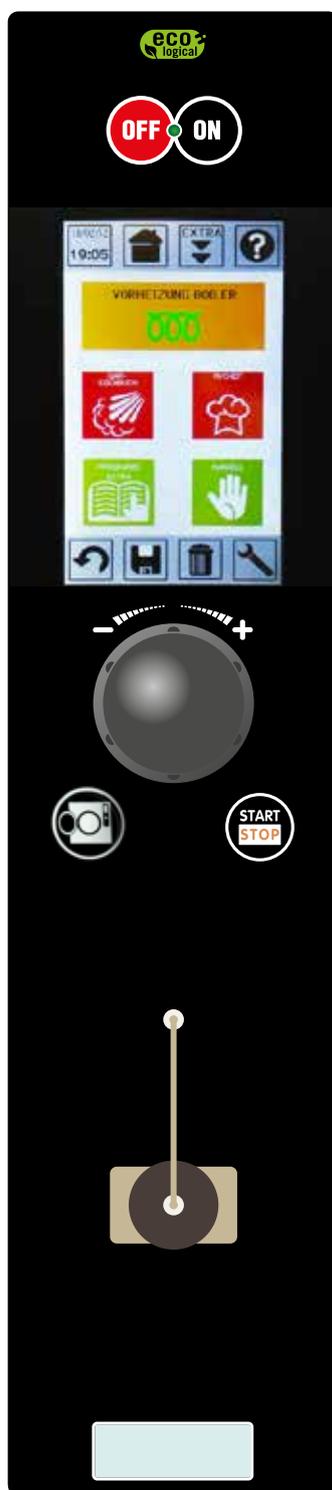


# Bedienungsanweisung

## Druckgarer **CVE 031 E**

[Artikel-Nr.: 437020031]





**Achtung: lesen Sie vor dem Gebrauch des Geräts die Bedienungsanleitung**



# INHALTSVERZEICHNIS

|  |           |
|--|-----------|
| <b>1 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR</b>  | <b>6</b>  |
| 1.1 • ALLGEMEINE   | 6         |
| 1.2 • BESONDERE HINWEISE   | 6         |
| 1.3 • GESETZESVERORDNUNGEN, TECHNISCHE VORSCHRIFTEN, RICHTLINIEN   | 6         |
| <b>2 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN</b>  | <b>7</b>  |
| 2.1 • TECHNISCHE DATEN   | 7         |
| 2.2 • TECHNISCHE INSTALLATIONSZEICHNUNGEN  | 7         |
| 2.3 • AUFSTELLUNG  | 8         |
| 2.4 • ELEKTROANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICH  | 8         |
| 2.5 • WASSERANSCHLUSS  | 9         |
| 2.6 • ANSCHLUSS ENTHÄRTETES WASSER   | 10        |
| 2.7 • ANSCHLUSS AN DEN WASSERENTHÄRTUNGSFILTER „BRITA“ MOD. „PURITY C1100 QUELL ST“ (OPTIONAL DES GERÄTS)    | 11        |
| 2.8 • AUSTAUSCH DES WASSERENTHÄRTUNGSFILTERS „BRITA“ MOD. „PURITY C1100 QUELL ST“ (OPTIONAL DES GERÄTS)      | 12        |
| 2.9 • ANSCHLUSS AN EINEN HANDELSÜBLICHEN WASSERENTHÄRTUNGS-FILTER ODER AN EINE ZENTRALE SERENTHÄRTUNGSANLAGE | 12        |
| 2.10 • LEIT- UND SICHERHEITSSYSTEME  | 13        |
| 2.11 • INBETRIEBNAHME: HINWEISE  | 13        |
| <b>3 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER</b>  | <b>14</b> |
| <b>4 • REINIGUNG UND WARTUNG</b>   | <b>16</b> |
| 4.1 • TÜRDICHTUNG  | 16        |
| 4.2 • EINSCHUBHALTERUNGEN  | 16        |
| 4.3 • WASSER-/DAMPFDÜSE  | 17        |
| 4.4 • ABFLUSSFILTER  | 17        |
| 4.5 • KONDENSWASSER-SAMMELSCHALE   | 17        |
| 4.6 • WARTUNG: ALLGEMEINE GRUNDSÄTZE   | 18        |
| <b>5 • BESCHREIBUNG DER STEUERUNG</b>  | <b>19</b> |
| 5.1 • KERNTemperaturFÜHLER   | 20        |
| <b>6 • ÖFFNEN UND SCHLIESSEN DER TÜR</b>   | <b>21</b> |
| <b>7 • EINSCHALTUNG</b>  | <b>22</b> |
| <b>8 • HELP</b>  | <b>22</b> |
| <b>9 • VORHEIZUNG</b>  | <b>23</b> |
| 9.1 • VORHEIZUNG BOILER  | 23        |
| 9.2 • VORHEIZUNG GARRAUM   | 23        |
| <b>10 • MANUELL</b>  | <b>24</b> |
| 10.1 • MANUELL: ZEITBESTIMMTER ZYKLUS  | 24        |
| 10.2 • MANUELL: ZYKLUS MIT KERNTemperaturSONDE   | 25        |
| 10.3 • MANUELL: ZYKLUS MIT MEHREREN PHASEN   | 26        |
| <b>11 • GARVORGANG</b>   | <b>27</b> |
| <b>12 • GARVORGANG - VORGELADENEN REZEPTE</b>  | <b>28</b> |

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Ungenauigkeiten dieser Bedienungsanleitung infolge Druck- oder Abschriftsfehlern. Er behält sich das Recht vor, ohne Veränderung der wesentlichen Produktmerkmale die als notwendig oder nützlich erachteten Änderungen an seinen Produkten durchzuführen.

Vervielfältigung oder Fotokopieren, auch teilweise, von Textstellen oder Abbildungen dieser Bedienungsanleitung ohne vorherige Genehmigung des Herstellers ist untersagt. < 01.06.2009 >

# INHALTSVERZEICHNIS

|  |           |
|--|-----------|
| <b>13 • PROGRAMME EXTRA</b>  | <b>30</b> |
| 13.1 • MULTILEVEL  | 31        |
| 13.2 • AUFTAUEN  | 33        |
| 13.3 • REGENERIERUNG   | 34        |
| 13.4 • STERILISIERUNG  | 35        |
| 13.5 • STERILISIERUNG: ERSTELLUNG EINES NEUEN PROGRAMMS                      | 37        |
| 13.6 • VAKUUM  | 38        |
| 13.7 • PASTEURISIERUNG   | 39        |
| 13.8 • PASTEURISIERUNG: ERSTELLUNG EINES NEUEN PROGRAMMS                     | 41        |
| 13.9 • NIEDRIGTEMPERATURGAREN  | 42        |
| <b>14 • PROGRAMME EXTRA - VORGELADENEN REZEPTE</b>                           | <b>43</b> |
| <b>15 • MYCHEF</b>   | <b>44</b> |
| 15.1 • MYCHEF: SPEICHERN EINES PROGRAMMS                                     | 44        |
| 15.2 • MYCHEF: REZEPTE BEARBEITEN  | 45        |
| 15.3 • MYCHEF: REZEPTE LÖSCHEN   | 45        |
| <b>16 • SET FÜR DIE STERILISIERUNG / PASTEURISIERUNG</b>                     | <b>46</b> |
| <b>17 • EXTRA</b>  | <b>47</b> |
| 17.1 • VERZÖGERTEN START   | 47        |
| 17.2 • PROGRAMMSPERRE (FALLS FREIGESCHALTET)                                 | 49        |
| 17.3 • UPLOAD / DOWNLOAD REZEPTE (OPTIONAL)                                  | 50        |
| 17.4 • SPEICHERN LOG HACCP (OPTION)  | 51        |
| 17.5 • BOILER-REINIGUNG  | 53        |
| 17.6 • BOILER-ENTKALKUNG   | 54        |
| 17.6.1 • ENTKALKER CAFETECH-1  | 55        |
| <b>18 • SPERRUNG DER TASTATUR (FALLS FREIGESCHALTET)</b>                     | <b>56</b> |
| <b>19 • SERVICE</b>  | <b>56</b> |
| 19.1 • SERVICE: SPRACHEN   | 57        |
| 19.2 • SERVICE: DATUM UND UHRZEIT  | 57        |
| 19.3 • SERVICE: NUMMERIERUNG GERÄTEKENNZEICHNUNG                             | 58        |
| 19.4 • SERVICE: REZEPTE LÖSCHEN  | 58        |
| 19.5 • SERVICE: HACCP LÖSCHEN  | 58        |
| 19.6 • SERVICE: ZÄHLER (ZUM ALLEINIGEN GEBRAUCH DES BEAUFTRAGTEN TECHNIKERS) | 59        |
| 19.7 • BETRIEB: NUTZUNGSDATEN  | 60        |
| 19.8 • SERVICE: PARAMETER  | 61        |
| <b>20 • ALARME</b>   | <b>62</b> |
| 20.1 • ALARM KEIN WASSER   | 62        |
| 20.2 • ALARM KERNTemperaturFÜHLER  | 62        |
| 20.3 • ALARM GARRAUMFÜHLER   | 62        |
| 20.4 • TÜRALARM  | 62        |
| 20.5 • STROMAUSFALL  | 63        |
| 20.6 • KEINE KOMMUNIKATION   | 63        |
| 20.7 • BITTE WARTEN  | 63        |
| 20.8 • NIEDRIGE SPEISETEMPERATUR   | 63        |
| 20.9 • FILTERAUSTAUSCH   | 64        |
| 20.10 • FILTER ABEGNUTZT   | 64        |
| 20.11 • FEHLER BOILER-REINIGUNG  | 64        |
| 20.12 • FEHLER BOILER-ENTKALKUNG   | 64        |
| 20.13 • ALARM ENTLADESONDE (FALLS VORHANDEN)                                 | 65        |
| 20.14 • ALARM SONDE BOILERWIDERSTAND (FALLS VORHANDEN)                       | 65        |
| 20.15 • ÖFFNEN DER TÜR OHNE STROMENERGIE                                     | 66        |

Der Hersteller haftet nicht für eventuelle Ungenauigkeiten dieser Bedienungsanleitung infolge Druck- oder Abschriftsfehlern. Er behält sich das Recht vor, ohne Veränderung der wesentlichen Produktmerkmale die als notwendig oder nützlich erachteten Änderungen an seinen Produkten durchzuführen.

Vervielfältigung oder Fotokopieren, auch teilweise, von Textstellen oder Abbildungen dieser Bedienungsanleitung ohne vorherige Genehmigung des Herstellers ist untersagt. < 01.06.2009 >

## ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

- **ACHTUNG:** Wenn im Betrieb die Tür geöffnet wird, könnte heißer Dampf entweichen.
- Wenn das Gerät nicht mit einem Versorgungskabel und einem Stecker oder anderen Vorrichtungen zur Unterbrechung vom Stromnetz ausgestattet ist, einen mehrpoligen Schalter zur Trennung bei Überlastung benutzen, wie von den geltenden Bestimmungen vorgesehen.
- Diese Geräte sind für den gewerblichen Gebrauch, wie beispielsweise in Restaurants, Kantinen, Krankenhäuser und Betrieben wie Bäckereien, Metzgereien usw. bestimmt, dürfen aber nicht für die Dauerfertigung von Lebensmitteln verwendet werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicher zu gehen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Bei der Reinigung des Geräts keinen Druckwasserstrahl benutzen.
- Wenn des Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom technischen Kundendienst oder von Fachleuten ersetzt werden.
- **Achtung:** Das Gerät muss während der Wartung und beim Austausch von Bauteilen vom Stromnetz getrennt werden.
- **Achtung:** Das Gerät muss vor Reinigungsarbeiten vom Stromnetz getrennt werden.

## ALLGEMEINE EMPFEHLUNGEN

- Die Trennvorrichtungen müssen in der festen Verkabelung eingebaut sein, wie von den geltenden Bestimmungen vorgesehen. Der derzeitige Richtlinie sieht die Installation eines mehrpoligen Schalters vor, der zwischen dem Gerät und dem Stromnetz montiert ist.

### SCHALLDRUCKPEGEL

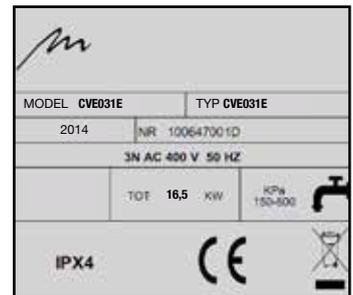
- Der vom Gerät ausgegebene Schalldruckpegel ist unter 70dB.

# INSTALLATION

## 1 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN INSTALLATEUR

### 1.1 • ALLGEMEINE

- **Installation, Inbetriebnahme und Wartung des Backofens dürfen nur von qualifiziertem Fachpersonal, d. h. von der Firma autorisierten Fachkräften durchgeführt werden.**
- Lesen Sie mit Aufmerksamkeit die Hinweise dieser Anweisung, sie beinhalten wichtige Grundlagen über die Sicherheit der Installation, des Gebrauches und der Wartung.
- Diese Installations- und Bedienungsanleitung sorgfältig aufbewahren.
- Dieses Gerät darf nur für den Gebrauch bestimmt werden, für den es ausdrücklich entworfen wurde; jeder andere Gebrauch ist als unsachgemäß anzusehen und daher gefährlich.
- Nachdem Sie die Verpackung entfernt haben, prüfen Sie, ob das Gerät nicht beschädigt ist. Im Zweifelsfall, Gerät nicht anschließen und den Kundendienst benachrichtigen.
- Verpackungsmaterial nicht Reichweite von Kindern lassen, es könnte eine potentielle Gefahr darstellen.
- Vor dem Anschluß des Gerätes ist sicherzustellen, daß die Daten auf dem Typenschild (befindet sich auf der Rückseite unten) mit denjenigen des Versorgungsnetzes (Elektro und Wasserleitung) übereinstimmen.
- Die Anschlüsse sind mit Aufklebern gekennzeichnet, sie sind auch aus den schematischen Darstellungen zu entnehmen.
- Im Falle von Störungen bzw. Fehlerhaftem Betrieb, schalten Sie das Gerät sofort aus.



Typenschild beispiel

### 1.2 • BESONDERE HINWEISE

- In Übereinstimmung mit dem Elektrotechnischen Ausschuss muss zwischen das Gerät und elektrischer Stromversorgung ein Allpolschalter mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm für jeden Pol installiert werden.
- **Der Hersteller übernimmt keine Haftung bzw. Garantieverpflichtungen für Schäden, die durch die Nichtbeachtung der Vorschriften oder auf unsachgemäße Installation zurückzuführen sind.**

### 1.3 • GESETZESVERORDNUNGEN, TECHNISCHE VORSCHRIFTEN, RICHTLINIEN

Während der Installation müssen folgende Vorschriften beachten werden:

- **Eventuelle Gesundheits-/Hygiene- vorschriften für Küchen-/Gastronomie- betriebe**
- **Bauvorschriften der Gemeinde und/oder des Landes sowie Brandverhütungs- vorschriften**
- **Die geltenden Unfallverhütungsvorschriften**
- **Verfügungen der Stromversorgungs- unternehmen**
- **Sonstige örtliche Bestimmungen**



Dieses Produkt ist konform der Richtlinie EU 2002/96/EC. Das Symbol des gestrichenen Papierkorbs auf dem Gerät zeigt an, dass es an seinem Lebensende, zumal es getrennt vom Haushaltsmüll behandelt werden muss, zu einen Sammelcenter für elektrische und elektronische Geräte gebracht oder dem Händler, bei dem ein neues vergleichbares Gerät bezogen wird, retourniert werden muss. Der Anwender ist verantwortlich dafür, dass das Gerät an seinem Lebensende in einem entsprechenden Aufnahme-center gebracht wird. Die korrekte separate Sammlung, damit das Gerät später zur umweltkompatiblen Behandlung und Abfallverwertung geschickt werden kann trägt dazu bei mögliche negative Effekte auf Umwelt und Gesundheit zu vermeiden und unterstützt die Verwertung der Materialien aus denen es besteht. Detaillierter Informationen bezüglich verfügbare Sammelsysteme finden Sie beim lokalen Abfallentsorgungsdienst.

## 2 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

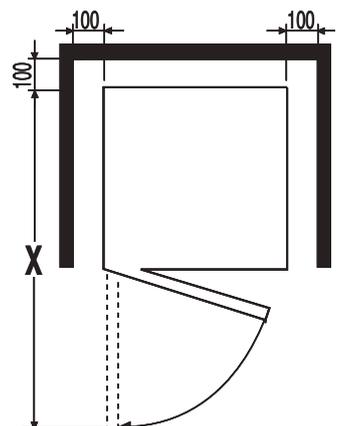
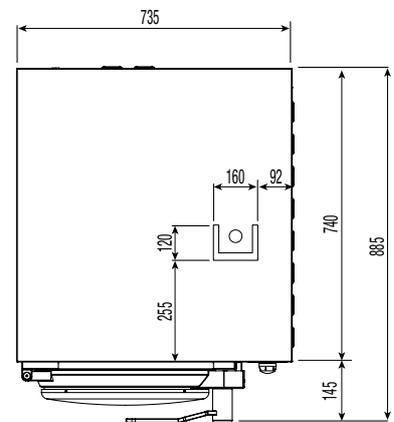
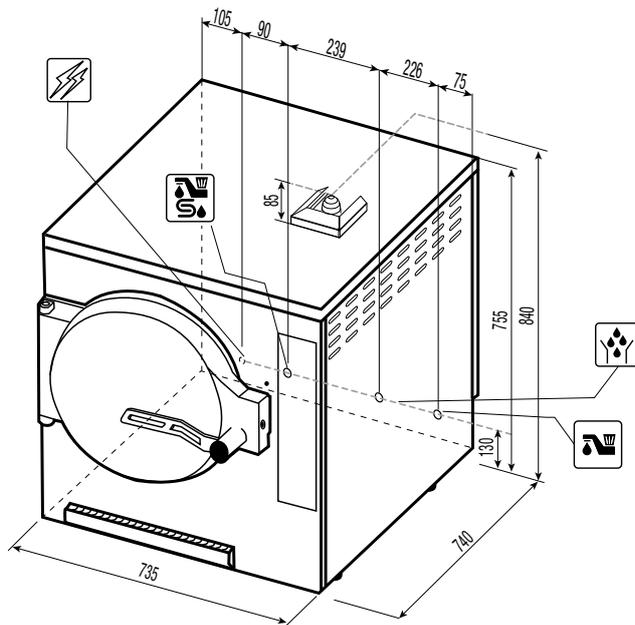
### 2.1 • TECHNISCHE DATEN

| Modell  | Typ     | Nennspannung [Vac] | Gesamtleistungsaufnahme [Kw] | Aufn. [A] | Kabel gemäß 60245-IEC-57 (Typ H05RN-F oder H07RN-F). Mindestquerschnitt des Anschlusskabels (mm²) | Wasserdruck [kPa] |
|---------|---------|--------------------|------------------------------|-----------|---|-------------------|
| CVE031E | CVE031E | 3N - 400           | 15,5                         | 22,4      | 5 x 2,5   | 150 ÷ 500         |

| Modell  | Typ     | Fassungsvermögen GN-Behälter | Maximales Produktgewicht (kg) pro Behälter h65 GN1/1 | Maximales Gewicht Speisen (kg) + Behälter (kg) | Leergewicht (kg) |
|---------|---------|------------------------------|--|--|------------------|
| CVE031E | CVE031E | 3 GN 1/1                     | 3,6  | 10,8 + 4,5                                     | 115              |

| Modell  | Typ     | Betriebstemperatur Garraum (°C) | Maximaler Boilerdruck (kPa) | Maximaler Druck Garraum (kPa) | Fassungsvermögen GN-Behälter: Abstand [mm] | Maximale Produktbelastung (kg) pro Einschub h65 GN1/1 [kg] |
|---------|---------|---------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|--|--|
| CVE031E | CVE031E | 50 ÷ 122°C                      | 1500                        | 1200                          | 3 x GN1/1 (h80)                            | 12 + 4,5   |

### 2.2 • TECHNISCHE INSTALLATIONSZEICHNUNGEN



Anschluß Elektrokabel



Garraumablauf



Anschluß enthärtetes Wasser



Anschluß Wasser



Einfüllen des Entkalkers



Achtung - heiße Oberflächen



Achtung - Siedegefahr



Achtung - gefährliche Spannung



Äquipotentialklemme

## 2 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

### 2.3 • AUFSTELLUNG

- Bei der Aufstellung der Tischausführungen empfehlen wir den Einsatz der zugehörigen Gestelle; sollte dies nicht der Fall sein, berücksichtigen Sie bitte das Gewicht des aufzustellenden Gerätes.
- Bevor das Gerät an seinem endgültigen Platz aufgestellt wird, sind die Rohrverlängerungen anzubringen.
- Sollte das Gerät direkt an eine brennbare Anstellwand aufgestellt werden, sind die entsprechenden. Wärmeschutzmaßnahmen zu treffen, z.B. Strahlungsschutz anbringen.
- Die genaue Beachtung der Vorschriften des Brandschutzes muß sichergestellt sein.
- Die Anschlußleitung darf bei aufgestelltem Gerät nicht auf Zug beansprucht werden. Öffnungen und Schlitze auf der Außenverkleidung des Gerätes dienen zur Belüftung der Einzelteile, deshalb sind diese Öffnungen zu berücksichtigen (Näheres siehe Installationsplan).
- Schutzfilm des Gerätes abnehmen (Folie).

### 2.4 • ELEKTROANSCHLUSS UND POTENTIALAUSGLEICH

Die elektrische Sicherheit des Gerätes ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät wirksam geerdet wird, wie es die gültigen Vorschriften verlangen. Der Hersteller weist jegliche Haftung für eventuelle Schäden von sich, die durch einen Nichtanschluss der Anlage an die Erdungsanlage verursacht werden.

Außerdem ist das Gerät in ein **Potentialausgleichssystem** einzubeziehen. Dieser Anschluß ist mit Hilfe der Klemme, die sich im hinteren Teil des Gerätes befindet und mit dem entsprechenden Symbol gekennzeichnet ist, entsprechend den geltenden Gesetzesverordnungen vorzunehmen.

#### Wasseranschluß

Auf der Geräterückseite sind 2 Eingänge für den Wasseranschluss mit  $\frac{3}{4}$  Außengewinde. Sie sind mit einem Schild in 2 verschiedenen Farben angegeben:

- Eingang enthärtetes Wasser (rotes Schild) Es muss unbedingt kaltes enthärtetes Wasser angeschlossen werden.
- Eingang Leitungswasser (blaues Schild) Es muss kaltes Leitungswasser angeschlossen werden (es ist nicht notwendig, enthärtetes Wasser zu verwenden).

Beide Eingänge müssen angeschlossen werden.

Der Wasserdruck im Versorgungsnetz sollte, wie bereits in den „Technischen Daten“ erwähnt, zwischen 150 und 500 kPa liegen. Sollte der Druck höher sein, ist dem Gerät ein Druckminderer vorzuschalten.

Die Wasserzuleitungsschläuche müssen vom Installateur geliefert werden und der Norm IEC61770 entsprechen. Setzen Sie keine bereits vorhandenen oder schon verwendeten Verbindungsrohre erneut ein.

#### Eingang enthärtetes Wasser

Für die Versorgung des Boilers und die Kühlung des Garraums muss enthärtetes Wasser angeschlossen werden. Der Härtegrad des Wassers muß absolut in den nachstehend angegebenen Grenzen liegen (damit nicht wiedergutzumachende Schäden am Gerät vermieden werden):

**HÄRTE:** zwischen 5° und 8° fH

**PH:** über 7,5

**CHLORIDE:** unter 30 ppm

UMWANDLUNGSTABELLE PARAMETER WASSERHÄRTE

|                | 1 °fH (°tH) | °dH  | °eH (Clark°) | ppm (mg/lit) | gr/gal (US) |
|----------------|-------------|------|--------------|--------------|-------------|
| 1 °fH (°tH)    | 1           | 0,56 | 0,7          | 10           | 0,6         |
| 1 °dH          | 1,79        | 1    | 1,25         | 17,9         | 1,07        |
| 1 °eH (Clark°) | 1,43        | 0,8  | 1            | 14,28        | 0,86        |
| 1 ppm (mg/lit) | 0,1         | 0,06 | 0,07         | 1            | 0,06        |
| 1 gr/gal (US)  | 1,71        | 0,96 | 1,2          | 17,15        | 1           |

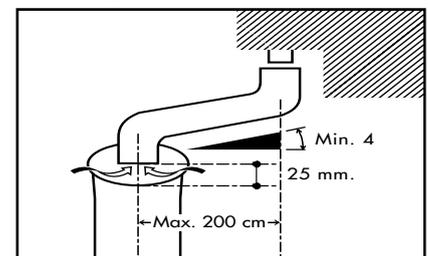
#### Eingang Leitungswasser

Für die Kühlung des Gerät

#### Abfluss

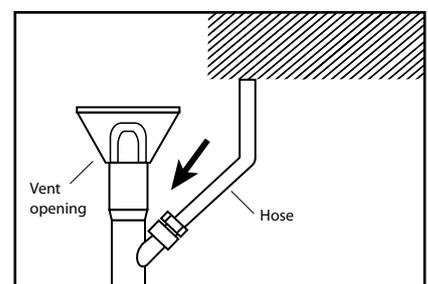
Auf der Geräterückseite ist ein Ausgang für den Anschluss des Abflusses mit  $\frac{3}{4}$  Außengewinde. Er ist durch ein gelbes Schild angegeben.

Es muss ein hitzefester, frei verlaufender und höchstens 2m langer Schlauch mit einem konstanten Gefälle nicht unter 4° angeschraubt werden. Mittlere Abwassertemperatur 65°C. Die Abflußrohre sind auf Grund der gültigen Normen nicht systematisch und kontinuierlich an die Kanalisation anzuschließen und brauchen unbedingt einen Wassersprung von mindestens 25mm.



**ACHTUNG!** - Der Wasserauslass MUSS in jeden Fall außerhalb das Gerät angebracht werden, siehe Abbildung. Es ist unbedingt notwendig, einen großen Sammelbehälter aufzustellen (siehe Zeichnung), um einen freien Abfluss zu garantieren. ES IST ABSOLUT VERBOTEN, DEN DURCHMESSER DES ABFLUSSES ZU SENKEN.

Es ist auch der Anschlusstyp zulässig, wie auf der Zeichnung hier daneben gezeigt:



An dem hinteren, mit rotem Schild gekennzeichneten Wassereingang darf ausschließlich enthärtetes Wasser angeschlossen werden.

Anschlusstypen enthärtetes Wasser:

1. Angeschlossen an den Wasserenthärtungsfilter „Brita“ Modell „Purity C1100 QUELL ST“ (als Optional geliefert). Durch diese Lösung kann der Filterbetrieb unter Kontrolle gehalten werden, da seine Lebensdauer direkt von der Elektronikkarte des Ofens verwaltet wird.
2. Anschluss an ein zentrales Netz mit kaltem enthärtetem Wasser, das eine konstante Aufbereitung garantiert.
3. Anschluss an einen handelsüblichen Wasserenthärtungsfilter.

**WICHTIG:**

Die Installation des Filters schützt das Gerät vor eventuellen Schäden der Teile, die mit dem Wasser in Berührung kommen, und auch vor Änderungen des Garergebnisses. Bei Nichteinhaltung der zulässigen Grenzen der Wassereigenschaften lehnt der Hersteller jegliche Haftung in Bezug auf Betriebsstörungen und die Deckung der Garantie ab.

**ANMERKUNG** - Wenn das Gerät über ein Entkalkungssystem für den Boiler verfügt, können beide Wassereingänge nur ohne das Zwischenschalten eines Wasserenthärterers angeschlossen werden, wenn die Wasserhärte unter 20°fH liegt.

## 2 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

### 2.7 • ANSCHLUSS AN DEN WASSERENTHÄRTUNGSFILTER „BRITA“ MOD. „PURITY C1100 QUELL ST“ (OPTIONAL DES GERÄTS)

Die Installation und der Wechsel des Filters darf ausschließlich durch einen beauftragten Techniker erfolgen, da diese Operation eine nachfolgende Änderung der internen Parameter des Ofens erforderlich macht, die nur der Techniker durchführen kann und darf.

Für die Installation, die Inbetriebnahme des Filters, die Montage des Kopfes und alle weiteren Hinweise siehe Bedienungsanleitung des Filters.

Wenn Sie den Filter positioniert und befestigt haben, schließen Sie seinen Eingang durch das mitgelieferte Rohr und die Rohrmuffen an das Netz an.

Schließen Sie dann den Filterausgang an den Eingang des Ofens für enthärtetes Wasser an und verwenden Sie dazu das mitgelieferte Rohr und die Rohrmuffen.

Bevor das Gerät in Betrieb gesetzt wird, muss der Parameter eingestellt werden, der das Vorhandensein des Filters anzeigt (siehe technischer Kundendienst), und der Härtegrad „dh“ oder „KH“ (das ist dasselbe) des Leitungswassers festgelegt werden. Damit kann die Lebensdauer des Filters unter Kontrolle gehalten werden, da die Elektronikkarte im voraus meldet, dass der Filter fast verbraucht ist.

Durch diese Einstellung ist die korrekte Handhabung der Entkalkung des Boilers möglich.

Verwenden Sie das mit dem Filter gelieferte Set, um das Wasser zu testen.

Füllen Sie das Wasser im Teströhrchen des Sets bis zum angegebenen Stand ein. Fügen Sie dann eine Menge „x“ Tropfen hinzu, bis sich die Farbe des Wassers von violett nach gelb umfärbt. Die Anzahl „x“ Tropfen bestimmt den dh/KH-Wert des Wassers. Für ausführlichere Anleitungen siehe Anleitung des Sets.

Nach dem Einschalten des Geräts in das Menü „SERVICE“ gehen und „Zähler“ auswählen.

Dann auf den Punkt „dh“ gehen, das entsprechende Passwort und den Härtegrad des Wassers eingeben, der anhand des Tests festgestellt wurde.

Diese Einstellung aktualisiert automatisch die Lebensdauer des Filters.

Für Informationen zu den Passwörtern siehe technischer Kundendienst.

| ZÄHLER  |     |       |
|---|-----|-------|
|  | 121 | lt. 4 |
|  | 121 | lt. X |
|  | 0   | cl    |
|  | 221 | lt. 4 |
|  | 988 | lt. 4 |
|  | INF | lt    |
|  | dh  | 0     |

## 2 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

### 2.8 • AUSTAUSCH DES WASSERENTHÄRTUNGSFILTERS „BRITA“ MOD. „PURITY C1100 QUELL ST“ (Optional des Geräts)

Beim ersten Einschalten morgens weist der Ofen den Bediener auf den verbrauchten Filter hin. Beim Auftreten dieser Situation erscheint ein gelbes Pop-up-Fenster „Filter fast verbraucht“ auf dem Bildschirm.

**HINWEIS** - Ab dem ersten Erscheinen der Meldung stehen noch 600 Liter Wasser zur Verfügung (das entspricht in etwa zehn Betriebstagen), danach stoppt die Maschine, bis der Filter ausgetauscht wird.

Es wird daher empfohlen, den Filter beim ersten Erscheinen der Meldung „Filter fast verbraucht“ auszutauschen.

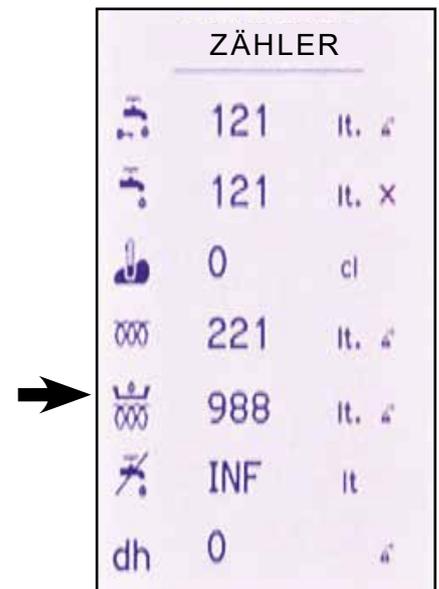
Nach dem Austauschen des Filters muss vor dem erneuten Einschalten des Geräts der Alarm in Bezug auf den verbrauchten Filter zurückgesetzt werden.

Ins Menü „SERVICE“ gehen und „Zähler“ wählen. Gehen Sie im Menü auf den ersten Punkt, der den bisherigen Wasserverbrauch anzeigt. Um den Wert zurückzusetzen und wieder auf 0 zu stellen, muss das spezifische Passwort eingegeben werden.

Für Informationen bezüglich des Passworts siehe technischer Kundendienst.

### 2.9 • ANSCHLUSS AN EINEN HANDELSÜBLICHEN WASSERENTHÄRTUNGS- FILTER ODER AN EINE ZENTRALE SERENTHÄRTUNGSANLAGE

In diesem Fall muss der Härtewert „dH“ oder „kH“ (sie sind das gleiche) des Wassers, das aus dem handelsüblichen Enthärtungsfilter oder der zentralen Wasserenthärtungsanlage kommt, festgelegt werden. Durch diese Einstellung ist die korrekte Handhabung der Entkalkung des Boilers möglich (sofern vorhanden).



| ZÄHLER |     |       |
|--------|-----|-------|
|        | 121 | lt. ° |
|        | 121 | lt. X |
|        | 0   | cl    |
|        | 221 | lt. ° |
|        | 988 | lt. ° |
|        | INF | lt    |
| dh     | 0   | °     |

## 2 • INSTALLATIONSANWEISUNGEN

### 2.10 • LEIT- UND SICHERHEITSSYSTEME

#### **Sicherheitsthermostat des Boilers**

Wird bei einer Störung ausgelöst, damit die Boilertemperatur des Geräts nicht die zulässigen Grenzen überschreitet.

#### **Boiler-Sicherheitsventil**

Wird bei Überdruck im Boiler ausgelöst

#### **Sicherheitsventil Garraum**

Wird bei Überdruck im Garraum ausgelöst.

#### **Schutz des Stromkreises**

Der Stromkreis wird durch einen Fernschalter geschützt.

#### **Schutz des Hilfsstromkreises**

Der Hilfsstromkreis wird durch Sicherungen geschützt, die neben der Klemmleiste positioniert sind.

#### **Sicherheitsdruckwächter des Garraums**

Verhindert das Öffnen der Tür, wenn im Inneren des Garraums Druck herrscht.

### 2.11 • INBETRIEBNAHME: HINWEISE

Nach beendeter Durchführung der Anschlüsse, bevor das Gerät zum ersten Mal in Betrieb gesetzt wird, ist es notwendig, eine allgemeine Überprüfung durchzuführen:

- entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und den Schutzfilm
- überprüfen Sie, ob alle gültigen Sicherheitsvorschriften beachtet wurden
- kontrollieren Sie den korrekten Anschluß an das Wassernetz
- kontrollieren Sie, daß der Abfluß frei ist und das Wasser ungehindert abfließen kann
- Den Bediener über sämtliche Funktionen, Wartungsarbeiten und den korrekten Betrieb des Gerätes informieren
- Außerdem ist es ratsam, den Abschluß eines Wartungsvertrags zu empfehlen

**HINWEIS!** Lesen Sie mit Aufmerksamkeit die Hinweise dieses Abschnitts, sie beinhalten wichtige Grundlagen über die Sicherheit, den Betrieb und die Wartung. Eine Nichtbeachtung dieser Grundregeln kann die Sicherheit des Gerätes und des Bedieners beeinträchtigen. Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung ab, falls durch Nichtbefolgung der Anweisungen oder durch Abänderungen durch Anbringung von Vorrichtungen die Geräteoriginalfunktion geändert wird bzw.

- Dieses Gerät wurde, bevor es das Werk verlassen hat, von Fachleuten abgenommen und geeicht, damit es beim Einsatz mit Sicherheit die besten Ergebnisse erzielt.
- Alle Reparaturen oder Inbetriebnahmen, die später notwendig werden könnten, müssen vorsichtig von Fachpersonal durchgeführt werden. Aus diesem Grund empfehlen wir Ihnen, sich stets nur an Ihren autorisierten Wiederverkäufer zu wenden. Geben Sie dabei jedesmal genau die Art der Störung, das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts an.
- Das Gerät darf nur durch geschultes Personal in Betrieb gesetzt werden!
- Dies Gerät darf nur für Zwecke für die es konstruiert ist benutzt werden; jede andere Benutzung ist unpassend.
- Wenn Sie die Speisen in die Backkammer einschieben, lassen Sie mindestens 10mm Platz zwischen den Blechen bzw.
- Außerdem darf das Gerät nur unter Aufsicht betrieben werden und es ist zu berücksichtigen, daß das Gerät bei Betrieb heiße Oberflächen hat.
- Vom Installateur Anweisungen für die richtige Benutzung des Wasserenthärter erfragen, da nicht korrekt ausgeführte Wartungsarbeiten irreparable Schäden am Gerät verursachen können.
- Bitten Sie den Installateur um genaue Angaben in Bezug auf eine korrekte Inbetriebnahme des Geräts, samt Erklärung der Bedienungsknöpfe und Ihrer Funktion.
- Vor der Inbetriebnahme des Gerätes und am Ende des Arbeitstages ist es notwendig, eine akkurate Reinigung des Garrauminnen durchzuführen (siehe Paragraph „Reinigung und Wartung“).
- Benutzen Sie bei der täglichen Reinigung keine aggressiven Putzmittel sondern vorzugsweise Alkalilösungen. Der Einsatz von Scheuermitteln oder kratzenden Werkzeugen ist absolut untersagt.
- Darauf achten, dass sich auf den Stahloberflächen des Gerätes keine Salzablagerungen bilden; sollte dies jedoch dennoch unabsichtlich geschehen, sofort gründlich reinigen.
- Nach jedem Arbeitsvorgang ist das Gerät auszuschalten, die bauseitigen Versorgungen (Strom) sind zu unterbrechen bzw. zu schliessen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, von Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bzw. ohne Erfahrung und/oder Kenntnis benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhalten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder müssen immer beaufsichtigt werden, um sicher zu sein, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Während der möglichen Durchführung von Transport- und Demontagetätigkeiten oder von Kundendienstesätzen bei Funktionsstörungen usw. ist besonders auf die Stabilität des Geräts zu achten, um ein Umkippen, Herunterfallen oder andere unkontrollierte Bewegungen des Geräts bzw. seiner Komponenten zu vermeiden.
- Achtung: während der Reinigung, Wartung und dem Austausch von Teilen muss das Gerät von der Stromversorgung getrennt werden.
- Es ist notwendig, persönliche Schutzkleidung wie Handschuhe zu tragen, um den Kontakt mit den heißen Speisen und den heißen Teilen des Geräts zu vermeiden, die Verbrennungen verursachen könnten.
- Achtung: der Boden rund um das Gerät könnte rutschig sein.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom technischen Kundendienst oder von qualifiziertem Personal ausgetauscht werden.
- Im Gerät dürfen keine explosiven Stoffe, wie Spraydosen mit entzündlichem Treibmittel aufbewahrt werden.

### 3 • ALLGEMEINE HINWEISE FÜR DEN BEDIENER

- Siedegefahr: um ein Sieden zu vermeiden, keine Behälter verwenden, die Flüssigkeiten enthalten, die sich bei großer Hitze in einer derart großen Menge verflüssigen, dass diese nicht mehr unter Kontrolle gehalten werden können.
- Der von dem Produkt abgegebene Schalldruckpegel liegt unter 70dB.

#### **HINWEIS!**

**Im Falle von Betriebsstörungen ist es notwendig:**

- Das Gerät unverzüglich auszuschalten
- Alle Anschlüsse (Elektrizität) unterbrechen und/oder ausschalten.
- Es ist sich ausschließlich an unseren Kundendienst oder den Installateur zu wenden und vor allem Originalersatzteile zu verlangen.

## 4 • REINIGUNG UND WARTUNG

Bevor man mit dem Reinigungsvorgang beginnt, ist das Gerät vom Netz zu trennen.

Bevor ein neues Gerät in Betrieb genommen wird, ist es notwendig, eine akkurate Reinigung des Garraums vorzunehmen. Weder bei der Reinigung des Garraums noch bei der Reinigung der Außenwände (mit heißem Wasser unter Zufügung eines geeigneten Reinigungsmittels vorzunehmen) dürfen keine Säuren oder korrosive Substanzen, Putzkissen oder Stahlbürsten verwendet werden.

Das Gerät nicht mit direktem Strahl aus einem Wasserleitungsschlauch oder Hochdruckreiniger abspritzen.

Eine sorgfältige tägliche Reinigung ist die Voraussetzung, um perfekte Garvorgänge zu erzielen, und erlaubt problemlose Leistungen.

- bleiben Geschmack und Geruch der Speisen unverändert
- ist die Funktionsweise homogener und es kommt zu keiner Rauchbildung
- liegt der Energieverbrauch niedriger
- werden kostenintensive und schwierige Wartungsarbeiten vermieden

### 4.1 • TÜRDICHTUNG

Die Türdichtung muss nach jedem Einsatz von Hand mit einem weichen Schwamm, warmem Wasser und passendem Reinigungsmittel gereinigt werden. Trocknen Sie sie anschließend mit einem weichen Tuch ab.

**ACHTUNG** - Die Entfernung und Reinigung der Dichtung in der Spülmaschine ist ausdrücklich verboten.

**HINWEIS** - Die Türdichtung muss je nach Verwendung des Ofens jedes Jahr und auf jeden Fall alle 2 Jahre ausgetauscht werden.



### 4.2 • EINSCHUBHALTERUNGEN

Die Einschubhalterungen auf den Seiten des Garraums können direkt in der Spülmaschine gereinigt werden.

Um die Halterungen herauszuziehen: heben Sie sie nach oben an, um sie aus dem Eisen auszuhaken, das sie festhält, und ziehen Sie sie dann heraus.



## 4.3 • WASSER-/DAMPFDÜSE

### ACHTUNG

Diese Operation muss mit ausgeschaltetem und kaltem Ofen ausgeführt werden.

Die Reinigung der Wasser-/Dampfeingangsdüse sollte ein Mal pro Woche ausgeführt werden.

Schrauben Sie den Deckel unten am Garraum ab; prüfen Sie, ob alle Löcher frei von Verunreinigungen sind, reinigen Sie sie eventuell mit einem Zahnstocher und waschen Sie dann alles mit Wasser und passendem Reinigungsmittel.

Schrauben Sie nach der Reinigung den Deckel wieder an.



## 4.4 • ABFLUSSFILTER

Der Abflussfilter befindet sich im unteren Teil des Garraums und muss täglich gereinigt werden.

Um ihn herauszunehmen, muss er aufgedreht werden, da er mit dem Garraum verschraubt ist.

Waschen Sie ihn unter fließendem Wasser und mit passendem Reinigungsmittel.

Um ihn erneut zu positionieren, muss er nur nach unten gedrückt werden.



## 4.5 • KONDENSWASSER-SAMMELSCHALE

Das Gerät ist mit einer Kondenswasser-Sammelschale ausgestattet.

Um die Schale hinauszuziehen, muss sie nach außen verschoben werden.

Die Schale muss entfernt, geleert und mit einer weichen Bürste und heißem Wasser, das mit Fettreiniger versetzt ist, gereinigt werden; spülen Sie sie dann immer mit heißem Wasser ab und trocknen Sie sie sorgfältig mit einem sauberen Lappen.

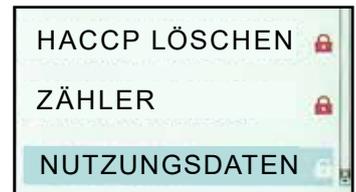
Die Schale kann auch in die Spülmaschine gegeben werden.



Unabhängig von der unten beschriebenen und empfohlenen regelmäßigen Wartung **muss das Gerät regelmäßigen Kontrollen unterzogen werden, die von den Vorschriften des Aufstelllandes vorgesehen sind.**

Unabhängig vom Gebrauch des behandelten Wassers (Süßwasser) empfehlen wir, alle 1000 Betriebsstunden oder alle 6 Monate durch zugelassene Techniker eine vollständige Kontrolle des Geräts vornehmen zu lassen. Die Betriebsstunden werden auf dem „Betriebsmenü“ unter dem Punkt „NUTZUNGSDATEN“ angezeigt.

Diese Kontrolle sieht auch die Überprüfung der Dichtungen, Anschlüsse, Leitungen, Boiler, Garkammer, Sicherheitsventile und aller Einzelteile vor, aus denen sich die Druckteile / Druckkreis zusammensetzt und die ihn steuern.



Während den Prüfungen muss besonders darauf geachtet werden, dass das Überdrucksicherheitsventil der Garkammer und des Boilers durch einen zugelassenen Techniker überprüfen lassen.

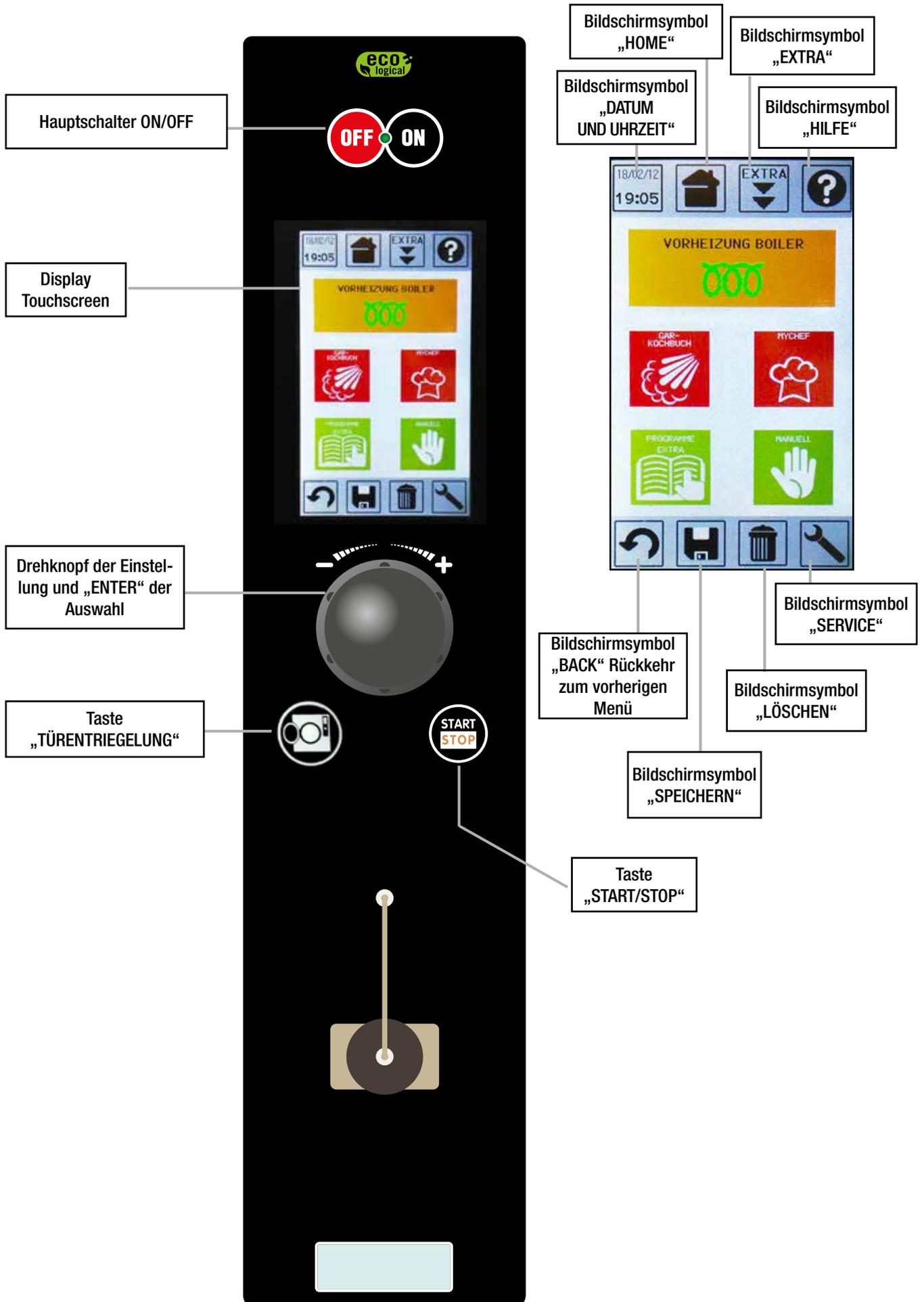
### Zur Durchführung der Prüfung:

- Die rechte Seite der Maschine entfernen;
- den Boiler und die Garkammer mithilfe eines Rezepts aus dem Menü unter Druck setzen;
- den gerändelten blauen Drehverschluss der Überdruckventils Boiler (1) in Gegenuhrzeigersinn drehen, bis der Druck aus den Entladekollektoren an der linken Seite des Ofens austritt, nach dem Nachlassen kehrt der Drehverschluss in seine Ausgangsstellung zurück;
- den gerändelten blauen Drehverschluss der Überdruckventils Garkammer (2) in Gegenuhrzeigersinn drehen, bis der Druck aus den Entladekollektoren an der linken Seite des Ofens austritt, nach dem Nachlassen kehrt der Drehverschluss in seine Ausgangsstellung zurück.



**ATTENTION - Das Druckablassventil wird sehr heiß sein. Isolierhandschuhe tragen.**

## 5 • BESCHREIBUNG DER STEUERUNG



Über den LCD Touchscreen können Bildschirmsymbole und Funktionen auf dem Display durch leichtes Antippen des Bildschirms mit dem Finger ausgewählt werden.

### 5.1 • KERNTEMPÉRATURFÜHLER



Mit dem Kerntemperaturfühler ist ein durch die Kerntemperatur des Gargutes geregelter Garvorgang möglich. Das Instrument stoppt den Garvorgang, sobald die eingestellte Temperatur im Produktkern erreicht ist, und übergeht die Garzeiteinstellung.

#### PLATZIERUNG DES KERNTEMPÉRATURFÜHLERS

Den Kernfühler in das zu garende Produkt stechen. Man stellt die Temperatur des Garraums und die im Kern gewünschte Temperatur ein (wie bei den Kapiteln bezüglich der Einstellung).

#### WAS GESCHIEHT

Die Temperatur im Garraum steigt bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur an und hält diesen Stand; die Temperatur des Produktes steigt allmählich an, bis zum auf der Sonde eingestellten Wert.

#### VORTEILE DER GARVORGANG MIT KERNTEMPÉRATURFÜHLER

- Verbesserte Garvorgang kontrolle, keine Gefahr von Garverlusten und Produktverschwendungen;
- präzises Garvorgang, unabhängig von der Produktqualität oder -masse;
- Zeitersparnis durch die automatische Garvorgang kontrolle;
- höchste Hygiene, da sich durch genaue Kenntnis der Kerntemperatur das Berühren oder Einstechen der Speise erübrigen;
- ideal für große Formate;
- gradgenaue Präzision beim Garvorgang empfindlicher Gerichte wie zum Beispiel: ROASTBEEF;
- Erfüllung der Grundanforderungen der HACCP-Normauflagen.

## 6 • ÖFFNEN UND SCHLIESSEN DER TÜR

Da im Ofeninnern hohe Drücke erreicht werden, hat die Tür aus Sicherheitsgründen ein automatisches Verriegelungssystem.

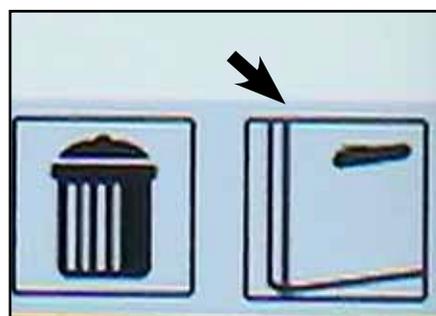
Die Tür kann nur durch Drücken der Taste „TÜRENTRIEGELUNG“ und mit der Maschine unter Spannung geöffnet werden.

Wenn die Taste gedrückt ist, bleibt die Tür 60 Sekunden entriegelt, während derer die Tür mit dem Griff geöffnet werden kann.

Wenn die Tür nicht geöffnet wird, wird die Türverriegelung erneut aktiviert, und es erscheint von neuem die Meldung „DIE TÜR-TASTE ZU ENTRIEGELN DRÜCKEN“.

Nach einem Garvorgang wird empfohlen, die Tür langsam und teilweise zu öffnen, um den restlichen Dampf austreten und das Kondenswasser in die Auffangwanne unter dem Ofen fließen zu lassen.

Wenn man versucht, einen Garvorgang mit der geöffneten Tür zu starten, erscheint unten rechts das Symbol „Tür offen“.



## 7 • EINSCHALTUNG

Zum Einschalten des Gerätes die ON/OFF-Taste drücken. Die Taste leuchtet dauerhaft.



Der Bildschirm schaltet sich ein und zeigt die Start-Bildschirmseite an (HOME).

Durch leichtes Antippen des Bildschirms mit dem Finger die gewünschte Funktion auswählen.

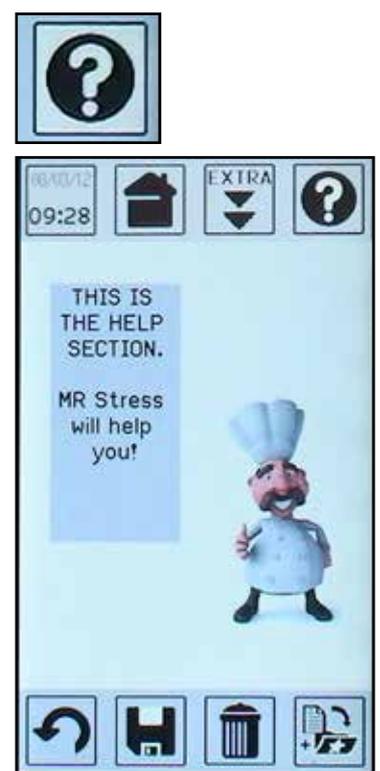


## 8 • HELP

Hilfe ist ein nützliches Instrument, um dem Bediener bei der Verwendung des Gerätes zu helfen. Über diesen Befehl werden Hilfe-Fenster geöffnet, die die auszuführenden Eingriffe beschreiben.

Zur Aktivierung der „HILFE“ ist das entsprechende Bildschirmsymbol (?) anzutippen.

Zum Rückkehren zur Startbildschirmseite „BACK“ drücken.



## 9 • VORHEIZUNG

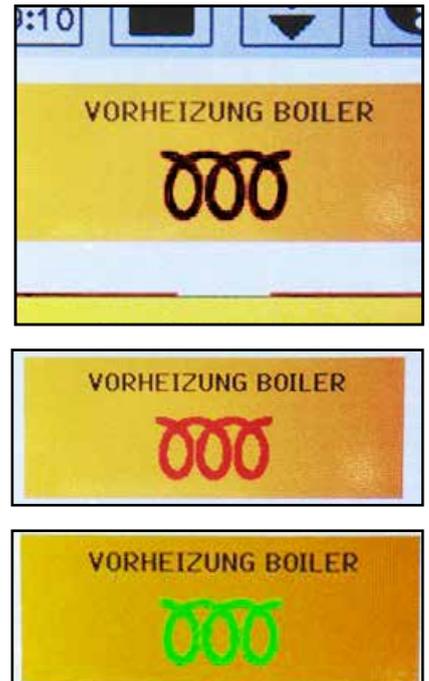
### 9.1 • VORHEIZUNG BOILER

Beim Einschalten des Geräts muss der Boiler durch Drücken auf das entsprechende Symbol auf der Bildschirmseite Home vorgeheizt werden.

Der Widerstand des Symbols färbt sich rot, um anzuzeigen, dass die Vorheizung läuft; der Vorgang dauert circa 4 Minuten.

Wenn die Vorheizung beendet ist, färbt sich der Widerstand des Symbols grün und zeigt damit an, dass der Boiler den maximalen Druck erreicht hat.

Während der Vorheizung des Boilers erscheint ein gelbes Popup mit der Meldung „START-STOPP DRÜCKEN, UM DEN GARRAUM VORZUHEIZEN“; man kann entscheiden, das Ende der Boiler-Vorheizung abzuwarten, und dann die Taste START/STOP drücken, um die Garraumheizung zu starten, oder sofort die Taste START/STOP zu drücken: das Gerät führt die Vorheizung des Garraums automatisch durch, sobald die Vorheizung des Boilers beendet ist.



### 9.2 • VORHEIZUNG GARRAUM

Vor jedem Garvorgang wird empfohlen, die Vorheizung des Garraums im Leerlauf durchzuführen, um die Zeiten der Folgeoperationen zu senken und ihr positives Ergebnis zu gewährleisten.

Drücken Sie auf der Bildschirmseite „HOME“ die Taste „START/STOP“, um die Vorheizung zu starten; die Taste bleibt eingeschaltet.

Am Ende der Garraum-Vorheizung (circa 60 Sekunden) erscheint ein gelbes Pop-up mit der Meldung „VORHEIZUNG GARRAUM BEENDET“; die Taste START/STOP blinkt, und das Gerät sendet ein akustisches Signal (das durch Drücken der Taste „BACK“ deaktiviert werden kann).

Im Garraum beträgt die Temperatur circa 85°C, die bewahrt wird, bis man zu anderen Phasen übergeht. Der Garraum wird durch Dampfeinspritzung vom Boiler in den Garraum erhitzt.

In dieser Phase geht der Garraum durch das immer geöffnete Entlüftungsventil nicht unter Druck; dadurch kann die Tür geöffnet werden, ohne einen internen Druckabfall zu erzielen.



## 10.1 • MANUELL: ZEITBESTIMMTER ZYKLUS

Die Funktion „MANUELL“ erlaubt es, direkt auf den Programmierbildschirm zuzugreifen, um ein Garprogramm zu erstellen und es eventuell zu speichern.

Über den Touchscreen die Funktion „MANUELL“ auswählen, um auf die Bildschirmseite des manuellen Programms zuzugreifen.

Nun können die verschiedenen Parameter eingestellt werden, indem der Zyklus 1 über „ENTER“ oder den Touchscreen ausgewählt wird. Die Einstellungsansicht mit 4 Bildschirmsymbolen wird angezeigt.

Das Symbol Garraumtemperatur auswählen und den Wert verändern (z.B. 109°C). Den Wert mittels Drehknopf ändern und „ENTER“ oder das Bildschirmsymbol drücken. **HINWEIS** - Um zur Tabellenansicht zurückzukehren, auf das Bildschirmsymbol „BACK“ tippen.

Zum Parameter Zeit übergehen und ihn wie bei der Temperatur verändern.

**HINWEIS** - Wird INF eingestellt, können keine weiteren Zyklen hinzugefügt werden.

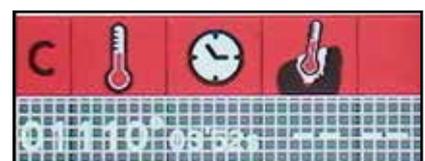
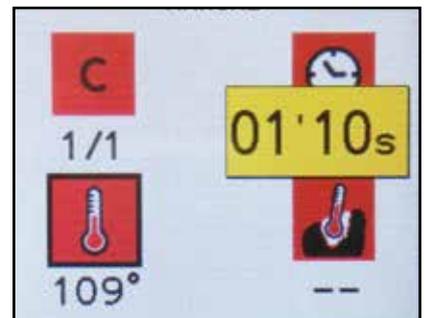
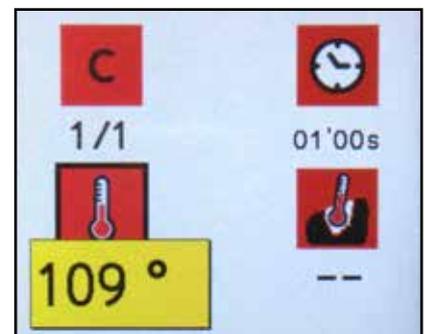
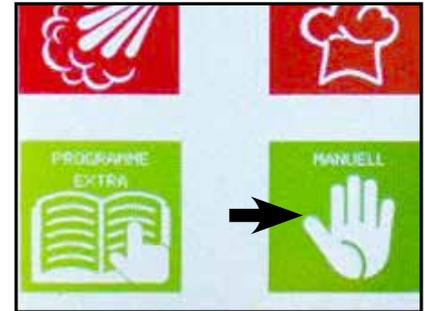
Nach Einstellung des Programms, das Programm über die Taste „START/STOP“ einschalten. Nach dem Start nimmt die Zyklusnummer des ausgeführten Programms dieselbe Farbe an, wie der Hintergrund der Bildschirmsymbole. Die Garzeit beginnt abzulaufen, wenn noch 5°C bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur fehlen.

Am Ende jedes Garvorgangs öffnet das Entlüftungs-ventil, das den Druck ablässt und die Temperatur senkt. Nach diesen Operationen entriegelt die Tür und weist durch ein akustisches Signal und die Meldung „TÜR ENTRIEGELT“ auf den abgeschlossenen Garvorgang hin. Die Tür bleibt circa 60 Sekunden entriegelt und verriegelt dann automatisch. Drücken Sie auf die Taste „Tür entriegeln“, um sie zu entriegeln.

**HINWEIS** - Nach dem Start eines Programms können während des Gerätebetriebs die verschiedenen Einstellwerte geändert werden (immer über den Touchscreen oder den Drehknopf und Druck auf ENTER).

Falls das verwendete Programm gespeichert werden soll, das Bildsymbol „SPEICHERN“ auswählen.

Dann das Programm speichern, wie im Kapitel „MyChef: Speichern eines Programms“ beschrieben.



Die Funktion „MANUELL“ erlaubt es, direkt auf den Programmierbildschirm zuzugreifen, um ein Garprogramm zu erstellen und es eventuell zu speichern.

Über den Touchscreen die Funktion „MANUELL“ auswählen, um auf die Bildschirmseite des manuellen Programms zuzugreifen.

Nun können die verschiedenen Parameter eingestellt werden, indem der Zyklus 1 über „ENTER“ oder den Touchscreen ausgewählt wird. Die Einstellungsansicht mit 4 Bildschirmsymbolen wird angezeigt.

Das Symbol Garraumtemperatur auswählen und den Wert verändern (z.B. 109°C). Den Wert mittels Drehknopf ändern und „ENTER“ oder das Bildschirmsymbol drücken. **HINWEIS** - Um zur Tabellenansicht zurückzukehren, auf das Bildschirmsymbol „BACK“ tippen.

Zum Parameter Sonde übergehen und ihn auf gleiche Weise wie die Temperatur ändern.

**HINWEIS** - Es ist nicht möglich, einen Wert für die Temperatur der Sondennadel einzugeben, die über der der Kammertemperatur liegt.

**HINWEIS** - Der Kerntemperaturfühler hat Vorrang vor der Kammer. Wenn die Sonde die eingestellte Temperatur erreicht hat, endet der Vorgang auch dann, wenn die Temperatur in der Kammer den eingestellten Wert noch nicht erreicht hat.

Nach der Einstellung des Programms dieses mit START/STOP starten. Nach dem Start wechselt die Nummer des Programmzyklus in die gleiche Farbe wie die des Bildsymbol-Hintergrunds.

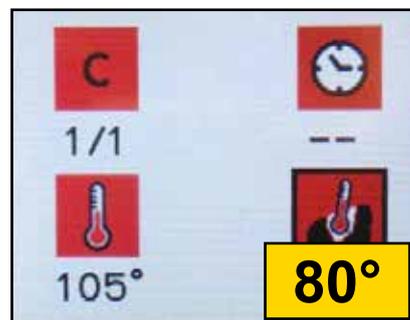
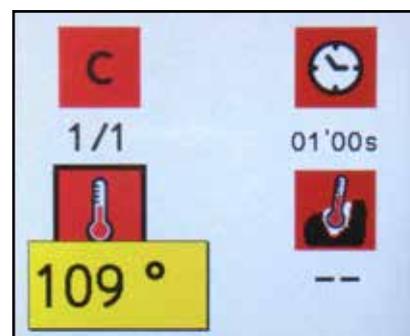
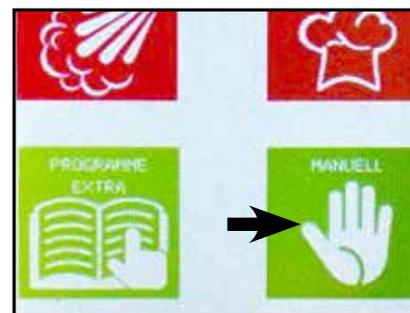
Der Wert der Sonde dagegen beginnt zu steigen.

Am Ende jedes Garvorgangs öffnet das Entlüftungs-ventil, das den Druck ablässt und die Temperatur senkt. Nach diesen Operationen entriegelt die Tür und weist durch ein akustisches Signal und die Meldung „TÜR ENTRIEGELT“ auf dem Bildschirm auf den abgeschlossenen Garvorgang hin. Die Tür bleibt circa 60 Sekunden entriegelt und verriegelt dann automatisch. Drücken Sie auf die Taste „Tür entriegeln“, um sie zu entriegeln.

**HINWEIS** - Nach dem Start eines Programms können während des Gerätebetriebs die verschiedenen Einstellwerte geändert werden (immer über den Touchscreen oder den Drehknopf und Druck auf ENTER).

Falls das verwendete Programm gespeichert werden soll, das Bildsymbol „SPEICHERN“ auswählen.

Dann das Programm speichern, wie im Kapitel „MyChef: Speichern eines Programms“ beschrieben.



## 10.3 • MANUELL: ZYKLUS MIT MEHREREN PHASEN

Das Manuell-Menü aufrufen und eine erste Garphase im „Zeitgesteuerten“ Modus eingeben.

Nachdem alle Werte für die erste Phase eingegeben sind (wie in den vorherigen Kapiteln gezeigt), NEUER SCHRITT auswählen oder auf das Bildsymbol „C“ (Zyklus) drücken; ein Pop-up-Fenster mit der Nummer des bereits eingegebenen Zyklus öffnet sich.

Wie für Zyklus 1 vorgehen. Es können maximal 9 Zyklen eingegeben werden.

**HINWEIS** - Es ist nicht möglich, eine Phase hinzuzufügen, wenn in der vorherigen eine unendliche Zeit eingestellt ist.

Nachdem alle Phasen eingestellt sind, START/STOP drücken, um das Programm zu starten.

Am Ende des ersten Zyklusses wird die entsprechende Zeile verdunkelt angezeigt, und der zweite Zyklus startet. Die Zeit des zweiten Zyklusses startet am Ende des ersten Zyklusses unabhängig von der Temperatur im Garraum automatisch.

**HINWEIS** - Bei Zeitmangel und einer sehr hohen Temperaturvariation zwischen den 2 Zyklen kann es vorkommen, dass das Gerät nicht vor der eingestellten Zeit unter die geforderte Temperatur sinken kann.

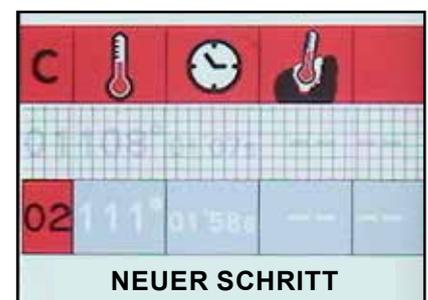
**HINWEIS** - Wenn die Temperatur in Bezug auf den eingestellten Setwert sinkt, wird automatisch Dampf eingespritzt, um sie wiederherzustellen.

Am Ende des Garvorgangs wird die Zykluszeile verdunkelt angezeigt, und die Tür entriegelt, um das Öffnen des Ofens zu erlauben (nach einer kurzen Wartezeit, um die Abkühlung des Garraums zu erlauben).

**HINWEIS** - Um einen Zyklus aus einem Programm zu löschen, genügt es, die Zeit oder den Wert der Sonde auf 0 zu stellen und danach mit „BACK“ die Eingabe zu verlassen.

Falls das verwendete Programm gespeichert werden soll, das Bildsymbol „SPEICHERN“ auswählen. Dann das Programm speichern, wie im Kapitel „MyChef: Speichern eines Programms“ beschrieben. Das erstellte Programm kann in MyChef unter Garen, Auftauen, Regenerierung, Sterilisierung, Vakuum, Pasteurisierung und Niedrigtemperaturgaren gespeichert werden.

**HINWEIS** - Bei der Schaffung von Pasteurisierungs- oder Sterilisierungsprogrammen ist es besser, das unter Punkt 12.5 „Sterilisierung: Erstellung eines neuen Programms“ und 12.8 „Pasteurisierung: Erstellung eines neuen Programms“ beschriebene Verfahren zu befolgen.



Wählen sie auf der Bildschirmseite HOME das Symbol „GARKOCHBUCH“. Auf der Startbildschirmseite des Kochbuchs sind 4 Programmtypen vorhanden:

- Fleisch
- Fisch
- Gemüse
- Verschiedenes

Durch Aufrufen der verschiedenen Untermenüs können die bereits werkseitig vorgeladenen Rezepte angezeigt werden. Das Bildsymbol „Uhr“ oder „Nadel“ auf der rechten Seite des Rezept kennzeichnet, ob es sich um ein zeitgesteuertes Garen oder ein Garen mit Kerntemperatursonde handelt. Durch Auswahl eines Rezepts wird die Bildschirmseite mit der Übersicht der Einstellungen aufgerufen. Jedes Programm kann 9 Zyklen enthalten. START/STOP drücken, um das Programm zu starten.

**HINWEIS** - Die Werte eines vorgeladenenen Rezepts können vor seinem Start bearbeitet werden. Die Änderung bleibt nur für den laufenden Zyklus aktiv und wird NICHT für spätere neue Starts des Rezepts gespeichert. Für eine eventuelle Änderung die Vorgänge ausführen, die im Kapitel „Manuell“ beschrieben ist.

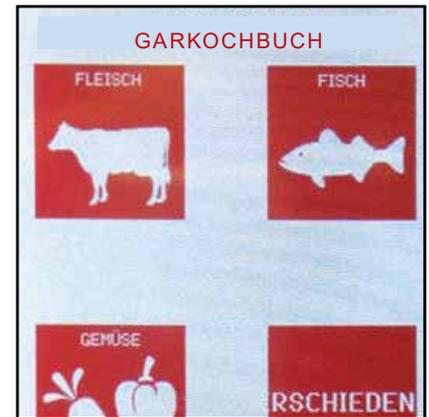
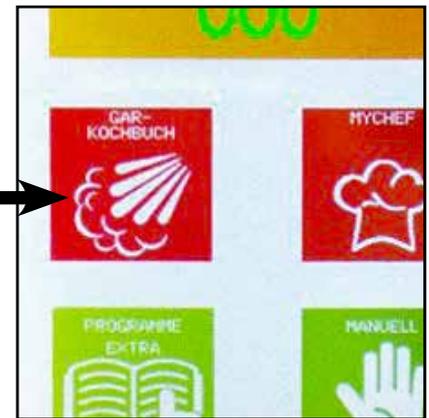
Die Garzeit beginnt abzulaufen, wenn noch 5°C bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur fehlen. Wenn das Programm beendet ist, weist ein andauerndes akustisches Signal auf das Programmende hin, das Programm wird dann verdunkelt angezeigt.

**HINWEIS** - Die vorgeladenen Rezepte können NICHT gelöscht werden, dauerhaft geändert oder umbenannt werden.

**HINWEIS** - Wenn versucht wird, ein Rezept zu löschen, erscheint ein Pop-up, das „GESCHÜTZTE REZEPT“ anzeigt.

Auf der Bildschirmseite mit der Zusammenfassung des Rezepts kann das Bildsymbol IN MYCHEF HINZUFÜGEN angeklickt werden, um das entsprechende im Menü MyChef ausgewählte Rezept zu kopieren. Vor seinem Duplizieren wird der Anwender zur Bestätigung aufgefordert.

**HINWEIS** - Geht man in das entsprechende MyChef-Menü, findet man dort das kopierte Programm wieder. Hier ist es möglich, ins Rezept einzugreifen. Alle in den MyChef-Programmen gespeicherten Rezepte werden mit dem Symbol „Kochmütze“ gekennzeichnet, das neben dem Symbol Kerntemperaturfühler/Uhr erscheint.



## 12 • GARVORGANG - VORGELADENEN REZEPTE

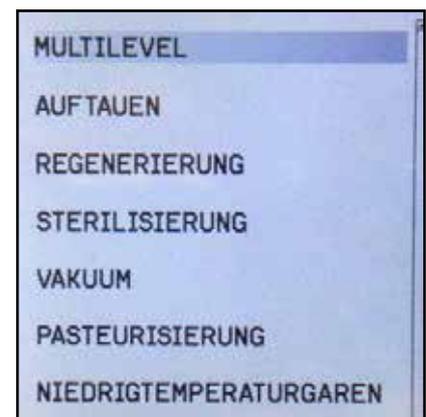
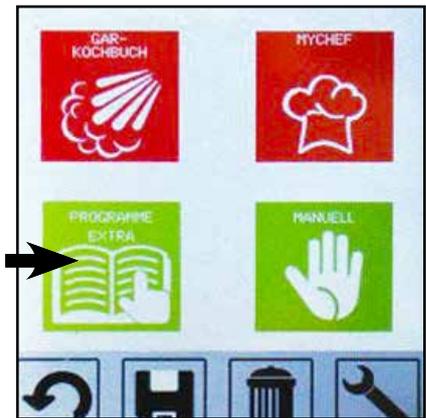
| GAREN                              |               |                            |                          |              |           |
|------------------------------------|---------------|----------------------------|--------------------------|--------------|-----------|
| REZEPT                             | ANZAHL ZYKLEN | TEMPERATUR<br>GARRAUM (°C) | KERNTEMPERA-<br>TUR (°C) | GEWICHT (KG) | GARZEITEN |
| <b>KOMBINATION / ANDERE</b>        |               |                            |                          |              |           |
| Reis 6Kg                           | 1             | 120                        | NEIN                     | 6            | 13' 00"   |
| Reis 2Kg                           | 1             | 120                        | NEIN                     | 2            | 13' 00"   |
| Zucchini + grüne<br>Bohnen 10Kg    | 1             | 105                        | NEIN                     | 10           | 2' 00"    |
| <b>GEMÜSE</b>                      |               |                            |                          |              |           |
| Kartoffeln mit<br>schale (kl) 5Kg  | 1             | 112                        | NEIN                     | 5            | 6'00"     |
|                                    | 2             | 100                        |                          |              | 10'00"    |
| Kartoffeln mit<br>schale (mit) 5Kg | 1             | 112                        | NEIN                     | 5            | 8'00"     |
|                                    | 2             | 100                        |                          |              | 10'00"    |
| Kartoffelpüree 5Kg                 | 1             | 115                        | NEIN                     | 5            | 8'00"     |
|                                    | 2             | 108                        |                          |              | 8'00"     |
| Kartoffeln Stücke<br>scheiben 12Kg | 1             | 120                        | NEIN                     | 12           | 6'00"     |
| Kartoffeln Stücke<br>scheiben 1Kg  | 1             | 120                        | NEIN                     | 1            | 6'00"     |
| Brechbohnen 8Kg                    | 1             | 120                        | NEIN                     | 8            | 3'00"     |
| Tiefkühlspinat 8Kg                 | 1             | 120                        | NEIN                     | 8            | 2'00"     |
| Karotten 3Kg                       | 1             | 115                        | NEIN                     | 3            | 3' 00"    |
| Karotten 8Kg                       | 1             | 115                        | NEIN                     | 8            | 3' 00"    |
| Brechbohnen 2Kg                    | 1             | 105                        | NEIN                     | 2            | 2'00"     |
| Brechbohnen 7Kg                    | 1             | 105                        | NEIN                     | 7            | 2'00"     |
| Zucchini 3Kg                       | 1             | 105                        | NEIN                     | 3            | 2' 00"    |
| Zucchini 7Kg                       | 1             | 105                        | NEIN                     | 7            | 2' 00"    |
| Broccoli 2Kg                       | 1             | 110                        | NEIN                     | 2            | 1' 00"    |
| Broccoli 8Kg                       | 1             | 110                        | NEIN                     | 8            | 1' 00"    |
| Blumenkohl 3Kg                     | 1             | 110                        | NEIN                     | 3            | 3'00"     |
| Blumenkohl 8Kg                     | 1             | 110                        | NEIN                     | 8            | 3'00"     |
| Gefrorenes<br>Brokkoli 2Kg         | 1             | 100                        | NEIN                     | 2            | 5"        |
|                                    | 2             | 121                        |                          |              | 30"       |
| Gefrorenes<br>Blumenkohl 2Kg       | 1             | 100                        | NEIN                     | 2            | 5"        |
|                                    | 2             | 121                        |                          |              | 1'30"     |
| Gefrorenes<br>Kartoffeln 2Kg       | 1             | 100                        | NEIN                     | 2            | 5"        |
|                                    | 2             | 122                        |                          |              | 7'        |
| Gefrorenes<br>Wurzeln 2Kg          | 1             | 100                        | NEIN                     | 2            | 5"        |
|                                    | 2             | 121                        |                          |              | 1'        |

## 12 • GARVORGANG - VORGELADENEN REZEPTE

| GAREN                          |               |                            |                          |              |           |
|--------------------------------|---------------|----------------------------|--------------------------|--------------|-----------|
| REZEPT                         | ANZAHL ZYKLEN | TEMPERATUR<br>GARRAUM (°C) | KERNTEMPERA-<br>TUR (°C) | GEWICHT (KG) | GARZEITEN |
| <b>FISCH</b>                   |               |                            |                          |              |           |
| Lachs in Scheiben<br>2Kg       | 1             | 102                        | 55                       | 2            |           |
| Lachs in Scheiben<br>7Kg       | 1             | 102                        | 55                       | 7            |           |
| Lachs in Scheiben<br>6Kg       | 1             | 102                        | NEIN                     | 6            | 3'00"     |
| Krebs 3Kg                      | 1             | 108                        | NEIN                     | 3            | 2'00"     |
|                                | 2             | 90                         |                          |              | 2'00"     |
| Krebs 5.5                      | 1             | 108                        | NEIN                     | 5.5          | 2'00"     |
|                                | 2             | 90                         |                          |              | 2'00"     |
| Miesmuscheln 6Kg               | 1             | 100                        | NEIN                     | 6            | 2'30"     |
| Kabeljau 6Kg                   | 1             | 100                        | NEIN                     | 6            | 3'00"     |
| Dorsch                         | 1             | 100                        | NEIN                     | 2            | 5"        |
|                                | 2             | 122                        |                          |              | 15'       |
| Heuschre-<br>ckenkrebse        | 1             | 122                        | NEIN                     | /            | 60"       |
| Brasse                         | 1             | 115                        | NEIN                     | /            | 8'        |
| Gefrorenes<br>Tintenfisch      | 1             | 115                        | NEIN                     | /            | 40'       |
| Gefrorenes Baby<br>Tintenfisch | 1             | 115                        | NEIN                     | /            | 20'       |
| Herzmuscheln 1Kg               | 1             | 100                        | NEIN                     | 1            | 5"        |
|                                | 2             | 122                        |                          |              | 45"       |
| Herzmuscheln 2Kg               | 1             | 100                        | NEIN                     | 1            | 5"        |
|                                | 2             | 122                        |                          |              | 1'30"     |
| <b>FLEISCH</b>                 |               |                            |                          |              |           |
| Rindfleisch in<br>Scheiben 8Kg | 1             | 102                        | NEIN                     | 8            | 75'       |
| Geflügel 8Kg                   | 1             | 102                        | NEIN                     | 8            | 30'       |
| Schweinhaxe<br>1,5Kg (2 Stück) | 1             | 122                        | 75                       | 1,5          | 40'       |
| Schweinhaxe<br>1,5Kg (2 Stück) | 1             | 122                        | NEIN                     | 1,5          | 40'       |

Das Bildschirmsymbol PROGRAMME EXTRA steht für andere Funktionen:

- Multilevel
- Auftauen
- Regenerierung
- Sterilisierung
- Vakuum
- Pasteurisierung
- Niedrigtemperaturgaren

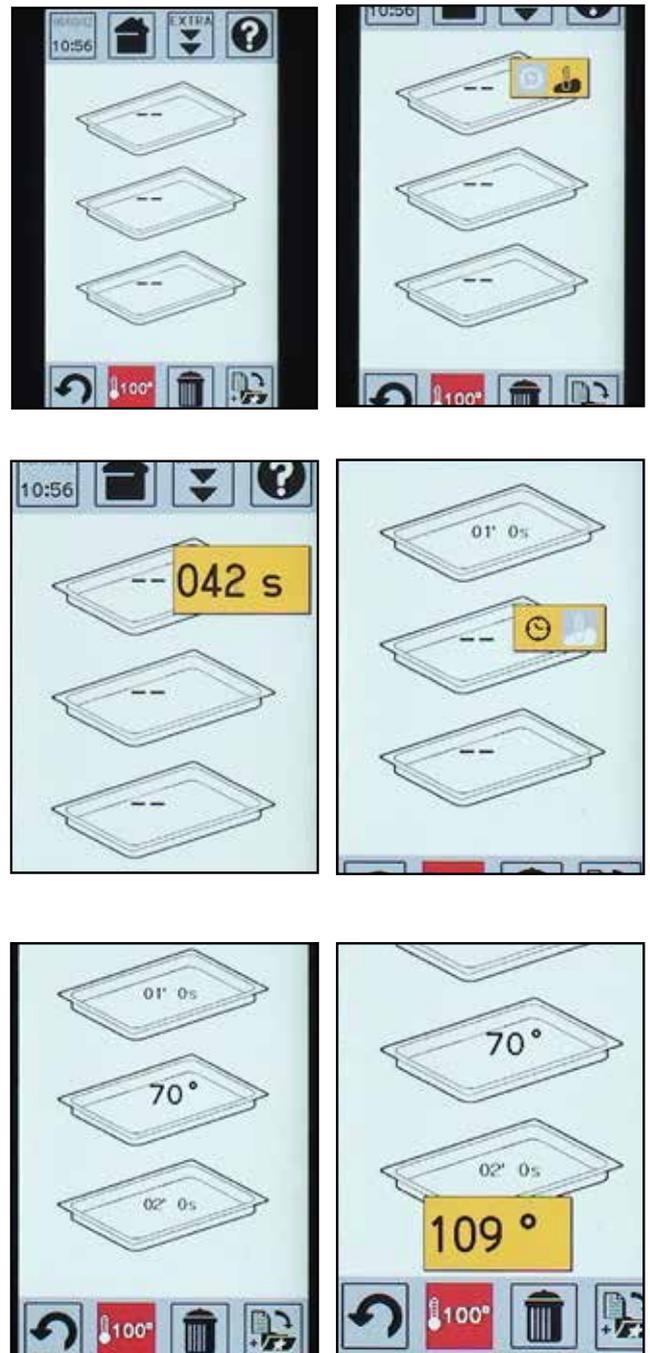


Dieses Programm erlaubt es, 3 GN-Behälter gleichzeitig zu garen.

Wenn „Multilevel“ gewählt wird, erscheint ein Bildschirm mit 3 GN-Behältern.

Wenn der erste Behälter über Touchscreen ausgewählt wird, erscheinen 2 Symbole, Zeitgaren oder mit Kernfühler; wählen Sie eine der beiden Betriebsarten aus und stellen Sie die gewünschten Werte mit der Rollen-Taste ein. Führen Sie dasselbe für die anderen Behälter durch.

**HINWEIS** - Die Auswahl des Kernfühlers für einen Behälter schließt diesen automatisch für die anderen zwei aus.



Wenn die Einstellung der Mehrstufenprogramme abgeschlossen ist, muss die Garraumtemperatur (z.B. 109°C) durch Verwendung der Rollen-Taste eingestellt werden.

Drücken Sie START/STOP, um das Multilevel zu starten.

Wenn ein Einschub fertig ist, wird das von der roten

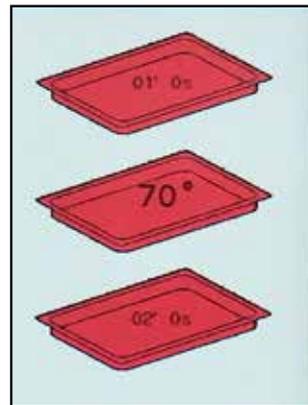
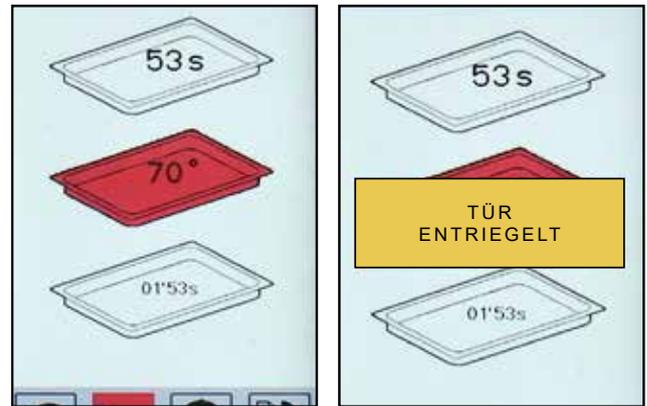
## 13.1 • MULTILEVEL

Farbe angezeigt; gleichzeitig wird der Garzyklus blockiert, und nach wenigen Sekunden entriegelt die Tür.

Öffnen Sie und entnehmen Sie den Behälter.

Wenn die Tür wieder geschlossen ist, startet der Garzyklus bis zum abgeschlossenen Garen des zweiten Einschubs wieder.

Um das Multilevel zu beenden, muss die Taste START/STOP gedrückt werden, sonst wird im Garraum die eingestellte Settemperatur beibehalten.



Diese Funktion ermöglicht es, Tiefkühlgerichte aufzutauen. Die Auftauzeiten im Ofen sind kürzer im Vergleich zu den Zeiten, die für das Auftauen der Gerichte bei Raumtemperatur notwendig sind.

Geben Sie die Gerichte, aus denen Flüssigkeit austreten kann, in einen gelochten Behälter und stellen Sie einen ungelochten Behälter darunter. Auf diese Weise bleibt das Nahrungsmittel nicht in der aus dem Auftauen stammenden Flüssigkeit eingetaucht.

Wenn Sie „AUFTAUEN“ auswählen, erscheint die Bildschirmanzeige mit den 4 Programmtypen:

- Fleisch
- Fisch
- Gemüse
- Verschiedenes

In jedem Typ befinden sich schon im Werk voreingestellte Rezepte (sofern vorhanden).

Entriegeln Sie die Tür durch die entsprechende Taste, öffnen Sie den Ofen und führen Sie die aufzutauenden Speisen ein. Schließen Sie die Tür.

Drücken Sie die Taste „START/STOP“, um das Programm zu starten.

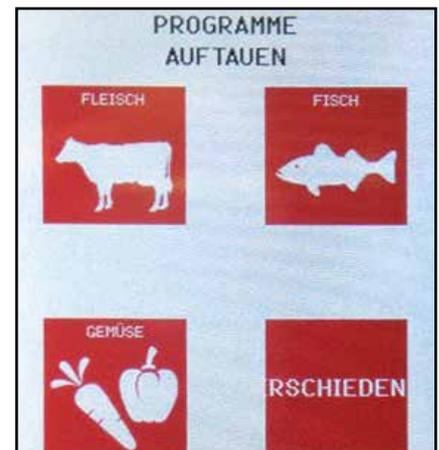
**HINWEIS** - Die Werte eines vorgeladenenen Rezepts können vor seinem Start bearbeitet werden. Die Änderung bleibt nur für den laufenden Zyklus aktiv und wird NICHT für spätere neue Starts des Rezepts gespeichert. Für eine eventuelle Änderung die Vorgänge ausführen, die im Kapitel „Manuell“ beschrieben ist.

Die Garzeit beginnt abzulaufen, wenn noch 5°C bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur fehlen. Wenn das Programm beendet ist, weist ein andauerndes akustisches Signal auf das Programmende hin, das Programm wird dann verdunkelt angezeigt.

**HINWEIS** - Die vorgeladenenen Rezepte können NICHT gelöscht werden, dauerhaft geändert oder umbenannt werden.

**HINWEIS** - Wenn versucht wird, ein Rezept zu löschen, erscheint ein Pop-up, das „GESCHÜTZTE REZEPT“ anzeigt.

**HINWEIS** - Zur Erstellung eines eigenen Auftauprogramms kopiert man eines der voreingestellten Rezepte in MyChef Auftauen und verändert dann die Werte. Es wird eine Auftautemperatur von 50°C empfohlen.



Diese Funktion erlaubt es, ein zuvor gegartes Produkt auf die Temperatur zurückzubringen.

Wenn Sie „REGENERIERUNG“ auswählen, erscheint die Bildschirmanzeige mit den 4 Programmtypen:

- Fleisch
- Fisch
- Gemüse
- Verschiedenes

In jedem Typ befinden sich schon im Werk voreingestellte Rezepte (sofern vorhanden).

Das Bildsymbol „Uhr“ oder „Nadel“ auf der rechten Seite des Rezept kennzeichnet, ob es sich um ein zeitgesteuertes Garen oder ein Garen mit Kerntemperatursonde handelt.

Durch Auswahl eines Rezepts wird die Bildschirmseite mit der Übersicht der Einstellungen aufgerufen.

START/STOP drücken, um das Programm zu starten.

**HINWEIS** - Die Werte eines vorgeladenenen Rezepts können vor seinem Start bearbeitet werden. Die Änderung bleibt nur für den laufenden Zyklus aktiv und wird NICHT für spätere neue Starts des Rezepts gespeichert. Für eine eventuelle Änderung die Vorgänge ausführen, die im Kapitel „Manuell“ beschrieben ist.

Die Garzeit beginnt abzulaufen, wenn noch 5°C bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur fehlen. Wenn das Programm beendet ist, weist ein andauerndes akustisches Signal auf das Programmende hin, das Programm wird dann verdunkelt angezeigt.

**HINWEIS** - Die vorgeladenenen Rezepte können NICHT gelöscht werden, dauerhaft geändert oder umbenannt werden.

**HINWEIS** - Wenn versucht wird, ein Rezept zu löschen, erscheint ein Pop-up, das „GESCHÜTZTE REZEPT“ anzeigt.

**HINWEIS** - Zur Erstellung eines eigenen Regenerierungsprogramms kopiert man eines der voreingestellten Rezepte in MyChef Regenerierung und verändert dann die Werte.



Diese Funktion erlaubt es, Nahrungsmittel in Glasgefäßen zu sterilisieren, z.B. Konserven, Konfitüren usw..

Wenn die Funktion „STERILISIERUNG“ gewählt wird, erscheint eine Bildschirmanzeige, in der 3 Glasgefäßtypen je nach ihrem Fassungsvermögen ausgewählt werden können:

- 0,25-l-Gläser
- 0,5-l-Gläser
- 1-l-Gläser
- Andere

### ACHTUNG

Bei der Sterilisierung ist die Verwendung des Kernfühlers notwendig. Er muss durch das Set „STERILISIERUNG / PASTEURISIERUNG“ in die Mitte des Garraums eingesetzt werden (siehe entsprechendes Kapitel).

### ACHTUNG

In einem Sterilisierungszyklus sollten die Gläser im Garraum möglichst alle dasselbe Fassungsvermögen haben (sonst muss der Kernfühler auf das Glas mit dem größten Fassungsvermögen gesetzt werden); außerdem müssen Sie auf ein Gitter oder in einen gelochten Behälter gestellt werden und mindestens 1 cm voneinander entfernt sein.

Wählen Sie, um ein Sterilisierungsprogramm zu verwenden, das gewünschte Fassungsvermögen und das Rezept (z.B. 0,25 l - Gemüsekonserve)

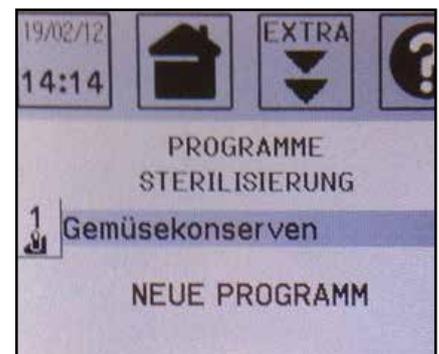
Es erscheint die Bildschirmanzeige des aus verschiedenen Zyklen bestehenden Programms (z.B. 3).

Beispiel:

- Der erste Zyklus erhöht den Zyklus im Garraum bis zum Erreichen des eingestellten Sets (z.B. 122°C); dies bewirkt, dass der Kernfühler in einem bestimmten Zeitraum die eingestellte Temperatur erreicht (z.B. 115°C)
- Der zweite erhält die Kerntemperatur über die festgelegte Zeit konstant (z.B. 15 Minuten)
- Der dritte Zyklus erlaubt das Abkühlen des Garraums, da bis zum Erreichen des eingestellten Sets (z.B. 80°C) Dampf und Wasser eingespritzt werden.

Stellen Sie die Gläser im Ofen auf, wie in der Tabelle am Ende des Kapitels aufgeführt.

Drücken Sie „START/STOP“, um das Programm zu starten.



| Gemüsekonserven |      |        |      |
|-----------------|------|--------|------|
| C               | 🔥    | 🕒      | 🔥    |
| 01              | 122° | --     | 115° |
| 02              | 122° | 21'00s | --   |
| 03              | 80°  | --     | 95°  |

Seien Sie am Programmende beim Herausnehmen der Gläser sehr vorsichtig, da sie sehr heiß sind; verwenden Sie Schutzhandschuhe.

Decken Sie dann die Gläser mit einem Tuch ab und lassen Sie sie ein paar Stunden lang abgedeckt, damit sie langsam abkühlen.

**HINWEIS** - Während der Sterilisierung kann es passieren, dass die Kerntemperatur unter die festgelegte Temperaturschwelle sinkt; in diesem Fall geht die Sterilisierung weiter, aber es erscheint ein gelbes Pop-up mit der Meldung „niedrige Speisentemperatur“, um auf das Problem hinzuweisen.

Wenn die aufgenommenen Daten im LOG HACCP analysiert werden, kann die Höhe der Temperatursenkung geprüft und entschieden werden, was zu tun ist.

| GEWICHTSTABELLE               |   |   |   |
|-------------------------------|---|---|---|
| FASSUNGSVERMÖGEN<br>BEHÄLTER  | 0,25 lt                                       | 0,5 lt  | 1 lt  |
| ANZ. BEHÄLTER<br>(Glasgefäße) | 30  | 25  | 9   |
| ANORDNUNG                     | Gitter<br>auf mittlerer <u>nr 15</u><br>Ebene | Gitter<br>auf mittlerer <u>nr 10</u><br>Ebene           | gelochter<br>Behälter<br>auf unterer <u>nr 9</u><br>Ebene |
|                               | Gitter<br>auf unterer <u>nr 15</u><br>Ebene   | gelochter Behälter<br>auf unterer <u>nr 15</u><br>Ebene |   |

**HINWEIS** - Normalerweise muss die Fülltemperatur des Produkts 82 ÷ 87°C betragen; danach muss das Glas sofort geschlossen werden.

**ACHTUNG** - Füllen Sie die Gläser nicht, wenn die Produkttemperatur unter 82°C ist.

Wenn das Glas geschlossen ist, kann sich durch die niedrigere Temperatur des Glasgefäßes die Hitze senken; in diesem Fall müssen die Gläser bei Temperaturen nicht unter 75°C in den Ofen eingesetzt werden.

**HINWEIS** - Bei zu sterilisierenden Gemüsekonserven darf die Fülltemperatur nicht unter 85°C liegen; die Gläser müssen sofort geschlossen und für die Sterilisierung in den Ofen gestellt werden.

Zur Erstellung eines neuen Sterilisierungsprogramms kopiert man eines der voreingestellten Rezepte in MyChef Sterilisierung über die Taste „ZU MY CHEF HINZUFÜGEN“.



Anschließend geht man ins Menü MyChef Sterilisierung und wählt das kopierte Rezept aus.

Es wird eine Übersichtstabelle der Einstellungen geöffnet.

Nun können die verschiedenen Werte der Parameter durch Auswahl des Zyklus 1 und Drücken der Taste „ENTER“ oder über den Touch Screen verändert werden.

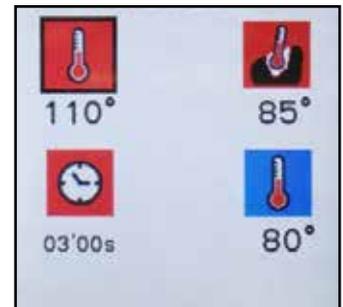
Es erscheint der Einstellungsbildschirm mit 4 Symbolen.

Die Werte nach dem im Abschnitt Manuelle Eingabe angegebenen Verfahren eingeben.

**HINWEIS** - Bei der Funktion Sterilisierung muss auch die Abkühltemperatur für den Garraum eingestellt werden, damit die Tür geöffnet werden kann (blaues Symbol).

**HINWEIS** - Auch wenn die Kühltemperatur des Garraums unter den eingestellten Wert sinkt, öffnet sich die Tür NICHT, wenn die Kerntemperatur des Produkts über 95°C ist, da die Gläser platzen könnten.

Das Programm am Ende der Eingriffe, wie im Kapitel „MyChef: Speichern eines Programms“ beschrieben, speichern.



Der Vakuum-Garprozess beinhaltet, dass die rohen Produkte, nachdem sie geputzt wurden, in dicht verschlossene Packungen eingeführt werden, in denen das Vakuum geschaffen wird, wo sie die ganzen Phasen des Produktionsprozesses bleiben (Garen, Wärmesenkung, Lagerung, eventuelles Erhitzen)

Durch den dichten Verschluss der Packung können nicht nur sekundäre Verschmutzungen, sondern auch der Verlust von Flüssigkeiten oder flüchtigen Stoffen aus dem Produkt während der Wärmebehandlung vermieden werden.

Wenn Sie „VAKUUM“ auswählen, erscheint die Bildschirmanzeige mit den 4 Programmtypen:

- Fleisch
- Fisch
- Gemüse
- Verschiedenes

In jedem Typ befinden sich schon im Werk voreingestellte Rezepte (sofern vorhanden).

Entriegeln Sie die Tür durch die entsprechende Taste, öffnen Sie den Ofen und führen Sie die zu garenden Speisen ein. Schließen Sie die Tür.

Drücken Sie die Taste „START/STOP“, um das Programm zu starten.

**HINWEIS** - Die Werte eines vorgeladenenen Rezepts können vor seinem Start bearbeitet werden. Die Änderung bleibt nur für den laufenden Zyklus aktiv und wird NICHT für spätere neue Starts des Rezepts gespeichert. Für eine eventuelle Änderung die Vorgänge ausführen, die im Kapitel „Manuell“ beschrieben ist.

Die Garzeit beginnt abzulaufen, wenn noch 5°C bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur fehlen. Wenn das Programm beendet ist, weist ein andauerndes akustisches Signal auf das Programmende hin, das Programm wird dann verdunkelt angezeigt.

**HINWEIS** - Die vorgeladenenen Rezepte können NICHT gelöscht werden, dauerhaft geändert oder umbenannt werden.

**HINWEIS** - Wenn versucht wird, ein Rezept zu löschen, erscheint ein Pop-up, das „GESCHÜTZTE REZEPT“ anzeigt.

**HINWEIS** - Zur Erstellung eines eigenen Vakuumprogramms kopiert man eines der voreingestellten Rezepte in MyChef Vakuum und verändert dann die Werte.



Diese Funktion erlaubt es, Nahrungsmittel in Glasgefäßen zu pasteurisieren, z.B. Konserven, Konfitüren usw...

Wenn die Funktion „PASTEURISIERUNG“ gewählt wird, erscheint eine Bildschirmanzeige, in der 3 Glasgefäßtypen je nach ihrem Fassungsvermögen ausgewählt werden können:

- 0,25-l-Gläser
- 0,5-l-Gläser
- 1-l-Gläser
- Andere



### ACHTUNG

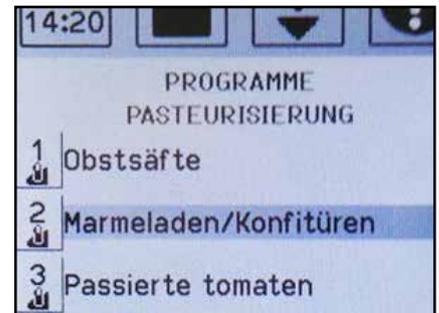
Bei der Pasteurisierung ist die Verwendung des Kernfühlers notwendig. Er muss durch das Set „STERILISIERUNG / PASTEURISIERUNG“ in die Mitte des Garraums eingesetzt werden (siehe entsprechendes Kapitel).



### ACHTUNG

In einem Pasteurisierungszyklus sollten die Gläser im Garraum möglichst alle dasselbe Fassungsvermögen haben (sonst muss der Kernfühler auf das Glas mit dem größten Fassungsvermögen gesetzt werden); außerdem müssen Sie auf ein Gitter oder gelochten Behälter gestellt werden und mindestens 1 cm voneinander entfernt sein.

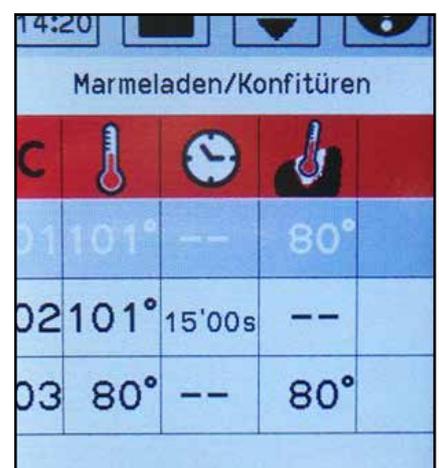
Wählen Sie, um ein Pasteurisierungsprogramm zu verwenden, das gewünschte Fassungsvermögen und das Rezept (z.B. 0,25 l - Marmelade).



Es erscheint die Bildschirmanzeige des aus verschiedenen Zyklen bestehenden Programms (z.B. 3).

Beispiel:

- Der erste Zyklus erhöht den Zyklus im Garraum bis zum Erreichen des eingestellten Sets (z.B. 101°C); dies bewirkt, dass der Kernfühler in einem bestimmten Zeitraum die eingestellte Temperatur erreicht (z.B. 80°C)
- Der zweite erhält die Kerntemperatur über die festgelegte Zeit konstant (z.B. 15 Minuten)
- Der dritte Zyklus erlaubt das Abkühlen des Garraums, da bis zum Erreichen des eingestellten Sets Dampf und Wasser eingespritzt werden.



Drücken Sie „START/STOP“, um das Programm zu starten.

Seien Sie am Programmende beim Herausnehmen der Gläser sehr vorsichtig, da sie sehr heiß sind; verwenden Sie Schutzhandschuhe.

Decken Sie dann die Gläser mit einem Tuch ab und lassen Sie sie ein paar Stunden lang abgedeckt, damit sie langsam abkühlen.

**HINWEIS** - Während der Pasteurisierung kann es passieren, dass die Kerntemperatur unter die festgelegte Temperaturschwelle sinkt; in diesem Fall geht die Pasteurisierung weiter, aber es erscheint ein gelbes Pop-up mit der Meldung „niedrige Speisentemperatur“, um das Problem zu signalisieren. Wenn die aufgenommenen Daten im LOG HCCP analysiert werden, kann die Höhe der Temperatursenkung geprüft und entschieden werden, was zu tun ist.

| GEWICHTSTABELLE               |   |   |   |
|-------------------------------|---|---|---|
| FASSUNGSVERMÖGEN<br>BEHÄLTER  | 0,25 lt                                       | 0,5 lt  | 1 lt  |
| ANZ. BEHÄLTER<br>(Glasgefäße) | 30  | 25  | 9   |
| ANORDNUNG                     | Gitter<br>auf mittlerer <u>nr 15</u><br>Ebene | Gitter<br>auf mittlerer <u>nr 10</u><br>Ebene           | gelochter<br>Behälter<br>auf unterer <u>nr 9</u><br>Ebene |
|                               | Gitter<br>auf unterer <u>nr 15</u><br>Ebene   | gelochter Behälter<br>auf unterer <u>nr 15</u><br>Ebene |   |

**HINWEIS** - Normalerweise muss die Fülltemperatur des Produkts 82 ÷ 87°C betragen; danach muss das Glas sofort geschlossen werden.

**ACHTUNG** - Füllen Sie die Gläser nicht, wenn die Produkttemperatur unter 82°C ist.

Wenn das Glas geschlossen ist, kann sich durch die niedrigere Temperatur des Glasgefäßes die Hitze senken; in diesem Fall müssen die Gläser bei Temperaturen nicht unter 75°C in den Ofen eingesetzt werden.

**HINWEIS** - Bei zu pasteurisierenden Marmeladen oder Konfitüren darf die Fülltemperatur nicht unter 82°C liegen; die Gläser müssen sofort geschlossen und für die Pasteurisierung in den Ofen gestellt werden.

## 13.8 • PASTEURISIERUNG: ERSTELLUNG EINES NEUEN PROGRAMMS

Zur Erstellung eines neuen Pasteurisierungsprogramms kopiert man eines der voreingestellten Rezepte in MyChef Pasteurisierung über die Taste „ZU MY CHEF HINZUFÜGEN“.

Anschließend geht man ins Menü MyChef Pasteurisierung und wählt das kopierte Rezept aus.

Es wird eine Übersichtstabelle der Einstellungen geöffnet.

Nun können die verschiedenen Werte der Parameter durch Auswahl des Zyklus 1 und Drücken der Taste „ENTER“ oder über den Touch Screen verändert werden.

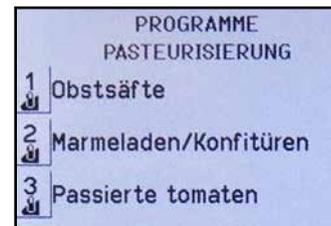
Es erscheint der Einstellungsbildschirm mit 4 Symbolen.

Die Werte nach dem im Abschnitt Manuelle Eingabe angegebenen Verfahren eingeben.

**HINWEIS** - Bei der Funktion Pasteurisierung muss auch die Abkühltemperatur für den Garraum eingestellt werden, damit die Tür geöffnet werden kann (blaues Symbol).

**HINWEIS** - Auch wenn die Kühltemperatur des Garraums unter den eingestellten Wert sinkt, öffnet sich die Tür NICHT, wenn die Kerntemperatur des Produkts über 95°C ist, da die Gläser platzen könnten.

Das Programm am Ende der Eingriffe, wie im Kapitel „MyChef: Speichern eines Programms“ beschrieben, speichern.



Diese Funktion ist speziell für das Garen von Fleisch geeignet, sie erlaubt es, die Speisen mit unvergleichlich guten qualitativen Ergebnissen und nur geringen Gewichtsverlusten zu garen. Die sanfte Wärme ermöglicht eine stundenlange Warmhaltezeit der Lebensmittel.

Wenn Sie „NIEDRIGTEMPERATURGAREN“ auswählen, erscheint die Bildschirmanzeige mit den 4 Programmtypen:

- Fleisch
- Fisch
- Gemüse
- Verschiedenes

In jedem Typ befinden sich schon im Werk voreingestellte Rezepte (sofern vorhanden). Das Bildsymbol „Uhr“ oder „Nadel“ auf der rechten Seite des Rezept kennzeichnet, ob es sich um ein zeitgesteuertes Garen oder ein Garen mit Kerntemperatursonde handelt.

Durch Auswahl eines Rezepts wird die Bildschirmseite mit der Übersicht der Einstellungen aufgerufen.

Entriegeln Sie die Tür durch die entsprechende Taste, öffnen Sie den Ofen und führen Sie die zu garenden Speisen ein. Schließen Sie die Tür.

START/STOP drücken, um das Programm zu starten.

**HINWEIS** - Die Werte eines vorgeladenenen Rezepts können vor seinem Start bearbeitet werden. Die Änderung bleibt nur für den laufenden Zyklus aktiv und wird NICHT für spätere neue Starts des Rezepts gespeichert. Für eine eventuelle Änderung die Vorgänge ausführen, die im Kapitel „Manuell“ beschrieben ist.

Die Garzeit beginnt abzulaufen, wenn noch 5°C bis zum Erreichen der eingestellten Temperatur fehlen. Wenn das Programm beendet ist, weist ein andauerndes akustisches Signal auf das Programmende hin, das Programm wird dann verdunkelt angezeigt.

**HINWEIS** - Die vorgeladenenen Rezepte können NICHT gelöscht werden, dauerhaft geändert oder umbenannt werden.

**HINWEIS** - Wenn versucht wird, ein Rezept zu löschen, erscheint ein Pop-up, das „GESCHÜTZTE REZEPT“ anzeigt.

**HINWEIS** - Zur Erstellung eines eigenen Programms fürs Niedrigtemperaturgaren kopiert man eines der voreingestellten Rezepte in MyChef Niedrigtemperaturgaren und verändert dann die Werte. Es wird empfohlen, den Kernfühler für die Programme fürs Niedrigtemperaturgaren zu verwenden.



## 14 • PROGRAMME EXTRA - VORGELADENEN REZEPTE

| VAKUUM           |               |                            |                          |              |           |
|------------------|---------------|----------------------------|--------------------------|--------------|-----------|
| REZEPT           | ANZAHL ZYKLEN | TEMPERATUR<br>GARRAUM (°C) | KERNTEMPERA-<br>TUR (°C) | GEWICHT (KG) | GARZEITEN |
| Miesmuscheln 4Kg | 1             | 100                        | NO                       | 4            | 3'30"     |

| PASTEURISIERUNG            |               |                            |                          |               |           |
|----------------------------|---------------|----------------------------|--------------------------|---------------|-----------|
| REZEPT                     | ANZAHL ZYKLEN | TEMPERATUR<br>GARRAUM (°C) | KERNTEMPERA-<br>TUR (°C) | GEWICHT (KG)  | GARZEITEN |
| Obstsäfte                  | 1             | 106                        | 85                       | 0,25-l-Gläser |           |
|                            | 2             |                            | 85                       |               | 3' 00"    |
|                            | 3             | 80                         |                          |               | 0' 00"    |
| Obstsäfte                  | 1             | 108                        | 85                       | 0,5-l-Gläser  |           |
|                            | 2             |                            | 85                       |               | 3' 00"    |
|                            | 3             | 80                         |                          |               | 0' 00"    |
| Obstsäfte                  | 1             | 110                        | 85                       | 1-l-Gläser    |           |
|                            | 2             |                            | 85                       |               | 3' 00"    |
|                            | 3             | 80                         |                          |               | 0' 00"    |
| Marmeladen /<br>Konfitüren | 1             | 101                        | 80                       | 0,25-l-Gläser |           |
|                            | 2             |                            | 80                       |               | 15' 00"   |
|                            | 3             | 80                         |                          |               | 0' 00"    |
| Marmeladen /<br>Konfitüren | 1             | 103                        | 80                       | 0,5-l-Gläser  |           |
|                            | 2             |                            | 80                       |               | 15' 00"   |
|                            | 3             | 80                         |                          |               | 0' 00"    |
| Marmeladen /<br>Konfitüren | 1             | 105                        | 80                       | 1-l-Gläser    |           |
|                            | 2             |                            | 80                       |               | 15' 00"   |
|                            | 3             | 80                         |                          |               | 0' 00"    |
| Passierte tomaten          | 1             | 116                        | 100                      | 0,25-l-Gläser |           |
|                            | 2             |                            | 100                      |               | 15' 00"   |
|                            | 3             | 80                         | unter 95                 |               | 0' 00"    |
| Passierte tomaten          | 1             | 118                        | 100                      | 0,5-l-Gläser  |           |
|                            | 2             |                            | 100                      |               | 15' 00"   |
|                            | 3             | 80                         | unter 95                 |               | 0' 00"    |
| Passierte tomaten          | 1             | 120                        | 100                      | 1-l-Gläser    |           |
|                            |               |                            | 100                      |               | 15' 00"   |
|                            | 3             | 80                         | unter 95                 |               | 0' 00"    |

| STERILISIERUNG  |               |                            |                          |               |           |
|-----------------|---------------|----------------------------|--------------------------|---------------|-----------|
| REZEPT          | ANZAHL ZYKLEN | TEMPERATUR<br>GARRAUM (°C) | KERNTEMPERA-<br>TUR (°C) | GEWICHT (KG)  | GARZEITEN |
| Gemüsekonserven | 1             | 122                        | 115                      | 0,25-l-Gläser |           |
|                 | 2             |                            | 115                      |               | 21' 00"   |
|                 | 3             | 80                         | unter 95                 |               | 0' 00"    |
| Gemüsekonserven | 1             | 122                        | 115                      | 0,5-l-Gläser  |           |
|                 | 2             |                            | 115                      |               | 21' 00"   |
|                 | 3             | 80                         | unter 95                 |               | 0' 00"    |
| Gemüsekonserven | 1             | 122                        | 115                      | 1-l-Gläser    |           |
|                 |               |                            | 115                      |               | 21' 00"   |
|                 | 3             | 80                         | unter 95                 |               | 0' 00"    |

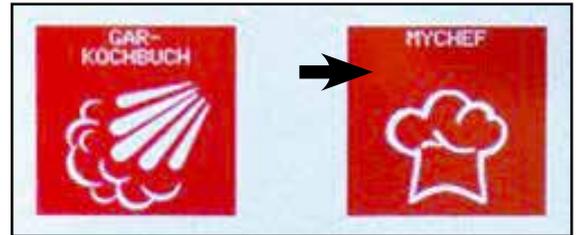
## 15.1 • MYCHEF: SPEICHERN EINES PROGRAMMS

Im MyChef-Menü können Kopien der voreingestellten Rezepte oder manuell eingestellte Programme gespeichert werden.

**EIN VOREINGESTELLTES REZEPT KOPIEREN**

Auf der Bildschirmseite eines voreingestellten Programms das Bildsymbol **IN MYCHEF HINZUFÜGEN** drücken. Das Gerät speichert das im Verzeichnis MyChef enthaltene entsprechende Rezept automatisch.

**HINWEIS** - Es ist immer möglich, den Namen des Rezepts durch Anklicken des Bildsymbols **SPEICHERN** zu bearbeiten.

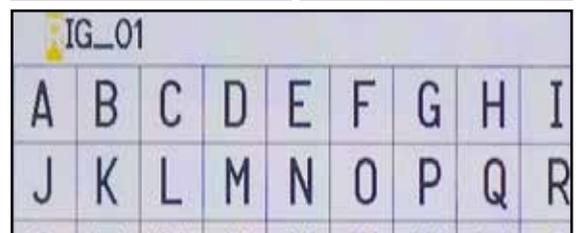
**SPEICHERN EINE MANUELLEN REZEPTS IN MYCHEF**

Nach Eingabe eines manuellen Programms das Bildsymbol **IN MYCHEF HINZUFÜGEN** oder das Bildsymbol **SPEICHERN** drücken. Daraufhin wird eine Bildschirmseite aufgerufen, in der abgefragt wird, in welchem Programmtyp das Rezept gespeichert werden soll.

Die Funktion und das gewünschte Unterverzeichnis auswählen (z.B. MyChef kochen - Fleisch).

Das Gerät fordert zur Eingabe eines Namens für das Rezept aus (z.B. RIG\_01) auf. Den Namen eingeben und mit Druck auf **SPEICHERN** bestätigen.

Das Rezept erscheint nun im gewünschten Verzeichnis MyChef.



**HINWEIS** - Alle in den Programmen MyChef gespeicherte Rezepte werden durch das Bildsymbol „Kochmütze“ gekennzeichnet, das neben dem Symbol Sonde / Uhr erscheint.

## 15.2 • MYCHEF: REZEPTE BEARBEITEN

Die in den Verzeichnissen MyChef enthaltenen Rezepte können bearbeitet und mit einem neuen Namen gespeichert werden.

Über den Drehknopf das zu verändernde Programm auswählen, z.B. „Rind in Scheiben-059“.

Über den Touchscreen oder die ENTER Taste die Programmansicht öffnen.

Das Display zeigt das Programm mit den verschiedenen Werten. Über den Touchscreen den zu modifizierenden Zyklus auswählen.

Die Bildschirmseite zur Eingabe mit 6 Bildsymbolen wird aufgerufen. Wie nach den im Kapitel Handbetrieb angegebenen Anweisungen beschrieben, die Änderungen vornehmen.

Am Ende das Bildsymbol SPEICHERN drücken, worauf ein Pop-up-Fenster mit folgenden Optionen aufklappt:

- **SPEICHERN** - Das Rezept durch Überschreiben der vorherigen Werte speichern.  
Es wird nach einer weiteren Bestätigung gefragt.
- **SPEICHERN ALS** - Zur Speicherung eines neuen Rezepts mit den eingegebenen Werten, ohne das Ausgangsrezept zu ändern. Den neuen Namen eingeben und **SPEICHERN** drücken.
- **NAMEN ÄNDERN** - Zum Umbenennen des Programms. Den neuen Namen eingeben und **SPEICHERN** drücken.



## 15.3 • MYCHEF: REZEPTE LÖSCHEN

Ein Programm im Menü MyChef kann gelöscht werden.

Nachdem das zu löschende Programm ausgewählt ist, auf dem Touchscreen das Bildsymbol „LÖSCHEN“ auswählen.

Es wird eine Meldung erscheinen, die fragt, ob das Rezept gelöscht werden soll.

Zum Bestätigen „JA“ markieren und ENTER drücken oder über Touchscreen bestätigen.

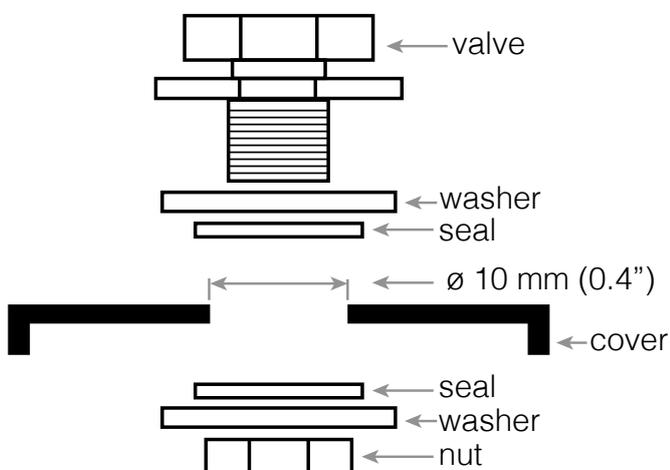


## 16 • SET FÜR DIE STERILISIERUNG / PASTEURISIERUNG

Dieses Set erlaubt es, den Kernfühler in ein Glasgefäß zu stecken (wobei es immer dicht verschlossen bleibt).

Das Set besteht aus einem Ventil, das in den Glasdeckel gesetzt wird. In den Deckel wurde zuvor eine Öffnung gebohrt, wie im Schema gezeigt.

Wenn das Ventil am Deckel befestigt ist, wird der Oberteil des Ventils zum Teil aufgeschraubt und der Kernfühler eingesteckt. Anschließend wird das Ventil wieder geschlossen.



Das Bildschirmsymbol EXTRA steht für andere Funktionen:

- Startverzögerung
- Speichern des HACCP-Datenverzeichnisses (optional)
- Programmsperre (wenn freigeschaltet)
- Startverzögerung (wenn freigeschaltet)
- Boiler-Reinigung
- Rezepte uploaden/downloaden (optional)
- Boiler-Entkalkung



### 17.1 • VERZÖGERTEN START

Es ist möglich, den verzögerten Start für die Boiler-Vorheizung, für die im Garkochbuch vorhandenen Rezepte, für die Rezepte im MyChef-Menü und die manuell eingegebenen Rezepte einzustellen.

Um den verzögerten Start einzustellen, das Bildschirmsymbol „VERZOGERTER START“ im Menü „EXTRA“ auswählen.

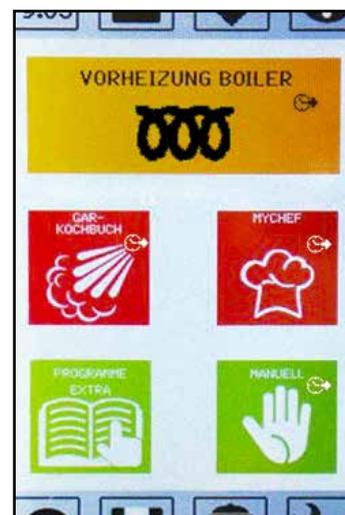
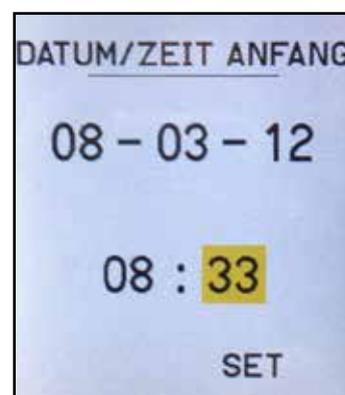
**HINWEIS** - Ist diese Funktion nicht am Gerät freigeschaltet, erscheint die Meldung „VERZOGERTER START NICHT ERLAUBT“.

Danach erscheint eine Bildschirmansicht, die Datum und Uhrzeit des verzögerten Starts anzeigt.

Über den Touchscreen können die einzelnen Punkte ausgewählt werden (Tag, Monat, Jahr, Stunden, Minuten, Set): Durch Drehen des Drehknopfes können die Werte verändert werden. Zur Bestätigung des Wertes ENTER drücken. Am Ende zur Bestätigung der Einstellungen „SET“ drücken.

**HINWEIS** - Werden Daten für Datum und Uhrzeit eingegeben, die denen der Eingabe entsprechen oder vor ihnen liegen, erscheint ein „X“, das die fehlerhafte Eingabe anzeigt.

Es erscheint die Anfangsbildschirmansicht: in der Symbol erscheint eine Uhr, die anzeigt, dass ein verzögerter Start aktiviert wurde.



**VERZÖGERTER START DER REZEPTE**

Ein Rezept aus dem Menü „Garkochbuch“ oder „MyChef“ (z.B. MyChef - Fleisch - Rind in Scheiben) wählen. Um den verzögerten Start zu aktivieren, die Taste „START-STOP“ drücken; danach beginnt die Taste zu blinken und es erscheint ein Pop-up-Fenster mit der Übersicht des ausgewählten Rezepts, mit der für den verzögerten Start ausgewählten Uhrzeit und den aktuellen Temperaturen des Kernfühlers und des Garraums.

**HINWEIS** - Um den verzögerten Start zu sperren, die Taste „START/STOP“ drücken.

**HINWEIS** - Um eine Einstellung den verzögerten Start zu sperren, die Taste „HOME“ drücken.

Wenn das zuvor eingestellte Datum und Uhrzeit erreicht sind, startet die Programme automatisch.

**HINWEIS** - Während der Wartezeit das Display schaltet sich nach ca. 60 Minuten aus, um es wieder einzuschalten drücken Sie eine beliebige Taste.

**VERZÖGERTER START DER MANUELLEN REZEPTE**

Auf der Homepage das Symbol für manuelle Eingabe drücken und ein Rezept mit den gewünschten Werten eingeben. Um den verzögerten Start zu aktivieren, die Taste „START-STOP“ drücken; danach beginnt die Taste zu blinken und es erscheint ein Pop-up-Fenster mit der Übersicht des ausgewählten Rezepts, mit der für den verzögerten Start ausgewählten Uhrzeit und den aktuellen Temperaturen des Kernfühlers und des Garraums.

**HINWEIS** - Um den verzögerten Start zu sperren, die Taste „START/STOP“ drücken.

**HINWEIS** - Um eine Einstellung den verzögerten Start zu sperren, die Taste „HOME“ drücken.

Wenn das zuvor eingestellte Datum und Uhrzeit erreicht sind, startet die Programme automatisch.

**HINWEIS** - Während der Wartezeit das Display schaltet sich nach ca. 60 Minuten aus, um es wieder einzuschalten drücken Sie eine beliebige Taste.

**VERZÖGERTER START BOILER-VORERHITZUNG**

Auf der Homepage das Symbol Boiler-Vorerhitzung drücken.

**HINWEIS** - Um den verzögerten Start zu sperren, die Taste „START/STOP“ drücken.

Wenn das zuvor eingestellte Datum und Uhrzeit erreicht sind, startet die Boiler-Vorheizung automatisch.

**HINWEIS** - Während der Wartezeit das Display schaltet sich nach ca. 60 Minuten aus, um es wieder einzuschalten drücken Sie eine beliebige Taste.



## 17.2 • PROGRAMMSPERRE (FALLS FREIGESCHALTET)

Diese Funktion ermöglicht die Einstellung eines Passwortes, um die gespeicherten Rezepte zu sichern. Wenn die Programmsperre freigeschaltet ist, sind das Löschen der MyChef-Rezepte und das Speichern neuer Rezepte nur nach Eingabe des erforderlichen Passwortes möglich.

Für die Freischaltung dieser Funktion und das Passwort siehe Abschnitt „Service - Parameter“.

Auf dem Touchscreen das Bildschirmsymbol „Programmsperre“ antippen. Ein Pop-up-Fenster erfordert die Eingabe des Passwortes, um die Sperre zu aktivieren.

**HINWEIS** - Ist die Funktion nicht freigeschaltet, wird die Information „PROGRAMM SPERRE GELÖST“ angezeigt.

Wird das richtige Passwort eingegeben, verschwindet der Schlüssel vom Bildschirmsymbol und zeigt, dass ab nun die Programmsperre aktiviert ist.

Ab jetzt erscheint, sobald versucht wird, ein Rezept zu verändern, der Schriftzug „GESCHÜTZTES REZEPT“.

Um die Programmsperre aufzuheben, zum Bildschirmsymbol „Programmsperre“ zurückkehren und das Passwort erneut eingeben.



Bei Aufruf des Menüs Upload / Download Rezepte stehen 2 Auswahlpunkte zur Verfügung: Herunterladen und Hochladen von Rezepten.

### REZEPTE HERUNTERLADEN

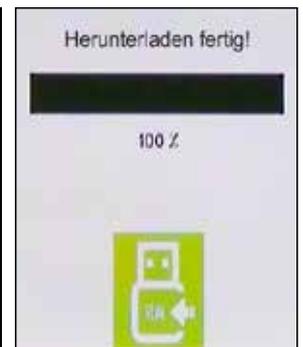
Hierüber können die im Menü MyChef gespeicherten Programmen auf einen USB-Stick kopiert werden, um dann in anderen Maschinen importiert zu werden.

Um die Programme herunterzuladen, den USB-Stick in die USB-Schnittstelle des Geräts einstecken und das Bildsymbol REZEPTE HERUNTERLADEN drücken.

Das Gerät fordert eine Bestätigung, danach START drücke, um den Export zu starten.

Während des Vorgangs zeigt ein Fortschrittsbalken den Verlauf des Export an. Am Ende erscheint die Meldung „HERUNTERLADEN FERTIG!“.

**HINWEIS** - Wenn keine Programme im Speicher gehalten werden, erscheint der Hinweis „KEIN REZEPT GEFUNDEN“.



### REZEPTE HOCHLADEN

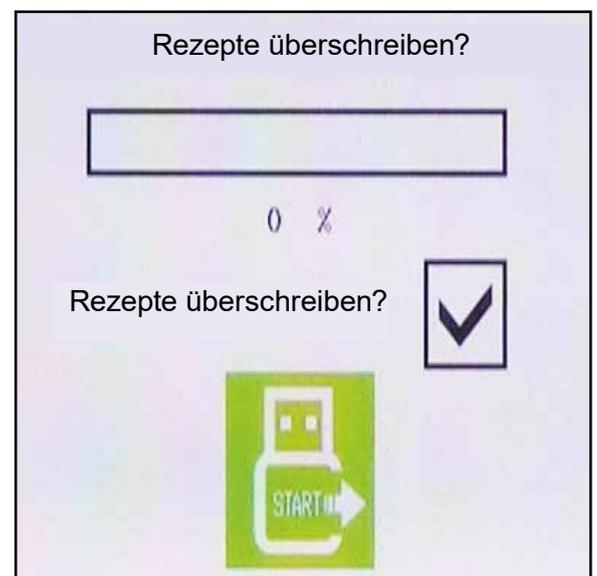
Durch Auswahl dieses Punktes öffnet sich ein weiteres Fenster mit der Anfrage, ob die Daten überschrieben werden sollen.

**HINWEIS** - Durch Aktivierung der Option ÜBERSCHREIBEN löscht das System ALLE Programme, die sich in den Verzeichnissen MyChef befinden und kopiert jene, die sich auf dem USB-Stick befinden. Wenn NICHT überschreiben ausgewählt ist, importiert das Gerät die Programme des USB-Sticks in MyChef und kopiert auch eventuelle Programme mit demselben Namen, die sich schon im Speicher befinden.

START auswählen, um das Hochladen zu starten.

**HINWEIS** - Bei aktiver Rezepte-Sperre können Rezepte weder von noch auf den USB-Stick geladen werden.

**HINWEIS** - Wenn kein USB-Stick eingelegt ist, erscheinen die Bildschirmsymbole nicht.



Ist das Gerät für das Speichern des HACCP-Datenverzeichnisses ausgelegt, können die täglichen Funktionsdaten des Geräts gespeichert werden.

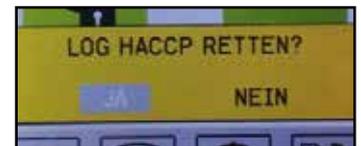
**HINWEIS** - Verfügt das Gerät nicht über diese Funktion, erscheint die Meldung „USB ANSCHLUSS NICHT ERLAUBT“.



Die Daten koennen auf einen USB-Stick gerettet werden ueber die vorhandene Schnittstelle: Zugang erfolgt nach entfernen der hermetischen Abdeckung.



Um die Daten LOG HACCP zu speichern, wählen Sie das Symbol „HACCP“; es wird gefordert, die Logdatei HACCP auf einem USB-Stick zu speichern. Über Touchscreen „JA“ auswählen oder „ENTER“ drücken.



**HINWEIS** - Wird „NEIN“ ausgewählt, werden die Daten auf der Platine gespeichert und erst überschrieben, wenn das Speicherlimit erreicht ist.



Die Mitteilung „USB-STICK EINSTECKEN“ bezeichnet, dass der Stick im passenden Stecker eingesteckt werden soll.

Abdeckung entfernen und USB-Stick einfuehren.



Mit eingestecktem Stick auf das Bildschirmsymbol „BACK“ drücken. Die Meldung „LOG HACCP RETTEN“ erscheint. „JA“ wählen.



Die Datei, die die gespeicherten HACCP-Aufzeichnungen der Karte bis zu diesem Moment enthält, wird automatisch gespeichert. Am Ende des Speichervorgangs erscheint die Meldung „LOG EXPORT ERFOLGREICH“.



**ACHTUNG** - Nach dem entfernen des USB-Sticks die hermetische Abdeckung befestigen.

Mit der aktuellen Einstellung des internen Speichers, können maximal 14 Tage je 12 Stunden lange aufgezeichnet werden. Wenn der Speicher voll ist und weiter aufgezeichnet wird, so werden die ältesten Aufzeichnungen überschrieben.

\* **HINWEIS ZUM FILE:** idas File ist mit Extension .TXT (Textfile) gerettet und besteht aus Tag, Monat und Jahr der Speicherung (loTTMMJJ.txt).

Für Geräte mit einer Speicherung Log HACCP besteht auch die Möglichkeit, die Gerätekennzeichnung zu erkennen und mit einer Nummer zu versehen; dies ist nützlich, wenn verschiedene Geräte zu einem Kontrollsystem zusammengeschlossen werden (für die Nummerierung der Kennzeichnung, siehe Kapitel „SERVICE“).

★

| LOG HACCP. SOFTWARE: VER293 REV007 |       |                |     |     |     |     |     |         |
|------------------------------------|-------|----------------|-----|-----|-----|-----|-----|---------|
| DEVICE GENERIC                     |       |                |     |     |     |     |     |         |
| DATE                               | TIME  | RECIPE         | CY  | TIM | CHA | COR | M/F | STATE   |
| 10/05/12                           | 10.27 | PR2            | 01  | 000 | 020 | 022 | -   | START   |
| 10/05/12                           | 10.32 | PR2            | 01  | 004 | 099 | 022 | -   | -       |
| 10/05/12                           | 10.34 | PR2            | 01  | 006 | 120 | 022 | -   | PRE OK  |
| 10/05/12                           | 11.02 | ROASTED BEEF   | 01  | 000 | 125 | 023 | -   | START   |
| 10/05/12                           | 11.07 | ROASTED BEEF   | 01  | 004 | 110 | 023 | -   | -       |
| 10/05/12                           | 11.12 | ROASTED BEEF   | 01  | 009 | 102 | 023 | -   | -       |
| 10/05/12                           | 11.17 | ROASTED BEEF   | 01  | 014 | 112 | 023 | -   | -       |
| 10/05/12                           | 11.22 | ROASTED BEEF   | 01  | 019 | 116 | 024 | -   | -       |
| 10/05/12                           | 11.27 | ROASTED BEEF   | 01  | 024 | 100 | 023 | -   | -       |
| 10/05/12                           | 11.27 | ROASTED BEEF   | 01  | 025 | 100 | 023 | -   | STOP    |
| 10/05/12                           | 11.28 | TEMP. MEASURED | 064 | 064 | 065 | --- | --- | : 01-05 |
| 10/05/12                           | 11.28 | TEMP. MEASURED | --- | --- | 065 | --- | --- | : 06-10 |
| 10/05/12                           | 11.29 | TEMP. MEASURED | --- | 066 | --- | --- | --- | : 11-15 |
| 10/05/12                           | 11.29 | TEMP. MEASURED | --- | --- | --- | --- | --- | : 16-20 |
| 10/05/12                           | 11.29 | TEMP. MEASURED | --- | --- | --- | --- | --- | : 21-25 |
| 10/05/12                           | 11.29 | TEMP. MEASURED | --- | --- | --- | --- | --- | : 26-30 |
| END                                |       |                |     |     |     |     |     |         |

Die Boiler-Reinigung wird automatisch nach Erreichen einer bestimmten Menge an verbrauchtem Wasser ausgeführt; nach dem Erreichen dieser Schwelle beginnt die Reinigung automatisch beim ersten Einschalten des Ofens am nächsten Tag.

**HINWEIS** - Wenn das Gerät nie ausgeschaltet wird, schaltet der Boiler bei Erreichen der Schwelle der verbrauchten Liter Wasser automatisch nach Mitternacht aus, und wenn der Innendruck 0 erreicht, startet die Reinigung. Nach der Reinigung bleibt der Boiler ausgeschaltet.

Man kann die Reinigung des Boilers auch manuell über das Symbol „Boiler-Reinigung“ des EXTRA-Menüs ausführen.

**HINWEIS** - Die Boiler-Reinigung kann auch so eingestellt werden, dass sie automatisch alle „x“ Betriebstage ausgeführt wird. Zur Freischaltung dieser Funktion bitte den Kundendienst kontaktieren.

**ACHTUNG** - Die manuelle Boiler-Reinigung muss beim Einschalten des Ofens vor der Vorerhitzung des Boilers erfolgen, wenn in seinem Inneren kein Druck herrscht. Wenn die Reinigung bei heißem Boiler gestartet wird, erscheint die Meldung „BOILER ZU HEISS“; das Verfahren mit der Taste „BACK“ abbrechen.

Durch Drücken auf das Symbol „Boiler-Reinigung“ öffnet die entsprechende Bildschirmanzeige. Hier erscheinen:

- Die 5 Reinigungsphasen
- Die Anzahl der Reinigungszyklen (1 Zyklus Standard)
- Der Stand des Arbeitsfühlers (LIV WORK) im Boiler.
- Der Stand des Sicherheitsfühlers (LIV SIC) im Boiler
- Die Uhr, die die für die Boiler-Reinigung erforderliche Zeit anzeigt (ca. 11 Minuten).

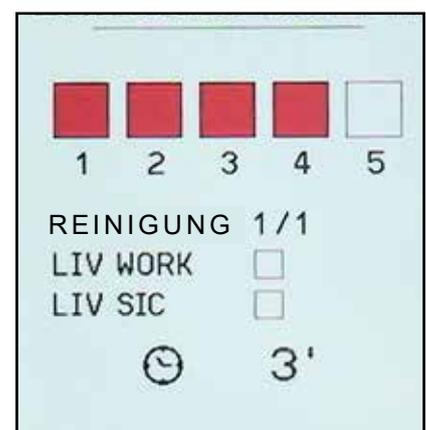
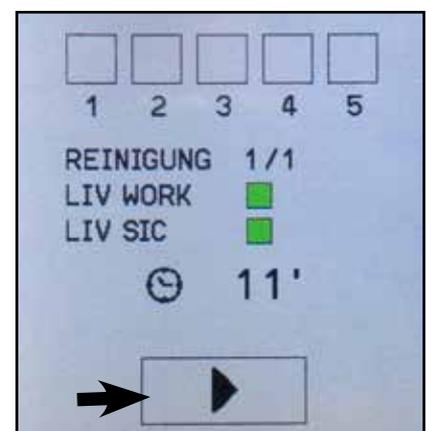
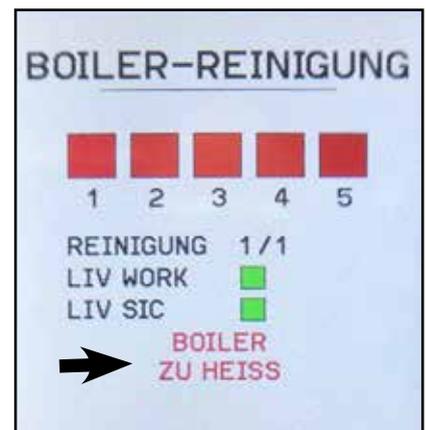
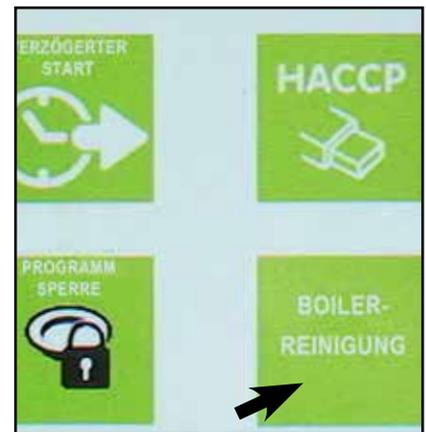
- Taste PLAY, um die Reinigung zu starten

Wenn die 2 Kästchen in Bezug auf den Arbeits- und Sicherheitsfüllstand grün sind, zeigen sie an, dass das Wasser über diesen Füllständen ist.

Durch Drücken der Taste PLAY wird die Reinigung des Boilers gestartet. Bei jeder abgeschlossenen Phase wird das entsprechende Kästchen rot, und die von der Uhr angegebene Zeit nimmt ab. Nach Ende der Reinigung erscheint die Meldung „BOILER-REINIGUNG OK“. Wird die Boiler-Reinigung nicht korrekt ausgeführt, erscheint die Meldung „FEHLER BOILER-REINIGUNG“.

**HINWEIS** - Die Boiler-Reinigung ist ein einfaches Ablassen des Wasser mit nachfolgender Füllung, das für eine Reihe von Zyklen gemacht wird. Dieses Verfahren dient dazu, eventuelle Unreinheiten zu beseitigen, die sich am Boilerboden ablagern.

**HINWEIS** - Die Boiler-Reinigung wird auch nach einem längeren Zeitraum der Inaktivität des Ofens empfohlen.



Die Entkalkung des Boilers ermöglicht die Entfernung von Kalk, der eventuell im Boiler vorhanden ist, um beste Leistungen zu garantieren, Schäden vorzubeugen und einen geringeren Energieverbrauch zu erreichen. Das Gerät benötigt nach einer bestimmten Menge an Litern Wasser eine Entkalkung des Boilers.

Nach Erreichen der Schwelle der verbrauchten Liter erscheint ein Pop-up-Fenster, das zur Durchführung der Entkalkung auffordert.

**HINWEIS - Die Entkalkung muss binnen 10 Tagen nach Erscheinen des Hinweises durchgeführt werden, anderenfalls wird das Gerät gesperrt und kann nicht mehr verwendet werden.**

**ACHTUNG - Diese Operation muss beim Einschalten des Ofens vor der Vorerhitzung des Boilers erfolgen, wenn in seinem Inneren kein Druck herrscht.**

Wenn die Entkalkung bei heißem Boiler gestartet wird, erscheint die Meldung „BOILER ZU HEISS“; das Verfahren mit der Taste „BACK“ abbrechen.

Bei Drücken auf das Symbol „Boiler-Entkalkung“ öffnet sich eine Bildschirmanzeige, die Folgendes anzeigt:

- Das Fortschreiten der einzelnen Phasen (Färbung der Kästchen)
- Der Stand des Arbeitsfühlers (LIV WORK) im Boiler.
- Der Stand des Sicherheitsfühlers (LIV SIC) im Boiler
- Die Uhr, die die für die Boiler-Entkalkung erforderliche Zeit anzeigt (ca. 110 Minuten).
- die aktuelle Temperatur des Boilers
- Taste PLAY, um die Reinigung zu starten

Wenn die 2 Kästchen in Bezug auf den Arbeits- und Sicherheitsfüllstand grün sind, zeigen sie an, dass das Wasser über diesen Füllständen ist. Durch Drücken der Taste PLAY wird ein Fenster mit der vor dem Start durchzuführenden Schritten angezeigt.

**HINWEIS - Bei dem Hantieren mit dem Entkalker geeignete Schutzkleidung und Handschuhe tragen; Augen und Gesicht schützen.**

**ACHTUNG - Um die Entkalkung durchzuführen, muss zunächst das entsprechende Produkt „Cafetech-1“ in den Boiler gegeben werden.**

Den Deckel auf der Oberseite des Geräts leicht aufdrehen und auf eventuellen Restdruck gefasst sein, ggf. warten, bis der Restdruck hinauskommt und anschließend den Deckel komplett aufdrehen.



- DEN ENTKALKERDECKEL WEGNEHMEN,
- DEN ENTKALKER BEIFÜGEN,
- DEN DECKEL SCHLIESSEN,
- START DRÜCKEN



Den gesamten Flakon des Reinigungsmittels „CAFETECH-1“ über einen Trichter hineingießen, um kein Produkt zu vergießen und den Deckel wieder zudrehen (siehe seitliche Abbildung).

Nach Einfüllen des Entkalkers die Taste Play drücken.

Die Entkalkung des Boilers beginnt, und die auf der Uhr angezeigte Zeit nimmt ab. Nach Ende der Entkalkung erscheint die Meldung „Boiler-Entkalkung OK“.

**HINWEIS** - Wird die Entkalkung nicht korrekt ausgeführt, erscheint die Meldung „Fehler Boiler-Entkalkung“. Die Entkalkung erneut starten und die erfolgreiche Durchführung abwarten.

**WICHTIG** - NEUE GARPROZESSE ERST NACH ERFOLGREICH DURCHGEFÜHRTER ENTKALKUNG STARTEN (es muss die Meldung „Boiler-Entkalkung OK“ erscheinen).



### 17.6.1 • ENTKALKER CAFETECH-1

Für die Entkalkung des Boilers muss der Entkalker „CAFETECH-1“ verwendet werden, der in Flüssigform verpackt ist (Flakon mit Flüssigentkalker à 1 kg).

Cafetech-1 ist ein säurehaltiges konzentriertes Reinigungsmittel, das eigens für die Immersionsreinigung entwickelt. Es ist ein nicht korrosives Produkt, das keine Materialien angreift und sie reinigt, ohne sie zu beschädigen.

#### VERWENDUNG

Den gesamten Inhalt des Flakons (Flakon mit Flüssigentkalker à 1 kg) in den Boiler gießen, bevor die Entkalkung gestartet wird (wie im entsprechenden Abschnitt erklärt ist).

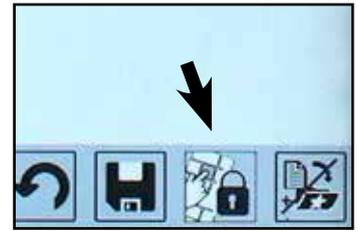
#### WICHTIG - SICHERHEITSHINWEISE

- Nicht schlucken.
- Es verursacht schwere Reizungen der Augen.
- Außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren.
- Kontakt mit Augen und Haut vermeiden.
- Schutzhandschuhe tragen und die Augen schützen. Bei Kontakt mit den Augen diese viele Minuten lang gründlich auswaschen. Gegebenenfalls Kontaktlinsen entfernen, sofern möglich. Weiter auswaschen. Bei anhaltender Reizung der Augen einen Arzt hinzuziehen.
- Das mit dem Produkt gelieferte Sicherheitsdatenblatt zur Hand haben, um es ggf. dem Arzt zu zeigen.



## 18 • SPERRUNG DER TASTATUR (FALLS FREIGESCHALTET)

Wenn ein Programm mit der Taste „START STOP“ gestartet wird, erscheint unten die Abbildung eines Schlosses, das die Tastatursperre anzeigt (wenn freigegeben); das heißt, dass alle Steuerungen auf dem Bildschirm „Touchscreen“ gesperrt werden.



Wenn Sie die Werte während dem Garen ändern möchten, müssen Sie 4 Sekunden das Symbol „Tastatursperre“ gedrückt halten. Zur Wiederaktivierung der Tastatursperre nach den Änderungen, das Bildschirmsymbol „BACK“ drücken.

Wenn das Programm beendet ist, bleiben die geänderten Werte im lokalen Speicher; wenn Sie sie speichern möchten, muss das Ikon „SPEICHERN“ ausgewählt werden (siehe Kapitel „MyChef: Speicherung eines Programms“).

Wenn Sie das Programm ohne zu speichern verlassen, werden die Anfangswerte wieder eingesetzt.

Bei den Standardeinstellungen ist die Tastatursperre nicht freigeschaltet. Um sie freizuschalten siehe Abschnitt „Service - Parameter“. Bei Freischaltung der Tastatursperre mit Passwort ist der Standardwert derselben „41“. Um das Passwort freizuschalten, siehe Abschnitt „Service - Parameter“.

## 19 • SERVICE

Die Bildschirmseite von „SERVICE“ bietet eine Reihe von Service-Funktionen. Der Zugriff erfolgt über Touchscreen, indem auf das Bildsymbol „Service“ gedrückt wird.



Die Funktionen „ÜBERPRÜFUNG“, „MODELL“, „FÜHLER“, „REZEPTE LÖSCHEN“, „HACCP LÖSCHEN“ und „ZÄHLER“ sind passwortgeschützt, was durch das Symbol rechts vom Text angezeigt wird.

Die Funktion „PARAMETER“ ist teilweise durch ein Passwort geschützt. Auf dem Bildschirm in der Mitte oben wird die Version der installierten Software angezeigt (z.B. VER293REV002).



## 19.1 • SERVICE: SPRACHEN

Am Touchscreen den Punkt „SPRACHEN“ auswählen oder über den Drehknopf und mit ENTER bestätigen.

Auf dieser Bildschirmseite werden die Sprachen angezeigt, in die die Benutzeroberfläche übersetzt wurde. Durch Auswahl der gewünschten Sprache werden eine neue Sprache geladen und die Einstellung für das zukünftige Einschalten des Bildschirms gespeichert.



## 19.2 • SERVICE: DATUM UND UHRZEIT

Am Touchscreen den Punkt „DATUM UND UHRZEIT“ auswählen oder über den Drehknopf und mit „ENTER“ bestätigen. Ebenfalls über den Touchscreen können die einzelnen Punkte ausgewählt werden (Tag, Monat, Jahr, Stunden, Minuten, Set): Zum Ändern den Drehknopf drehen und ENTER drücken.

**HINWEIS** - Die neue Einstellung wird in der Tat nur in der inneren Uhr gespeichert, wenn man „ENTER“ bei ausgewählten „SET“ drückt (in diesem Fall kehrt man zum Zustand Service zurück).

Durch Drücken von „BACK“ kehrt man direkt zum Service zurück, ohne das neue Datum und die neue Uhrzeit zu speichern.

Die Präsenz des Symbols „UHR“ neben der Schrift „SET“ zeigt an, dass die automatische Änderung Winter- und Sommerzeit eingestellt ist.

Die „Winterzeit/Sommerzeit“ kann auf zwei Arten eingestellt werden:

- EU (Einstellung für die europäische Union)
- US (Einstellung für Amerika)



## 19.3 • SERVICE: NUMMERIERUNG GERÄTEKENNZEICHNUNG

Für Geräte mit einer Speicherung Log HACCP besteht auch die Möglichkeit, die Gerätekennezeichnung zu erkennen und mit einer Nummer zu versehen; dies ist nützlich, wenn verschiedene Geräte zu einem Kontrollsystem zusammengeschlossen werden.

Am Touchscreen den Punkt „KARTE“ auswählen oder über den Drehknopf und mit „ENTER“ bestätigen, um zuzugreifen.

Weisen Sie der Gerätekennezeichnung immer über den Einstellknopf und die Taste „ENTER“ eine Nummer zu.

Um alles zu bestätigen, wählen Sie „SET“ und drücken Sie „ENTER“.



## 19.4 • SERVICE: REZEPTE LÖSCHEN

Durch Auswahl von „REZEPTE LÖSCHEN“ und Eingabe des geforderten Passworts werden alle momentan im Speicher vorhandenen Rezepte gelöscht.

Das Zugangspasswort kann beim technischen Kundendienst angefordert werden.



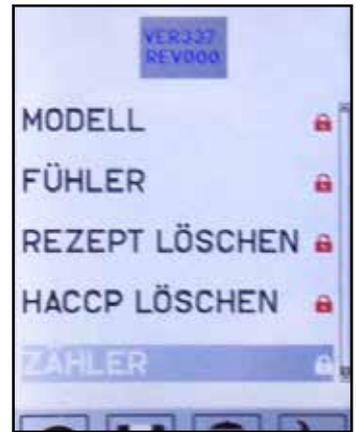
## 19.5 • SERVICE: HACCP LÖSCHEN

Durch Auswahl von „HACCP LÖSCHEN“ und Eingabe des geforderten Passworts werden alle momentan im Speicher vorhandenen Daten gelöscht.

Das Zugangspasswort kann beim technischen Kundendienst angefordert werden.



Die Option „ZÄHLER“ wählen, um den Zähler-Bildschirm anzuzeigen.



Gibt die Gesamtwassermenge an, die vom Filter verbraucht wurde (muss bei jedem Filterwechsel zurückgesetzt werden). Der Reset ist passwortgeschützt.



Gibt ebenfalls die vom Filter verbrauchte Wassermenge an, aber hier kann eine Teilmenge berechnet werden.



Gibt die beim letzten Garen verbrauchte Wassermenge an.



Gibt die Anzahl der Liter an, die bis zur nächsten Boiler-Reinigung fehlen. Der Wert wird automatisch nach jeder erfolgten Boiler-Reinigung zurückgesetzt. Er kann aber auch manuell zurückgesetzt werden. Die Rücksetzung ist passwortgeschützt.



Gibt die Anzahl der Liter an, die bis zur nächsten Boiler-Entkalkung fehlen. Der Wert wird automatisch nach jeder erfolgten Boiler-Entkalkung zurückgesetzt. Er kann aber auch manuell zurückgesetzt werden. Die Rücksetzung ist passwortgeschützt.



Gibt die Wassermenge in Liter für die Lebensdauer des Filters an (ist von der Wasserhärte abhängig). „INF“ zeigt an, dass der Wasserenthärtungsfilter „Brita“ NICHT montiert ist.



Gibt die Wasserhärte an. Dieser Wert muss bei der Installation des Geräts eingegeben werden. Bei den Standardeinstellungen ist ein Wert von dh=16 eingegeben. Die Einstellung ist passwortgeschützt.

| ZÄHLER |     |       |
|--------|-----|-------|
|        | 121 | lt. ✓ |
|        | 121 | lt. X |
|        | 0   | cl    |
|        | 221 | lt. ✓ |
|        | 988 | lt. ✓ |
|        | INF | lt    |
| dh     | 0   | ✓     |

Die Zugangspasswörter können beim technischen Kundendienst angefordert werden.

Die Option „NUTZUNGSDATEN“ auswählen, um die Daten für den Ofengebrauch anzuzeigen.

Der erste Teil zeigt den Gesamtverbrauch des Ofens an, der zweite zeigt den Teilverbrauch beim letzten Gebrauch an, der bei einem neuen Garvorgang gelöscht wird.

Alle Daten sind durch ein Passwort geschützt.



zeigt die Dauer des Garvorgangs an.



zeigt die Menge an verbrauchtem Wasser an.



zeigt den Stromverbrauch an.

Durch Auswahl der Option „PARAMETER“ wird nach der Eingabe des Zugangspassworts gefragt. Bei Eingabe des Benutzerpassworts „11“ können die unten beschriebenen Parameter dargestellt und eventuelle bearbeitet werden. Zur Ansicht dieser Parameter 2-mal ENTER drücken, wenn die Eingabe des Passworts verlangt wird. Um die an jedem einzelnen Parameter vorgenommenen Änderungen zu speichern, „SET“ auswählen und ENTER drücken.

### PARAMETER MIT FREIEM ZUGANG

#### Parameter 6 = Freigabe der Nadel (Kernfühler)

- P6=0 Kerntemperaturfühler nicht freigegeben
- P6=1 Kerntemperaturfühler freigegeben

#### Parameter 9 = Lautstärke Alarmsummer (Standardwert=50)

Die Lautstärke der Alarme kann zwischen 0 und 100 eingestellt werden

#### Parameter 10 = Lautstärke Tastenton (Standardwert=30)

- P10=0 Lautstärke stumm

Der Lautstärkewert der Tasten kann auf maximal 100 eingestellt werden

#### Parameter 16 = Freigabe Log-Speicherung HACCP

- P16=0 Log-Speicherung HACCP nicht freigegeben
- P16=1 Speicherung Log Haccp freigegeben mit Anfrage zum Herunterladen der Haccp-Daten vor dem ersten Einschalten am Tag
- P16=2 Speicherung Log Haccp freigegeben

#### Parameter 21 = Freigabe Tastatursperre (Standardwert =0)

- P21=0 Tastatursperre nicht freigegeben
- P21=1 Tastatursperre freigegeben
- P21=2 Tastatursperre freigegeben und Freischaltung mit Passwort

#### Parameter 22 = Passwort Sperre / Entriegelung Tastatur (Standardwert = 41)

#### Parameter 24 = Freigabe und Festlegung des Passworts zur Sperre / Entriegelung Programme

#### Parameter 35 = legt den Typ des verzögerten Starts fest

- P35=0 Verzögerter Start freigegeben mit aktuellem Datum und aktueller Uhrzeit + 1 Minute
- P35=1 Verzögerter Start freigegeben mit aktuellem Datum und Uhrzeit des letzten verzögerten Starts
- P35=2 Verzögerter Start freigegeben mit Datum des nachfolgenden Tags und Uhrzeit des letzten verzögerten Starts

#### Parameter 37 = Freigabe verzögerter Start

- P37=0 Verzögerter Start nicht freigegeben
- P37=1 Verzögerter Start freigegeben

#### Parameter 39 = Freigabe Blinken bei Garende (Standardwert = 0)

- P39=0 Kein Blinken freigegeben
- P39=1 Blinken Display freigegeben

#### Parameter 44 = Automatische Einstellung der Normalzeit / Sommerzeit

- P44=0 Nicht freigegeben
- P44=1 Für Europa freigegeben
- P44=2 Für USA freigegeben

#### Parameter 48 = Kennzeichnungsnummer des Ofens (Standardwert = 0)

Es kann eine Nummer zwischen 0 und 99 eingegeben werden

## 20 • ALARME

### 20.1 • ALARM KEIN WASSER

Die Meldung „ACHTUNG WASSERMANGEL“ erscheint, wenn der Wasserstand im Boiler unter den Sicherheitsfüllstand gesunken ist.

Prüfen Sie, ob der Wasserhahn offen ist, und setzen Sie die Meldung durch Drücken auf das Symbol „BACK“ zurück.

Wenn die Meldung erscheint, mehrmals ein Reset durchführen.

Erscheint die Meldung erneut, bitte den Kundendienst kontaktieren.

**X ACHTUNG X**  
**WASSERMANGEL**

### 20.2 • ALARM KERNTemperaturFÜHLER

Der Alarm „ACHTUNG KERNFÜHLER“ erscheint, wenn eine Störfunktion dieses Teils vorliegt.

Zum Verlassen auf das Bildschirmsymbol „BACK“ drücken.

Überprüfen, ob der Kernfühler unversehrt ist. Ist dies so, bitte den Kundendienst kontaktieren.

**X ACHTUNG X**  
**KERNFÜHLER**

### 20.3 • ALARM GARRAUMFÜHLER

Der Alarm „ACHTUNG GARRAUMFÜHLER“ erscheint, wenn eine Beschädigung oder Störfunktion dieses Teils vorliegt.

Den Alarm durch Drücken auf das Bildschirmsymbol „BACK“ verlassen und den Kundendienst kontaktieren.

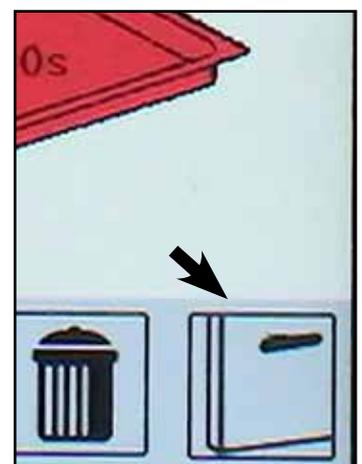
**X ACHTUNG X**  
**GARRAUMFÜHLER**

### 20.4 • TÜRALARM

Das Erscheinen des Symbols „Tür“ unten rechts auf dem Display während dem Start eines Programms zeigt an, dass die Tür offen ist.

Wenn das Symbol auch mit geschlossener Tür auftritt, bedeutet das, dass an den Türsensoren eine Störung vorliegt.

Öffnen und schließen Sie die Tür erneut; wenn das Symbol bleibt, bedeutet das, dass an den Sensoren des Türschließens eine Störung vorliegt. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.



## 20.5 • STROMAUSFALL

Im Fall, dass während der Ausführung eines Programmes die Stromversorgung ausfällt unterbricht der Zyklus; wenn die Stromversorgung wiederhergestellt ist, beginnt der Zyklus wieder an dem Punkt, an dem er unterbrochen wurde und gleichzeitig erscheint eine Meldung „POWER DOWN“, die dem Benutzer anzeigt, dass es zu einer Unterbrechung des Zyklus kam. Zum Zurücksetzen des Alarms auf das Bildschirmsymbol „BACK“ drücken.

Wenn der Power down während der Entkalkung erfolgt, startet diese nach Wiederherstellung der Stromzufuhr an dem Punkt, an dem sie unterbrochen wurde.

**X ACHTUNG X**  
STROMAUSFALL

## 20.6 • KEINE KOMMUNIKATION

Die Meldung „KEINE KOMMUNIKATION“ erscheint, wenn zwischen den Elektronikarten im Gerät keine Kommunikation besteht. Verlassen Sie den Alarm durch das Symbol „BACK“ und setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung.

**X KEINE X**  
KOMMUNIKATION

## 20.7 • BITTE WARTEN

Die Meldung „BITTE WARTEN“ zeigt an, dass ein neues Garprogramm in der Anfangsphase ist oder dass der Garvorgang beendet ist und die Garraumkühlung läuft. Wenn die Meldung „BITTE WARTEN“ ein paar Minuten dauert, kontrollieren Sie, ob der Wasserhahn offen ist. Setzen Sie sich mit dem Kundendienst in Verbindung, wenn die Meldung noch länger bleibt.

BITTE WARTEN

## 20.8 • NIEDRIGE SPEISETEMPERATUR

Während der Sterilisierung oder Pasteurisierung kann es passieren, dass die Kerntemperatur unter die festgelegte Temperaturschwelle sinkt; in diesem Fall geht die Sterilisierung oder Pasteurisierung weiter, aber es erscheint ein gelbes Pop-up mit der Meldung „NIEDRIGE SPEISETEMPERATUR“, um auf das Problem hinzuweisen.

Wenn die im LOG HACCP aufgenommenen Daten analysiert werden, kann die Temperatursenkung geprüft und entschieden werden, was zu tun ist.

**X NIEDRIGE X**  
SPEISETEMP.

## 20.9 • FILTERAUSTAUSCH

Die Meldung „FILTERAUSTAUSCH“ erscheint, wenn der Wasserfilter ausgetauscht werden muss.

Den Alarm durch Drücken des Symbols „BACK“ verlassen und den Kundendienst kontaktieren, um den Filter schnellstmöglich auszutauschen.

Die Meldung erscheint das erste Mal, wenn noch 600 Liter Wasser zur Verfügung stehen (entspricht ca. zehn Betriebstagen), bevor der Ofen dauerhaft stoppt.

**X AUST. FILTER X**

## 20.10 • FILTER ABEGNUTZT

Die Meldung „FILTER ABEGNUTZT“ erscheint, wenn der Filter vollständig verbraucht ist und ausgetauscht werden muss. Das Erscheinen dieser Meldung stoppt den Ofen, bis der Filter ausgetauscht ist.

**X FILTER X  
ABEGNUTZT**

## 20.11 • FEHLER BOILER-REINIGUNG

Wenn die Boiler-Reinigung nicht korrekt ausgeführt wird, erscheint der Alarm „FEHLER BOILER-REINIGUNG“.

Die Reinigung erneut ausführen.

Wenn das Problem weiterhin besteht, bitte den Kundendienst kontaktieren.

**X FEHLER X  
BOILER-  
REINIGUNG**

## 20.12 • FEHLER BOILER-ENTKALKUNG

Wenn die Boiler-Entkalkung nicht korrekt ausgeführt wird, erscheint der Alarm „FEHLER BOILER-ENTKALKUNG“.

Die Entkalkung erneut ausführen, bis sie korrekt ausgeführt wird.

**WICHTIG:** Bis die Meldung „Boiler-Entkalkung OK“ erscheint, auf keinen Fall neue Garprozesse starten.

Wenn das Problem weiterhin besteht, bitte den Kundendienst kontaktieren.

**X FEHLER X  
BOILER-  
ENTKALKUNG**

## 20.13 • ALARM ENTLADESONDE (FALLS VORHANDEN)

Wenn sich der Defekt an der Entladesonde ereignet, erscheint der Alarm „ENTLADESONDE“.

Der eventuell laufende Garvorgang wird NICHT unterbrochen, aber die Einstellung für die Dampfregulierung wird nicht mehr aktiv sein.

Wenn das Problem weiterhin besteht, bitte den Kundendienst kontaktieren.

**X ALARM X**  
**ENTLADESONDE**

## 20.14 • ALARM SONDE BOILERWIDERSTAND (FALLS VORHANDEN)

Wenn sich der Defekt an der Sonde des Boilerwiderstands ereignet, erscheint der Alarm „WIDERSTANDS-SONDE“.

Der eventuell laufende Garvorgang wird NICHT unterbrochen.

Dieser Alarm kann nur während der Entkalkung des auftauchen, der unterbrochen wird.

Den Entkalkungsvorgang so lange erneut wiederholen, bis er korrekt durchgeführt wird.

**WICHTIG: Niemals einen neuen Garvorgang beginnen, solange die Meldung „ENTKALKUNG BOILER OK“ angezeigt wird.**

Wenn das Problem weiterhin besteht, bitte den Kundendienst kontaktieren.

**X ALARM X**  
**SONDE**  
**BOILERWIDERSTAND**

## 20.15 • ÖFFNEN DER TÜR OHNE STROMENERGIE

Bei einem Stromausfall bleibt die Tür verriegelt, und um sie entriegeln zu können, müssen die nachfolgend beschriebenen Schritte manuell durchgeführt werden:

- Den Deckel abnehmen, der das Loch genau über dem Verschluss des Ofens schließt
- Stecken Sie den mit dem Ofen gelieferten Körner ganz in die Öffnung hinein: auf diese Weise wird eine mechanische Taste gedrückt, die die Türverriegelung entriegelt
- Halten Sie den Körner gedrückt und öffnen Sie die Tür mit dem Griff



**Finanzen / Service**

**28307 Bremen**  
Thalenhorststraße 15  
Tel.+49 421 48557-0  
Fax+49 421 488650  
bremen@nordcap.de

**Vertrieb Ost**

**12681 Berlin**  
Wolfener Straße 32/34, Haus K  
Tel.+49 30 936684-0  
Fax+49 30 936684-44  
berlin@nordcap.de

**Vertrieb West**

**40699 Erkrath**  
Max-Planck-Straße 30  
Tel.+49 211 540054-0  
Fax+49 211 540054-54  
erkrath@nordcap.de

**Vertrieb Nord**

**21079 Hamburg**  
Großmoorbogen 5  
Tel.+49 40 766183-0  
Fax+49 40 770799  
hamburg@nordcap.de

**Vertrieb Süd**

**55218 Ingelheim**  
Hermann-Bopp-Straße 4  
Tel.+49 6132 7101-0  
Fax+49 6132 7101-20  
ingelheim@nordcap.de

