorgangs besteht die Möglichkeit, auf die Homepage zurückzukehren, dazu  drücken, oder die letzte Phase mit denselben Werten zu verlängern, in dem der Zeitwert erhöht wird, dazu  drücken.
- Nach dem Garzyklus ertönt 5 Sekunden lang ein akustisches Signal.
- Nach jedem Garvorgang gibt der Zähler hh:mm die Gesamtdauer des Garvorgangs an.



2. 2. Schnittstelle – Rezeptesammlung



Wir haben eine Reihe von Lebensmittelverarbeitungssysteme angewendet, die das Ziel der Genauigkeit und Zuverlässigkeit der technischen Konsistenz verfolgen.

Unsere Technologie ist das Ergebnis einer ausgewogenen und soliden technischen, kulinarischen, funktionellen und methodologischen Technik.

Auf dieser Bildschirmseite kann eines der 150 von Ihnen voreingestellten und gespeicherten Rezepte ausgewählt werden. Es stehen acht verschiedene Kategorien zur Verfügung, die wiederum weitere Unterkategorien enthalten. Die acht Kategorien sind: Bäckereiprodukte, Pizza, Konditoreiprodukte, Erste Gänge, Fischprodukte, Fleisch, Gemüse und Garprogramme.

Außerdem ist über diese Bildschirmseite der Zugriff auf die Modalität Lieblingsrezepte und die Modalität Suchen möglich.



2.1. Bäckereiprodukte

Unter diese Kategorie fallen alle Bäckereiprodukte. Die Makro-Kategorien wurden nach ihrer Größe unterteilt und in vier Mikro-Kategorien zusammengefasst:

- Großes Brot
- Mitttelgroßes Brot
- Portionsbrot
- Glutenfrei

2.2. Pizza



Unter diese Kategorie fallen Pizza und Fladen. Die Makro-Kategorien wurden nach ihrer Produktart unterteilt und in vier Mikro-Kategorien zusammengefasst:

- Pizza
- Fladen
- Einzelportionen
- Glutenfrei

2.3. Konditoreiprodukte



Unter diese Kategorie fallen alle Konditoreiprodukte. Die Makro-Kategorien wurden nach der Produktgröße unterteilt und in fünf Mikro-Kategorien zusammengefasst:

- Blätterteig
- Mürbteig
- Hefeteig
- Einzelportionen
- Glutenfrei

2.4. Erste Gänge



Unter diese Kategorie fallen alle Zubereitungen für erste Gänge. Die Makro-Kategorien wurden nach ihrer Zubereitung unterteilt und in zwei Mikro-Kategorien zusammengefasst:

- Gedämpft
- Gratiniert

2.5. Fischprodukte



Unter diese Kategorie fallen alle Zubereitungen für Fischprodukte. Die Makro-Kategorien wurden nach ihrer Stückgröße unterteilt und in vier Mikro-Kategorien zusammengefasst:

- Ganze Fische
- Fischportion
- Krustentiere
- Weichtiere

2.6. Fleisch



Unter diese Kategorie fallen alle Zubereitungen für Fleischprodukte. Die Makro-Kategorien wurden nach ihrer Herkunft unterteilt und in sechs Mikro-Kategorien zusammengefasst:

- Huhn
- Pute
- Schwein
- Rind
- Derivate
- Geflügel - Wild

2.7. Gemüse



Unter diese Kategorie fallen alle Zubereitungen für Gemüse. Die Makro-Kategorien wurden nach ihrer Garart unterteilt und in vier Mikro-Kategorien zusammengefasst:

- Gedämpft
- Gratiniert
- Halbfertig
- Im Ofen

2.8. Garprogramme



Diese Kategorie besteht aus einem Ordner, in dem alle neuen, vom Benutzer erstellten Rezepte gespeichert werden (Taste Persönliche) und einem Ordner, in dem die Menüs des Tages gespeichert werden, wobei dank des MultilevelMix mehrere zuzubereitende Rezepte gleichzeitig zugeordnet werden (Taste MultilevelMix).

2.9. Lieblingsrezepte

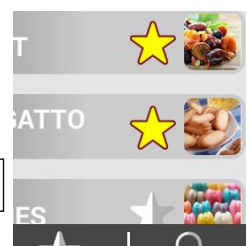


Dieser Abschnitt enthält alle Rezepte, die für den Benutzer besonders wichtig sind, und die er öfters verwendet. Es können bis zu einem Maximum von 20 Lieblingsrezepten ausgewählt werden.


2.9.1. Rezept unter Lieblingsrezepte eingeben

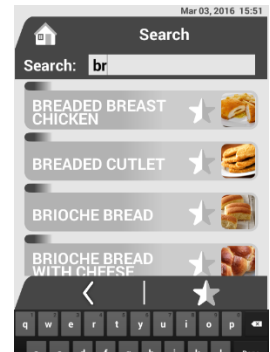
Um ein Rezept in den Ordner der Lieblingsrezepte einzugeben, muss der Stern neben dem Namen des Rezeptes gedrückt werden (Imm 1). Wenn ein Rezept zur Kategorie der Lieblingsrezepte gehört, wird der Stern gelb, wenn das Rezept dagegen nicht ausgewählt ist, ist der Stern grau.

Imm 1



2.10. Rezeptsuchmodus

Nach dem Zugriff auf die Rezeptesammlung oder auf alle nachfolgenden Seiten  drücken, um ein Rezept zu suchen. Den Namen über die Tastatur eingeben und bei den Initialen beginnen.







2.11. Rezept starten

Um einen Garvorgang zu starten:

- Auf den Rezeptnamen drücken.
- Es öffnet sich die Seite mit der Zusammenfassung.
- Lesen und **PLAY** drücken.

2.12. Rezept löschen - kopieren


2.13. Um ein Rezept zu löschen oder zu kopieren:

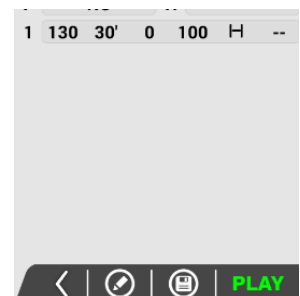
- 5 Sekunden lang auf ein Rezept drücken.
-  drücken, um das Rezept zu kopieren.
- Es wird ein neues Rezept mit anderem Namen geöffnet, und das Original kann ohne Überschreiben verändert werden.
-  drücken, um das Rezept zu beseitigen und mit  bestätigen oder mit  annullieren.



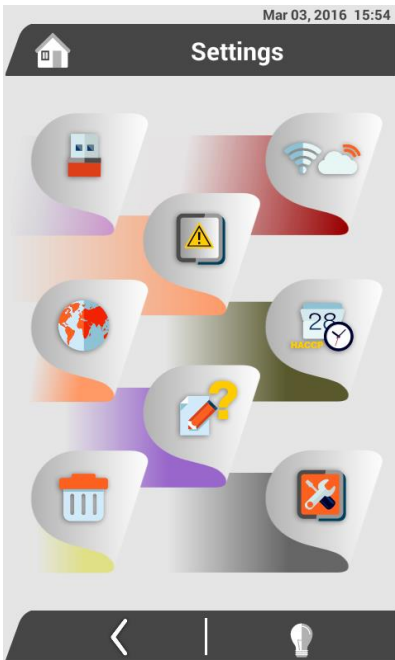
2.14. Rezept ändern

Um ein Rezept zu verändern:

- Ein Rezept auswählen und auf den Namen drücken.
- Nach dem Zugriff auf die Bildschirmseite der Zusammenfassung  drücken.
- Das Rezept nach Belieben verändern und durch Überschreiben speichern.



3.3. Schnittstelle - Einstellungen



Über diese Bildschirmseite ist der Zugriff auf alle Einstellungen des Ofens möglich.

Es besteht die Möglichkeit, die Rezepte zu laden und über USB herunterzuladen, um sie dann zu teilen, Aktualisierungen zu laden, sich mit WI-FI und CLOUD zu verbinden, zu kontrollieren, ob Alarmer vorliegen und zu wissen, welches Problem vorliegt, sowie Datum und Uhrzeit einzustellen.

Es besteht die Möglichkeit, unter 10 der gebräuchlichsten Sprachen die gewünschte Sprache auszuwählen und einzustellen und die Tastatur den eigenen Bedürfnissen anzupassen.

Es besteht die Möglichkeit, das HACCP-Programm für den eigenen Garvorgang über USB herunterzuladen, um alle Prozesse der Lebensmittelverarbeitung unter Kontrolle zu haben.

Die Bedienungsanleitung steht immer für eine problemlose und schnelle Konsultation im Falle von Zweifeln zur Verfügung, und es besteht die Möglichkeit, die zuvor gelöschten Rezepte rückzustellen oder aus dem Verzeichnis der Rezeptesammlung zu löschen.

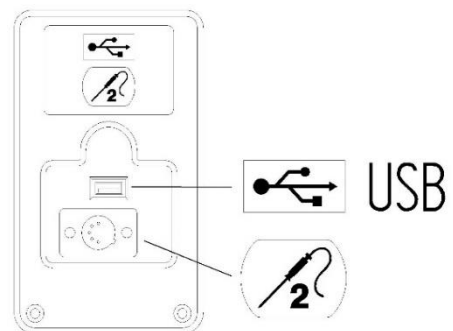
3.1. USB



Über diesen Ordner können Aktualisierungen geladen bzw. heruntergeladen und Rezepte direkt über USB importiert oder exportiert werden.

3.1.1. Außenanschluss USB und Sonde 2

Um den USB-Stick und die Sonde 2 zu verbinden, die Tür außen am Ofen öffnen (rechte Seite), oben kann jetzt der USB und unten die Sonde 2 angeschlossen werden.




3.1.2. Komplette Aktualisierung, apk oder firmware

Je nach Art der Aktualisierung wie folgt vorgehen:

- Den USB mit der Aktualisierungsdatei in die vorgesehene Buchse einführen.
- Je nach Art der Aktualisierung fortfahren und auf den Menüpunkt klicken.
- Auf Installieren drücken und die Anweisungen befolgen.

3.1.3. Rezept exportieren

Für den Export des Rezeptes:

- Den USB-Stick in die entsprechende Buchse einführen.
- Auf den Menüpunkt "Rezept exportieren" drücken.
- Das zu exportierende Rezept auswählen.
-  drücken.



3.1.4. Rezept importieren

Für den Import des Rezeptes:

- Den USB-Stick in die entsprechende Buchse einführen.
- Auf den Menüpunkt "Rezept importieren" drücken.
- Die Datei der zu importierenden Rezepte auswählen.
- "Ok" drücken.

3.2. CLOUD und WI-FI



Über diesen Ordner kann das Gerät am WI-FI und am CLOUD angeschlossen werden, damit der Ofen Daten an den Server senden kann und Aktualisierungen online heruntergeladen werden können. Sicherstellen, dass der Access Point mit einer der Sicherheitsmethoden, die vom Wi-Fi verwaltet werden, konfiguriert ist:

- WEP 64/128
- WPA TKIP
- WPA2 AES
- WPA2 PSK
- WPA2 Mixed Mode
- EAP TLS
- PEAPv0

3.2.1. Den Ofen am WI-FI anschließen

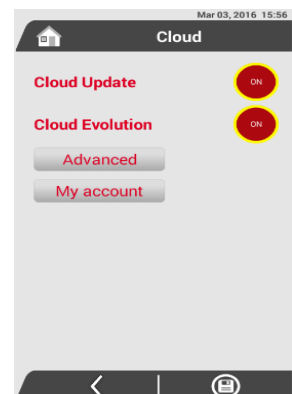
Um eine Verbindung zwischen Ofen und WI-FI herzustellen:

- Auf den Menüpunkt WI-FI klicken.
- Das Gerät auf ON stellen.
- Abwarten, bis es das verfügbare Netzwerk findet.
- Auf das ausgewählte Netzwerk drücken und falls erforderlich das Passwort eingeben.
- Bestätigen und "next" drücken.
- Einige Sekunden abwarten, bis das Gerät die Verbindung herstellt.


- **Den Ofen am CLOUD anschließen**

Um eine Verbindung zwischen Ofen und CLOUD herzustellen:

- Auf den Menüpunkt CLOUD klicken.
- "CLOUD Update" auf "ON" stellen, damit der Ofen über CLOUD automatisch die Aktualisierungen herunterladen kann.
- "CLOUD Evolution" auf "ON" stellen, um die Verbindung zwischen Gerät und CLOUD herzustellen und den Status Real Time des Ofens senden, um ihn über Remote steuern zu können oder Daten wie HACCP in Echtzeit





speichern.

-  drücken, um die ausgeführten Änderungen zu speichern.
- Die Taste “Advanced” dient dem Installateur, um den Ofen zu konfigurieren.
- “My account” drücken, um Account und Passwort, die für den Zugriff auf den CLOUD-Service erforderlich sind, anzuzeigen.

3.3. Meldungen und Alarme

Dieser Ordner enthält die gesamte History der Alarme, die ausgelöst wurden, was sich für eventuelle Wartungseingriffe als nützlich erweisen kann. Auf einem USB-Stick kann das Verzeichnis der Alarme

gespeichert  oder alle Alarme durch Druck auf  gelöscht werden .

3.3.1. Verzeichnis der Alarme


ALARME	LÖSUNGEN
Fehler bei serieller Kommunikation	Die Kabelverbindungen zwischen der Display-Karte und der Leistungskarte überprüfen
Unverträglichkeit FW	Technischen Kundendienst verständigen
Fehler Garkammerfühler	1- Sicherstellen, dass die Verbindung des Fühlers der Kammer korrekt ist 2- Garkammerfühler auswechseln
Fehler Kerntemperaturfühler	1- Sicherstellen, dass die Verbindung des Kerntemperaturfühlers nicht unterbrochen ist 2- Kerntemperaturfühler auswechseln
Fehler Kerntemperaturfühler optionale	1- Sicherstellen, dass die Verbindung des Kerntemperaturfühlers nicht unterbrochen ist 2- Sicherstellen, dass der Verbindungsstecker korrekt an der Leistungskarte angeschlossen ist 3- Kerntemperaturfühler auswechseln
Fehler Kartenfühler	Technischen Kundendienst verständigen
Höchsttemperatur in der Garkammer	Technischen Kundendienst verständigen - Die erreichte Höchsttemperatur hat den eingestellten Sollwert auf anormale Weise überschritten.
Thermoschutz Lüfter	Den korrekten Betrieb des Kühlerventilators überprüfen
Schutz Sicherheitsthermostat	Technischen Kundendienst verständigen
Hoher Energieverbrauch	Technischen Kundendienst verständigen - Die Spannung am Eingang des Gerätes überprüfen
Hohe Kartentemperatur	1- Sicherstellen, dass der Raum gut gelüftet ist 2- Sicherstellen, dass der Kühlmotor funktionstüchtig ist

3.4. Datum, Uhrzeit und Sprache

In diesem Ordner kann alles verändert werden, was Uhrzeit, Datum, Zeitzone, Sprache und Tastatur des Gerätes betrifft.


3.4.1. Sprache und Tastatur wechseln

Um die Sprache zu ändern:

- Auf den Menüpunkt "Sprache" klicken.
- Die gewünschte Sprache auswählen.
- Je nach ausgewählter Sprache wechselt automatisch auch die Eingabetastatur.
-  drücken, um alle Daten zu speichern.

3.4.2. Datum, Uhrzeit und Zeitzone ändern


Um Datum, Uhrzeit und Zeitzone zu ändern:

- Auf "Datum und Uhrzeit" drücken.
- Die gewünschte Zeitzone aussuchen.
- Das Datum einstellen.
- Die Uhrzeit einstellen.
-  drücken, um zu speichern.

3.5. Haccp



Um Haccp (Hazard Analysis and Critical Control Points) herunterzuladen:

- Den USB-Stick in die entsprechende Buchse einführen.
- Das Startdatum für das Herunterladen des HACCP auswählen.
- Das Datum für das Ende für das Herunterladen des HACCP auswählen.
-  drücken, um auf USB zu speichern.

Falls das Gerät mit CLOUD verbunden ist, speichert es die Gardaten ein Jahr lang. Nach Ablauf des ersten Betriebsjahres beginnt der Ofen, die Daten zu überschreiben, wobei die vorhergehenden Daten gelöscht werden, aber dennoch die History der letzten 365 Tage zur Verfügung steht.

3.6. Bedienungshandbuch - Verbrauch



Um die Bedienungsanleitung zu lesen, "Manual" drücken. Die Anzeige der Seite kann vergrößert werden, dazu die zu vergrößernde Zone mit zwei Fingern berühren und die Finger dann spreizen.

Zum Speichern auf USB  drücken.

Um das Verzeichnis der Verbräuche zu lesen, "Power consumption" drücken. Das Verzeichnis umfasst die folgenden Werte:



- Zeit ON.
- Garzeit.
- Verbrauch der Heizelemente.
- Verbrauch der Motoren.
- Verbrauch der Beleuchtung.
- Wasserdampfverbrauch.
- Wasserverbrauch.
- Verbrauch an Reinigungsmittel.

Den Verbrauch zu kennen ist nützlich, um sich eine klare Vorstellung der genauen Kosten jeder Zubereitung und aller Gararten zu machen.

3.7. Papierkorb



Dieser Ordner enthält alle zuvor aus der Rezeptesammlung gelöschten Rezepte. Es besteht die Möglichkeit, das Rezept wieder herzustellen oder definitiv zu löschen:

- Die Rezepte auswählen, die definitiv gelöscht werden sollen.
-  drücken, um die Rezepte wieder herzustellen.
-  drücken, um die Rezepte definitiv zu löschen.

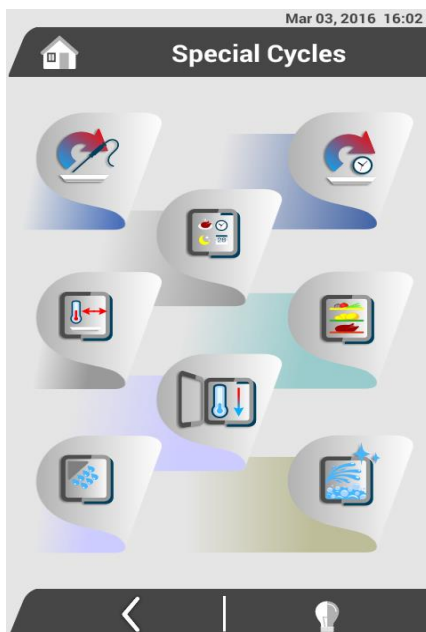
3.8. Service



Dieser Ordner ist durch ein Passwort geschützt und dient dem Installateur dazu, den Ofen zu konfigurieren und eventuelle Wartungseingriffe auszuführen.


Nur das autorisierte Personal kann auf Service zugreifen.

4. Schnittstelle – Sonderzyklen



Über diese Bildschirmseite ist der Zugriff auf alle Sonderzyklen des Ofens möglich.

Es wurden acht verschiedene Sonderzyklen vorgesehen, durch die sich dieser Ofentyp von anderen unterscheidet. Einige Sonderzyklen wurden in unterschiedliche Programme mit verschiedenen Werten unterteilt, um sich optimal an jeden Zubereitungstyp anpassen zu können.

In allen Sonderzyklen mit mehreren Programmen können die Informationen der verschiedenen Programme durch Klick auf  abgerufen werden.

Außer den beiden Regenerierungsprogrammen stehen ein Garprogramm mit zeitversetztem Start, die Aufrechterhaltung, das MultilevelMix, die Schnellkühlung der Kammer, das Nachspülen und das Waschen zur Verfügung.

4.1. Regenerierung mit Kerntemperaturfühler



Die Regenerierung mit Kerntemperaturfühler ist für alle delikatsten Produkte geeignet, die die Präzision des Kerntemperaturfühlers erfordern, um die für den Service geeignete Temperatur zu erreichen. Dieser Ordner enthält sechs verschiedene Regenerierungsprogramme, alle mit unterschiedlichen Werten für jede

Art von Lebensmitteln. Jeder Zubereitung das korrekte Regenerierungsprogramm zuzuordnen ist einfach, wenn alle Werte jedes Programms bekannt sind.

4.2. Zeitgesteuerte Regenerierung







Die zeitgesteuerte Regenerierung ist für alle Produkte geeignet, die keinen Kerntemperaturfühler benötigen, oder für die er nicht verwendet werden kann. Diese Ordner enthält sechs verschiedene Regenerierungsprogramme, alle mit unterschiedlichen Werten für jede Art von Lebensmitteln. Jeder Zubereitung das korrekte Regenerierungsprogramm zuzuordnen ist einfach, wenn alle Werte jedes Programms bekannt sind.

4.3. Zeitversetztes Garen

Dank dieser Anwendung kann ein Rezept ausgewählt werden, das später gestartet wird. Nützlich für Garvorgänge bei niedrigen Temperaturen mit sehr langen Garzeiten. Damit kann der Start zu jeder Tageszeit eingestellt werden, und wenn Sie nach Hause kommen, ist das Essen fertig. Außer dem Garprogramm kann auch ein Waschzyklus gestartet werden.

4.3.1. Datum und Uhrzeit einstellen und Rezept auswählen

Um einen zeitversetzten Garvorgang zu starten:







- Auf "Zeitversetzter Garvorgang"  oder "Waschen"  „ klicken.
- Das Datum und die Uhrzeit für den gewünschten Start auswählen.
- **PLAY** drücken.
- Das zuvor gespeicherte Rezept oder einen Waschzyklus auswählen.
- Mit  bestätigen oder mit  annullieren.
- Das Programm wird nach der Bestätigung automatisch gespeichert.
- Es wird das Symbol  angezeigt.
- Um den Start zu annullieren, auf "Zeitversetzter Garvorgang" zugreifen und  drücken.

4.4. Aufrechterhaltung

Dank dieser Anwendung können fünf Programme zur Aufrechterhaltung ausgewählt werden, die dazu dienen, das Produkt warm und servierfertig zu halten, ohne dass die Eigenschaften der Speisen verändert werden, und es wird eine ofenfrische Qualität garantiert

4.4.1. Aufrechterhaltung eines Rezeptes beilegen

Es kann ein Programm zur Aufrechterhaltung direkt über die Schnittstelle "Sonderzyklen" gestartet werden, oder vor dem Start eines Rezeptes kann das Programm zur Aufrechterhaltung

						
P	3/3	H				
1	210	10'	0	100		--
2	180	15'	0	60	H	--

beigelegt werden. Es kann auch beigelegt werden, während der Garvorgang läuft.

Um die Aufrechterhaltung einem Rezept zuzuordnen:


- Auf "Zusammenfassung Phasen" zugreifen.
- "H" drücken.
- Eines der fünf Programme zur Aufrechterhaltung auswählen.
- Die ausgewählte Aufrechterhaltung startet nach Beendigung des Rezeptes automatisch.
- Für das Annullieren siehe "1.10.2. Phase eliminieren".
- Wenn die letzte Phase ohne zeitliche Begrenzung ist, startet die Aufrechterhaltung nicht.
- Ein Rezept kann mit dem eingestellten Programm gespeichert werden. Für das Speichern siehe "1.8.3. Rezept speichern".
- Es besteht die Möglichkeit, die Aufrechterhaltung bei bereits gestartetem Garvorgang einzugeben.



4.5. MultilevelMix

Dank dieser Anwendung können mehrere kompatible Rezepte zum gemeinsamen Garen zugeordnet werden, um das Menü des Tages zu erstellen. Die Zuordnungen können gespeichert werden, um das Menü des Tages jederzeit bereit zu haben und teilen zu können.

Um mehrere Rezepte zu koppeln:



- Auf MultilevelMix zugreifen.
- Einen leeren Speicherplatz und ein Rezept auswählen.
- Das erste Rezept bildet die Grundlage für den Garvorgang und für die Auswahl der nachfolgenden.
- Mit der Auswahl anderer Rezepte, die mit der ersten Auswahl kompatibel sind, fortfahren. (Der Ofen findet sie automatisch)
- Um ein Rezept zu löschen, 5 Sekunden lang auf das Rezept drücken.
-  drücken.

4.6. Cooling down



Dieses Programm dient dazu, automatisch die Ofentemperatur in kürzester Zeit zu senken.

Für den Start von Cooling down:

-  drücken.
- Die Temperatur auswählen, die in der Kammer erreicht werden soll:
- Mit  bestätigen.
- Tür öffnen.

Während der Phase ON kann die gewünschte Temperatur verändert werden. Der Ofen startet automatisch die Gebläse und beginnt die Temperatur in der Garkammer zu senken. Am Ende ertönt ein akustisches Signal.

4.7. Nachspülen



Dank dieser Anwendung kann eines der drei Nachspülprogramme gestartet werden. Damit kann die Garkammer schnell gereinigt werden, um von einem Garvorgang auf den nächsten überzugehen, ohne dass

Rückstände der vorhergehenden Zubereitung mit dem Produkt, das in den Ofen gegeben wird, in Berührung kommen. Je nach Programmauswahl (soft, medium, hard) ändert sich die Dauer, die an den Info angezeigt wird. Während der Aktivierung des Programms wird nur Wasser in die Kammer gegeben.

4.8. Waschen

Der Betrieb des Waschsystems ist komplett automatisch: Es ist ausreichend, das gewünschte Programm auszuwählen, indem unter soft, medium und hard ausgewählt wird. Außer den drei Waschprogrammen steht das Programm "Nachfüllen Reinigungsmittel" zur Verfügung, das in den folgenden Fällen ausgeführt werden muss:

- Beim ersten Einschalten nach der Installation.
- Jedes Mal, wenn das Reinigungsmittel im Tank ausgeht.
- Nach einem langen Gerätestillstand.

ACHTUNG:

- Vor dem Start eines der vier Waschprogramme sicherstellen, dass kein Produkt im Ofen ist.
- Vor dem Start eines Waschprogramms sicherstellen, dass der Wasserauslass am Boden der Garkammer frei ist, um Überschwemmungen der Garkammer selbst zu verhindern.
- Niemals die Tür der Garkammer während eines Waschvorgangs öffnen: Ein möglicher Austritt der für die Reinigung verwendeten chemischen Substanzen und warme Ausdünstungen können zu Verbrennungen führen und Korrosionsgefahr hervorrufen.
- Nach jedem Waschvorgang sicherstellen, dass in der Garkammer keine Reinigungsmittelrückstände zurückbleiben. Eventuelle Rückstände entfernen und die Garkammer manuell nachspülen.
- Wir empfehlen, das vom Hersteller empfohlene Reinigungsmittel zu verwenden.
- Der Gebrauch eines nicht geeigneten Reinigungsmittels könnte das Waschsystem beschädigen und die Integrität der Garkammer beeinträchtigen, was zum Verfall der Garantie führt.

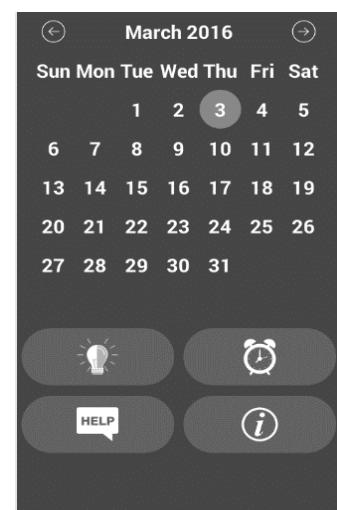
Für einen optimalen Betrieb des Waschprogramms überprüft der Ofen, dass vor dem Start eines Reinigungsprogramms die Temperatur in der Garkammer unter 100 °C liegt. Im Falle von höheren Temperaturen startet automatisch das Kühlprogramm, und nachdem eine angemessene Temperatur erreicht wurde, startet automatisch das Waschprogramm.

5. Dropdown-Menü

Um das Dropdown-Menü zu öffnen, den Finger von oben auf der Bildschirmseite nach unten ziehen. Auf dieses Menü kann über alle Bildschirmseiten zugegriffen werden. Dank des Schnellzugriffs ist der Kalender immer abrufbar, es können die Beleuchtung ein- und ausgeschaltet und die Alarmglocke aktiviert werden, sowie die Bedienungsanleitung oder alle Info bezüglich des Ofens gelesen werden.

5.1. Kalender

Dank des Kalenders hat man stets die ganze Woche vor Augen, um die tägliche und monatliche Arbeit optimal organisieren zu können.







5.2. Steuerung der Beleuchtung


Über dieses Dropdown-Menü kann die Steuerung der Beleuchtung jederzeit und über alle Bildschirmseiten kontrolliert werden.

5.3. Alarmglocke

Mit dieser Anwendung kann die Alarmglocke eingestellt werden, um an einen wichtigen Termin erinnert zu werden.

Für die Aktivierung der Alarmglocke:

-  drücken.
- Die Aktivierungszeit der Alarmglocke einstellen.
-  drücken
-  drücken, um zu bestätigen
-  drücken, um die Alarmglocke zu löschen.

Die Aktivierung der Alarmglocke aktiviert einen Summton, der solange eingeschaltet bleibt, bis  gedrückt wird.

5.4. Bedienungsanleitung

Im Falle von Zweifeln kann die Bedienungsanleitung schnell konsultiert werden, um ohne Probleme arbeiten zu können.

5.5. Informationen zur Verwendung

Indem man alle Infos unter Kontrolle hat, können alle Relaisstadien unter Kontrolle gehalten werden. Außerdem können alle Infos bezüglich des Ofens angezeigt werden, wie zum Beispiel die Temperaturen in der Kammer oder die der Fühler.

6. Pflege und Reinigung

Der Benutzer muss nur regelmäßige Wartungsarbeiten durchführen. Für außerordentliche Wartungsarbeiten ist der Kundendienst zu verständigen, um einen Eingriff durch autorisiertes Fachpersonal anzufordern.

Vor dem Durchführen jeglicher Reinigungsarbeiten muss die elektrische Versorgung unterbrochen und das vollständige Abkühlen abgewartet werden, außer es wird ein Waschzyklus gestartet.

ACHTUNG: Das Gerät darf nicht mit fließendem Wasser oder mit Dampfstrahl gereinigt werden.

6.1. Pflege und Reinigung der Kammer

Nach einem Arbeitstag muss das Gerät sowohl aus hygienischen Gründen als auch zur Vermeidung von Betriebsstörungen gereinigt werden. Der Ofen darf niemals mit direktem Strahlwasser oder per Hochdruckreiniger gesäubert werden. Ebenso dürfen beim Reinigen des Geräts keine Stahlwolle, Bürsten oder Schaber aus herkömmlichem Stahl verwendet werden. Evtl. mit Edelstahlwolle die Blechplatten in Richtung der Satinierung abreiben. Bei Verkrustungen nur Kunststoffschaber oder einen mit Essig getränkten Schwamm und warmes Wasser verwenden. Falls am Ofen vorgesehen, die bereits gespeicherten Waschprogramme verwenden.

Zur **manuellen Reinigung** folgendermaßen vorgehen:

- Warten, bis der Garraum abgekühlt ist.
- Die Blechhalter herausnehmen.
- Rückstände von Hand entfernen und die ausbaubaren Teile in den Geschirrspüler geben.
- Das Gerät einschalten und die Temperatur auf 80 °C einstellen.
- Für 10 Minuten aufheizen und bedampfen.
- Das Gerät ausschalten und abkühlen lassen. Es ist streng verboten, den Garraum bei Temperaturen über 70 °C zu reinigen, Verbrennungsgefahr!
- Die gesamte Innenfläche des Ofens mit Reinigungsmittel einsprühen und 10 Minuten warten.
- Nachspülen und dabei darauf achten, dass keine Reinigungsmittelrückstände verbleiben.

Die tägliche Reinigung der Dichtung des Garraumes mit einem milden Reinigungsmittel ausführen, damit diese intakt und funktionstüchtig bleibt.

Fett- oder Speiseablagerungen in der Garkammer können sich während des Betriebes entzünden; diese sollten umgehend entfernt werden.

Nur vom Hersteller des Gerätes empfohlene Produkte verwenden.

6.2. Pflege und Reinigung Außen und des Displays

Für die Reinigung der Außenteile des Ofens ein mit lauwarmem Wasser befeuchtetes Tuch und für die Reinigung von Stahl geeignete Reinigungsmittel verwenden. Keine säurehaltigen Produkte oder Ammoniak verwenden.

ACHTUNG: Das Gerät darf nicht mit fließendem Wasser oder mit Dampfstrahl gereinigt werden.

• REINIGUNG DER TÜR UND DER GLASSCHEIBE

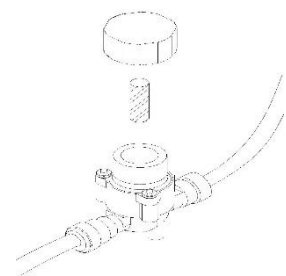
Zum Reinigen der Glasscheibe warten, bis der Ofen vollständig abgekühlt ist. Es ist ausreichend, die Sperrblöcke im Inneren zu drehen. Dann das Fenster drehen. Die Scheibe lässt sich auf diese Weise drehen, ohne herauszufallen, und die Tür kann gründlich gereinigt werden.

• REINIGUNG DES FILTERS AM WASSEREINTRITT

Für die Reinigung des Filters am Wassereingang den Deckel oben am Filter lösen und abnehmen (bei diesem Eingriff auch den Filter im Inneren herausnehmen). Sorgfältig mit reichlich Wasser nachspülen. Den Filter erneut montieren.

• REINIGUNG UND PFLEGE DES DISPLAYS

Das Display täglich reinigen. Dazu ein Papiertuch und ein Glasreinigungsspray verwenden. Spitze Gegenstände können den Bildschirm beschädigen. Für die Reinigung keine Wasserstrahlen oder unter Druck stehenden Dampf verwenden.



6.3. Im Falle einer Störung

Es ist empfehlenswert, das Gerät regelmäßig (mindestens einmal im Jahr) von einem autorisierten Servicefachmann kontrollieren zu lassen.

Jegliche Wartung, Installation oder Reparatur muss durch den Kundendienst von autorisiertem und qualifiziertem Personal ausgeführt werden. Vor jedem Eingriff ist die elektrische Versorgung zu unterbrechen, die Wasserhähne sind zu schließen und das Abkühlen muss abgewartet werden.

Bevor das Gerät aus seiner Position wegbewegt wird, kontrollieren, dass elektrische- und Wasserleitungen (Kabel, Wasserschlauch und Abluft) korrekt getrennt sind.

Wenn sich das Gerät auf einem Gestell mit Rädern befindet, ist beim Verschieben darauf zu achten, dass keine elektrischen Kabel, Schläuche oder anderes beschädigt werden. Sicherstellen, dass die Räder gebremst sind. Das Gerät nicht in die Nähe von Wärmequellen bringen (z.B. Fritteusen usw.).

Nach der Durchführung der Arbeit und erneutem Aufstellen in der ursprünglichen Position ist zu prüfen, dass die elektrische und die Wasserversorgung normgerecht wieder hergestellt wurden.

Bei Störungen ist die Stromversorgung des Gerätes zu trennen und die Wasserversorgung zu unterbrechen.

Vor der Verständigung des Kundendienstes sind die in der Tabelle beschriebenen Kontrollen durchzuführen.

STÖRUNG	URSACHE	ABHILFE
In PLAY startet der Ofen nicht.	Tür geöffnet	Sicherstellen, dass die Tür geschlossen ist
	Mikroschalter signalisiert geschlossene Tür nicht	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)
Beleuchtung des Ofens aus	Glühbirne lose	Glühbirne korrekt in die Fassung einschrauben.
	Glühbirne defekt	Glühbirne auswechseln (s. regelmäßige Wartung).
Ungleichmäßiges Garungsergebnis	Die Gebläse kehren die Drehrichtung nicht mehr um	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)
	Eines der Gebläse steht still	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)
	Eines der Heizelemente ist defekt	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)
	Türdichtung nicht in ihrem Sitz	Die Dichtung der Ofentür korrekt in ihrem Sitz positionieren
Der Ofen ist komplett ausgeschaltet	Keine Netzspannung	Netzspannung wiederherstellen.
	Elektrischer Anschluss ist fehlerhaft	Den elektrischen Anschluss überprüfen.
	Überhitzungsschutz aktiv	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)
Keine Wasserzufuhr für die Befeuchtung.	Wasseranschluss geschlossen.	Wasseranschluss öffnen.
	Fehlerhafter Anschluss an die Wasserleitung.	Den Wasseranschluss überprüfen.
	Filter am Wassereingang verstopft	Filter reinigen
Bei geschlossener Tür dringt Wasser durch die Dichtung	Dichtung verschmutzt	Dichtung mit einem feuchten Tuch reinigen
	Dichtung beschädigt	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)
	Schließmechanismus der Tür defekt	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)

Gebläse bleibt während des Betriebs stehen	Überhitzungsschutz des Motors aktiv	Den Ofen ausschalten und das automatische Ausschalten des Überhitzungsschutzes abwarten. Falls die Störung erneut auftritt, spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst). Die Einhaltung der Sicherheitsabstände des Ofens überprüfen.
	Kondensator des Motors defekt	Spezialisierten Reparaturfachmann verständigen (Kundendienst)

Falls die Störung nicht behoben werden kann, bitte den Händler oder Hersteller benachrichtigen und einen Einsatz des Kundendienstes anfordern. Dabei den **Artikel (ART) und die Seriennummer (Ser N°)** des Geräts angeben. Diese Daten befinden sich auf dem Typenschild auf der Geräterückseite.

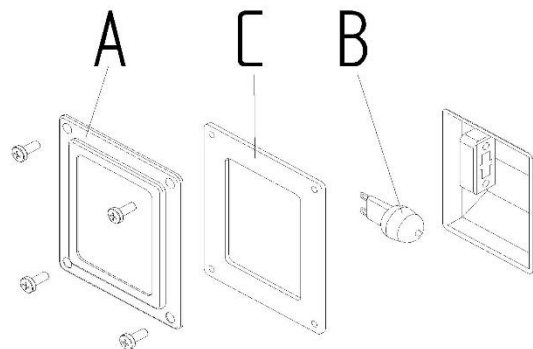
• **ERSATZTEILE**

Es dürfen nur zugelassene Bauteile verwendet werden. Alle Eingriffe dürfen nur von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden. Zur Bestellung von Ersatzteilen bitte den Kundendienst kontaktieren.

• **AUSTAUSCH DER GLÜHBIRNE DER BELEUCHTUNG**

ACHTUNG: Um Stromschläge oder Personenschäden zu vermeiden, ist folgende Anweisung streng zu befolgen:

- Den Ofen abkühlen lassen und die Netzverbindung unterbrechen.
- Die seitlichen Führungsschienen für die Backbleche herausnehmen.
- Die Schrauben lösen und den Glasdeckel "A" entfernen, dabei darauf achten, die Dichtung "C" nicht zu beschädigen. Die Glühbirne "B" durch eine mit den gleichen Eigenschaften ersetzen.
- Alles wieder montieren und die Schrauben des Glasdeckels "A" wieder anschrauben, dabei auf die Dichtung "C" achten.
- Die seitlichen Führungsschienen wieder einsetzen und den korrekten Sitz überprüfen.



Falls das Schutzglas zerbrochen oder beschädigt ist, darf der Ofen bis zu dessen Ersatz nicht verwendet werden (Kundendienst kontaktieren).

Dokument für die Installation

Verkäufer	Installateur: Serial N°: Datum der Installation:
-----------	--

Ratschläge für den Installateur:

- Vor Inbetriebnahme des Gerätes sind gewissenhaft alle notwendigen Kontrollen durchzuführen, um sicherzustellen, dass sowohl die Anlagen als auch die Installation des Gerätes den gesetzlichen Normen und den technischen- und Sicherheitshinweisen dieser Bedienungsanleitung entsprechen.
- Im Inneren dürfen sich keine Plastikbeutel, Bedienungsanleitungen, Plastikfolien oder anderes befinden.
- Den korrekten Sitz der Führungsschienen für die Backbleche an den seitlichen Wänden überprüfen. Andernfalls könnten die Backbleche mit heißen Speisen oder Flüssigkeiten herunterfallen und Verbrennungen verursachen.
- Alles Verpackungsmaterial muss vollständig entfernt worden sein, inklusive der Schutzfolien, die an den Wänden des Ofens angebracht wurden.
- Entlüftungsöffnungen und Lüftungsschlitze müssen offen und ungehindert sein.
- Teile des Ofens, die evtl. für die Installation ausgebaut wurden, müssen wieder montiert werden.
- Es wird der Anschluss an WI-FI und CLOUD empfohlen, um die letzte erhältliche Aktualisierung zu installieren. Als Alternative dazu besuchen Sie die Website und laden Sie das Update über USB herunter.
- Den Ofen mindestens 10 Minuten einschalten und sicherstellen, dass die Temperatur ansteigt, dass die Befeuchtung funktioniert, dass die Drehzahl der Gebläse gesteuert werden kann, und dass das Öffnen und Schließen der Rauchgasabzüge funktioniert.

ACHTUNG: Vor dem ersten Gebrauch die Garkammer reinigen (siehe Bedienungsanleitung).

Kundendienstnummer:

URL, um Aktualisierungen über USB herunterzuladen:

URL für die Verbindung mit CLOUD:

Sehr geehrter Kunde, wir danken Ihnen und beglückwünschen Sie zum Kauf dieses Gerätes; wir hoffen, dass dies den Anfang einer positiven und lange währenden Zusammenarbeit darstellt.



GGM Gastro International GmbH
Weinerpark 16
D-48607 Ochtrup

www.ggmgastro.com info@ggmgastro.com
+49 2553 7220 0