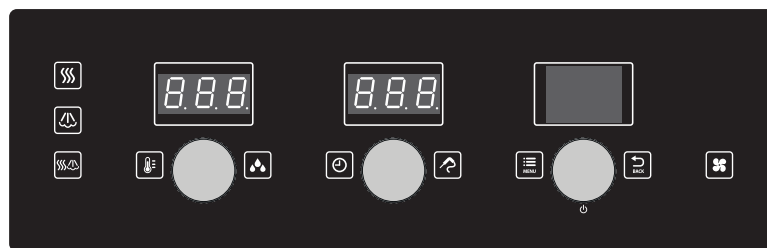
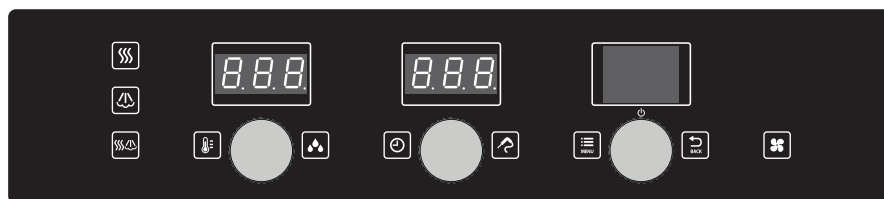


GEBRAUCHSHANDBUCH

HEISSLUFTDÄMPFER MIT DIREKTDAMPF



VERSION T

ACHTUNG: Lesen Sie die Anweisungen
bevor Sie das Gerät verwenden

*Die Küche an sich ist Wissenschaft,
es ist Aufgabe des Kochs, sie zur Kunst zu machen*

Lieber Kunde, liebe Kundin!

herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Kombidämpfers.

Dank der innovativen technischen Details, mit denen er ausgestattet ist, wird Ihre Arbeit vereinfacht und die Ergebnisse werden stets hervorragend sein.

Wir empfehlen Ihnen die in diesem Handbuch enthaltenen Hinweise und Ratschläge aufmerksam durchzulesen. Dadurch wird die Verwendung erleichtert und die Wartung im Laufe der Zeit effizienter.

Technischer Kundendienstservice



MODELLE

Jeder Buchstabe der Gerätebezeichnung steht für eine Eigenschaft des Geräts. Darauf folgt eine Zahl, die für das Fassungsvermögen des Modells steht.

IC_T = Heissluftdämpferr mit direktem Dampf - Ausführung Mit Elektronischer Kontrolle T

E = elektrisch

G = mit Gas

ICCT = Heissluftdämpferr mit direktem Dampf - Elektromodelle - Ausführung Mit Elektronischer Kontrolle T

FASSUNGSVERMÖGEN

(026) 6 x GN 2/3

(061) 6 x GN 1/1

(051) 5 x GN 1/1 - 5 x 600x400

(071) 7 x GN 1/1 - 7 x 600x400

(101) 10 x GN 1/1 - 10 x 600x400

Der Hersteller lehnt jegliche Verantwortung für mögliche Ungenauigkeiten, die in diesem Handbuch enthalten und die auf Druckfehler oder Fehler der Abschrift zurückzuführen sind, ab. Er behält sich das Recht vor, an den eigenen Produkten diejenigen Änderungen vorzunehmen, die ohne Beeinträchtigung der grundlegenden Eigenschaften für notwendig oder nützlich gehalten werden.

Es ist die Vervielfältigung oder Kopie, auch nur teilweise, von Texten oder Abbildungen des vorliegenden Handbuchs ohne vorhergehende Genehmigung des Herstellers verboten.

- ORIGINALANLEITUNGEN -

INHALTSVERZEICHNIS

| | S. |
|---|----|
| 1 • ALLGEMEINE HINWEISE | 6 |
| 2 • SPEZIELLE ANWEISUNGEN | 11 |
| 3 • BESCHREIBUNG DER TASTEN | 12 |
| 4 • EINSTELLUNG FÜR MANUELLES GAREN | 14 |
| 5 • EINSTELLUNG UND SPEICHERUNG EINES PROGRAMMS | 17 |
| 6 • AUSWAHL UND START EINES GESPEICHERTEN PROGRAMMS | 21 |
| 7 • AUSWAHL UND START EINES GESPEICHERTEN REZEPTS | 22 |
| 8 • ÄNDERUNG EINES GESPEICHERTEN PROGRAMMS | 23 |
| 9 • LÖSCHEN EINES GESPEICHERTEN PROGRAMMS | 24 |
| 10 • VORÜBERGEHENDE ÄNDERUNG EINES GESPEICHERTEN PROGRAMMS | 25 |
| 11 • EINSTELLUNG DES KERNFÜHLERS | 26 |
| 12 • SYSTEM AUTOMATISCHER FEUCHTIGKEITSREGELUNG | 29 |
| 13 • BEVORZUGTE PROGRAMME | 30 |
| 14 • BESONDERE PROGRAMME | 31 |
| 15 • DETAILS ZUM BETRIEB | 32 |
| 16 • PRAKTISCHE HINWEISE | 33 |
| 17 • NORMALE WARTUNG | 36 |
| 18 • BESONDERE WARTUNG | 36 |
| 19 • EINSTELLUNGEN | 37 |
| • BESONDERE PROGRAMME | 53 |
| • BESONDERE PROGRAMME - MANUELLE UND AUTOMATISCHE REINIGUNG | 54 |
| 20 • BESONDERE PROGRAMME - MANUELLE REINIGUNG | 55 |
| 21 • BESONDERE PROGRAMME - REINIGUNGS-SET | 56 |
| 22 • SELBSTDIAGNOSE UND ERLÄUTERUNGEN ZU STÖRUNGEN | 59 |
| 23 • GESPEICHERTE REZEPTE | 61 |


Die Arbeiten am Gerät, die im Laufe der Zeit notwendig sein werden, sowie die außerordentliche Wartung des Ofens dürfen nur von Personal durchgeführt werden, die vom Hersteller oder vom autorisierten technischen Kundendienst dazu berechtigt wurden.

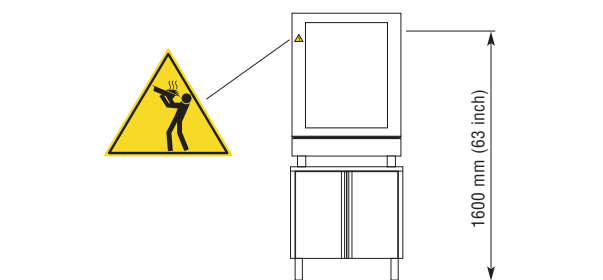
- **Lesen Sie die** Warnungen, die diese Bedienungsanleitung beinhaltet, aufmerksam durch, da sie wichtige Angaben zur Sicherheit während der Nutzung und Wartung des Geräts enthalten.

Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig auf!

- Dieses Gerät darf nur für den Zweck eingesetzt werden, **zu dem es ausdrücklich konstruiert wurde**: das Zubereiten von Speisen. Jede andere Verwendung gilt als unangemessen und gefährlich.
- Nur ausreichend geschultes Servicepersonal darf mit diesem Gerät arbeiten.
- Dieses Gerät darf von Kindern ab einem Mindestalter von 8 Jahren und von Personen mit beeinträchtigten körperlichen, geistigen Fähigkeiten bzw. eingeschränkter Wahrnehmung oder von Personen mit unzureichender Erfahrung oder Kenntnis nur unter der Bedingung ihrer Aufsicht oder vorhergehenden Anleitung zum Gebrauch des Geräts durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person verwendet werden.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder sollten nicht unbeaufsichtigt Reinigungs- oder Wartungsarbeiten am Gerät durchführen.
- Während das Gerät in Betrieb ist, sollte es nicht unbeaufsichtigt bleiben.
- Der äquivalente Schalldruckpegel (A-weighted) liegt unter 70dB(A).

1 • ALLGEMEINE WARNUNGEN


- Vorsicht! Beim Gebrauch wird die Oberfläche des Backofens sehr heiß, achten Sie auf die Aufkleber mit dem internationalen Symbol IEC60417 – 5041  und seien Sie vorsichtig!
- **ACHTUNG!** Beim Öffnen der Tür könnte heißer Dampf austreten. Wenn die Ausrüstung gebraucht wird, müssen die persönlichen Schutzausrüstungen gegen Wärme verwendet werden.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, vom technischen Kundendienst oder jedenfalls von einer Person mit ähnlicher Qualifikation ausgetauscht werden, um Risiken vorzubeugen.
- Bei Störungen oder Auffälligkeiten während das Gerät in Betrieb ist, **das Gerät unverzüglich ausschalten!**
- ACHTUNG: Das Gerät während Reinigungs- und Wartungsarbeiten sowie beim Tausch einzelner Komponenten vom Stromversorgungsnetz trennen.
- **ACHTUNG!** In Gerätenähe könnte **der Boden rutschig sein!**
- **Sicherheitsaufkleber**
 - Maximale Einschubhöhe für Gefäße mit Flüssigkeiten
 - VORSICHT! Um Verbrennungen zu vermeiden, für Gefäße mit Flüssigkeiten oder Speisen, die beim Garen flüssig werden, eine Einschubhöhe wählen, auf der gute Sicht in das Innere der Gefäße gewährleistet ist.





- Greifen nicht auf die Maschine unter Verwendung von Systemen ein, die nicht für den Zugang zum oberen Teil geeignet sind (zum Beispiel die Verwendung von Leitern oder das Klettern auf die Maschine)
- Behandlung mit chemischen Stoffen:
Treffen Sie die geeigneten Sicherheitsmaßnahmen. Nehmen Sie immer Bezug auf die Sicherheitsdatenblätter und die Etiketten des verwendeten Produkts. Verwenden Sie die in den Sicherheitsdatenblättern empfohlenen Sicherheitsvorrichtungen.
- Der Bediener muss für den Eingriff auf dem Gerät die persönlichen Schutzausrüstungen tragen
- Sofern ein Einschreiten des technischen Kundendienstes notwendig ist, müssen alle auf dem Typenschild angeführten Informationensowie Informationen zum Defekt des Geräts angegeben werden, sodass der technische Kundendienst den Defekt nachvollziehen kann.
- Erkundigen Sie sich beim Monteur des Geräts nach der korrekten Anwendung des Wasserenthärter, da ausbleibende oder nicht ausreichende Wartungsprozesse zu Kalkbildung führen, die das Gerät beschädigt.
- **Der Raum**, in dem der Ofen aufgestellt wird, **muss gut belüftet sein!**
- Die Versorgungsleitung des Ofens muss einen allpoligen Hauptschalter mit einem Öffnungsabstand zwischen den Kontakten von mindestens 3 mm pro Pol besitzen.
- Das Gerät wurde entwickelt, um permanent an das Wassernetz angeschlossen zu sein.
- Der Wasserdruck im Netz muss zwischen 200 und 500 kPa liegen.

1 • ALLGEMEINE WARNUNGEN

- Der Ofen muss in ein Äquipotenzialsystem einbezogen werden. Diese Verbindung wird durch den Anschluss eines Leiters mit Nennquerschnitt bis zu 10 mm² an die entsprechende Klemme auf der Rückseite des Ofens, die mit dem internationalen Symbol IEC60417 – 5021 gekennzeichnet ist, durchgeführt. Der Anschluss erfolgt zwischen allen im Raum anliegenden Geräten und dem Dispersionssystem des Gebäudes.
- Dieses Gerät ist für die Verwendung auf einer Höhe bis zu 2000m über dem Meeresspiegel bestimmt. Nehmen Sie für Installationen auf Höhen über 2000m ü.d.M. Kontakt mit dem autorisierten technischen Kundendienst auf.
- Jedes Gerät ist mit einem Typenschild versehen, dem das Modell und die wichtigsten technischen Daten zu entnehmen sind. Nachstehend ein Beispiel für ein Typenschild eines elektrischen Ofens sowie eines Gasofens.

| | | |
|---|------------------------------|------------------------------|
| LOGO | | |
| TYP. XXXXXXXXX | | |
| 2010 | NR XXXXXXXXXX | |
| EN 203/A1 | AC 230V 50Hz | |
| 1 x 0.55 kW | TOT 1 kW | ΣQn 40 kW |
| A3 <input type="checkbox"/> | B13 <input type="checkbox"/> | B23 <input type="checkbox"/> |
| G 25 / m ³ /h | G 20 / m ³ /h | G 30 3.16 Kg/h |
| Pmax / mbar | Pmax / mbar | Pmin / mbar |
| Pmin / mbar | Pmin / mbar | Pmin / mbar |
| IT | Cat. II 2H3+ | P mbar 20; 28-30/37 |
| IPX 5  | | |

| | | |
|---|---------------|---|
| LOGO | | |
| TYP. XXXXXXXXX | | |
| 2010 | NR XXXXXXXXXX | |
| 3N AC 400V 50Hz | | |
| 1 x 0.25 kW | TOT 6.25 kW | kPa 200 - 500  |
| IPX 5  | | |

- Diese Geräte sind für die kommerzielle Anwendung bestimmt, wie zum Beispiel für die Verwendung in Restaurantküchen, Kantinen, Krankenhäusern und Handelsunternehmen wie Bäckereien und Metzgereien usw., aber nicht für die kontinuierliche Produktion von Lebensmitteln.
- Diese Bedienungsanleitung ist auch in elektronischer Form erhältlich. Kontaktieren Sie dafür Ihren Kundendienst.

• **ZUGELASSENE HÖCHSTLAST**

Die zulässige Höchstlast des Geräts ist in der untenstehenden Tabelle angegeben.

| Anzahl an Blechen | Maximale Kapazität pro Ebene | Maximale Kapazität des Ofens |
|---------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| 6 x GN 2/3 | 7 Kg. | 18 Kg. |
| 6 x GN 1/1 | 10 Kg. | 30 Kg. |
| 5 x GN 1/1 5 x 600 x 400 | 15 Kg. | 25 Kg. |
| 7 x GN 1/1 7 x 600 x 400 | 15 Kg. | 35 Kg. |
| 10 x GN 1/1 10 x 600 x 400 | 15 Kg. | 50 Kg. |

WICHTIG:

Der angegebene Wert beinhaltet das Gewicht des Zubehörs. Die angegebenen Lasten nicht überschreiten. Bei Überschreiten der Höchstlast kann das Gerät beschädigt werden.

2 • SPEZIELLE ANWEISUNGEN

- 2.1 • Vor der Inbetriebnahme des Ofens muss eine sorgfältige Reinigung der Garkammer durchgeführt werden (siehe Kapitel *“Tägliche Reinigung”*).
- 2.2 • Am Ende der täglichen Arbeit die Garkammer und das gesamte Gerät sorgfältig reinigen, um deren ordnungsgemäße Funktionsweise und Lebensdauer zu gewährleisten.
- 2.3 • **Reinigen Sie den Backofen nicht mit Hochdruck- oder Dampfreinigern!**
- 2.4 • Für die tägliche Reinigung **nur alkalische Produkte**, die für den Zweck geeignet sind, verwenden. Von scheuernden Materialien und Produkten wird abgeraten, da sie die Oberflächen beschädigen.
- 2.5 • Das Gerät am Ende des Betriebs deaktivieren, indem die Netzversorgungen unterbrochen und geschlossen werden (Strom, Wasser und, falls vorhanden, das Gas).
- 2.6 • **Vermeiden Sie** jeglichen Vorgang, der zur **Ablagerung von Kochsalz** auf den Stahloberflächen des Ofens führt; ggfs umgehend sorgfältig spülen.
- 2.7 • Nach dem Kochen mit Dampf **die Türe vorsichtig öffnen**, um den Kontakt mit dem restlichen Dampf, der aus der Garkammer entweicht, zu kommen. Die Nichtbeachtung dieser Vorsichtsmaßnahme kann sich als gefährlich für den Bediener erweisen.
- 2.8 • Für eine sichere Funktionsweise des Ofens **dürfen die Entlüftungsöffnungen und jegliche Öffnung, die sich auf dem Ofen befindet, nicht verschlossen werden!**



2.9 • ACHTUNG

Der Kochvorgang mit Zusatz von Alkohol ist nicht zugelassen.

- 2.10 • **Die Nichtbeachtung der grundlegenden Sicherheitsanweisungen kann die ordnungsgemäße Funktionsweise des Ofens beeinträchtigen und den Bediener gefährlichen Situationen aussetzen! Die Herstellerfirma lehnt jegliche Verantwortung im Falle der Änderung der ursprünglichen Funktion des Ofens oder von Beeinträchtigungen oder der Nichtbeachtung der in den Handbüchern enthaltenen Anweisungen ab.**

- 2.11 • **Damit der Ofen seine Effizienz auf lange Zeit beibehält, ist einmal im Jahr eine programmierte Wartung erforderlich. Zu diesem Zweck wird der Abschluss eines Wartungsvertrags mit dem technischen Kundendienstservice empfohlen.**

- 2.12 • **Keine kalten Wasserstrahlen zur Kühlung des Ofens verwenden. Befolgen Sie zur korrekten Kühlung des Ofens die im Abschnitt 3.11 angegebene Prozedur.**

- 2.13 • **Um die maximale Effizienz des Reinigungssystems zu gewährleisten, ist es grundlegend, den Deckel des Schubfachs und seine Aufnahme am Ende jeder Herstellung von Reinigungsmittel sauber zu halten.**

3 • BESCHREIBUNG DER TASTEN

- 3.1 • HAUPTSCHALTER / SCROLL & PUSH EINSTELLKNOPF (EINSTELLKNOPF 16)**
Ermöglicht die Aktivierung der Systemsteuerung, aktiviert die Selbstdiagnose.

Zum Einschalten 3 Sekunden den Einstellknopf **16 drücken**.

Den Einstellknopf drehen, um die auf dem Display **15**angezeigten Werte zu ändern.

Zum Ausschalten drücken Sie den Drehknopf **16 für 3 Sekunden**.

- 3.2 • UMLUFT (TASTE 1)**
Taste des Garmodus UMLUFT.

- 3.3 • DAMPF (TASTE 2)**
Taste Dampf-Garmodus.

- 3.4 • KOMBINIERT (TASTE 3)**
Taste des Garmodus KOMBINIERT (HEISSLUFT + DAMPF)

- 3.5 • TEMPERATUR (TASTE 4)**
Ermöglicht, die Temperatureinstellung der Ofenkammer zu aktivieren.

- 3.6 • TASTE AUTOMATISCHE KONTROLLE DER FEUCHTIGKEIT (TASTE 5)**

Diese Taste dient zudem der Funktion des manuellen Befeuchters, wenn sie während des gestarteten Kochgangs gedrückt wird (Taste leuchtet auf).

Diese Funktion ist für Produkte bestimmt, die während des Kochens zusätzliche Feuchtigkeit benötigen. Die Taste gedrückt halten, so lange wie Feuchtigkeit in die Garkammer eingegeben werden soll.

***Anmerkung:** Die Vorrichtung verfügt über ein automatisches System zur Temperatursenkung, das in allen Zubereitungsmethoden betrieben werden kann. Falls die Temperatur die auf der Anzeige eingestellte Temperatur um 30 °C übersteigt, gibt der Befeuchter automatisch kaltes Wasser in den Garraum ab und sorgt somit für schnelle Temperatursenkung. Dadurch wird die Möglichkeit ausgeschlossen, dass der Kochvorgang eines Produkts bei einer Temperatur zu hohen Temperatur eingeleitet wird. Darüber hinaus wird durch die Feuchtigkeitaufnahme die Austrocknung der Gerichte vermieden.*

3 • BESCHREIBUNG DER TASTEN

3.7 • ZEIT (TASTE 8)

Ermöglicht, die Kochzeiteinstellung des Backofens zu aktivieren.

3.8 • KERNSONDE (TASTE 9)

Ermöglicht, Kocheinstellung mit Kerntemperaturfühler zu aktivieren.

3.9 • LÜFTERGESCHWINDIGKEIT (TASTE 12)

Erlaubt die Einstellung der Ventilationsgeschwindigkeit zu aktivieren

Anmerkung: Schnelle Abkühlung bei geöffneter Tür

*Die Funktion wird nur dann aktiviert, wenn die Ofentür geöffnet ist. Die Taste **12** für 5 Sekunden gedrückt halten. Die Lüftung, die eine schnelle Temperatursenkung des Ofens auf 50 °C ermöglicht, wird aktiviert.*

Die Funktion ist besonders nützlich, wenn der Ofen nach dem Kochen umgehend gereinigt werden soll.

3.10 • MENÜ (TASTE 13)

Erlaubt den Zugang zu ICS-Programmen, persönlichen Programmen, Programmierung, Wäsche, Einstellungen und Betrieb.

3.11 • BACK (TASTE 14)

Erlaubt, zum vorhergehenden Menü zurückzukehren/ die Funktion zu verlassen.

4 • EINSTELLUNG FÜR MANUELLES GAREN

ARBEITSSCHRITTE

4.1 • EINSCHALTEN

Den Einstellknopf 16 für 3 Sekunden drücken. Wenn auf dem Bildschirm 15 ein Fehlercode erscheint, ist das Kapitel "*Selbstdiagnose und Übersicht der Störungen*" zu konsultieren.

4.2 • AUSWAHL DES GARMODUS

Die Taste des gewünschten Garmodus (**1 - 2 - 3**) drücken. Die LED-Leuchten des gewählten Kochmodus leuchten dauerhaft. Der Backofen startet.

4.3 • EINSTELLEN DER TEMPERATUR

Auf dem Display der Temperatur wird die werkseitig eingestellte Temperatur visualisiert. **Den Knopf 7** drehen, um die Temperatur einzustellen (nach rechts wird sie erhöht, nach links wird sie gesenkt), die auf dem Display **6** visualisiert wird. Durch Druck des Knopfs **7** bestätigen oder 10 Sekunden warten.

4.4A • EINSTELLEN DER ZEIT

Das Display der Zeit **10** visualisiert [**InF**]. **Den Knopf 11** drehen:

- nach rechts, um die Kochzeit einzustellen;
- nach links, um eine unbegrenzte Zeit [**InF**] oder das Vorheizen der Garkammer einzustellen [**PrE**].

Oder

4.4B • EINSTELLEN DER KERNSONDE

Siehe Kapitel "*Einstellungen der Kernsonde*".

Durch Druck des Knopfs **11** bestätigen oder 10 Sekunden warten.

4.5 • EINSTELLEN DER AUTOMATISCHEN KONTROLLE DER FEUCHTIGKEIT

Siehe Kapitel "System der automatischen Kontrolle der Feuchtigkeit".

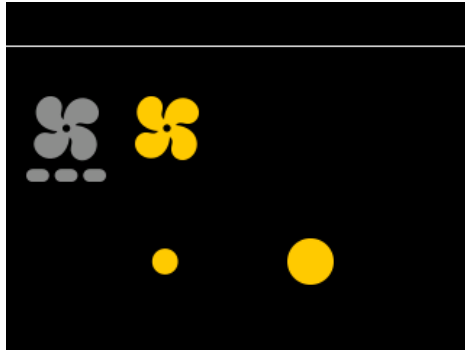
Durch Druck des Knopfs **7** bestätigen oder 10 Sekunden warten.

4 • EINSTELLUNG FÜR MANUELLES GAREN

ARBEITSSCHRITTE

4.5 • EINSTELLEN DER LÜFTERGESCHWINDIGKEIT

Die Taste **12** drücken. Den Knopf **16** drehen, um die Lüftergeschwindigkeit einzustellen (nach rechts wird sie erhöht, nach links wird sie gesenkt), die auf dem Display **15** visualisiert wird.



Durch Druck des Knopfs **16** bestätigen oder 10 Sekunden warten.

EINSTELLUNG DER WECHSELLÜFTUNG:

Um die Wechsellüftung einzustellen, den Knopf weiter nach links bis zum Aufleuchten des nachstehenden Symbols drehen.



Den Knopf **16** drehen, um die Lüftergeschwindigkeit einzustellen (nach rechts wird sie erhöht, nach links wird sie gesenkt), die auf dem Display **15** visualisiert wird.



Durch Druck des Knopfs **16** bestätigen oder 10 Sekunden warten.

4 • EINSTELLUNG FÜR MANUELLES GAREN

GAREN

ARBEITSSCHRITTE

Die zu backenden Produkte in den Ofen schieben. Siehe auch das Kapitel *“Praktische Hinweise”*.

Für Garen mit Regelung über die Kernsonde siehe Kapitel *“Einstellung der Kernsonde”*.

Zu diesem Zeitpunkt ...

Das Display der Temperatur 6 zeigt die in der Garkammer eingestellte Temperatur an.

Das Display der Zeit 10 gibt die verbleibende Zeit bis zur Beendigung des Kochgangs an.

4.8 • ENDE DES KOCHVORGANGS

Falls die unbestimmte Zeit gewählt wurde, den Kochvorgang durch Druck der Taste **14** manuell anhalten.

Wenn eine Garzeit oder eine Temperatur für die Kernsonde eingestellt wird, zeigt nach Ablauf der Zeit oder beim Erreichen der für die Sonde eingestellten Temperatur ein akustisches Signal an, dass der Kochvorgang beendet ist. (blinkende Led des Garmodus).

Zur Unterbrechung des Signals reicht es aus, die Tür zu öffnen oder einen Knopf zu drücken **(7 - 11)**.

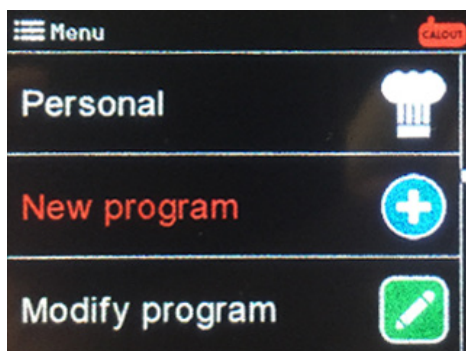
Das Produkt aus der Kochkammer gemäß den Anweisungen in Abschnitt 2.7 *“Besondere Hinweise”* entnehmen.

5.1 • EINSCHALTEN DES OFENS

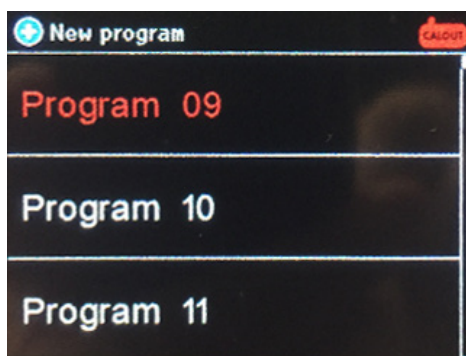
Den **Einstellknopf 16** für **3 Sekunden drücken**. Wenn auf dem Bildschirm 15 ein Fehlercode erscheint, ist das Kapitel *“Selbstdiagnose und Übersicht der Störungen”* zu konsultieren.

5.2 • WAHL DES PROGRAMMS

Die Taste **MENÜ 13** drücken, den **Knopf 16** drehen, bis *“Neues Programm”* visualisiert wird und durch Druck des **Knopfs 16** bestätigen.



Den **Knopf 16** drehen, eines der freien Programme wählen und durch Druck des **Knopfs 16** bestätigen.



5.3 • AUSWAHL DES GARMODUS

Die LED's der Tasten des Kochmodus blinken: **Die Taste des gewünschten Kochmodus (1 - 2 - 3)** drücken. Die LED-Leuchten des gewählten Kochmodus leuchten dauerhaft.

5.4 • EINSTELLEN DER TEMPERATUR

Auf dem Display der Temperatur wird die werkseitig eingestellte Temperatur visualisiert. **Den Knopf 7** drehen, um die Temperatur einzustellen (nach rechts wird sie erhöht, nach links wird sie gesenkt), die auf dem Display **6** visualisiert wird.

Durch Druck des **Knopfs 7** bestätigen oder 10 Sekunden warten.

5.5A • EINSTELLEN DER ZEIT

Die Zeitanzeige **10** zeigt [**PRE**] Vorheizen an, den **Knopf 11 drehen**:
- nach rechts, um die Kochzeit einzustellen;
- - nach links, um das Vorheizen des Garraums einzustellen [**PrE**].

Oder

5.5B • EINSTELLEN DER KERNSONDE

Siehe Kapitel *“Einstellungen der Kernsonde”*.

Durch Druck des **Knopfs 11** bestätigen oder 10 Sekunden warten.

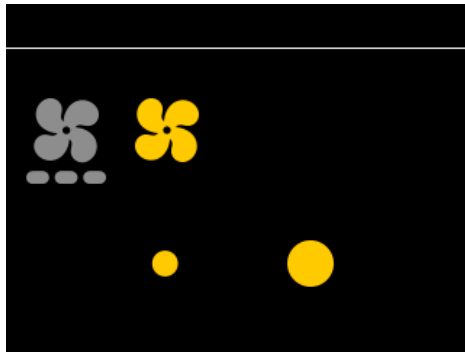
5.6 • EINSTELLEN DER AUTOMATISCHEN KONTROLLE DER FEUCHTIGKEIT

Siehe Kapitel *“System der automatischen Kontrolle der Feuchtigkeit”*.

Durch Druck des **Knopfs 7** bestätigen oder 10 Sekunden warten

5.7 • EINSTELLEN DER LÜFTERGESCHWINDIGKEIT

Die Taste **12** drücken. Den Knopf **16** drehen, um die Lüftergeschwindigkeit einzustellen (nach rechts wird sie erhöht, nach links wird sie gesenkt), die auf dem Display **15** visualisiert wird.



Durch Druck des Knopfs **16** bestätigen oder 10 Sekunden warten

EINSTELLUNG DER WECHSELLÜFTUNG:

Um die Wechsellüftung einzustellen, den Knopf weiter nach links bis zum Aufleuchten des nachstehenden Symbols drehen.



Den Knopf **16** drehen, um die Lüftergeschwindigkeit einzustellen (nach rechts wird sie erhöht, nach links wird sie gesenkt), die auf dem Display **15** visualisiert wird.



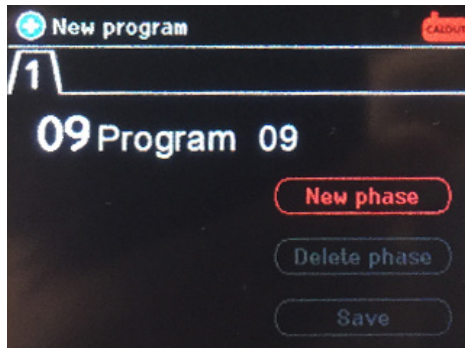
Durch Druck des Knopfs **16** bestätigen oder 10 Sekunden warten

5 • EINSTELLUNG UND SPEICHERUNG EINES PROGRAMMS

ARBEITSSCHRITTE

5.8 • DIE PHASE 2 UND FOLGENDE WÄHLEN (BIS ZU 9 PHASEN)

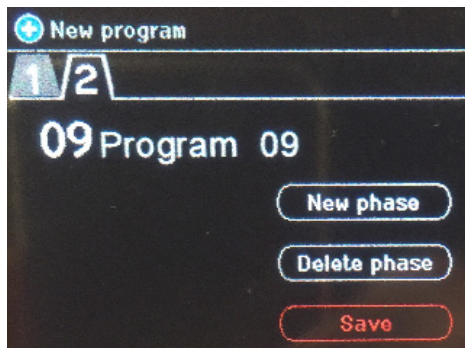
Den Knopf **16** drehen, "Neue Phase" wählen und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.



Anschließend mit der Einstellung gemäß Abschnitt 5.3 fortfahren. Zum Aufrufen vorheriger Phasen ist die gleiche Vorgehensweise zu wählen.

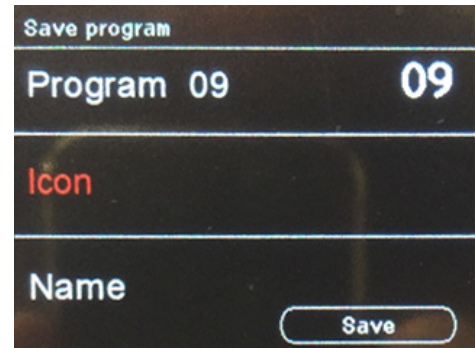
5.9 • SPEICHERUNG DES PROGRAMMS

Den Knopf **16** drehen, "Speichern" wählen und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.

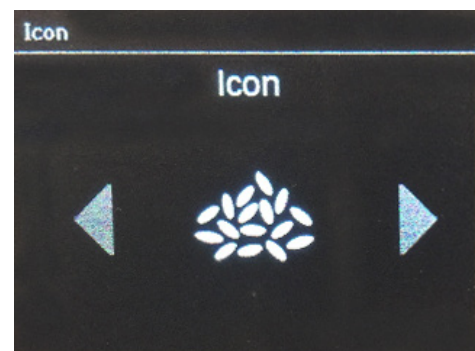


5.10 • EINSTELLEN DER IKONE DES PROGRAMMS

Den Knopf **16**, drehen, "Ikone" wählen und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.



Den Knopf **16** drehen, die gewünschte Ikone wählen und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.

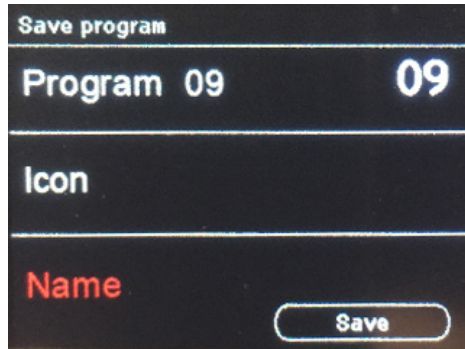


5 • EINSTELLUNG UND SPEICHERUNG EINES PROGRAMMS

ARBEITSSCHRITTE

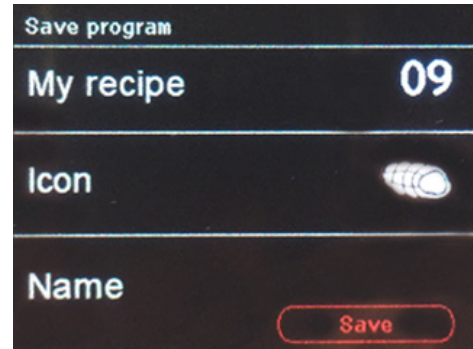
5.11 • EINSTELLEN DES NAMENS DES PROGRAMMS

Den Knopf **16**, drehen, "Name" wählen und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.

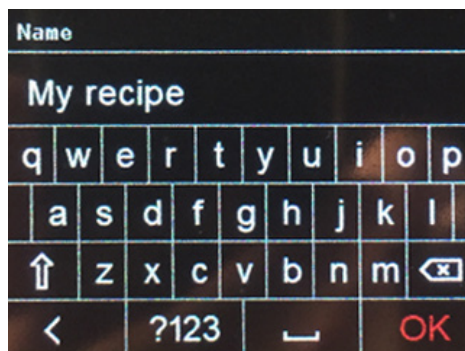


5.12 • SPEICHERN

"Speichern" wählen und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.



Den Namen des Programms einstellen, indem man den Knopf dreht und den gewählten Buchstaben durch Druck des Knopfs **16** bestätigt. Nach der Einstellung des Namens des Programms "OK" wählen und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.



6.1 • EINSCHALTEN DES OFENS

Den Einstellknopf 16 für 3 Sekunden drücken. Wenn auf dem Bildschirm 15 ein Fehlercode erscheint, ist das Kapitel *“Selbstdiagnose und Übersicht der Störungen”* zu konsultieren.

ACHTUNG: Wenn das Programm die Verwendung der Kernsonde vorsieht, diese an die vordere Platte anschließen, andernfalls erscheint die Störung *“Fehler Sonde Nadel”*. Siehe Kapitel *“Selbstdiagnose und Übersicht der Störungen”*.

6.2 • ABRUFEN

Die Taste **MENÜ 13** drücken, den Knopf **16** drehen, bis *“Persönliche”* visualisiert wird und durch Druck des Knopfs **16 bestätigen**. Den Knopf **16** drehen, um das Programm, das man abzurufen wünscht und das auf dem Display **15** erscheint, zu wählen und durch Druck des Knopfs **16 bestätigen**.

6.3 • START

6.3 a •

START EINES PROGRAMMS MIT VORHEIZEN

Wenn das abgerufene Programm die Phase des Vorheizens vorsieht, erscheint auf dem Display **10** die Schrift **[PrE]** und der Ofen startet. Ein zyklisches akustisches Signal und die Aufschrift **[LoA]** auf dem Bildschirm weisen darauf hin, dass die Garkammer die Temperatur erreicht hat.

Das Essen einführen (wenn das Programm Phasen mit Kerntemperaturfühler beinhaltet, ist der Stift in das Produkt zu bohren). Die Tür schließen.

Das Display **15** visualisiert die zweite Phase, d.h. die Aktivierung der Kochphase 2.

6.3 b •

START EINES PROGRAMMES OHNE VORHEIZEN

Das Essen einführen (wenn das Programm Phasen mit Kerntemperaturfühler beinhaltet, ist der Stift in das Produkt zu bohren).

Den Knopf **16**, drehen, *“Phase überspringen”* wählen und durch Druck des Knopfs **16 bestätigen**.

Ein akustisches Signal zeigt an, dass die Phase des Vorheizens ausgeschlossen wurde.

Warnung: Das Vorheizen ist nur dann nicht notwendig, wenn die Kochkammer bereits die benötigte Temperatur erreicht hat.

6.3 c •

START EINES PROGRAMMES OHNE VORGESPEICHERTES VORHEIZEN

Das Essen einführen (falls das Programm Phasen mit Kerntemperaturfühler vorsieht, ist der Stift in das Produkt zu bohren).

7 • AUSWAHL UND START EINES GESPEICHERTEN REZEPTS

7.1 • EINSCHALTEN DES OFENS

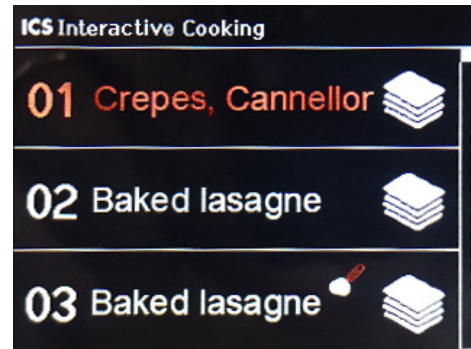
Den Einstellknopf **16** für **3 Sekunden drücken**. Wenn auf dem Bildschirm **15** ein Fehlercode erscheint, ist das Kapitel *“Selbstdiagnose und Übersicht der Störungen”* zu konsultieren.

7.2 • ABRUFEN

Die Taste **MENÜ 13** drücken, *“Interactive Cooking”* wählen und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.



Den Knopf **16** drehen, um das Programm, das man abzurufen wünscht und das auf dem Display **15** erscheint, zu wählen und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.



ACHTUNG: Wenn das Rezept die Verwendung der Kernsonde vorsieht, diese an die vordere Platte anschließen, andernfalls erscheint die Störung *“Fehler Sonde Nadel”*. Siehe Kapitel *“Selbstdiagnose und Übersicht der Störungen”*.

7.3 • START

7.3 a •

START EINES REZEPTS MIT VORHEIZEN

Wenn das abgerufene Rezept die Phase des Vorheizens vorsieht, erscheint auf dem Display **6** die Aufschrift **[PrE]**.

Ein zyklisches akustisches Signal und die Aufschrift **[LoA]** auf dem Bildschirm weisen darauf hin, dass die Garkammer die Temperatur erreicht hat.

Das Essen einführen (wenn das Programm Phasen mit Kerntemperaturfühler beinhaltet, ist der Stift in das Produkt zu bohren).

Die Klappe schließen.

Das Display **15** visualisiert die zweite Phase, d.h. die Aktivierung der Kochphase 2.

7.3 b •

START EINES REZEPTS OHNE VORHEIZEN

Die Speisen einschieben (wenn das Rezept Phasen mit Kerntemperaturfühler beinhaltet, ist die Nadel in das Produkt zu bohren).

Den Knopf **16**, drehen, *“Phase überspringen”* wählen und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.

Ein akustisches Signal zeigt an, dass die Phase des Vorheizens ausgeschlossen wurde.

Warnung: Das Vorheizen ist nur dann nicht notwendig, wenn die Kochkammer bereits die benötigte Temperatur erreicht hat.

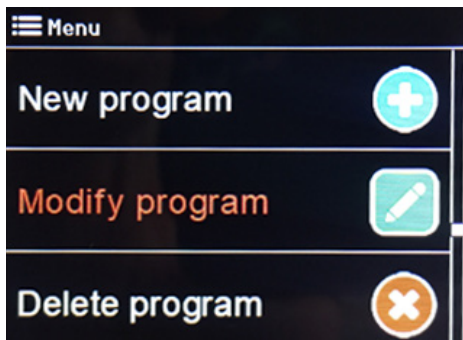
8 • ÄNDERUNG EINES GESPEICHERTEN PROGRAMMS

8.1 • EINSCHALTEN DES OFENS

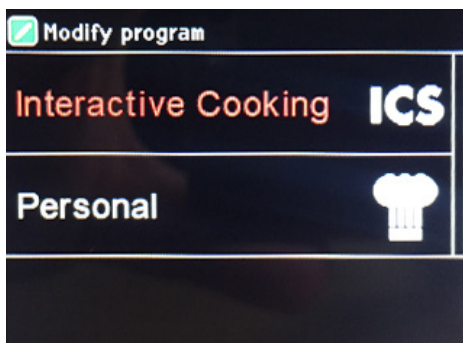
Den **Einstellknopf 16** für **3 Sekunden drücken**. Wenn auf dem Bildschirm 15 ein Fehlercode erscheint, ist das Kapitel *“Selbstdiagnose und Übersicht der Störungen”* zu konsultieren.

8.2 • ABRUFEN

Die Taste **MENÜ 13** drücken, den Knopf **16** drehen, bis *“Programm ändern”* visualisiert wird und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.



Den Typ von Programm, das man zu ändern wünscht, wählen: *“interactive cooking”* oder *“persönlich”*, indem man den Knopf **16** dreht und durch Druck des Knopfs **16** bestätigt.



Das zu ändernde Programm wählen, indem man den Knopf **16** dreht und durch Druck des Knopfs **16** bestätigt.



8.3 • ÄNDERN

Die gewünschten Änderungen gemäß dem Kapitel 5 *“Einstellung und Speicherung eines Programms”* vornehmen.

8.4 • SPEICHERN

Nach der Änderung des Programms *“Speichern”* wählen und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.



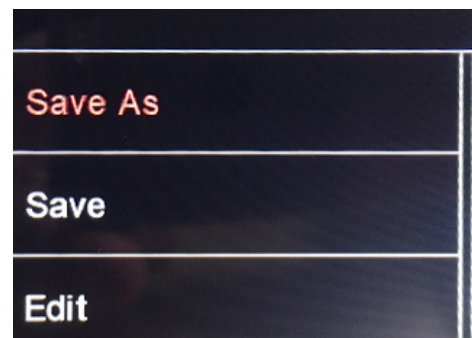
Unter Folgendem wählen:

“Speichern mit Namen”, um die ausgeführten Änderungen unter umbenanntem Programm zu speichern.

Anmerkung: Die voreingestellten Rezepte können nur durch Umbenennen gespeichert werden.

“Speichern”, um die Änderungen des Programms zu speichern.

“Editieren”, um zur Bildschirmseite der Änderung zurückzukehren.



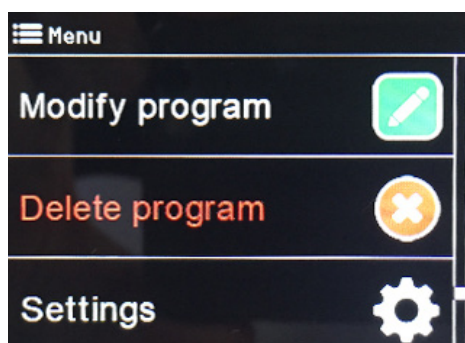
9 • LÖSCHEN EINES GESPEICHERTEN PROGRAMMES

9.1 • EINSCHALTEN

Den Einstellknopf 16 für 3 Sekunden drücken. Wenn auf dem Bildschirm 15 ein Fehlercode erscheint, ist das Kapitel *“Selbstdiagnose und Übersicht der Störungen”* zu konsultieren.

9.2 • ABRUFEN

Die Taste MENÜ 13 drücken, den Knopf 16 drehen, bis *“Programm ändern”* visualisiert wird und durch Druck des Knopfs 16 bestätigen.



Das Löschen des Programms durch die Wahl von *“OK”* und dem Druck des Knopfs 16 bestätigen.



Das zu löschende Programm wählen, indem man den Knopf 16 dreht und durch Druck des Knopfs 16 bestätigt.



10 • VORÜBERGEHENDE ÄNDERUNG EINES GESPEICHERTEN PROGRAMMS

Vorwort

Das Gerät ermöglicht es, vorübergehend oder nur für den aktuellen Kochgang das gespeicherte Programm zu ändern.

Dies kann unverzichtbar sein, wenn das Programm für ein Produkt mit einer anderen Größe gespeichert worden ist, für das es notwendig erscheint, die Kochzeit zu verlängern, die Temperatur zu erhöhen oder andere Parameter zu verändern.

ARBEITSSCHRITTE

Das eingestellte Programm abrufen und den Kochvorgang wie vorhergehend beschrieben starten.

Um daher das gespeicherte Programm zu ändern:

Kochmodus

... die jeweilige Taste für den gewünschten Kochmodus drücken **(1 - 2 - 3)**, die Änderung wird automatisch gespeichert.

Erhöhung/Senkung der Temperatur

... den Knopf **7** drehen, um den neuen Temperaturwert einzustellen, durch Druck der Taste **7** bestätigen oder 10 Sekunden warten (TIME OUT), die Änderung wird automatisch gespeichert.

Erhöhung/Verringerung der Zeit

... den Knopf **11** drehen, um den neuen Temperaturwert einzustellen, durch Druck der Taste **11** bestätigen oder 10 Sekunden warten (TIME OUT), die Änderung wird automatisch gespeichert.

Erhöhung/Senkung der Temperatur des Kerntemperaturfühlers

... den Knopf **11** drehen, um den neuen Temperaturwert einzustellen, durch Druck der Taste **11** bestätigen und 10 Sekunden warten (TIME OUT), die Änderung wird automatisch gespeichert.

Erhöhung/Verringerung des Wertes

A U T O M A T I S C H E R FEUCHTIGKEITSREGLER

... die Taste **5** drücken, den neuen Wert durch Drehen des Knopfs **7** einstellen, durch Druck des Knopfs bestätigen oder 10 Sekunden warten (TIME OUT), die Änderung wird automatisch gespeichert.

*Anmerkung: Auf dem Display **15** wird die nachstehende Ikone visualisiert, um die vorübergehende Änderung des Programms anzuzeigen.*



Die durchgeführte Änderung wird nach Beendigung des Kochvorgangs gelöscht: Das ursprüngliche Programm bleibt bestehen.

11 • EINSTELLUNG DER KERNSONDE (OPTIONAL)

Vorwort

Der Kerntemperaturfühler ermöglicht einen durch die Kerntemperatur des Produktes geregelten Kochvorgang. Das Gerät stoppt den Kochvorgang, sobald das Innere des Produktes die Solltemperatur unter Ausschluss der Garzeit-Einstellung erreicht hat.

Die Kernsonde kann bequem als tragbares Thermometer verwendet werden; in der Tat wird durch Einsetzen der Sonde in den Anschluss **A1** in jeglicher zeitlich festgelegten Betriebsmodalität, bei eingeschaltetem Ofen, durch anhaltenden Druck für einige Sekunden der Taste **9** das Display **10** für einige Sekunden die Temperatur der Nadel visualisieren. Dies ermöglicht die Überprüfung der Kerntemperatur des Produkts außerhalb des Ofens.

ARBEITSSCHRITTE

11.1 • KOCHEN MIT KERNSONDE

Achtung: Im Falle des Kochvorgangs mit Kernsonde und der Anzeige "Fehler Sonde Nadel" auf dem Display **15**, ist es erforderlich, die Kernsonde an den Anschluss **A1** zu verbinden. Falls der erste Zyklus zum Vorheizen dient, ist es notwendig, den Stift außerhalb der Kochkammer zu halten; ansonsten wird das Programm nicht gestartet werden.

Nach der Einstellung der Temperatur in der Garkammer (gemäß den bezüglichen Kapiteln der Einstellung), wird durch Druck der Taste **9** und Drehen des Knopfs **11** die gewünschte Kerntemperatur eingestellt. Die Sonde wird an den Anschluss **A1** verbunden, man sticht die Nadel in das Produkt ein (siehe Kapitel bezüglich der Ratschläge für die Verwendung der Kernsonde), und geht entsprechend der für die Ausführung des Kochvorgangs gewählten Methode vor.

Daher, wenn man Folgendes gewählt hat...

PRAKTISCHES BEISPIEL

Einstellung

Modus: **Umluft**

Temperatur der Garkammer: **140 °C**

Zeit: **Unbegrenzt**

Kerntemperatur: **78 °C**

Was geschieht

Sobald die Temperatur von 78 °C in Inneren des Produkts erreicht ist und die Temperatur der Garkammer 140 °C beträgt, wird das Erhitzen gestoppt und automatisch aktiviert, wenn die Kerntemperatur des Produkts um 1 °C gesenkt wird.

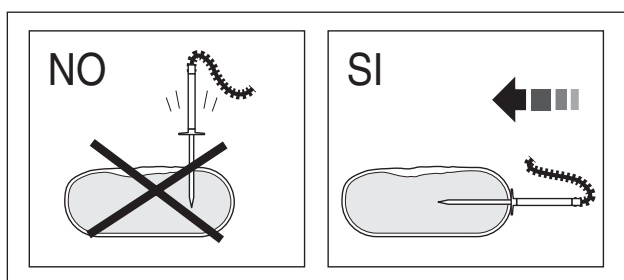
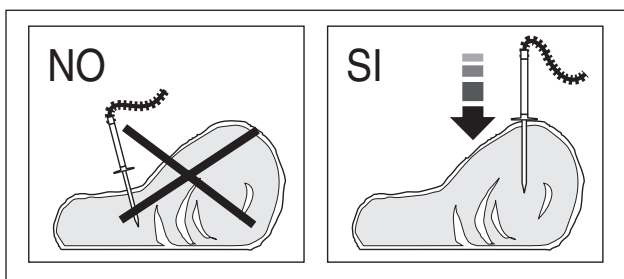
Im Grunde beruht die Erwärmung nicht mehr auf dem Wert der gewählten Temperatur für die Kochkammer, sondern auf der für den Kerntemperaturfühler ausgewählten Temperatur.

11 • EINSTELLUNG DER KERNSONDE (OPTIONAL)

Die Position des Kerntemperaturfühlers während des Kochens ist bei diesem Gerät sehr wichtig: Die Sonde ist von oben nach unten in der Mitte des zu kochenden Produkts positioniert und vollständig eingeschoben werden. Der Stift mit einer zweimal geringeren Dicke als die Sonde passt horizontal auf die Trägerebene, sodass sich die Sondenspitze dennoch in der Mitte des Produktes befindet (siehe Abbildungen).

Darüber hinaus empfiehlt es sich, die eingeführte Sonde in die Mitte der Garkammer zu positionieren.

Optional: Auf Anfrage und ohne jegliche spezifische



Anpassung kann eine Sonde mit Nadel zur Temperaturregelung im Vakuum oder für kleine Mengen angeschlossen werden.

Vorteile

- verbessert die Kochsteuerung, wodurch das Risiko von Verlust und Verschwendung des Produkts vermieden wird;
- ermöglicht genaues Garen, unabhängig von der Qualität oder der Menge des Produkts;
- zeitsparend, da die Kochregelung automatisch geschieht;
- garantiert eine strenge Hygiene, da durch die Kenntnis der genauen Kerntemperatur verhindert wird, dass das Essen ruiniert oder schmutzig wird;
- ideal für große Produkte;
- Präzision bei der Einstellung der Gradanzahl beim Kochen empfindlicher Produkte, wie: ROAST-BEEF;
- Einhaltung der grundlegenden Anforderungen der HACCP-Vorschriften.

11 • EINSTELLUNG DER KERNSONDE (OPTIONAL)

11.2 • BEISPIELE VON KERNTEMPORATUREN

RINDFLEISCH

| | |
|-------------|-------------------|
| FILET | von 52°C bis 57°C |
| ROAST BEEF | von 48°C bis 55°C |
| BRATEN | von 78°C bis 84°C |
| KOCHFLEISCH | von 87°C bis 90°C |

KALBFLEISCH

| | |
|-------------|-------------------|
| KEULE | von 72°C bis 75°C |
| HÜFTSTEAK | von 75°C bis 78°C |
| FRICANDEAU | von 75°C bis 78°C |
| SCHULTER | von 75°C bis 80°C |
| CARRE' | von 67°C bis 72°C |
| KALBSRÜCKEN | von 67°C bis 72°C |

SCHWEINEFLEISCH

| | |
|--------------------|-------------------|
| KEULE | von 65°C bis 72°C |
| KARREE | von 65°C bis 70°C |
| LENDE | von 67°C bis 72°C |
| SCHULTER | von 70°C bis 75°C |
| HACHSE | von 78°C bis 83°C |
| GEKOCHTER SCHINKEN | von 65°C bis 70°C |
| PORCHETTA | von 68°C bis 73°C |

LAMMFLEISCH

| | |
|--------|-------------------|
| KEULE | von 72°C bis 76°C |
| KARREE | von 72°C bis 76°C |

GEFLÜGEL

| | |
|-------------|-------------------|
| HÜHNERBRUST | von 65°C bis 70°C |
| TRUTHAHN | von 78°C bis 83°C |
| PUTENBRUST | von 67°C bis 72°C |
| ENTE | von 78°C bis 83°C |
| ENTENBRUST | von 55°C bis 57°C |

FISCH

| | |
|----------------|-------------------|
| LACHS | von 58°C bis 63°C |
| FISCH IN SÜLZE | von 60°C bis 65°C |

PASTETEN UND TERRINEN

| | |
|---------------|-------------------|
| PASTETE' | von 70°C bis 75°C |
| FOIE-GRAS | 52°C |
| HUHN-TERRINE | von 64°C bis 65°C |
| FISCH-TERRINE | von 60°C bis 65°C |

Vorwort

Das automatische Kontrollsystem der Feuchtigkeit **AUTOCLIMA** erlaubt, einen konstanten Feuchtigkeitsgrad in der Garkammer zu erhalten, wenn man mit Umluft oder gemischtem Zyklus kocht. Dies erfüllt eine doppelte Funktion. Im Grunde wird nicht nur Feuchtigkeit eingegeben, sondern auch die dem Produkt eigene Feuchtigkeit abgegeben, sobald der eingestellte Wert überschritten wird.

Besonders vorteilhaft bei frischen Produkten, die nicht jeden Tag die gleichen Eigenschaften von Feuchtigkeit aufweisen können, aber die, einmal gekocht, stets über das gleiche Aussehen und die gleiche Konsistenz verfügen: die Feuchtigkeit innerhalb des Garraums wird während des Kochens ständig erkannt und bleibt konstant.

Dieses System ermöglicht es, das gleiche Kochergebnis des gleichen Produktes in verschiedenen Mengen zu erhalten.

ARBEITSSCHRITTE

12.1 • KOCHEN MIT FEUCHTIGKEITS-KONTROLLSYSTEM

Hinweis: der Kochmodus hat entweder Heißluft oder Gemischt zu sein

Nach der Einstellung der Temperatur in der Garkammer oder der Temperatur der Kernsonde (gemäß den Kapiteln bezüglich der Einstellung) die Taste **5** zur Einstellung der gewünschten **AUTOMATISCHEN KONTROLLE DER FEUCHTIGKEIT**, von **h00** (sehr trocken) bis **h99** (sehr feucht) drücken.

Man führt das Produkt in den Ofen ein und sticht, wenn die Sonde eingestellt ist, die Nadel in das Produkt (siehe Kapitel "Einstellung der Kernsonde"), man verbindet die Sonde mit dem Anschluss **A1** und geht dann je nach gewählter Methode mit der Ausführung des Kochvorgangs voran.

Ratschläge

Die Definition des Feuchtigkeitswertes setzt eine gewisse Erfahrung in der Anwendung voraus.

Die Möglichkeit, irreparable Fehler zu verursachen, wird jedoch ausgeschlossen, durch diese Funktion wird das Aussehen des Produkts verbessert.

Geeignet für:

Produkte, die zum Austrocknen neigen, kleine Stücke oder Produkte, die Feuchtigkeit im Übermaß abgeben (z.B. Brathähnchen), was vor allem beim Aufwärmen der Fall ist und sich auf dem Teller zeigt.

Vorteile

Wiederholbare Ergebnisse auch unter Verwendung von Produkten mit unterschiedlichen Eigenschaften.

Vorwort

Mit der Funktion "Bevorzugte" ist es möglich, schnell und einfach die 10 am häufigsten verwendeten Garprogramme zu wählen (ideal für standardisiertes und wiederholtes Garen).

ARBEITSSCHRITTE

13.1 • EINSCHALTEN

Den Einstellknopf 16 für 3 Sekunden drücken. Wenn auf dem Bildschirm 15 ein Fehlercode erscheint, ist das Kapitel "*Selbstdiagnose und Übersicht der Störungen*" zu konsultieren.

13.2 • ABRUFEN

Den Knopf **16** drehen, bis das Programm, das man zu starten wünscht, angezeigt wird und durch Druck des Knopfs **16 bestätigen**. Der Kochvorgang wird gestartet.



Vorwort

Sie haben den Zweck, einen Garprozess zu vollenden, um ohne den direkten Eingriff des Bedieners die besten Ergebnisse bezüglich

des Aussehens, Garpunkts, der Verringerung des Gewichtsverlusts, der Saftigkeit des zu servierenden Produkts zu erhalten.

ARBEITSSCHRITTE

14.1 • SCHNELLES AUFWÄRMEN

Vorwort

Das schnelle Aufwärmen ist Teil eines organisierten Systems der Küchenverwaltung:

Garen → Schockfrostern → Aufbewahrung
→ Aufwärmen → Service.

Das Aufwärmen kann für das Produkt sowohl im Teller als auch auf Blech erfolgen.

14.2 • IM UNTERNEHMEN VORGESPEICHERTE REGENERIERPROGRAMME

Die Ausführung **S** besitzt im Unternehmen vorgespeicherte Regenerierprogramme. Der Zweck ist derjenige, dem Koch die umgehende Verwendung des Ofens zu erleichtern.

Wie es eingestellt wird:

Das Regenerierprogramm gemäß den Anleitungen des folgenden Kapitels einstellen:

7 • AUSWAHL UND START EINES GESPEICHERTEN REZEPTS

Die vorgespeicherten Regenerierprogramme sind die folgenden:

- Zeitgesteuert

L77 = REGENERIERUNG auf Teller

L78 = REGENERIERUNG auf Blech

L79 = REGENERIERUNG mit Dampf

- Mit Kernsonde

L80 = REGENERIERUNG auf Teller

L81 = REGENERIERUNG auf Blech

L82 = REGENERIERUNG mit Dampf

Ratschläge

Man betrachtet das Aufwärmen als den Prozess, der die erneute Aktivierung bis zu 65°C im Kern ermöglicht. Dies muss so schnell wie möglich erfolgen, wobei selbstverständlich die Anforderungen der lokalen Gesundheits- und Hygienevorschriften zu beachten sind.

Für tiefgekühlte und/oder eingefrorene Produkte werden in der Garkammer 160 °C eingestellt, man führt das Produkt in den Ofen ein und nach einigen Minuten, wenn das Produkt es erlaubt, geht man auf den Einsatz der Kernsonde über, natürlich muss eine vorübergehende Änderung des Programms vorgenommen werden.

Vorteile

Dieses System erlaubt, ein "frisch gekochtes" Produkt, was das Aussehen, den Geschmack und die Konsistenz betrifft, anzubieten, auch nach einigen Tagen der Aufbewahrung bei +3 °C. Vielseitigkeit des Geräts, das in der Lage ist, verschiedene Funktionen ohne den Einsatz von weiteren Geräten zu erfüllen.

VORWORT

Während des Kochvorgangs (die Led leuchtet fest auf) visualisiert das Display **6** die eingestellte Temperatur. Es ist jedenfalls möglich, den reellen Wert der Temperatur in der Garkammer zu prüfen. Hierfür wird wie folgt vorgegangen:

15.1 • VISUALISIERUNG DES REELLEN TEMPERATURWERTS WÄHREND DER PHASE DES KOCHVORGANGS (ohne Stillstand)

Die Taste **4** drücken, das Display blinkt und visualisiert den reellen Wert in der Garkammer. Nach 10 Sekunden (TIME OUT) erscheint erneut der eingestellte Wert.

15.2 • VORÜBERGEHENDER STOPP

Die Klappe öffnen. Der Kochvorgang wird gestoppt, die verbleibende Zeit bis zum Ende des Kochvorgangs wird unterbrochen, bis er beendet wird. Der Kochvorgang wird automatisch dort wieder aufgenommen, wo er unterbrochen wurde.

15.3 • DEFINITIVER STOPP

Um einen Kochvorgang mit unbegrenzter Zeit zu stoppen oder ihn dauerhaft zu unterbrechen, muss die Taste des aktiven Kochmodus (LED-Lampe fest) oder die Taste Back **14** gedrückt werden.

16.1 • ZULÄSSIGE HÖCHSTLAST

Die zulässige Höchstlast des Geräts ist in der untenstehenden Tabelle angegeben.

| Anzahl an Blechen | Höchstlast je Ebene | Höchstlast des Ofens |
|-------------------------------|---------------------|----------------------|
| 6 x GN 2/3 | 7 Kg. | 18 Kg. |
| 6 x GN 1/1 | 10 Kg. | 30 Kg. |
| 5 x GN 1/1 5 x 600 x 400 | 15 Kg. | 25 Kg. |
| 7 x GN 1/1 7 x 600 x 400 | 15 Kg. | 35 Kg. |
| 10 x GN 1/1 10 x 600 x 400 | 15 Kg. | 50 Kg. |

WICHTIG:

Im angegebenen Wert ist das Gewicht des Zubehörs inkludiert.

Die angegebenen Lasten nicht überschreiten. Bei Überschreiten der Höchstlast kann das Gerät beschädigt werden.

16.2 • DAS VORHEIZEN DER GARKAMMER

Die Phase des Vorheizens der Garkammer ist sehr wichtig und nützlich für ein gutes Ergebnis des Kochvorgangs.

Eine generelle Regel ist diejenige, immer die leere Garkammer vorzuheizen und eine höhere Temperatur, zwischen 15% und 25% circa, bezüglich der gewünschten für den folgenden Kochvorgang einzustellen.

Im Falle von Kochvorgängen mit Dampf die leere Garkammer in Modalität Umluft gut vorheizen, da es die Einstellung von Temperaturen, auch höher als 130 °C, erlaubt.

16.3 • TIEFGEFRORENE/EINGEFRORENE PRODUKTE

Das Vorheizen und Laden des Ofens muss für diese Produkte unter Beachtung ihrer Qualität und Beschaffenheit erfolgen. Zum Beispiel darf eingefrorener Spinat nicht mit zu hohen Temperaturen angegriffen werden, da er aufgrund seiner Beschaffenheit äußerlich austrocknen und so das Ergebnis beeinträchtigen könnte.

16.4 • DIE TYPOLOGIE DER BLECHE

Um optimale Ergebnisse zu erhalten, ist es unerlässlich, die Bleche bezüglich der verschiedenen Arten von Produkt zu verwenden: Backformen aus Aluminium oder aus mit Aluminium beschichtetem Blech für Gebäck und Brotwaren, gelochte Backformen für den Kochvorgang mit Dampf, Netzbleche für vorgebackene Produkte wie Kartoffeln.

16.5 • DER ABSTAND ZWISCHEN DEN BLECHEN

Beim Laden der Produkte in die Garkammer empfiehlt man, besonders auf genügend Raum zwischen einem Blech und dem anderen zu achten. Dies erlaubt der Wärme und der Luft, sich gleichförmig für ein gleichmäßigeres Ergebnis zu verteilen, was im Falle des Kontakts zwischen den Blechen nicht möglich wäre.

16.6 • DIE REDUZIERUNG VON WÜRZMITTELN

Mit dem Betrieb dieser Art von Ofen kann die Verwendung von Würzmitteln, Öl, Butter, Fetten und Aromen fast auf Null reduziert werden. Daher werden durch ein Minimum an Würzmitteln die Geschmacksrichtungen der Produkte hervorgehoben, der bereits in den Produkten vorhandene Nährstoffgehalt zum Vorteil einer geeigneten Diätküche beibehalten.



• ACHTUNG

Der Kochvorgang mit Zusatz von Alkohol ist nicht zugelassen.

16.7 • KOCHLASTEN

Die Tiefe des Blechs muss auf die Höhe des Produkts abgestimmt sein.

Um für gleichmäßiges Garen zu sorgen, sollten mehrere niedrige Bleche anstelle von einem sehr tiefen Blech beladen werden.

Halten Sie sich für perfekte Ergebnisse an die in der folgenden Tabelle angegebenen Gewichte.

Hinweise: Beim Beladen des Ofens wird nicht nur das Gewicht des Produkts, sondern auch die Größe der Stücke, die Konsistenz und der Durchmesser berücksichtigt.

ACHTUNG
Geben Sie mit Flüssigkeiten beladene Bleche/ Behälter nicht über einer Höhe von über 1,6 m in den Ofen.

| PRODUKT | MAXIMALLAST | | | | |
|-------------------------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|-------------------|
| | 026 6 x GN2/3 | 061 6 x GN1/1 | 051 5 x GN1/1 | 071 7 x GN1/1 | 101 10 x GN1/1 |
| LASAGNE AL FORNO | 6 x 1,3 kg | 6 x 2 kg | 5 x 2 kg | 7 x 2 kg | 10 x 2 kg |
| SUSHI-/JASMINREIS | 6 x 1,5 kg | 6 x 2,4 kg | 5 x 2,4 kg | 7 x 2,4 kg | 10 x 2,4 kg |
| TOMATENSAUCE | 6 x 2 kg | 6 x 3 kg | 5 x 3 kg | 7 x 3 kg | 10 x 3 kg |
| BRATEN | 3 x 4 kg | 3 x 6 kg | 3 x 6 kg | 3 x 6 kg | 5 x 6 kg |
| | 6 x 2 kg | 6 x 3 kg | 5 x 3 kg | 7 x 3 kg | 10 x 3 kg |
| GESCHMORTES FLEISCH | 6 x 2 kg | 6 x 3 kg | 5 x 3 kg | 7 x 3 kg | 10 x 3 kg |
| KOELETTES UND FRITTIERTE SPEISEN | 6 x 5 pz | 6 x 9 pz | 5 x 9 pz | 7 x 9 pz | 10 x 9 pz |
| GEGRILLTES FLEISCH | 6 x 6 pz | 6 x 10 pz | 5 x 10 pz | 7 x 10 pz | 10 x 10 pz |
| DAMPFGEGARTES FLEISCH UND EINTÖPFE | 6 x 2 kg | 6 x 3 kg | 5 x 3 kg | 7 x 3 kg | 10 x 3 kg |
| | 3 x 4 kg | 3 x 6 kg | 3 x 6 kg | 3 x 6 kg | 5 x 6 kg |
| HÄHNCHENSPIESS | 2 x 4 polli | 2 x 8 polli | 2 x 8 polli | 2 x 8 polli | 3 x 8 polli |
| GEDÜNSTETER OKTOPUS/ TINTENFISCH | 6 x 2 kg | 6 x 3 kg | 5 x 3 kg | 7 x 3 kg | 10 x 3 kg |
| GANZER, DAMPFGEGARTER FISCH | 6 x 2 kg | 6 x 3 kg | 5 x 3 kg | 7 x 3 kg | 10 x 3 kg |
| FISCH AUS DEM OFEN | 6 x 1 pz | 6 x 2 pz | 5 x 2 pz | 7 x 2 pz | 10 x 2 pz |
| FRISCHES, DAMPFGEGARTES GEMÜSE | 6 x 1,6 kg | 6 x 2,5 kg | 5 x 2,5 kg | 7 x 2,5 kg | 10 x 2,5 kg |
| TIEFGEKÜHLTES, DAMPFGEGARTES GEMÜSE | 6 x 1,6 kg | 6 x 2,5 kg | 5 x 2,5 kg | 7 x 2,5 kg | 10 x 2,5 kg |
| GEGRILLTES GEMÜSE | 6 x 0,6 kg | 6 x 1 kg | 5 x 1 kg | 7 x 1 kg | 10 x 1 kg |
| FRISCHE, GERÖSTETE KARTOFFELN | 6 x 0,8 kg | 6 x 1,5 kg | 5 x 1,5 kg | 7 x 1,5 kg | 10 x 1,5 kg |
| TIEFGEKÜHLTE, GERÖSTETE KARTOFFELN | 6 x 1 kg | 6 x 2 kg | 5 x 2 kg | 7 x 2 kg | 10 x 2 kg |

16 • PRAKTISCHE HINWEISE

| PRODUKT | MAXIMALLAST | | | | |
|--|-------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|--------------------------|
| | 023 6 x GN2/3 | 061 6 x GN1/1 | 051 5 x GN1/1 | 071 7 x GN1/1 | 101 10 x GN1/1 |
| TIEFGEKÜHLTE, VORFRITTIERTE KARTOFFELN | 6 x 0,6 kg | 6 x 1kg | 5 x 1kg | 7 x 1kg | 10 x 1 kg |
| KLEIN GESCHNITTENE, DAMPFGE- GARTE KARTOFFELN | 6 x 0,8 kg | 6 x 1,5 kg | 5 x 1,5 kg | 7 x 1,5 kg | 10 x 1,5 kg |
| SPIEGELEI | -- | 6 x 6 pz | 5 x 6 pz | 7 x 6 pz | 10 x 6 pz |
| OMELETT | -- | 6 x 6 pz | 5 x 6 pz | 7 x 6 pz | 10 x 6 pz |
| TIEFGEKÜHLTE CROISSANTS | 6 x 4 pz | 6 x 8 pz | 5 x 8 pz | 7 x 8 pz | 10 x 8 pz |
| CRÈME CARAMEL, BONNET | 6 x 10 pz | 6 x 18 pz | 5 x 18 pz | 7 x 18 pz | 10 x 18 pz |
| TIEFGEKÜHLTES BROT | 6 x 2 pz | 6 x 4 pz | 5 x 4 pz | 7 x 4 pz | 10 x 4 pz |
| FRISCHE, RUNDE PIZZA | 6 x 1 pz | 6 x 2 pz | 5 x 2 pz | 7 x 2 pz | 10 x 2 pz |
| GEFÜLLTE TARTE | 6 x 2 kg | 6 x 3 kg | 5 x 3 kg | 7 x 3 kg | 10 x 3 kg |
| AUFWÄRMEN AM TELLER MIT SONDE | 6 x 1 kg | 6 x 1,5 kg | 5 x 1,5 kg | 7 x 1,5 kg | 10 x 1,5 kg |
| FRISCHES GEMÜSE IM VAKUUM | 6 x 1,3 kg | 6 x 2 kg | 5 x 2 kg | 7 x 2 kg | 10 x 2 kg |

| PRODUKT | MAXIMALLAST | | |
|------------------------------------|---------------------------|---------------------------|----------------------------|
| | 051 5 x 600x400 | 071 7 x 600x400 | 101 10 x 600x400 |
| EINGEFRORENE CROISSANT (max 50 g.) | 5 x 12 pz | 7 x 12 pz | 10 x 12 pz |
| CRÈME CARAMEL, BONNET | 5 x 18 pz | 7 x 18 pz | 10 x 18 pz |
| TIEFGEKÜHLTES BROT (BAGUETTES) | 5 x 5 pz | 7 x 5 pz | 10 x 5 pz |
| FRISCHE, RUNDE PIZZA | 5 x 2 pz | 7 x 2 pz | 10 x 2 pz |
| GEFÜLLTE TARTE | 5 x 3 kg | 7 x 3 kg | 10 x 3 kg |

17 • ORDENTLICHE WARTUNG

17.1 • MAN EMPFIEHLT, PERIODISCH ...

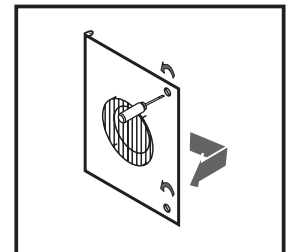
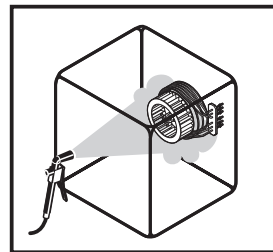
... je nach Bedarf die Reinigung des Deflektors und der Gitter der Bleche auszuführen.

Hierfür wird wie folgt vorgegangen:

- Alle Versorgungen (Strom, Wasser und, falls vorhanden, Gas) unterbrechen und schließen.
 - die Schienen der Backbleche herausziehen;
 - mit einem Schraubenzieher von geeigneter Größe oder einer Münze die Schrauben des Deflektors abschrauben, um die Reinigung im hinteren Teil zu ermöglichen; für eine gründliche Spülung wird die Verwendung eines Brausekopfs empfohlen (optional);
 - mit einem sauberen Tuch trocknen;
 - die Entfernung des Deflektors ist erforderlich im Falle von besonders hartnäckigem Schmutz; keine Scheuermittel oder Stahlwolle verwenden, die die Oberfläche aus Stahl beschädigen; wenn die Abmessungen es erlauben, kann der Deflektor in der Spülmaschine gewaschen werden.
- Den Deflektor in der Kammer befestigen und kontrollieren, dass die beiden Befestigungsschrauben auf der rechten Seite gut angezogen sind.

17.2 • LÄNGERER STILLSTAND

Falls der Ofen für längere Zeit wegen Urlaub oder saisonbedingten Arbeiten nicht benutzt werden sollte, muss er sorgfältig von eventuellen Rückständen gereinigt werden. Die Türe halb offen lassen, damit die Luft im Inneren der Garkammer zirkulieren kann. Absolut alle Versorgungen (Strom, Wasser und, falls vorhanden, Gas) unterbrechen. Für eine vollständige Pflege können die Außenflächen mit einem handelsüblichen Schutzmittel behandelt werden.



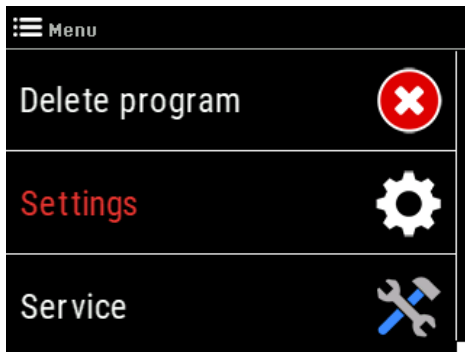
18 • AUSSERORDENTLICHE WARTUNG

- 18.1 • Für einen korrekten und sicheren Betrieb ist mindestens einmal im Jahr die Wartung des Ofens von Seiten des technischen Kundendienstservice erforderlich.

- 18.2 • Man empfiehlt, mit dem technischen Kundendienstservice einen Wartungsvertrag abzuschließen, damit diese Arbeiten immer durchgeführt werden.

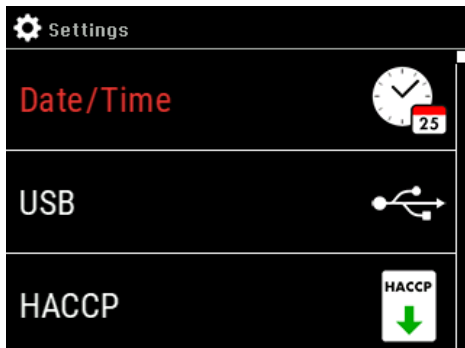
19.1 • EINSTELLUNG UHRZEIT UND DATUM

- 19.1 • Die Taste MENÜ 13, drücken, den Knopf 16 drehen, bis "Einstellungen" visualisiert wird und durch Druck des Knopfs 16 bestätigen.

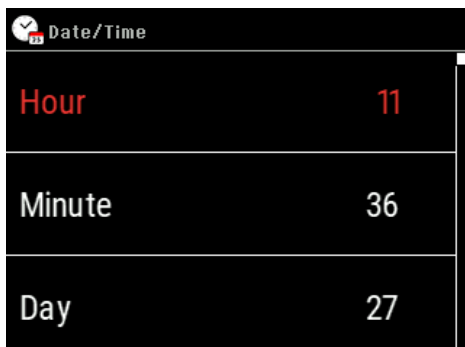


"Datum/Uhrzeit" wählen und den Knopf 16 zur Bestätigung drücken.

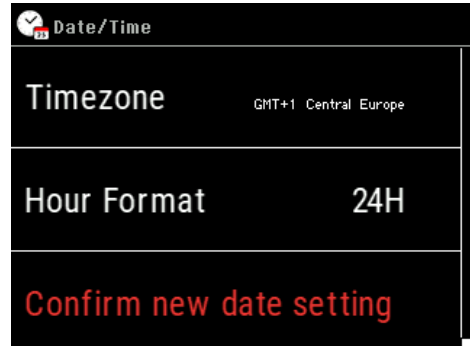
Um einen Wert zu ändern, diesen durch Drehen des Knopfs 16 wählen und durch Druck des Knopfs 16 bestätigen.



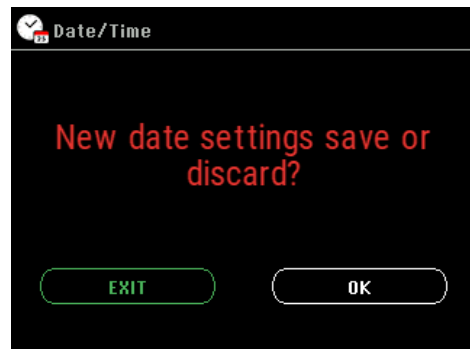
Den neuen Wert durch Drehen des Knopfs 16 einstellen und durch Druck des Knopfs 16 bestätigen.



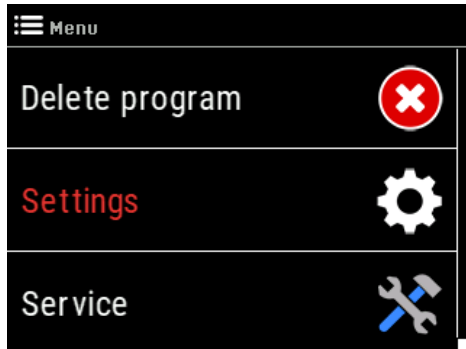
Nach der Änderung der Werte, "Neues Datum/Uhrzeit speichern" anwählen und durch Druck des Knopfs 16 bestätigen.



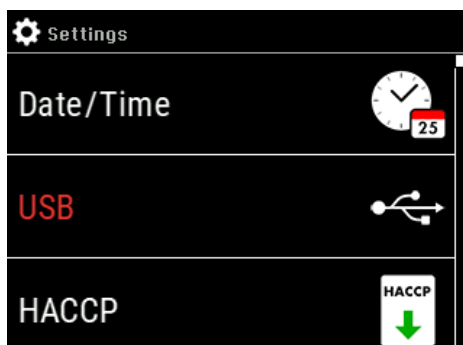
Auf dem Display 15 erscheint eine Bestätigungsmeldung, „OK“ wählen und durch Druck des Knopfs 16 bestätigen.



19.2 • Die Taste MENÜ **13**, drücken, den Knopf **16** drehen, bis "Einstellungen" visualisiert wird und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.



"USB" wählen und den Knopf **16** zur Bestätigung drücken.



Den Schutz des USB-Eingangs entfernen. Den USB-Stick in den Eingang USB des Ofens einsetzen.

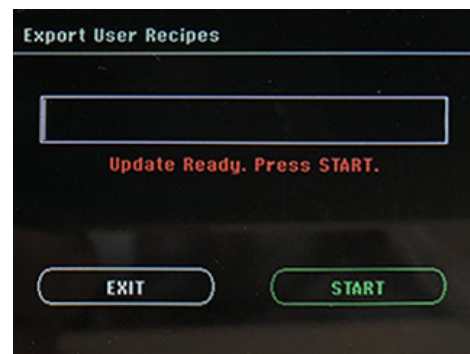
Durch Drehen des Knopfes **16** wählen:

- "Rezepte Benutzer importieren", um die Rezepte von USB-Stick zu laden.
- "Rezepte Benutzer exportieren", um die Rezepte auf den USB-Stick zu laden.
- "Rezepte Hersteller importieren", um die Hersteller-Rezepte von dem USB-Stick zu laden.
- "Sprachen importieren", um die Sprachen der Software-Schnittstelle von USB-Stick zu laden.

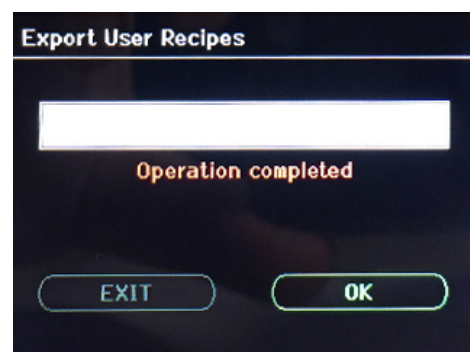
Den Knopf **16** drücken, um die Wahl zu bestätigen.



Durch Drehen des Knopfes **16** „START“ wählen und durch Drücken des Knopfes **16** bestätigen.

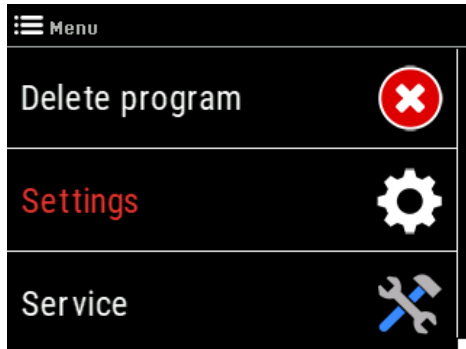


Auf dem Display **15** erscheint die Meldung "Vorgang beendet", "OK" wählen und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.

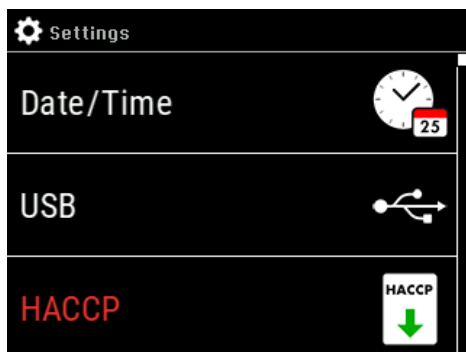


ACHTUNG: Nachdem der USB-Stick entfernt wurde, den Schutz wieder montieren.

- 19.3** • Die Taste MENÜ **13**, drücken, den Knopf **16** drehen, bis "Einstellungen" visualisiert wird und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.



"HACCP" wählen und den Knopf **16** zur Bestätigung drücken.

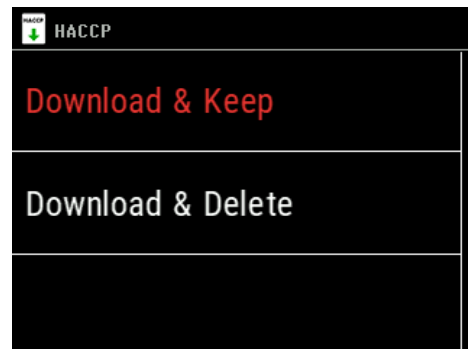


Den Schutz des USB-Eingangs entfernen. Den USB-Stick in den Eingang USB des Ofens einsetzen.

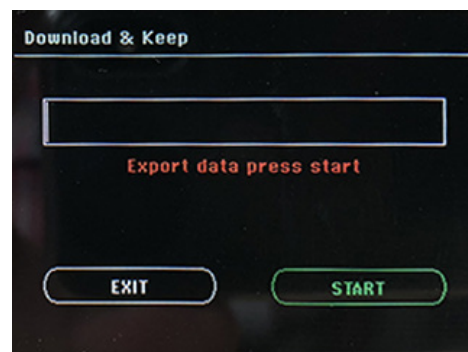
Durch Drehen des Knopfes **16** wählen:

- "Herunterladen und behalten", um die Daten auf USB zu laden und sie im Ofen zu behalten.
- "Herunterladen und löschen", um die Daten auf USB zu laden und sie vom Ofen zu löschen.

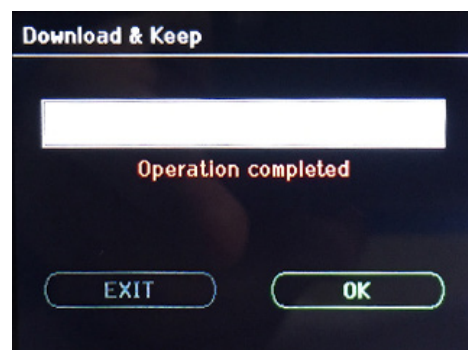
Den Knopf **16** drücken, um die Wahl zu bestätigen.



Durch Drehen des Knopfes **16** „START“ wählen und durch Drücken des Knopfes **16** bestätigen.



Nach dem Herunterladen erscheint auf dem Display **15** die Meldung "Vorgang beendet", "OK" wählen und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.



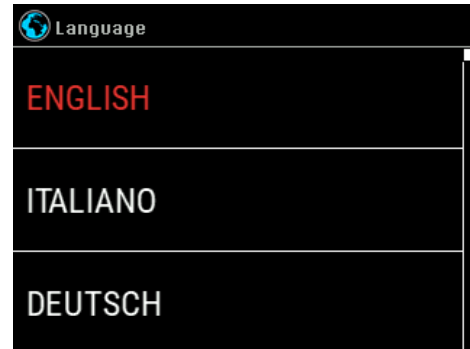
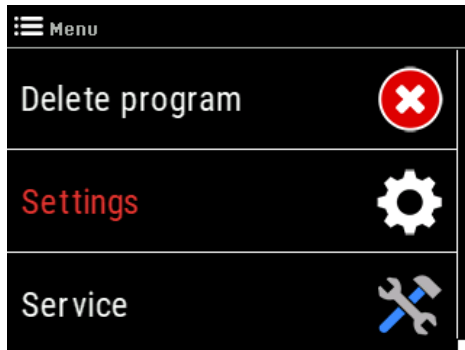
ACHTUNG: Nachdem der USB-Stick entfernt wurde, den Schutz wieder montieren.

19 • EINSTELLUNGEN

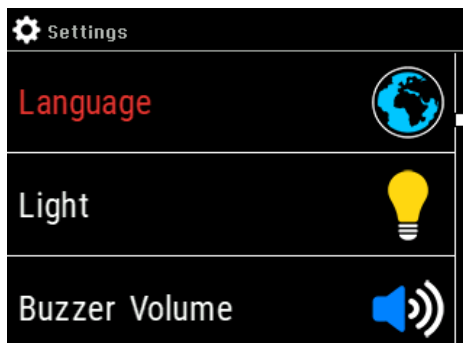
19.4 • SPRACHEINSTELLUNG

- 19.4** • Die Taste MENÜ **13**, drücken, den Knopf **16** drehen, bis "Einstellungen" visualisiert wird und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.

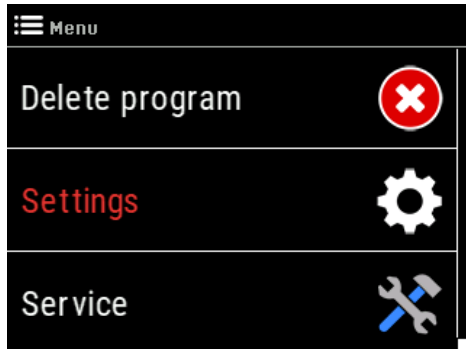
Durch Drehen des Knopfes **16** die gewünschte Sprache wählen und durch Drücken des Knopfes **16** bestätigen.



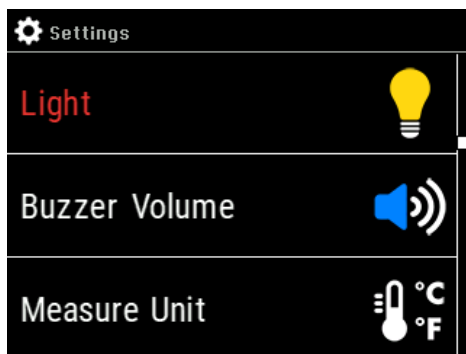
„Sprache“ wählen und den Knopf **16** zur Bestätigung drücken.



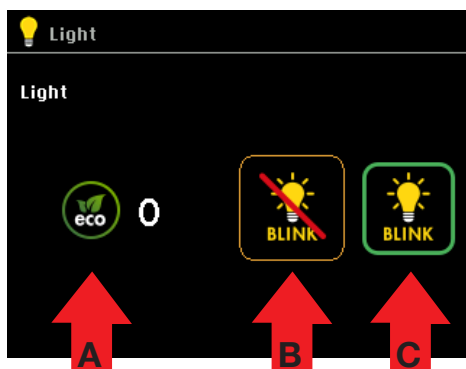
- 19.5 • Die Taste MENÜ 13 drücken, den Knopf 16 drehen, bis "Einstellungen" visualisiert wird und durch Druck des Knopfs 16 bestätigen.



"Beleuchtung" wählen und den Knopf 16 zur Bestätigung drücken.



Durch Drehen des Knopfes 16 wählen:



A - Energieeinsparung ECO.

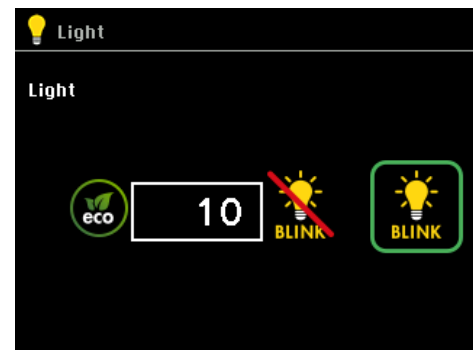
Schaltet das Licht im Garraum und die Displays 6 und 10 ab, am Display 15 wird folgendes angezeigt:



Es kann die Zeit eingestellt werden, nach der sich der Energiesparmodus aktiviert.

Die Zeit von 0 bis 10 Minuten durch hervorheben der eingestellten Zeit auswählen und mit dem Knopf 16 bestätigen.

Den Wert durch Drehen des Knopfs 16 ändern und durch Druck des Knopfs bestätigen.



B - Blinklicht nach Kochvorgang DEAKTIVIERT

C - Blinklicht nach Kochvorgang AKTIVIERT

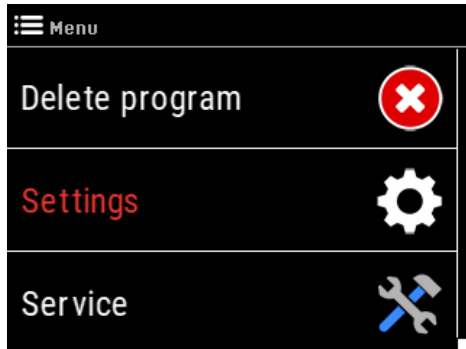
Die Funktion B oder C durch Drehen des Knopfes 16 wählen und durch Drücken des Knopfes 16 bestätigen.

Der gelbe Rahmen zeigt die ausgewählte Funktion an.

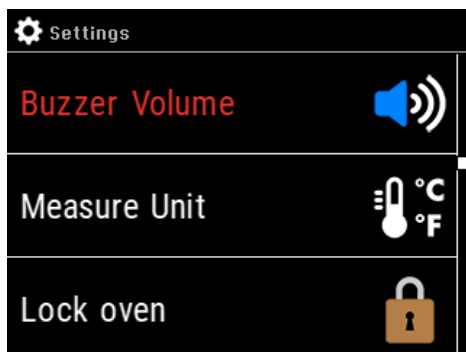
Der grüne Rahmen zeigt die aktive Funktion an.

19.6 • EINSTELLUNG DER SUMMER-LAUTSTÄRKE

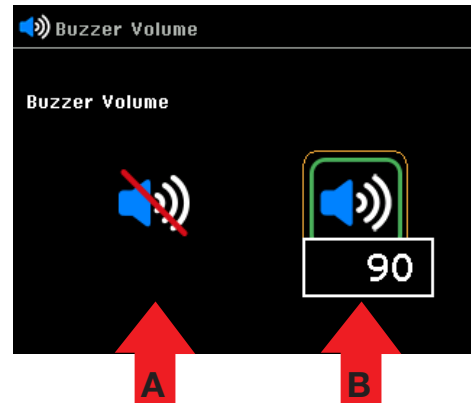
- 19.6** • Die Taste MENÜ **13** drücken, den Knopf **16** drehen, bis "Einstellungen" visualisiert wird und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.



"Summer-Lautstärke" wählen und den Knopf **16** zur Bestätigung drücken.



Durch Drehen des Knopfes **16** wählen:



A - Summer DEAKTIVIERT

B - Summer AKTIVIERT

Die Funktion **A** oder **B** durch Drehen des Knopfes **16** wählen und durch Drücken des Knopfes **16** bestätigen.

Die Funktion **B** auswählen, durch Drehen des Knopfes **16** die Lautstärke einstellen und durch Drücken des Knopfes **16** bestätigen.

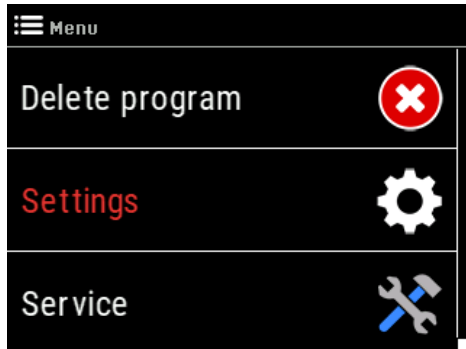
Der gelbe Rahmen zeigt die ausgewählte Funktion an.

Der grüne Rahmen zeigt die aktive Funktion an.

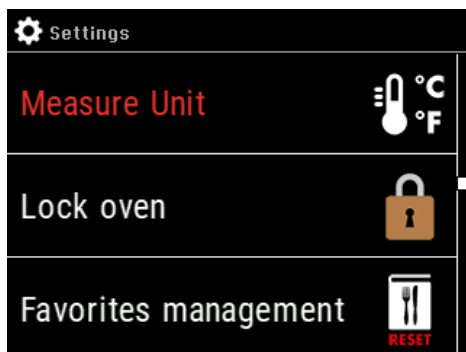
19 • EINSTELLUNGEN

19.7 • EINSTELLUNG DER MASSEINHEIT

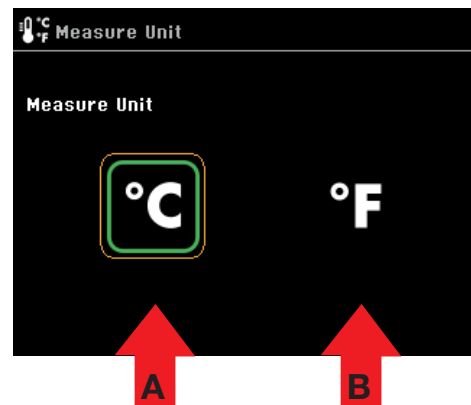
- 19.7 • Die Taste MENÜ 13 drücken, den Knopf 16 drehen, bis "Einstellungen" visualisiert wird und durch Druck des Knopfs 16 bestätigen.



"Maßeinheit" wählen und den Knopf 16 zur Bestätigung drücken.



Durch Drehen des Knopfes 16 wählen:



A - Grad CELSIUS °C

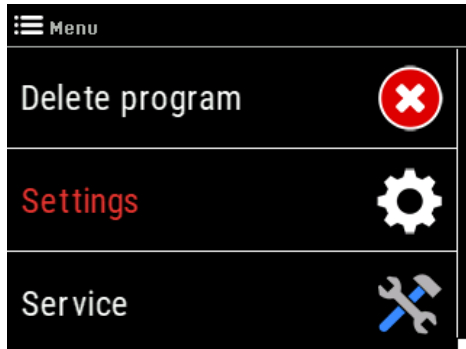
B - Grad FAHRENHEIT °F

Die Funktion **A** oder **B** durch Drehen des Knopfes 16 wählen und durch Drücken des Knopfes 16 bestätigen.

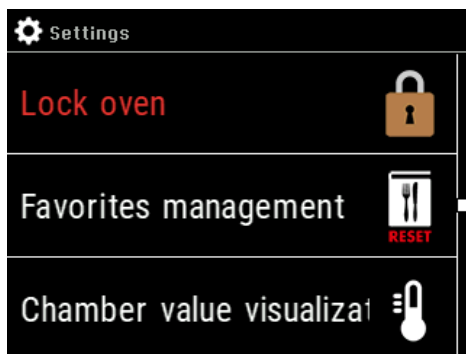
Der gelbe Rahmen zeigt die ausgewählte Funktion an.

Der grüne Rahmen zeigt die aktive Funktion an.

- 19.8 • Die Taste MENÜ 13 drücken, den Knopf 16 drehen, bis "Einstellungen" visualisiert wird und durch Druck des Knopfs 16 bestätigen.

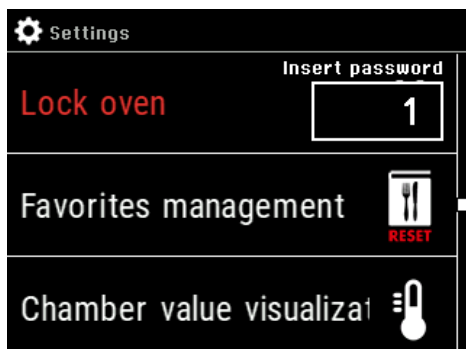


"Ofensperre" wählen und den Knopf 16 zur Bestätigung drücken.

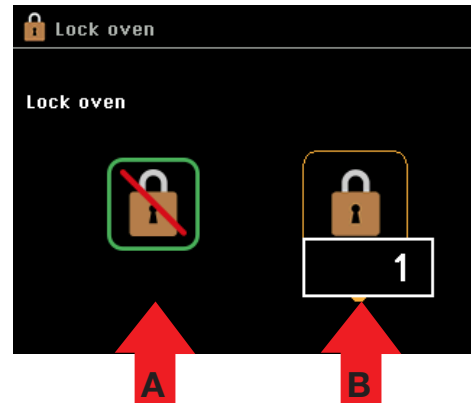


Das Passwort für die Sperre durch Drehen des Knopfs 16 eingeben und durch Drehen des Knopfs 16 bestätigen.

Das Passwort für die Sperre durch Drehen des Knopfs 16 bestätigen und durch Drehen des Knopfs 16 bestätigen.



Durch Drehen des Knopfes 16 wählen:



A - Ofensperre DEAKTIVIERT

B - Ofensperre AKTIVIERT

Die Funktion **A** oder **B** durch Drehen des Knopfes 16 wählen und durch Drücken des Knopfes 16 bestätigen.

Durch Auswahl der Funktion **B** die Art der Sperre **0 / 1 / 2 / 3** durch Drehen des Knopfes 16 auswählen und durch Drücken des Knopfes bestätigen.

Sperre 0

Keine Sperre eingestellt

Sperre 1

Unter Favoriten werden nur die ICS-Rezepte angezeigt.

Temporäre Änderungen an einem laufenden Rezept, ICS-Rezepte und persönliche Rezepte sowie das Anlegen, Ändern und Löschen eines Rezepts sind gesperrt.

Sperre 2

ICS-Rezepte und persönliche Rezepte sowie das Anlegen, Ändern und Löschen eines Rezepts sind gesperrt.

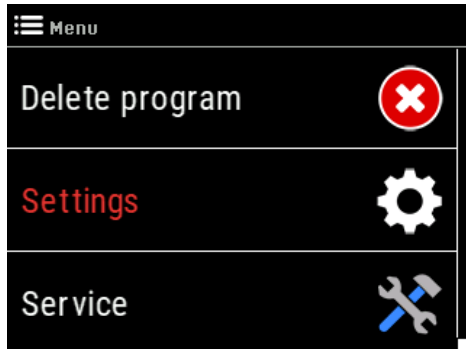
Sperre 3

Temporäre Änderungen an einem laufenden Rezept, ICS-Rezepte und persönliche Rezepte sowie das Anlegen, Ändern und Löschen eines Rezepts sind gesperrt.

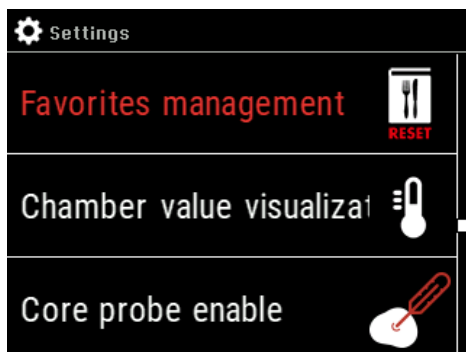
19 • EINSTELLUNGEN

19.9 • EINSTELLUNG DER FAVORITEN-VERWALTUNG

- 19.9 • Die Taste MENÜ **13** drücken, den Knopf **16** drehen, bis "Einstellungen" visualisiert wird und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.

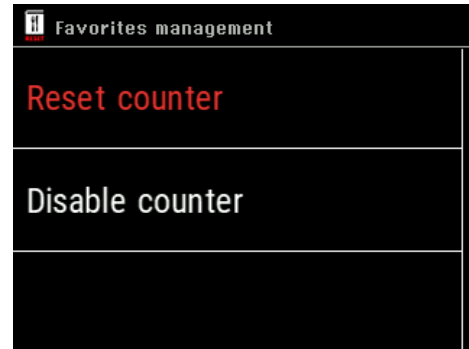


"Favoriten-Verwaltung" wählen und den Knopf **16** zur Bestätigung drücken.

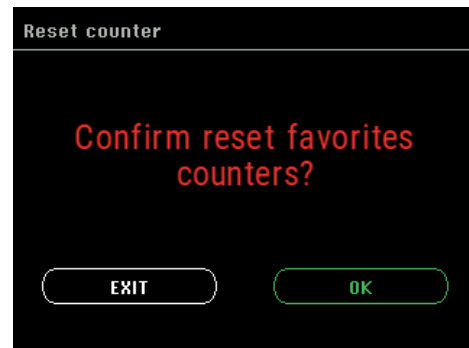


Durch Drehen des Knopfes **16** wählen:

- "Zähler löschen", um die Favoritenliste zurückzusetzen.
- "Zähler deaktivieren", um aktuelle Favoriten ohne nachträgliche Überschreibung zu behalten.

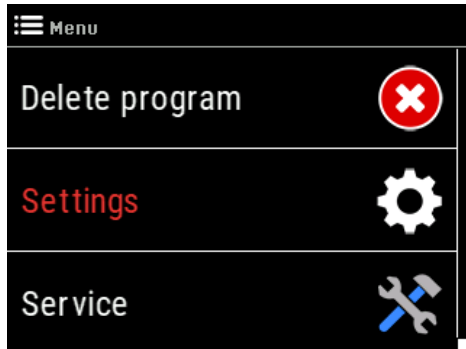


Auf dem Display **15** erscheint eine Warnmeldung, „OK“ wählen und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.

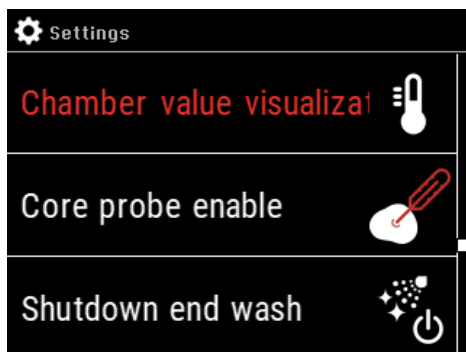


19.10 • ANZEIGE DER GARRAUM-TEMPERATUR

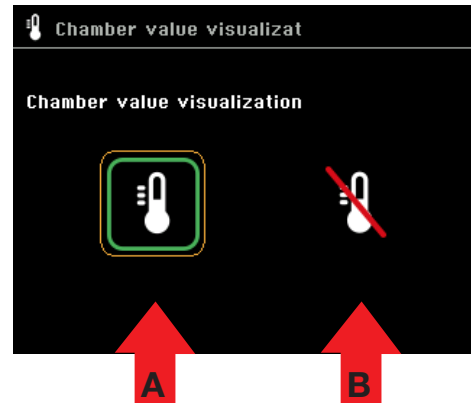
19.10 • Die Taste MENÜ **13** drücken, den Knopf **16** drehen, bis "Einstellungen" visualisiert wird und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.



"Anzeige der Garraum-Temperatur" wählen und den Knopf **16** zur Bestätigung drücken.



Durch Drehen des Knopfes **16** wählen:



A - Zur Anzeige der aktuellen Temperatur im Garraum

B - Zur Anzeige der eingestellten Temperatur.

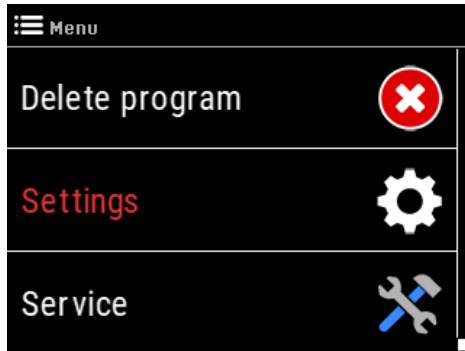
Die Funktion **A** oder **B** durch Drehen des Knopfes **16** wählen und durch Drücken des Knopfes **16** bestätigen.

Der gelbe Rahmen zeigt die ausgewählte Funktion an.

Der grüne Rahmen zeigt die aktive Funktion an.

19.11 • AKTIVIERUNG DER KERNSONDE (OPTIONAL)

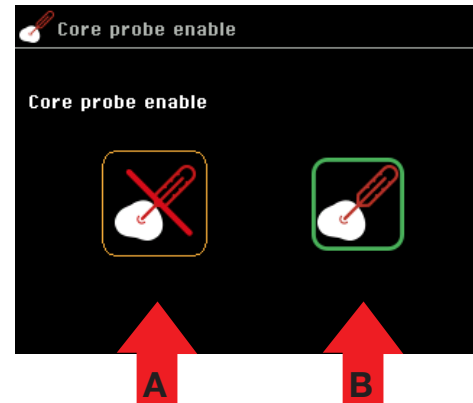
19.11 • Die Taste MENÜ **13** drücken, den Knopf **16** drehen, bis "Einstellungen" visualisiert wird und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.



"Aktivierung der Kernsonde" wählen und den Knopf **16** zur Bestätigung drücken.



Durch Drehen des Knopfes **16** wählen:



A - Kernsonde DEAKTIVIERT

B - Kernsonde AKTIVIERT.

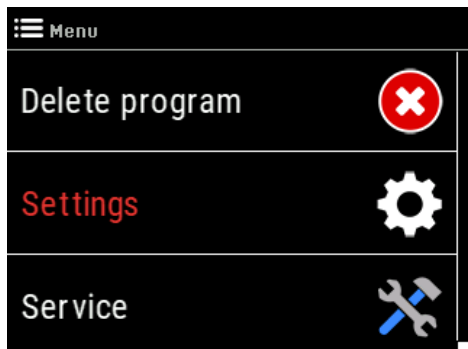
Die Funktion **A** oder **B** durch Drehen des Knopfes **16** wählen und durch Drücken des Knopfes **16** bestätigen.

Der gelbe Rahmen zeigt die ausgewählte Funktion an.

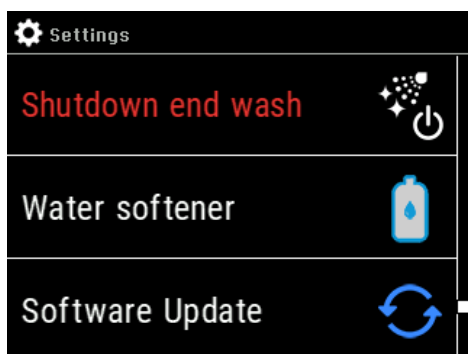
Der grüne Rahmen zeigt die aktive Funktion an.

19.12 • NACH REINIGUNGSVORGANG ABSCHALTEN

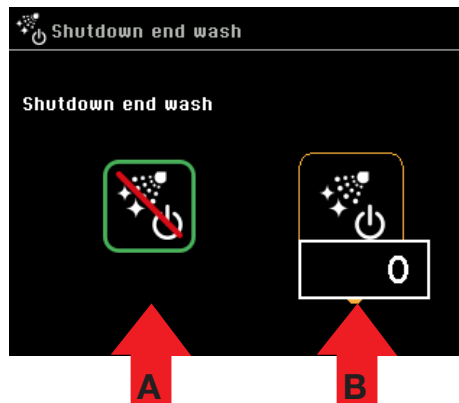
19.12 • Die Taste MENÜ **13** drücken, den Knopf **16** drehen, bis "Einstellungen" visualisiert wird und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.



"Nach Reinigungsvorgang abschalten" wählen und den Knopf **16** zur Bestätigung drücken.



Durch Drehen des Knopfes **16** wählen:



A - Zur Deaktivierung der Funktion „Nach Reinigungsvorgang abschalten“

A - Zur Aktivierung der Funktion „Nach Reinigungsvorgang abschalten“.

Die Funktion **A** oder **B** durch Drehen des Knopfes **16** wählen und durch Drücken des Knopfes **16** bestätigen.

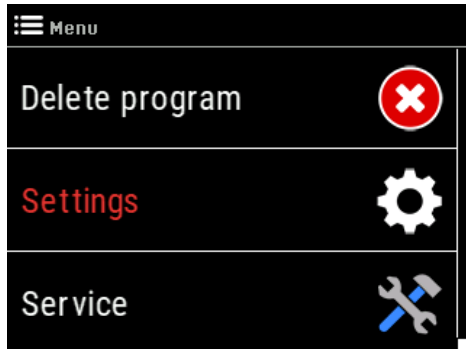
Durch Auswahl der Funktion **B** die Zeitschaltuhr zum Abschalten des Ofens nach dem Reinigungsvorgang von 0 (deaktiviert) bis 20 Minuten einstellen. Hierzu den Knopf **16** drehen und zur Bestätigung drücken.

Der gelbe Rahmen zeigt die ausgewählte Funktion an.

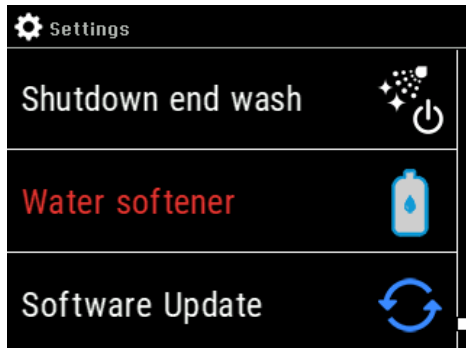
Der grüne Rahmen zeigt die aktive Funktion an.

19.13 • EINSTELLUNGEN DES ENTHÄRTERS

19.13 • Die Taste MENÜ 13 drücken, den Knopf 16 drehen, bis "Einstellungen" visualisiert wird und durch Druck des Knopfs 16 bestätigen.

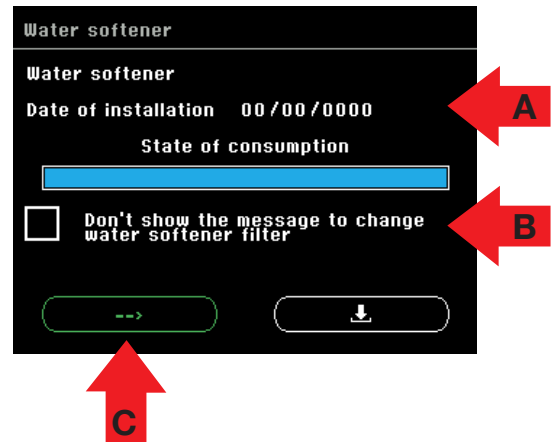


“Enthärter” auswählen und den Knopf 16 zur Bestätigung drücken, um auf die Überwachung und Kontrolle der Effizienz und die Wartung des externen Wasserenthärter (optionaler Wasserenthärter) zuzugreifen.



19.13.1 •

Das Installationsdatum des Enthärter eingeben:



Durch Drehen des Knopfes 16, Tag, Monat und Jahr (A) auswählen:

Um einen Wert zu ändern, diesen durch Drehen des Knopfs 16 wählen und durch Druck des Knopfs 16 bestätigen.

Der Verbrauchszustand des Enthärterfilters wird mit einer azurblauen Leiste angezeigt. Wenn es notwendig ist, den Filter des Enthärter auszutauschen, erscheint eine Meldung für den Austausch des Enthärterfilters.

19.13.2 •

Auswählen, wenn die Meldung bezüglich des Austauschs des Enthärterfilters (B) deaktiviert werden soll. Hierzu den Knopf 16 drehen und durch Drücken des Knopfs 16 bestätigen

Den Knopf 16 drehen, das Symbol (C) auswählen und durch Drücken des Knopfs 16 bestätigen, um auf die nächsten Einstellungen überzugehen.

19.13 • EINSTELLUNGEN DES ENTHÄRTERS

19.13.3 •

Den Typ und das Modell des installierten Enthärters einstellen:



Durch Drehen des Knopfes **16** den Typ und das Modell des Enthärters auswählen:



Um einen Wert zu ändern, diesen durch Drehen des Knopfes **16** wählen und durch Druck des Knopfes **16** bestätigen.

19.13.4 •

Einstellung der Wasserhärte:
Um den Wert zu ändern, diesen durch Drehen des Knopfes **16** wählen und durch Druck des Knopfes **16** bestätigen.



19.13.5 •

Einstellungen speichern:
Den Knopf **16** drehen, das Symbol **(D)** auswählen und durch Drücken des Knopfes **16** bestätigen
Durch Drehen des Knopfes **16** das Passwort „555“ eingeben und durch Drücken des Knopfes bestätigen.



AUSTAUSCH DES FILTEREINSATZES:

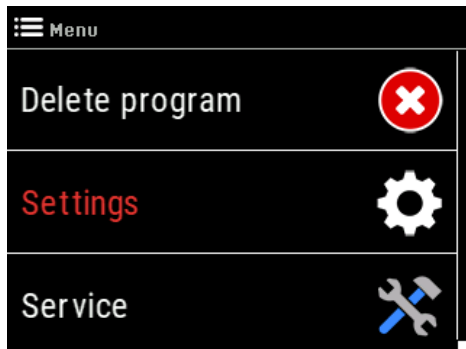
Filter austauschen und „Installationsdatum“ ändern, siehe Punkt **19.14.1**, und die Änderungen speichern, siehe Punkt **19.14.5**.

WICHTIG:

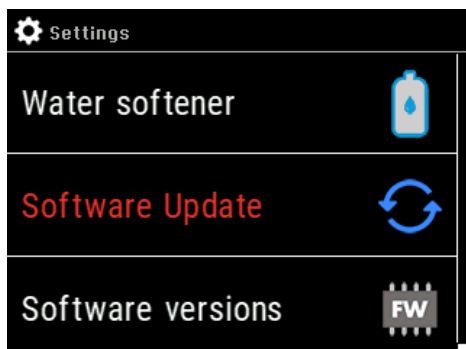
Der Verbrauch wurde unter Standardbedingungen berechnet (für einen Wasserdruck von 3,5 bar).
Konsultieren Sie die Gebrauchsanleitung des Enthärters.

19.14• Die Aktualisierung muss von einem autorisierten Techniker ausgeführt werden.

Die Taste MENÜ 13 drücken, den Knopf 16 drehen, bis "Einstellungen" visualisiert wird und durch Druck des Knopfs 16 bestätigen.

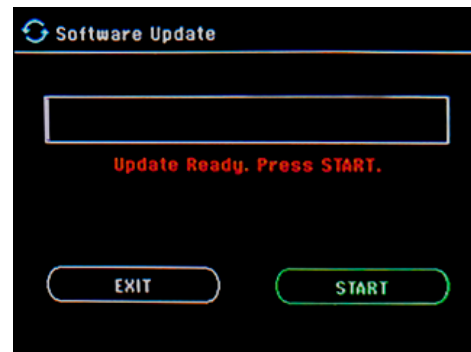


"Software-Aktualisierung" wählen und den Knopf 16 zur Bestätigung drücken.

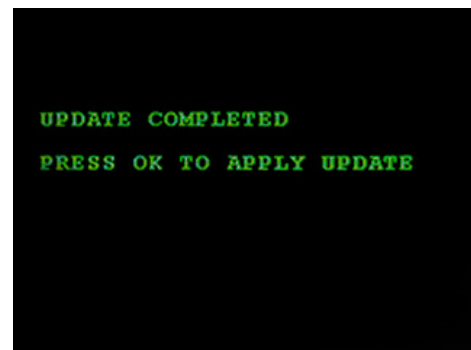


Den Schutz des USB-Eingangs entfernen. Den USB-Stick in den Eingang USB des Ofens einsetzen.

Durch Drehen des Knopfes 16 „START“ wählen und durch Drücken des Knopfes 16 bestätigen.



Die Aktualisierung startet, wenn unten die Informationsmeldung erscheint; den Knopf 16 drücken, um die Aktualisierung abzuschließen.



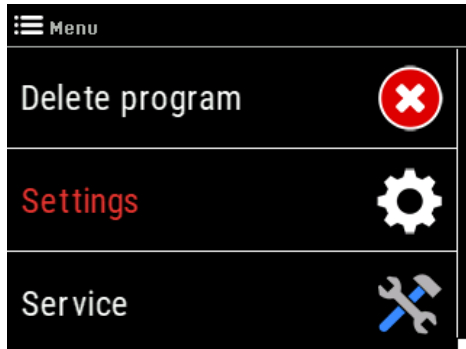
Nach Abschluss der Aktualisierung die Stromversorgung zum Ofen trennen, indem der Schalter vor dem Gerät abgeschaltet wird, ohne den USB-Stick zu entfernen. Den Ofen wieder einschalten und den Abschluss der Aktualisierung abwarten.

ACHTUNG: Nachdem der USB-Stick entfernt wurde, den Schutz wieder montieren.

19 • EINSTELLUNGEN

19.15 • SOFTWARE-VERSION

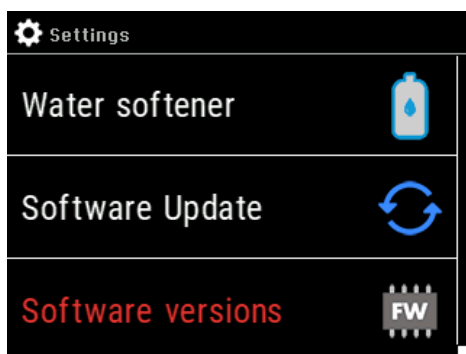
19.15 • Die Taste MENÜ **13** drücken, den Knopf **16** drehen, bis "Einstellungen" visualisiert wird und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.



Es werden die Software-Informationen angezeigt:



"Software-Version" wählen und den Knopf **16** zur Bestätigung drücken.



- Die im Menü Reinigung enthaltenen speziellen Programme sind:

Manuelle Reinigung

Falls der Ofen ein Kit für die Reinigung besitzt (optional):

Manuelle Reinigung

Spülen

Reinigung ECO

Reinigung SOFT

Reinigung HARD

Reinigung HARD PLUS

Reinigung GRILL

Um die oben genannten Funktionen zu wählen, die Taste MENÜ **13**, drücken, den Knopf **16** drehen, bis "Reinigung" visualisiert wird und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.

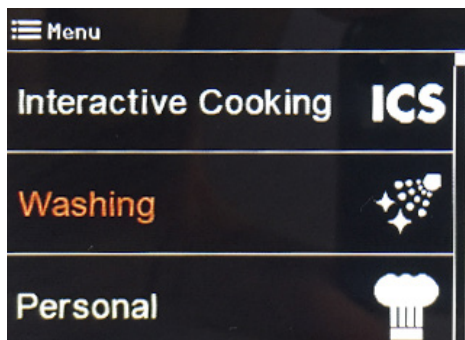
Den Knopf **16** drehen, die gewünschte Reinigung wählen, die auf dem Display **15** angezeigt wird und den Start durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.

Die korrekte Beendigung des Programms wird durch eine Meldung auf dem Display **15** angezeigt, die Taste **14** drücken, um das Programm der Reinigung zu verlassen.

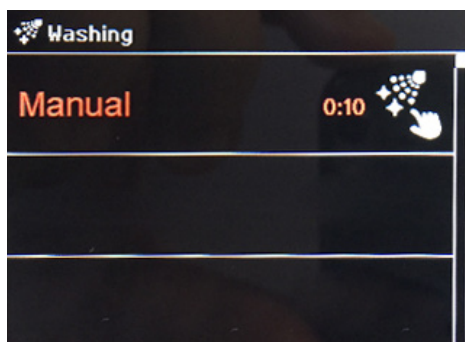
- **EINE GRÜNDLICHE REINIGUNG ...**
... ist die Voraussetzung für einwandfreies Kochen und bessere Resultate:
 - der Geschmack des Produktes bleibt unverändert;
 - während des Betriebs entstehen keine Dämpfe von Resten, die verbrennen;
 - Energieeinsparung;
 - weniger Wartungen und eine längere Lebensdauer des Ofens;
 - Die Einfachheit des Verfahrens ermöglicht eine gründliche Reinigung in kurzer Zeit und mit geringem Aufwand durch den Bediener
- **ACHTUNG**
Weder Wasserstrahlen noch Druckreinigung sollte zur Reinigung der Außenwände des Ofens verwendet werden.
Korrosive und/oder abrasive Substanzen, wie Stahlwolle oder Drahtbürsten, sind auf Stahloberflächen zu vermeiden, da sie irreparable Schäden hervorrufen können. Darüber hinaus **können aggressive Reinigungsmittel**, die nicht alkalisch sind, hohe Anteile von Natrium und Ammoniak enthalten, **in** sehr kurzer Zeit **die Dichtungen des Ofens beschädigen, wodurch die Dichtheit des Ofens gefährdet wird.**
Die Außenflächen sind mit einem Schwamm und warmem Wasser mit normalen, zweckmäßigen Reinigungsmitteln zu waschen.
- **Man empfiehlt die Verwendung eines eigens dafür entwickelten Reinigungsmittels.**

20.1 • AKTIVIERUNG DES MANUELLEN REINIGUNGSZYKLUS

Die Taste MENÜ **13** drücken, den Knopf **16** drehen, bis "Reinigung" visualisiert wird und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.



"Manuell" wählen und den Start durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.



Das Display zeigt "Kühlen" an, wenn die Temperatur in der Garkammer hoch ist, "Warten", wenn die Temperatur niedrig ist; bei Erreichen der Temperatur erscheint die Aufschrift "Reinigungsmittel eingeben", ein akustisches Signal weist darauf hin, dass es Zeit ist, die Türe zu öffnen und das Reinigungsmittel in die Garkammer zu sprühen.

Die Türe schließen, um den Reinigungszyklus zu aktivieren, von diesem Moment an ist kein Eingriff des Bedieners bis zum Abschluss des Programms mehr notwendig.

Für den Fall, dass sich wesentliche Mengen an Schmutz auf dem Ablassfilter in der Mitte des Garkammerbodens ansammeln, muss die Reinigung für die Gewährleistung eines freien Abflusses von Wasser und Reinigungsmittel vorgenommen werden.

Die korrekte Beendigung des Programms wird durch eine Meldung auf dem Display **15** und von einem zyklischen akustischen Signal angezeigt, die Taste **14** drücken, um das Programm zu verlassen.

Das Gerät mit der Taste 16 ausschalten.

Das Innere der Garkammer gründlich mit dem Brausekopf ausspülen, mit einem Schwamm oder Tuch die vordere Dichtung der Garkammer abwischen, um vorzeitigen Verschleiß zu verhindern.

Das mit dem Reinigungskit ausgestattete Gerät ermöglicht die Aktivierung von sechs Reinigungszyklen im Garraum: SPÜLEN (für ein schnelles Spülen), ÖKO-Reinigung (für HARTNÄCKIGEN Schmutz und geringeren Reinigungsmittelverbrauch), SOFT-REINIGUNG (für den TÄGLICHEN Schmutz) - HARD-REINIGUNG (für den NORMALEN Schmutz) - HARD-PLUS-REINIGUNG (für HARTNÄCKIGEN Schmutz), GRILL-REINIGUNG (für sehr HARTNÄCKIGEN Schmutz, wie beim Garen von Huhn), ohne dass der Bediener direkt in die Reinigungsvorgänge eingreift.

Das Reinigungsmittel wird gleichmäßig von der vorgesehenen Spritzvorrichtung zur richtigen Zeit verteilt und vermeidet die Möglichkeit eines Kontakts mit dem Bediener.

Die Verwendung anderer als vom Hersteller empfohlener Reinigungsmittel ist nicht zu empfehlen, da es nicht sicher ist, da keine gute Reinigungswirkung garantiert werden kann und sie für die Integrität der Reinigungsanlage schädlich sein können.

Es ist sicherzustellen, dass der Anschluss des Reinigungsmittels richtig eingesetzt ist und dass der Kanister ausreichend mit vom Hersteller empfohlenem Reinigungsmittel befüllt ist.

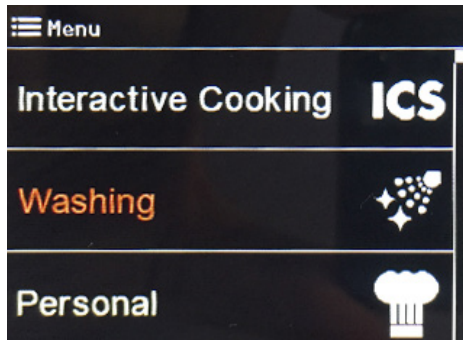
Die automatische Kühlung mit offener Tür mit der Taste **15** im Falle, dass die Garkammer sehr heiß ist, aktivieren.

Gleichzeitig mit der Verwendung des automatischen Reinigungsprogramms kann möglicherweise der Austausch der Kartusche des Reinigungs- notwendig sein (Beispiel: Reinigungsmittel beinahe aufgebraucht).

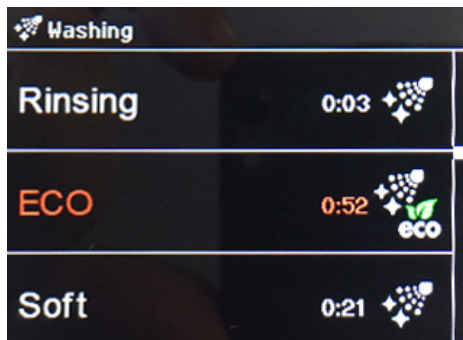
Folgen Sie den Angaben im Kapitel 21.2 für die Herstellung des Reinigungsmittels.

21.1 • AKTIVIERUNG DES REINIGUNGSZYKLUS AUTOMATISCH

Die Taste MENÜ **13** drücken, den Knopf **16** drehen, bis "Reinigung" visualisiert wird und durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.



Den Knopf **16** drehen, die gewünschte Reinigung wählen, die auf dem Display **15** angezeigt wird und den Start durch Druck des Knopfs **16** bestätigen.



Die korrekte Beendigung des Programms wird durch eine Meldung auf dem Display **15** angezeigt, die Taste **14** drücken, um das Programm der Reinigung zu verlassen.

Die Reinigungsprogramme **SPÜLEN, ECO, SOFT, HARD, HARD PLUS** und **GRILL** sind eine automatische Reihenfolge von Zyklen (die Dauer und die verbleibende Zeit bis zum Ende des Programms werden auf dem Display **15** angezeigt), wodurch ermöglicht wird, die Garkammer trocken und glänzend zu halten.

Für den Fall, dass sich eine beträchtliche Menge an Schmutz auf dem Ablassfilter in der Mitte des Garkammerbodens angesammelt hat, ist eine Reinigung vorzusehen, um den freien Abfluss von Wasser und Reinigungsmittel zu gewährleisten.

Das Ende des Reinigungsprogramms wird von einem zyklischen akustischen Signal angezeigt; die Tür öffnen, um den Signalton zu deaktivieren.

Das Ausschalten des Gerätes mit der Taste 16 ist während des Betriebs der Programme SPÜLEN, REINIGUNG ECO, REINIGUNG SOFT, REINIGUNG HARD, REINIGUNG HARD PLUS und GRILL nicht gestattet; es sollte auf das Signal am Ende der Reinigung gewartet werden, um das Gerät auszuschalten.

Mit einem Schwamm oder Tuch die vordere Dichtung der Garkammer abwischen, um sie vor vorzeitigem Verschleiß zu bewahren.

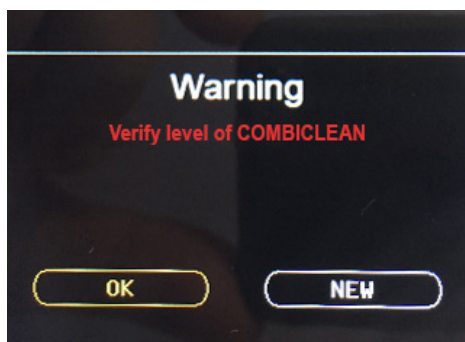
Alle Versorgungs (Strom, Wasser und, falls vorhanden, Gas) unterbrechen und schließen. Während des Stillstands ist es empfehlenswert, die Tür angelehnt zu lassen.

21.2 • AUSTAUSCH DER KARTUSCHE DES REINIGUNGSMITTELS COMBICLEAN

Wenn beim Abrufen der Prozedur der automatischen Reinigung, **ECO, SOFT, HARD, HARD PLUS** oder **GRILL**, auf dem Display **15** die Warnmeldung "Den Füllstand von COMBICLEAN prüfen" erscheint, den Füllstand des Reinigungsmittels kontrollieren:

Modelle ICET/ICGT: Die kleine Klappe unter der Garkammer des Ofens öffnen und die Menge des Reinigungsmittels in der Kartusche kontrollieren.

Modelle ICCT: Die Türe des Ofens und die kleine Klappe unter der Garkammer des Ofens öffnen und die Menge des Reinigungsmittels in der Kartusche kontrollieren.



Wenn die Kartusche leer sind, diese unter Befolgung der Anleitungen im folgenden Abschnitt ersetzen, andernfalls die Meldung "OK" bestätigen, indem der Knopf **16** für das Fortsetzen der Reinigung gedrückt wird.

Die Kartusche des Reinigungsmittels "**COMBICLEAN**" ist mit einem GELBEN Deckel versehen

21.2.1 MODELLE FÜR DIE POSITIONIERUNG AUF ARBEITSFLÄCHEN - AUSTAUSCH DER KARTUSCHE:

Den Deckel der leeren Kartusche abschrauben und die Kartusche entfernen.

Die neue Kartusche in die entsprechende Aufnahme des Ofens setzen.

WICHTIG: Bevor Sie den Deckel öffnen sollten Sie warten, bis sich die Flüssigkeit stabilisiert hat.

Den Deckel der neuen Kartusche abnehmen und das Röhrchen mit dem **GELBEN** Deckel einführen, dabei darauf achten, dass das Röhrchen zum vorderen Teil der Kartusche gerichtet ist und den Deckel gut verschließen.

Den Knopf **16** drehen und "Neue" wählen, bestätigen, indem der Knopf **16** zum Fortsetzen der Reinigung gedrückt wird.

22.1 • Zum Zeitpunkt der Einschaltung durch Druck des Knopfs **16** für 3 Sekunden, führt das Gerät automatisch eine elektronische Kontrolle der hauptsächlichen Betriebsvorrichtungen durch. Sollte das Gerät nach der Autodiagnose in einwandfreiem Zustand sein, wird auf der Temperaturanzeige der Garkammer der tatsächliche Temperaturwert in der Garkammer angezeigt und die LED-Leuchten der Garmodus-Tasten blinken. Im Anschluss können die Einstellungen der Koch-Parameter vorgenommen werden.

22.2 • Falls der Ofen jedoch Betriebsstörungen aufweist, werden diese auf dem Display **15** angezeigt. Die Anzeige von Störungen ist sehr wichtig, wenn die technische Unterstützung eingreifen muss, da diese Informationen bereits Aufschluss über die Art der Störung geben. Die Nachricht auf dem Bildschirm wird durch ein 5 Sekunden dauerndes akustisches Signal begleitet, das sich jede Minute bis zur Abschaltung des Gerätes wiederholt.

Die hauptsächlichsten Fehlermeldungen sind:

MELDUNGEN

A10

Störung der Temperatursonde der Garkammer, den Ofen umgehend abschalten und den technischen Kundendienst rufen.

A12

Beschädigung der Temperatursonde zur Kondensation von Abgasdämpfen. Die Kondensation der Dämpfe erfolgt kontinuierlich, dennoch kann der Ofen bis zum Eingriff des technischen Kundendienstes unter **strenger Überwachung** (größerer Wasserverbrauch) arbeiten.

A13

Störung an der Kernsonde. Falls dieser Hinweis erscheinen sollte, ist es notwendig, zu kontrollieren, dass der Steckverbinder gut an der Buchse befestigt ist (**A1**). In diesem Fall kann der Ofen auch ohne dieses Zubehör bis zum Eingriff des technischen Kundendienstes verwendet werden.

A04

Dies bedeutet, dass kein Wasser einläuft, daher muss **geprüft werden,** dass der Absperrhahn geöffnet ist und dass Wasser vorhanden ist. Wenn der Wassermangel vom Netzwerk ausgeht, ist der Service-Provider zu benachrichtigen. Wenn das Netz jedoch vorhanden ist, ist der Kundendienst zu rufen. In der Zwischenzeit kann der Backofen im Umluftmodus verwendet werden.

A01

Eingreifen des **thermischen Motorschutzes. Den Ofen umgehend** ausschalten und den technischen Kundendienst rufen.

A07

Im Fach der **elektrischen Komponenten** ist eine **Temperatur** außerhalb der Norm festgestellt worden. Der Ofen kann auch unter Beobachtung verwendet werden, bis der Eingriff des Kundendienstes vorgenommen wird.

A08

Im Komponentenfach ist eine **überhöhte Temperatur festgestellt worden,** die die Integrität der Komponenten beeinträchtigen könnte. **Den Ofen umgehend** ausschalten und den technischen Kundendienst rufen.

TÜRE OFFEN

Erscheint bei offener Türe, um anzuzeigen, dass der Mikroschalter der Türe den Kontakt nicht schließt. Sicherstellen, dass die Türe geschlossen ist. Sollte das Signal weiterhin bestehen, ist der Kundendienst zu rufen.

Die hauptsächlichsten Fehlermeldungen sind:

MELDUNGEN

WARNUNG FÜR GASMODELLE

A06

Mangel an Gas. Kontrollieren, dass Absperrventil geöffnet ist und Gas in das Netzwerk gelangt. Falls der Mangel vom Netzwerk abhängig ist, ist der Service-Provider zu benachrichtigen. Ist jedoch Gas im Netz vorhanden, ist der Kundendienst zu rufen.

A21

Die Gasgeräte sind mit Zündvorrichtung mit automatischer Rückstellung ausgestattet. Falls die automatische Wiederherstellung nach einigen Versuchen nicht erfolgt, erscheint auf dem Display **15** der Fehlercode **A21**.

Der Benutzer wird durch ein akustisches Signal aufmerksam gemacht. Die Taste **14** drücken, um die Einschaltung wiederherzustellen. Sollte das Problem erneut auftreten, ist der Kundendienst zu rufen.

***Hinweis:** Der Brennerblock ist eine Sicherheitsvoraussetzung. Daher ist das Auftreten einer solchen Situation keine Fehlfunktion der Ausrüstung.*

Sollte das Gerät nach einer sorgfältigen Durchführung der obigen Prüfungen immer noch nicht ordnungsgemäß funktionieren, ist der autorisierte Kundendienst zu kontaktieren.

***Hinweis:** Sollte Kontakt mit dem technischen Support aufgenommen werden, sind so viele Informationen wie möglich über den Defekt und alle auf dem Typenschild angegebenen Daten durchzugeben.*

A20

Alarm der Brenner.

Den Ofen umgehend ausschalten und den technischen Kundendienst rufen.

ERSTE GÄNGE

- 01 Pfannkuchen, Cannelloni
- 02 Gebackene Lasagne
- 03 Gebackene Lasagne **(mit Sonde)**
- 04 Gratinierte Erste Gänge
- 05 Gedämpfter Reis
- 06 Paella (z.B. Reis Parboiled)
- 07 Tomatensauce
- 08 Fleischragout

FLEISCH UND GEFLÜGEL

- 09 Traditionelle Braten **(mit Sonde)**: Kalbskarree, Schweinelende, Rollbraten, usw.
- 10 Traditionelle Braten - Langsames Garen **(mit Sonde)**
- 11 Braten mit Schwarte **(mit Sonde)**: Schweinekeule, Lammkeule, Kalbskeule, Porchetta
- 12 Kalbshachse, Schweinehachse (ganz)
- 13 Gebratene Schweinerippchen
- 14 Gemischte Fleischspießchen
- 15 Roast-beef und ganze Filets **(mit Sonde)**
- 16 Gulasch, Kalbshachse, geschmortes Fleisch mit Deckel
- 17 Geschmortes und Geschmortes mit Deckel **(mit Sonde)**
- 18 Schnitzel
- 19 Koteletts und paniertes Fleisch
- 20 Gegrilltes Fleisch
- 21 Rumpsteak, gegrilltes Filet **(mit Sonde)**
- 22 Schweinefilet, gegrilltes Kalbfleisch **(mit Sonde)**
- 23 Gedämpftes Fleisch: Kochfleisch **(mit Sonde)**
- 24 Perlhuhn und gebackene Kaninchenstücke
- 25 Huhn und Hase geschmort
- 26 Brathähnchen in Stücke
- 27 Brathähnchen
- 28 Grillhähnchen **(mit Sonde)**
- 29 Frittierte Hühnerstücke
- 30 Putenkeule, Gans **(mit Sonde)**
- 31 Ente, Fasan, Perlhuhn, ganz, gebraten
- 32 Ente, Fasan, Perlhuhn, ganz, gebraten **(mit Sonde)**

FISCH

- 33 Krebs- und Weichtiere, gedämpft
- 34 Tintenfisch, Krake, gedämpft
- 35 Hummer und Languste, gedämpft 500 g
- 36 Meerspinne und Krabbe, gedämpft
- 37 Ganzer Fisch, gedämpft **(mit Sonde)**
- 38 Ganzer Fisch in Soße
- 39 Gratiniertes Fischfilet
- 40 Gegrillte Fischtranchen und ganzer Fisch 400 g
- 41 Gebackener Fisch 500 g: Seebarsch, Steinbutt, Seebrasse, usw.
- 42 Gebackener Fisch 1000 g: Seebarsch, Steinbutt, Seebrasse, usw.
- 43 Gebackener Fisch **(mit Sonde)**: Seebarsch, Steinbutt, Seebrasse, in der Salzkruste, usw.
- 44 Gebackener Fisch, groß **(mit Sonde)**
- 45 Fischspießchen, Scampi und Garnelen

GEGRILLTES

- 46 Gedämpftes Gemüse
- 47 Tiefgekühltes Gemüse, gedämpft, mit Zwangsumluft
- 48 Gebackenes Gemüse
- 49 Gratiniertes Gemüse
- 50 Gegrilltes Gemüse
- 51 Frische, geröstete Kartoffeln
- 52 Tiefgek., geröstete Kartoffeln
- 53 Tiefgek., vorfritt. Kartoffeln
- 54 Geschnittene Kartoffeln Dampf
- 55 Ganze Kartoffeln, gedämpft **(mit Sonde)**
- 56 Geschmorte Kartoffeln
- 57 Kartoffeln in Folie **(mit Sonde)**

EIER

- 58 Hartgekochte Eier
- 59 Spiegeleier
- 60 Omelette
- 61 Crepes
- 62 Süßes oder pikantes Soufflee
- 63 Herzhafte Kuchen

ANM.: Die Rezepte mit Kernsonde werden nur visualisiert, wenn der Ofen eine Kernsonde besitzt.

GEBÄCK UND BROTWAREN

- 64 Biskuit, Mürbeteig, Mürbeteigkuchen
- 65 Blätterteig, Strudel, Vol au vent
- 66 Croissant, Muffin
- 67 Schaumgebäck
- 68 Windbeutel
- 69 Creme caramel, Bonnet
- 70 Frisches Brot
- 71 Genuesische Focaccia
- 72 Tiefgekühltes Brot
- 73 Frische Pizza-Schnitte
- 74 Frische runde Pizza
- 75 Gefüllte Mürbeteigkuchen, Apfelkuchen **(mit Sonde)**
- 76 Pan Brioche, Panettone, Colombe, usw. **(mit Sonde)**

VAKUUMGAREN

- 83 Geschnittenes Obst
- 84 Geschnittene Birnen
- 85 Englische Creme
- 86 Frisches grünes Gemüse
- 87 Frisches Gemüse
- 88 Geschnittene Kartoffeln
- 89 Geschmortes/nachts Gegartes
- 90 Fleisch niedrige Temperatur **(mit Nadel-Sonde)**
- 91 Fleisch für traditionelle Braten **(mit Nadel-Sonde)**
- 92 Geflügel und Wild **(mit Nadel-Sonde)**
- 93 Ganze Fische , Terrinen **(mit Nadel-Sonde)**
- 94 Hohe Pasteurisierung
- 95 Niedrige Pasteurisierung

REGENERIERUNG

- 77 Regenerierung auf Teller
- 78 Regenerierung auf Blech
- 79 Regenerierung mit Dampf
- 80 Regenerierung auf Teller **(mit Sonde)**
- 81 Regenerierung auf Blech **(mit Sonde)**
- 82 Regenerierung mit Dampf **(mit Sonde)**

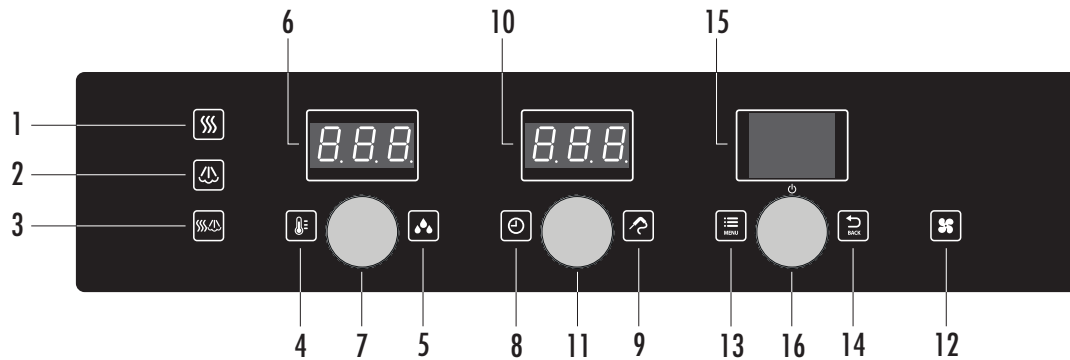
ANM.: Die Rezepte mit Kernsonde werden nur visualisiert, wenn der Ofen eine Kernsonde besitzt.



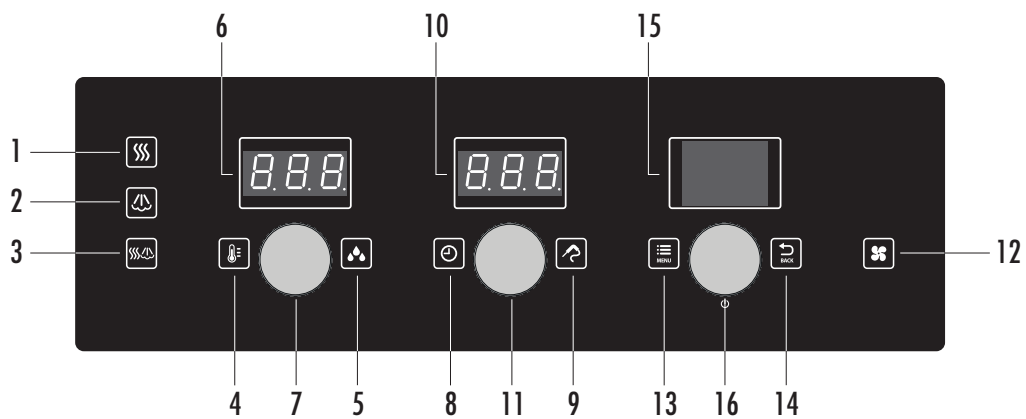
LA90036370 MANUALE USO FORNO MISTO A VAPORE DIRETTO - Versione T - DE

BILDSCHIRM- UND TASTENBESCHREIBUNG

MOD. ICET.. / ICGT..



MOD. ICCT..



- | | |
|---|--|
| 1 - Taste Heißluft-Modus | 10 - Display Visualisierung Garzeit, Visualisierung Kerntemperatur Produkt |
| 2 - Taste Dampfmodus | 11 - Drehknopf zur Einstellung/Wahl der Zeit/Temperatur im Kern |
| 3 - Taste gemischter Modus Heißluft/Dampf | 12 - Taste Lüftergeschwindigkeit |
| 4 - Taste Temperatur Garkammer | 13 - Taste Menü |
| 5 - Taste zur Aktivierung der automatischen Feuchtigkeit (AUTOCLIMA), Taste des manuellen Befeuchters | 14 - Taste Back |
| 6 - Display Temperaturanzeige der Garkammer, Visualisierung Programm/Rezept | 15 - Display Visualisierung Lüftergeschwindigkeit, Bevorzugte, Menü, Programme, Einstellungen, Betrieb |
| 7 - Drehknopf zur Einstellung/Wahl der Temperatur | 16 - Drehknopf zur Einstellung/Wahl Lüftergeschwindigkeit, Bevorzugte, Menü, Programme, Einstellungen, Betrieb - Hauptschalter |
| 8 - Taste Garzeit | |
| 9 - Taste zur Aktivierung der Kochvorgänge mit Kernsonde | |