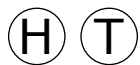

Anleitung zur Installation, Gebrauch und Wartung

KOMBIBACKOFEN MIT UMLUFT UND DAMPF



Ver. 12/2013

Inhaltsverzeichnis

| | |
|--|-----------|
| 1. Installation | 3 |
| 1.1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitsanweisungen | 3 |
| 1.2. Positionierung | 4 |
| 1.3. Wasseranschluss | 5 |
| 1.4. Anschluss des Abflusses | 6 |
| 1.5. Stromanschluss | 7 |
| 1.6. Inbetriebnahme und Abnahme des Ofens | 9 |
| 2. Gebrauchsanleitung | 10 |
| 2.1. Bedienung | 10 |
| 2.2. Einleitende Informationen | 11 |
| 2.3.1 Startmenü Öfen mit Boiler | 13 |
| 2.3.2 Startmenü Öfen ohne Boiler | 13 |
| 3. Manuelle Programmierung | 13 |
| 3.1. Wahl des Betriebsmodus | 13 |
| 3.2. Einstellung der Temperatur und des automatischen Vorheizens des Ofens | 15 |
| 3.3. Zeiteinstellung | 16 |
| 3.4. Einstellung des Lüfters | 17 |
| 3.5. Drosselventil | 17 |
| 3.6. Manuelle Luftbefeuchtung | 17 |
| 3.7. Einstellung der Feuchtigkeit | 18 |
| 3.8. Die Funktion Steam-Tuner | 18 |
| 3.9. Garen mit Kerntemperaturfühler und ΔT | 19 |
| Positionierung des Kerntemperaturfühlers | 19 |
| Verwendung der Garmodi ΔT | 19 |
| 3.10. Garen mit Rack Control | 20 |
| 3.11. Warmhaltung | 21 |
| 3.12. Automatische Abkühlung | 22 |
| 3.13. Manuelle Abkühlung | 23 |
| 3.14. Programmierung eines Rezeptes mit mehreren Garphasen | 24 |
| 3.15. Speicherung und Verwaltung der Rezepte | 24 |
| 4. Regenerierprogramm | 26 |
| 4.1. Einleitende Informationen | 26 |
| 4.2. Einstellung des Regenerierens nach Zeit | 26 |
| 4.3. Einstellung des Regenerierens mit Kerntemperaturfühler | 27 |
| 4.4. Spezielle Regenerierfunktionen | 27 |
| 4.5. Speichern, Ändern und Löschen eines Regenerierprogramms | 28 |
| 5. Menü Rezepte | 29 |
| 5.1. Navigation im Menü Rezepte | 29 |
| 6. Menü Service | 30 |
| 6.1. Automatische Reinigung | 30 |
| 6.2. Entfernung von Ablagerungen des Boilers | 31 |
| 6.3. Datum und Uhrzeit | 32 |
| 6.4. Beleuchtung der Garkammer | 32 |
| 6.5. Systeminfo | 33 |
| 6.6. Sprache | 33 |
| 6.7. Hintergrundlicht Systeminfo | 34 |
| 6.8. Speicherung HACCP | 34 |
| 6.9. Rezepte importieren/exportieren | 34 |
| 7. Wartung | 35 |
| 7.1. Reinigung | 35 |
| 7.2. Lüftungsfilter Technikfach | 35 |
| 7.3. Feuchtigkeitsablass | 36 |
| 7.4. Glasreinigung | 36 |
| 7.5. Einstellung der Tür | 36 |
| 8. Kontroll- und Sicherheitskomponenten | 37 |
| 8.1. Magnetischer Mikroschalter der Tür | 37 |
| 8.2. Überhitzungsschutz des Motors | 37 |
| 8.3. Sicherheitsthermostat in der Kammer | 37 |
| 9. Was ist zu tun, wenn... | 38 |
| 9.1. Allgemeine Probleme | 38 |
| 9.2. Kontrollen (durch Fachpersonal) | 39 |
| 9.3. Ersatzteilhandhabung | 40 |
| 10. Beschreibung der Alarme | 41 |
| 11. Technische Datenblätter | 42 |
| 11.1. KH0623 - KT0623 | 42 |
| 11.2. KH061 - KT061 | 43 |
| 11.3. KH101 - KT101 | 44 |
| 12. Schaltpläne | 45 |
| 12.1. KH0623 | 45 |
| 12.2. KH061 | 46 |
| 12.3. KH101 | 47 |
| 12.4. KT0623 | 48 |
| 12.5. KT061 | 49 |
| 12.6. KT101 | 50 |

Sehr geehrte Kunden,

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

Dieser Ofen ist Teil einer Elektrogeräteserie, die für die Gastronomie entwickelt wurde. Diese

Öfen haben ein angenehmes modernes Design, sind leicht zu bedienen, ergonomisch und verfügen über eine Kontrolle der Backzeit.

Es besteht für die Backöfen eine Garantie von 12 Monaten mit Beginn des Rechnungsdatums für eventuelle Fabrikationsfehler. Die Garantie umfasst die normale Funktion des Ofens. Ausgeschlossen von ihr sind Verschleißmaterial (Glühbirnen, Dichtungen etc.) und Schäden, die verursacht wurden während Installation, Wartung, Reparatur und Entkalkung sowie durch falsche Reinigung, unsachgemäßem Gebrauch und Manipulation.

1. Installation

1.1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise

- Lesen Sie die vorliegende Anleitung vor der Installation und Inbetriebnahme des Ofens sorgfältig durch, da die beigelegte Dokumentation wichtige Informationen zur Sicherheit während der Installation, Nutzung und Wartung des Geräts enthält.
- Bewahren Sie das Handbuch an einem zugänglichen Ort, damit das Bedienungspersonal für weitere Informationen jederzeit in ihm nachgeschlagen kann.
- Bei einem eventuellen Umzug des Ofens muss das Handbuch beigelegt werden und falls nötig, kann eine neue Kopie bei der autorisierten Verkaufsstelle oder direkt beim Hersteller angefragt werden.
- Kontrollieren Sie während des Auspackens, dass der Ofen vollständig ist und sich während des Transports nicht beschädigt wurde. Ein beschädigtes Gerät darf unter keinen Umständen installiert oder in Betrieb genommen werden. Im Zweifel kontaktieren Sie sofort den technischen Hilfsdienst oder den Händler Ihres Vertrauens.
- Die Installation, außerordentliche Wartung und Reparaturarbeiten des Geräts dürfen ausschließlich von qualifiziertem Fachpersonal durchgeführt werden, das die Anweisungen der Herstellerfirma befolgt.
- Das Gerät wurde für das Zubereiten von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich dafür verwendet werden. Jeder andere Gebrauch ist somit unsachgemäß und gefährlich und muss daher vermieden werden.
- Der Ofen darf nur von eigens dafür geschultem Personal benutzt werden. Um die Unfallgefahr oder Gefahr der Schäden am Gerät zu mindern, ist es außerdem wichtig, dass das Personal regelmäßig präzise Anweisungen zu den Sicherheitsvorkehrungen erhält.
- Der Ofen darf nicht von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten bedient werden oder von Personen ohne Erfahrung und Kenntnisse, es sei denn, sie werden beaufsichtigt oder wurden über die Verwendung des Geräts durch eine verantwortliche Person für ihre eigene Sicherheit aufgeklärt.
- Das Gerät muss in einem entsprechend belüfteten Raum aufgestellt werden, damit eine übermäßige Ansammlung von gesundheitsschädlichen Substanzen in der Luft vermieden wird.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherstellen zu können, dass sie nicht mit dem Gerät spielen oder es in Betrieb nehmen.
- Während des Betriebs muss auf die heißen Zonen auf der Oberfläche des Geräts geachtet werden, deren Temperatur auf über 60 °C steigen kann.
- Bei Störungen oder schlechter Funktionsweise, muss das Gerät ausgeschaltet werden. Für notwendige Reparaturen ausschließlich an von der Herstellerfirma autorisierte Kundendienstzentren wenden und nur Originalersatzteile verwenden.
- Platzieren Sie keine anderen Wärmequellen

1. Installation

1.1. Allgemeine Hinweise und Sicherheitshinweise

- wie z.B. Frittiergeräte oder Kochplatten in der Nähe des Ofens.
- Es dürfen keine entzündlichen Substanzen in der Nähe des Geräts gelagert oder verwendet werden.
 - Bei längerem Nichtgebrauch des Ofens müssen die Wasserversorgung und die Stromzufuhr unterbrochen werden.
 - Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, kontrollieren Sie, ob alle Verpackungsteile entfernt wurden und diese entsprechend der geltenden Vorschriften entsorgt wurden.
 - Jede eventuell benötigte Änderung an der Installation des Ofens muss vom sachkundigen und autorisierten technischen Personal genehmigt und ausgeführt werden.
 - Das Gerät ist für einen professionellen Einsatz und die Bedienung durch Fachpersonal bestimmt.
 - Es dürfen keine Veränderungen an der Verkabelung des Ofens vorgenommen werden.
 - Bei Missachtung dieser Warnhinweis kann die Sicherheit Ihres Geräts beeinträchtigt werden.
 - Wenn die Garkammer heiß ist, beim Öffnen der Tür vorsichtig sein. **VERBRENNUNGSGEFAHR!!!**
- Jede eventuell benötigte Änderung an der Installation des Ofens muss vom sachkun-

Das Gerät entspricht der grundlegenden Vorgabe der Niederspannungsrichtlinie 2006/95/EG. Außerdem ist das Gerät mit den folgenden Vorschriften zur Elektrik konform:

- EN 60335 allgemeiner Teil;
- EN 60335-2-42;

Das Gerät entspricht den grundlegenden Vorgaben der Richtlinie zur Elektromagnetischen Verträglichkeit 2004/108/EG.

1.2. Aufstellung

Die Apparate sind für den Betrieb in geschlossenen Räumen entwickelt wurden, können nicht außer Haus benutzt werden und dürfen Regen nicht ausgesetzt werden.

Der für die Installation des Ofens bestimmte Raum muss einen festen, ebene und waagrechten Bo-

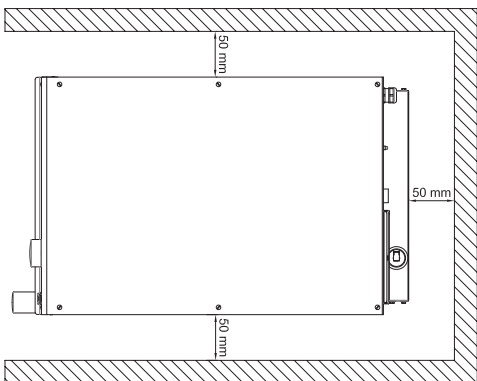


Abb. 1

den haben, der geeignet ist sicher die Summe aus Gewicht des Ofens, seiner Unterlage und das Ladegewichts bei maximaler Beladung zu tragen.

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

Der Ofen darf nur auf einer stabilen Unterlage installiert werden.

Das Gerät aus der Verpackung nehmen, auf Schäden prüfen und dort aufstellen, wo es benutzt werden soll. Dabei darauf das Gerät nicht über oder an Mauern, Wände, Trennwände, Küchenmöbel oder Beschichtungen aus brennbarem Material zu positionieren.

1. Installation

1.2. Aufstellung

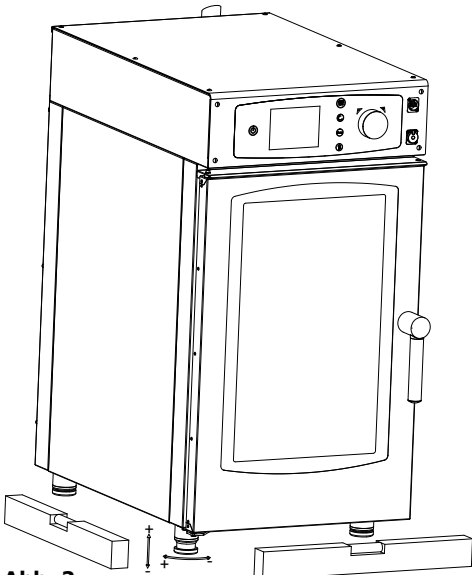


Abb. 2

Es wird empfohlen, die geltenden Brandvorschriften genau zu beachten.

Es muss ein **Mindestabstand von 50 mm** zwischen allen Seiten des Ofens und den Wänden sowie zwischen Ofen und anderen Geräten vorhanden sein (**Abb. 1**).

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

Der Ofen muss waagrecht ausgerichtet werden: Dazu wird die Höhe der regulierbaren Füße mit Hilfe einer Wasserwaage reguliert, wie in **Abb. 2** illustriert ist.

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

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

Kontrollieren Sie, dass die Öffnungen und Schlitze des Abzugs oder der Wärmeentsorgung nicht auf irgend eine Weise verstopft sind

1.3. Wasseranschluss

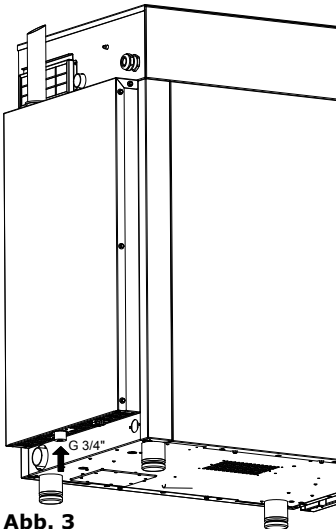


Abb. 3

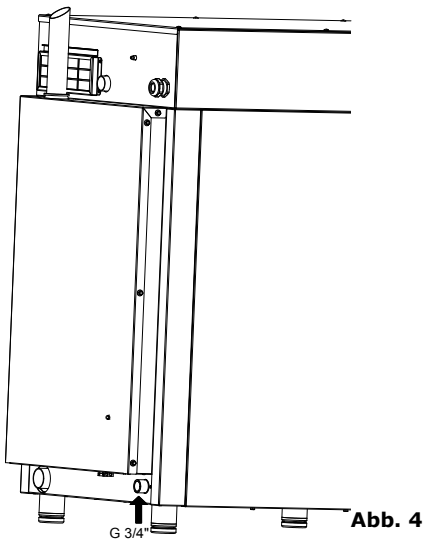
Der Wasserdruck darf höchstens 6 bar (600 KPa) sein. Falls der Wasserdruck von der Wasserversorgung höher als dieser Wert sein, muss vor dem Ofen ein Druckverminderer eingebaut werden.

Der Minimalwasserdruck muss höher als 3 bar sein, damit ein korrektes Funktionieren des Ofens gewährt wird (nur Öfen mit automatischer Reinigung).

Der Ofen verfügt einen Zugang für enthärtetes Wasser unten auf der Rückseite des Ofens. Bei Öfen mit 6 Blechen befindet er sich links (**Abb. 3**) und bei Öfen mit 10 Blechen rechts (**Abb. 4**). Die Installation eines Wasserenthärters/Wasserentkalkers ist in jedem Fall empfohlen, um die Härte des Wassers am Eingang des Gerät auf einen Wert zu bringen, der zwischen 6° und 12° F (60-120 ppm) liegt.

1. Installation

1.3. Wasseranschluss



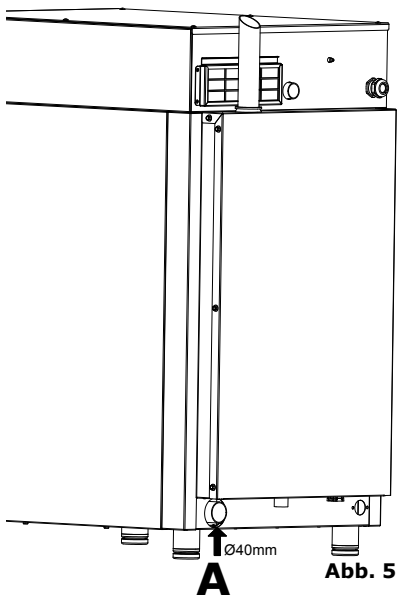
Vor dem Anschluss, lassen Wasser in genügender Menge fließen, damit die der Wasserröhren von eventuellen Eisenrückständen gereinigt wird.

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

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

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

1.4. Anschluss des Abflusses



Der Ofen ist mit einem Wasserablass ausgestattet. Diese Vorrichtung befindet sich unten im hinteren Teil des Geräts und hat ein Rohr mit einem Durchmesser von 40 mm.

Mit dem Anschluss des Rohrs der Ablassvorrichtung fortfahren (**Abb. 5, Bez. A**). Die Abflussvorrichtung ist ein Siphon. Dennoch wird empfohlen die Leitung mit einem offenen Trichter zu verbinden.

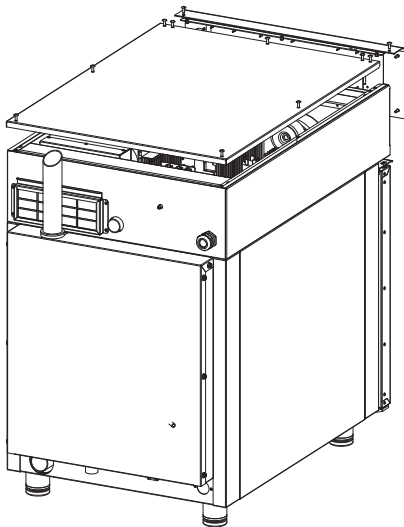
Prüfen, dass der innere Siphon mit Wasser gefüllt ist und sollte dem nicht so sein, muss dieser mit Wasser über den Abfluss in der Garkammer gefüllt werden.

1. Installation

1.5. Stromanschluss

| | | | |
|---------------|------------------|-----------------|--------------|
| MOD | KH061 | NR | 000000/01/08 |
| POWER SUPPLY | 3N 400V AC 50 HZ | | |
| OVEN POWER kW | 10,0 | BOILER POWER kW | 1,0 |
| TOT. POWER kW | 6,6 | CE | IP |

▲ Abb. 6



▲ Abb. 7

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

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

Um das Gerät an die Stromversorgung direkt anschließen zu können, muss zwischen dem Gerät und dem Stromnetz eine Vorrichtung installiert sein, die der Belastung entsprechend eine Trennung vom Netz ermöglicht. Die Kontakte der Vorrichtung müssen entsprechend der Installationshinweise einen Mindestabstand einhalten, um unter den Bedingungen der Überspannungskategorie III eine vollständige Trennung zu ermöglichen. Diese Vorrichtung muss so installiert sein, dass sie jederzeit durch den Bediener bedient werden kann.

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

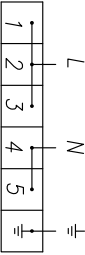

Der Ofen wird mit einem 3N 400V-Kabel geliefert. Bei dem Anschluss mit einer anderen Spannung muss das obere Fach geöffnet werden, indem die Befestigungsschrauben geöffnet werden (**Abb. 7**) und das angemessene Kabel an die Versorgungsklemmleiste angeschlossen werden. Siehe Tabelle auf der nachfolgenden Seite (**Tab. 1**).

Für den Stromanschluss die Schaltpläne im Anhang des vorliegenden Handbuchs beachten.

Das Versorgungskabel durch die Öffnung der Kabelklemme führen, die unterhalb und links des Ofens befindet.

Das Kabel an die Klemmleiste anschließen und dabei die Anweisungen in **Tab. 1** befolgen.

Tab.

| | | | | |
|----------------------------------|-------------------------|-------------------------|--|---|
| | 400V 3N 50/60Hz | 230V 3 50/60Hz | 230V 50/60Hz | 230V 2 50/60Hz |
| | | 208V 3 50/60Hz | | 208V 2 50/60Hz |
| KP0623(W) KT0623(W) | 5 X 1.5 mm ² | // |  |  |
| | | // | | |
| KH0623(W) | 5 X 1.5 mm ² | // | 3 X 4 mm ² | 3 X 4 mm ² |
| | | // | | 3 X 10 AWG |
| KP061(W) KT061(W) KH061(W) | 5 X 2.5 mm ² | 4 X 2.5 mm ² | 3 X 6 mm ² | // |
| | | 4 X 12 AWG | | // |
| KP101(W) KT101(W) | 5 X 4 mm ² | 4 X 6 mm ² | // | // |
| | | 4 X 8 AWG | | // |
| KH101(W) | 5 X 4 mm ² | // | // | // |
| | | 4 X 8 AWG | | // |

1. Installation

1.5. Stromanschluss

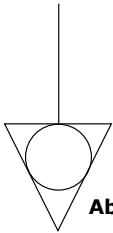


Abb. 8

Fixieren Sie das Kabel mit der Kabelklemme.

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

Das Gerät muss Teil einer äquipotentialen Anlage sein, deren Leistungsfähigkeit entsprechend der geltenden Vorschriften überprüft werden muss. Für den Anschluss gibt es eine Klemme, die am Rahmen befestigt ist und mit dem Symbol in **Abb. 8** gekennzeichnet ist und an welche ein Kabel mit dem Querschnitt von mindestens 10 mm² angeschlossen werden muss.

1.6. Inbetriebnahme und Abnahme des Ofens

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

Außerdem müssen folgende Punkte beachtet werden:

- Die Raumtemperatur des Installationsort für den Ofen muss mehr als +4°C betragen.
- Die Backkammer muss leer sein.
- Alle Verpackungsteile müssen gänzlich entfernt worden sein, inklusive der Schutzfolie auf den Außenwänden des Apparats.
- Die Entlüftungen und die Lüftungsschlitze müssen offen und frei von verstopfendem Material sein.
- Die für die Installation des Ofens eventuell abmontierten Teile müssen wieder montiert worden sein.
- Der Hauptschalter der elektrischen Versorgung muss geschlossen sein und der vor dem Ofen installierte Absperrhahn für Wasser muss geöffnet sein.

Abnahmeprüfung

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

Den Ofen über den Hauptschalter **T1 Abb. 9** (nachfolgende Seite) einschalten.

1. Installation

1.6. Inbetriebnahme und Abnahme des Ofens

Einen Garzyklus von 10 min mit einer Temperatur von 150°C und einer Feuchtigkeit von 25 % einstellen.

Die Taste **T2 (Abb. 9)** „Start/Stop“ drücken.

Die nachfolgend aufgeführten Punkte genau kontrollieren:

- Das Licht in der Garkammer wird durch Drücken der Taste **T5 (Abb. 9)** eingeschaltet und schaltet sich automatisch nach 45 Sekunden wieder aus, wenn es nicht bereits vorher durch erneutes Betätigen der Taste ausgeschaltet wurde.
- Der Ofen schaltet sich aus, sobald die Ofentür geöffnet wird und nimmt seine Funktion erst wieder auf, nachdem diese wieder geschlossen wurde.
- Das Thermostat zur Einstellung der Temperatur in der Garkammer wird aktiv, sobald die eingestellte Temperatur erreicht wurde. Das/die Heizelement(e) werden zeitweilig abgeschaltet.
- Der Motor des/der Ventilators/-en ändert/-n die Rotationsrichtung ca. alle 3 Minuten automatisch (Zeit abhängig von der Gardauer).
- Bei Öfen mit zwei Ventilatoren in der Backkammer haben die Motoren dieselbe Rotationsrichtung.
- Den Wasseraustritt Richtung Ventilator der Leitung zum Feuchtigkeitseinlass in die Backkammer überprüfen.
- Am Ende des Garzyklus ertönt ein akustisches Signal.

2. Gebrauchsanleitung

2.1. Bedienung

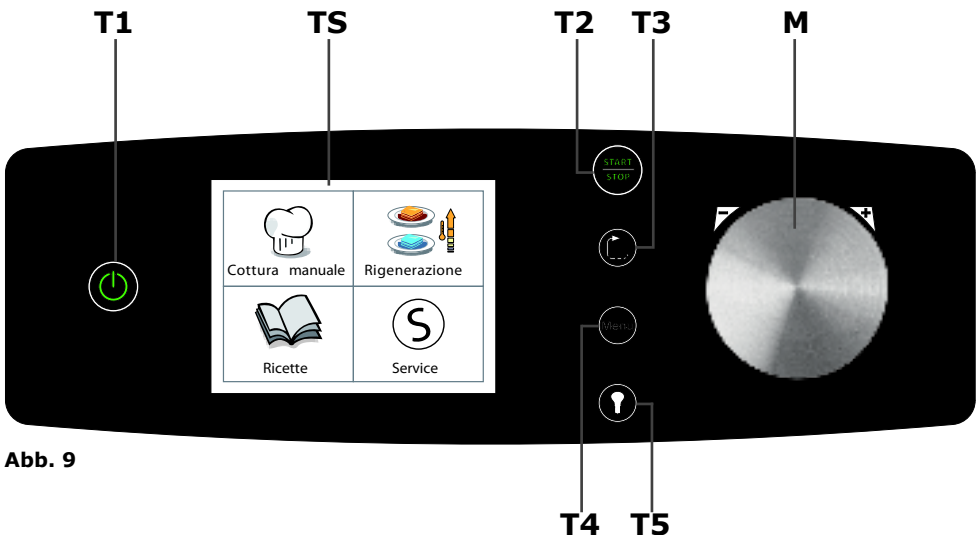


Abb. 9

2. Gebrauchsanleitung

2.1. Bedienung

T1: EIN- UND AUSSCHALTASTE

Ermöglicht die Ein- und Ausschaltung des Ofens durch Drücken für einige Sekunden.

T2: START- UND STOPPTASTE

Ermöglicht das Starten und Stoppen des Garens. Diese Taste kann Folgendes bedeuten:

EINGESCHALTET: Der Garvorgang ist im Gange;

AUSGESCHALTET: Der Garvorgang ist nicht im Gange oder wurde gestoppt;

BLINKEND: Der Garvorgang befindet sich in der Wartephase (Tür geöffnet, Fehlermeldungen oder Bestätigung von Vorgängen).

T3: ESC-TASTE:

Ermöglicht die Rückkehr zur vorherigen Bildschirmseite.

T4: MENÜ-TASTE:

Ermöglicht die Rückkehr zum Startmenü.

T5: TASTE FÜR DIE BELEUCHTUNG:

Ermöglicht die Aktivierung der Beleuchtung der Garkammer.

TS: TOUCHSCREEN:

Touchscreen-Bildschirm. Die Betriebsparameter des Geräts werden auf diesem Bildschirm eingestellt und angezeigt.

M: DREHSCHALTER MIT ENCODER:

Der Drehschalter wird verwendet, um die Werte auf dem Bildschirm einzustellen. Durch Drücken wird der eingegebene Wert bestätigt.

2.2. Einleitende Informationen

Das Gerät wurde für das Zubereiten von Lebensmitteln in geschlossenen Räumen entwickelt und darf ausschließlich dafür verwendet werden. Jeder andere Gebrauch ist somit unsachgemäß und gefährlich und muss daher vermieden werden.

Während des Betriebs muss das Gerät beaufsichtigt werden.

Es wird empfohlen vor dem Backen den Ofen auf eine Temperatur vorzuheizen, die um +30°C - +40°C über der notwendigen Temperatur liegt.

Das Touchscreen-Display des Ofens ermöglicht einen sofortigen und intuitiven Zugang zu allen Funktionen. Die Parameter und die Einstellungen jeder einzelnen Funktion können eingestellt werden, indem die Funktion auf dem Display ausgewählt, der gewünschte Wert durch Betätigung des Drehschalters **M** ausgewählt und der neue Wert durch erneutes Drücken der Taste oder des Drehschalters **M** bestätigt wird. Durch das Betätigen des Drehschalters **M** können sie Alarme stummgeschaltet werden.

2. Gebrauchsanleitung

2.2. Einleitende Informationen

Bei der Einschaltung zeigt das Display das Startmenü, in dem zwischen **MANUELLES GAREN**, **REZEPTE**, **SERVICE** oder **REGENERIEREN*** gewählt werden kann (*nur Modelle KH..).

Die Bedientafel des Ofens ist mit einem einzigen Drehschalter **M (Abb. 9)** ausgestattet, um die Funktionsparameter des Geräts einzustellen und zu verändern. Durch Drücken dieses Schalters kann eine Funktion ausgewählt werden oder die Einstellung eines Parameter bestätigt werden. Der Drehschalter wirkt auf einen digitalen Encoder und verfügt daher über eine Endlosumdrehung (ohne Drehanschlag). Die über den Encoder gesteuerten Parameter ändern sich im Uhrzeigersinn ansteigend oder gegen den Uhrzeigersinn absteigend.

Nun befindet sich der Ofen im „Stand-by“ und bleibt bis zur Eingabe seitens des Benutzers im Wartezustand.

Die Beleuchtungsdauer der Garkammer hängt von der gewählten Einstellung ab (siehe **Par. 6.4. S. 31**). Beim Öffnen der Ofentür schaltet sich das Licht kurzzeitig ab. Wird die Tür wieder geschlossen, schaltet sich das Licht wieder ein.

Die Taste **T2 Start/Stop** kann alternativ einen Garzyklus starten oder einen schon begonnen beenden. Wird ein Garzyklus über die Taste **T2** vorzeitig unterbrochen, ertönt kein akustisches Signal. Mit derselben Taste kann die akustische Anzeige des Ende von Gar-/Backzeit ausgeschaltet werden.

Nach der Ausschaltung des Ofens durch längeres Drücken des Hauptschalters **T1** wird der dem Gerät nachgeschaltete Absperrhahn geschlossen.

Beim Abschalten des Ofens kann die Lüftung des Technikraums oben, über der Garkammer, eingeschaltet bleiben, um ihre Abkühlung zu beenden.

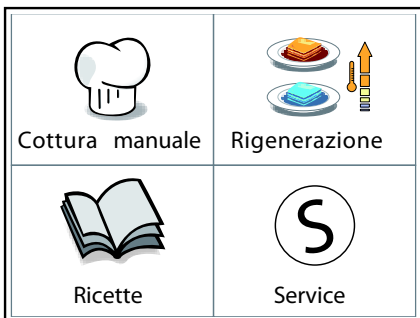
2. Allgemeine Gebrauchsanleitung

2.3.1 Startmenü Öfen mit Boiler mit hoher Leistungsfähigkeit: KH.....



▲ Abb. 10

2.3.2 Startmenü Öfen mit Boiler mit direktem Dampf: KT.....



▲ Abb. 11

3. Manuelle Programmierung

3.1. Wahl des Betriebsmodus

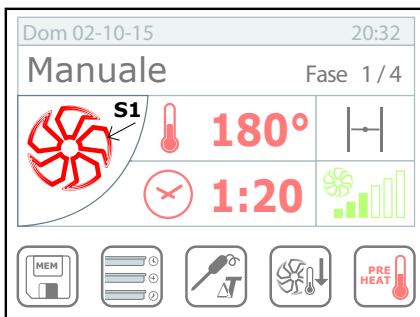


Abb. 12 ▲

Beim Einschalten des Ofens mit der Taste **T1** wird das Hauptmenü angezeigt (**Abb. 10**), in dem man wählen kann, ob man mit der manuellen Programmierung des Garens (**manuelles Garen**), den gespeicherten Garprogrammen (**Rezepte**), dem Regenerierprogramm mit Teller oder Blech (**Regenerieren**) fortfahren oder das Menü **Service** aufrufen möchte.

Um eine der oben genannten Funktionen auszuwählen, die entsprechende Funktion auf dem Touchscreen drücken.

Beim Einschalten des Ofens mit der Taste **T1** wird das Hauptmenü angezeigt (**Abb. 11**), in dem man wählen kann, ob man mit der manuellen Programmierung des Garens (**manuelles Garen**), den gespeicherten Garprogrammen (**Rezepte**) fortfahren oder das Menü **Service** aufrufen möchte.

Um eine der oben genannten Funktionen auszuwählen, die entsprechende Funktion auf dem Touchscreen drücken.

Nach dem Aufrufen der manuellen Programmierung können die Betriebsparameter eingestellt werden: *Zubereitungsart, Lüftung, Zeit, Feuchtigkeit, etc.*

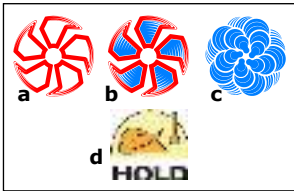
Beim Drücken von **S1** erscheint ein Pop-up-Fenster (**Abb. 13**) mit den verfügbaren Betriebsmodi:

a: UMLUFT (Betrieb nur mit Heißluft)

b: KOMBI (Gemischter Betrieb mit Heißluft und Dampf)

3. Manuelle Programmierung

3.1. Wahl des Betriebsmodus



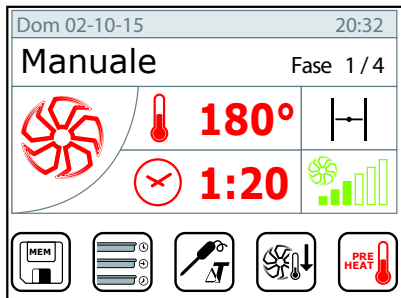
◀ Abb. 13

c: DAMPF (Betrieb nur mit Dampf)

d: HOLD (Modus Warmhalten/Reifung)

Es genügt also den gewünschten Betriebsmodus durch Drücken des entsprechenden Symbols auszuwählen.

MODUS UMLUFT:



S ▲

In diesem Modus kann Folgendes eingestellt werden:

- Temperatur zwischen 30 und 300°C (Öfen KH...) und zwischen 50 und 300°C (Öfen KT..)
- Timer von 1 bis 120' oder mit unbeschränkter Dauer
- Temperatur des Kerntemperaturfühlers
- Betrieb ΔT
- Position des Drosselventils
- Lüftung.

MODUS KOMBI:



Abb. 15 ▲

In diesem Modus kann Folgendes eingestellt werden:

- Temperatur zwischen 30 und 270 °C (Öfen KH...) und zwischen 50 und 270 °C (Öfen KT..)
- Timer von 1 bis 120' oder mit unbeschränkter Dauer
- Temperatur des Kerntemperaturfühlers
- Betrieb ΔT
- Prozentsatz der Feuchtigkeit während des Betriebs
- Lüftung.

MODUS DAMPF:



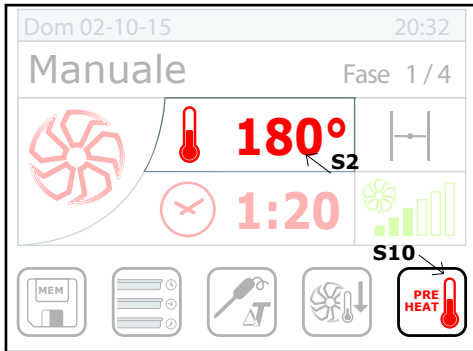
◀ Abb. 16

In diesem Modus kann Folgendes eingestellt werden:

- Temperatur zwischen 30 und 120°C (Öfen KH...) und zwischen 50 und 120°C (Öfen KT..)
- Timer von 1 bis 120' oder mit unbeschränkter Dauer
- Temperatur des Kerntemperaturfühlers
- Betrieb ΔT
- Steam-Tuner (Art des Dampfes).

3. Manuelle Programmierung

3.2. Temperatureinstellung und automatisches Vorheizen



▲Abb. 17

Die Einstellung der Temperatur auf dem Display auswählen (**S2** - Abb. 17) und die Temperatur auswählen, indem der Drehschalter **M** zum Erhöhen im Uhrzeigersinn oder zum Verringern gegen den Uhrzeigersinn betätigt wird.

Durch Drücken des Drehschalters **M** oder von **S2** auf dem Display die Eingabe bestätigen.

Automatisches Vorheizen des Ofens

Ist die Temperatur der Garkammer eingestellt, kann die Funktion des Vorheizens des Ofens über Betätigung der Taste **S10** (Abb. 17) ausgewählt werden: Wenn das Vorheizen aktiviert ist, ist **S10** rot.

Der Ofen bestimmt die Vorheiztemperatur automatisch und wird auf eine **Temperatur 22 % über der eingestellten** vorgeheizt.

Das Erreichen der Vorheiztemperatur wird durch ein akustisches Signal und das Erscheinen eines Pop-up-Fensters angezeigt (Abb. 17)



▲Abb. 18

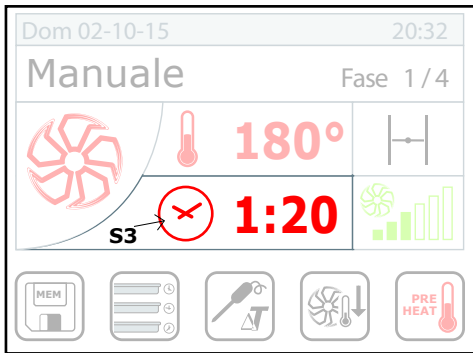


WICHTIG

Während des automatischen Vorheizens muss die Garkammer leer sein. Warten bis das Vorheizen abgeschlossen ist, bevor etwas in den Ofen geschoben wird.

3. Manuelle Programmierung

3.3. Zeiteinstellung



▲Abb. 19

Die Dauer jeder einzelnen Phase (Teil des Programms) durch Drücken des Displays **S3** einstellen. Die Zeit durch Drehen des Drehschalters **M** einstellen, wobei im Uhrzeigersinn die Zeit erhöht und gegen den Uhrzeigersinn verringert wird.

Die Bestätigung der Einstellung erfolgt durch erneutes Drücken der Taste **S3** oder auch des Drehschalters **M** des Encoders.

Der Ofen kann Zyklen mit einer Dauer von 1' bis 120' oder mit unbeschränkter Dauer ausführen.

Die Position **unbeschränkt** findet man durch Drehen des Drehschalters **M** gegen den Uhrzeigersinn.

Die Zeit wird von dem Moment berechnet, in dem die Taste **T2** „Start“ (**Abb. 8 S. 9**) gedrückt wird und nach dem Ende des automatischen Vorheizens.

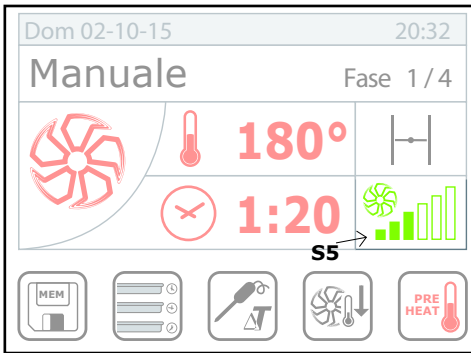
Die Zeit wird vorübergehend unterbrochen, wenn die Tür geöffnet wird oder ein nicht schwerwiegender Alarm angezeigt wird.

Bei schwerwiegenden Alarmen, hingegen, wird der Backzyklus endgültig unterbrochen und kann auch nach Lösung des Problems, das diesen ausgelöst hat nicht wieder von dem Punkt aufgenommen werden, an dem der Zyklus unterbrochen wurde. In diesem Fall muss der Zyklus neu eingestellt werden.

Nach Ablauf der eingestellten Minuten, schaltet sich der Ofen automatisch aus und begibt sich in die Standby-Funktion, wobei ein akustisches Signal mit einer Dauer von 15 Sekunden zu hören ist.

3. Manuelle Programmierung

3.4. Einstellung der Lüftergeschwindigkeit



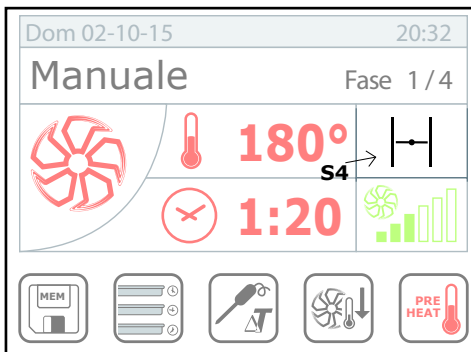
▲Abb. 20

Im Modus **UMLUFT** oder **KOMBI** die Einstellung der Lüftergeschwindigkeit auf dem Display (**S5** - **Abb. 20**) auswählen und die Geschwindigkeit auswählen, indem der Drehschalter **M** zum Erhöhen im Uhrzeigersinn oder zum Verringern gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird.

Durch Drücken des Drehschalters **M** oder von **S25** auf dem Display die Eingabe bestätigen.

Der Ofen hat 6 Rotationsgeschwindigkeiten des/r Lüfter(s), die vom Benutzer ausgewählt werden können.

3.5. Manuelle Einstellung des Drosselventils



▲Abb. 21

Im Modus **UMLUFT** durch Drücken des Symbols auf dem Display (**S4** - **fig. 21**) die Position des Drosselventils auswählen. Die Positionen können sein:

- ↑↓ Ventil geöffnet
- ↑↓ Ventil geschlossen

Das Ventil hat die Funktion die Feuchtigkeit im Ofen zu halten oder abzugeben. Bei geöffnetem Ventil sind die Lüftergeschwindigkeit und die Abgabe der Feuchtigkeit größer.

3.6. Manueller Luftbefeuchter



Abb. 22▲

Im Modus **UMLUFT** oder **KOMBI** kann durch Drücken des Symbols auf dem Display (**S6** - **fig. 22**) die Feuchtigkeit während des Backens manuell eingestellt werden.

Das Drücken aktiviert die direkte Einspritzung von Wasser auf den/die Lüfter, das in der Garkammer verdampft.

Die Einspritzung von Wasser dauert solange an, wie das Symbol gedrückt wird.

3. Manuelle Programmierung

3.7. Einstellung des Prozentsatzes der Feuchtigkeit im Modus KOMBI



▲Abb. 23

3.8. Die Funktion Steam-Tuner



▲Abb. 24

Im Modus **UMLUFT** die Einstellung des Prozentsatzes der Feuchtigkeit auf dem Display (**S4 - Abb. 23**) auswählen und den gewünschten Grad auswählen, indem der Drehschalter **M** zum Erhöhen im Uhrzeigersinn oder zum Verringern gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird.

Durch Drücken des Drehschalters **M** oder von **S4** auf dem Display die Eingabe bestätigen.

Der Feuchtigkeitsgrad kann in Schritten von 5 Prozentpunkten (0-5-10-15-20%) eingestellt werden.

Im Modus **DAMPF** kann der **Steam-Tuner**(**S4 - Ab. 24**) gesteuert werden.

Ist der Schalter auf die mittlere Position gestellt, zeigt er die mittlere Einstellung der Hydratation des Dampfes an. Die Qualität des in die Garkammer eingelassenen Dampfes kann über die Tasten **+** oder **-** je nach gewünschter Betriebsart eingestellt werden.

Das Zeichen **-** zeigt einen trockeneren Dampf an, der sich für die Zubereitung von Gebäck, Fisch oder Blattgemüse eignet.

Das Zeichen **+** zeigt einen feuchteren Dampf an, der sich zum aggressiveren Garen von Lebensmitteln mit besonders harten Fasern eignet: zum Beispiel Kartoffel oder Karotten.

Die Steuerung **Steam-Tuner** ändert die Feuchtigkeitsmenge in der Garkammer nicht und diese bleibt konstant bei 100%.

3. Manuelle Programmierung

3.9. Garen mit Kerntemperaturfühler - ΔT

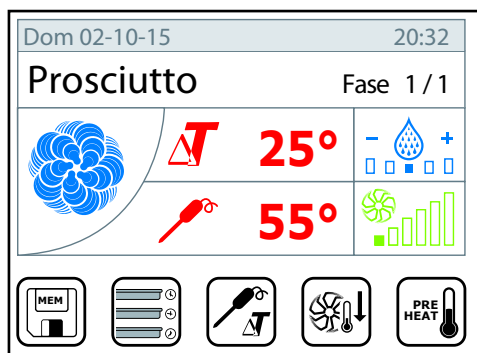


▲Abb. 25

funktion aus, sobald die von der Nadelsonde abgelesene Temperatur den eingestellten Wert erreicht.

Der Modus ΔT hingegen bestimmt die Temperatur in der Garkammer je nach der von der Nadelsonde erfasste Temperatur: werden für ΔT , zum Beispiel, 60 °C eingestellt, bleibt die Temperatur in der Backkammer konstant 25 °C über der Temperatur, die im Produkt erfasst wurde. Der Gar-/Backvorgang wird beendet, sobald die von der Nadelsonde abgelesene Temperatur des Produktes den eingestellten Wert erreicht.

Die gewünschte Temperatur wird durch Drehen im Uhrzeigersinn des Drehschalters **M** des Encoders eingestellt und durch Drücken des Drehschalters **M** wird diese Eingabe bestätigt.



▲Abb. 26

Die Funktion **Nadelsonde/ ΔT** wird gewählt, indem die entsprechende Taste **S8** (Abb. 25) betätigt wird. Das Display öffnet ein Auswahlfenster **S11** (Abb. 25) mit zwei Optionen: **a** = ΔT (Delta-T), **b** = Nadelsonde. Die gewünschte Modalität auswählen, indem **S8** (Abb. 25) auf dem Display betätigt wird.

Je nach gewähltem Modus aktiviert sich auf dem Display das entsprechende Auswahlrechteck der Temperatur. Im Modus Nadelsonde wird die Garzeit von der Temperatur bestimmt, die vom Kerntemperaturfühler abgelesen wird: ist die Temperatur der Backkammer und der Nadelsonde ausgewählt, so schaltet sich die Gar-/Back-

Anmerkung:

Positionierung des Kerntemperaturfühlers:

Der Kernfühler wird in die Speise eingeführt, die zubereitet werden soll. Hierbei muss sich die Spitze in der Mitte des Teil des Produkts mit dem größten Volumen befinden.

Verwendung der Garmodi ΔT :

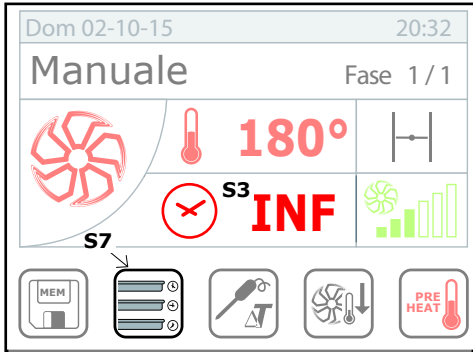
Die Betriebsmodi ΔT eignen sich besonders für die Zubereitung von Braten von mittlerer und großer Größe oder Schinken. Diese Art des Garens verwendet eine Temperatur in der Garkammer, die niedriger ist als die des traditionellen Garens. Dank der längeren Garzeit wird das Produkt zarter und gleichzeitig ein hoher Gewichtsverlust des Produkts verhindert.

Empfohlen wird eine Temperatur ΔT von:

- 30 °C für rotes Fleisch mit einer Kerntemperatur zwischen 45 °C und 55 °C;
- 25 °C für weißes Fleisch mit einer Kerntemperatur zwischen 75 °C und 85 °C;

3. Manuelle Programmierung

3.10. Backen auf mehreren Ebenen mit RACK CONTROL



▲Abb. 27

Abb. 28 ▼

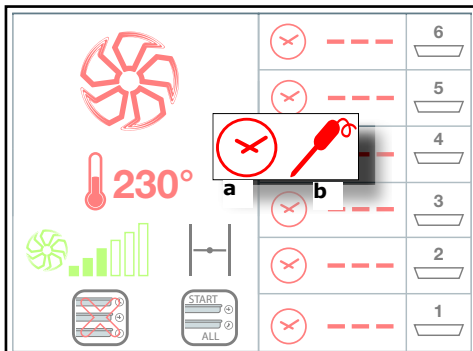
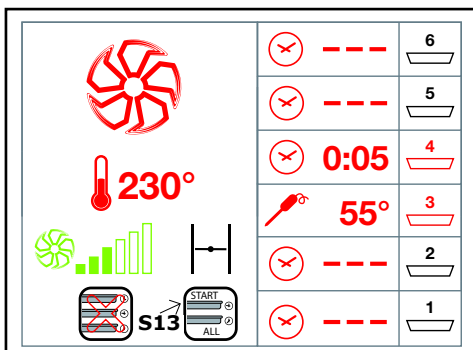


Abb. 29 ▼



Den Betriebsmodus **RACK CONTROL** durch Drücken der Taste **S7** Abb. 27 auswählen;

Anmerkung: Die Taste **S7** ist nur sichtbar, wenn die Zeit **S3** auf unbeschränkt eingestellt ist (**INF**).

Im Modus **RACK CONTROL** können bis zu 6 Timer- oder Temperaturwerte des Kerntemperaturfühlers für die verschiedenen Ebenen im Ofen eingestellt werden.

Beispiel:

- Ebene 1 = 10 Minuten
- Ebene 3 = 60 °C Kerntemperaturfühler
- Ebene 4 = 7 Minuten

Die Timer- oder Temperaturwerte des Kerntemperaturfühlers für die gewünschte Ebene durch Auswahl der entsprechenden Ebene einstellen. Es wird ein Pop-up-Fenster erscheinen, in dem der Modus Timer (**a**) oder der Modus Kerntemperaturfühler (**b**) ausgewählt werden können. Den gewünschten Modus durch Drehen des Drehschalters **M** auswählen und die Wahl durch Drücken des Drehschalters **M** oder des Pop-up-Fensters bestätigen.

In linken Teil des Bildschirms wird es also möglich sein, die Werte für die Zubereitung (Modus, Temperatur, Ventil, etc.) einzustellen oder zu ändern.

Mit **RACK CONTROL** kann auf zwei Arten gearbeitet werden:

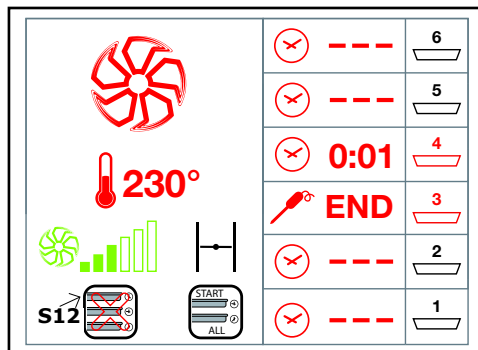
- mit dem Ofen im Modus **STOP** (Programmierung);
- mit dem Ofen im Modus **START** (Betrieb bereits gestartet).

Beim Einstellen der Werte der verschiedenen Ebenen mit dem Ofen im Modus **STOP** beginnt der Ofen nach dem Drücken der Taste **Start (T2 S. 9)** die Zubereitung mit den Werten von: eingestellte Zubereitungsart, Lüftung, etc. (mit entsprechendem automatischem Vorheizen, falls eingestellt). Der Benutzer muss den Timer bzw. die Kontrolle der Kerntemperatur also für jede Ebene durch Drücken des Symbols Blech (☞) für die gewünschte Ebene starten. Wenn eine Ebene aktiviert wurde, ist das Symbol ☞ rot. Es ist möglich, alle Ebenen gleichzeitig durch Drücken der entsprechenden Taste **S13** Abb. 29 zu starten.

Wird dagegen der Modus **RACK CONTROL** mit dem Ofen im Modus **START** verwendet und es wurde der Timer- oder Temperaturwert des Kerntemperaturfühlers eingestellt, wird die entsprechende Kontrolle nach Bestätigung des

3. Manuelle Programmierung

3.10. Backen auf mehreren Ebenen mit RACK CONTROL



▲ Abb. 30

eingestellten Wertes automatisch gestartet.

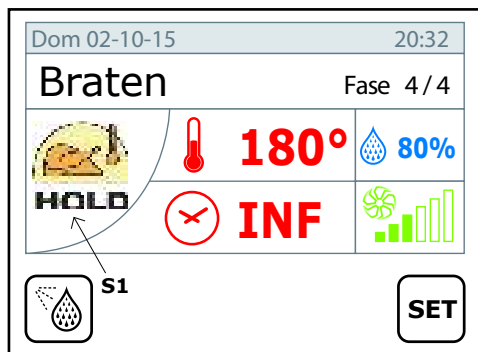
Beim Erreichen der eingestellten Kerntemperatur oder nach Ablauf der eingestellten Zeit für die entsprechende Ebene erscheint die Schrift **END** und es ertönt ein akustisches Signal. Nun genügt es, die Tür des Ofens zu öffnen, das entsprechende Blech zu entnehmen und die Tür wieder zu schließen. Die entsprechende Ebene stellt sich automatisch zurück.

Anmerkung: Wenn eine Ebene fertig ist, erscheint die Schrift **END** bei der entsprechenden Ebene. Der Ofen geht **nicht** in den Modus **Stop** über, sondern fährt mit der eingestellten Zubereitung fort.

Um den Betriebsmodus **Rack Control** zu verlassen, für 3 Sekunden die Taste **S12** Abb. 30 drücken.

Anmerkung: Es ist nicht möglich, die Werte der verschiedenen Ebenen im Modus **RACK CONTROL** zu speichern. Dennoch ist es bei einem unbeabsichtigten Verlassen dieses Modus möglich, sie (ohne Veränderung der Zubereitungswerte) durch Drücken der Taste **S7** Abb. 27 S. 19 wieder aufzurufen, ohne die eingestellten Werte auf den verschiedenen Ebenen zu verlieren.

3.11. Warmhaltung



▲ Abb. 31

Die Funktion **Warmhalten (HOLD)** ermöglicht es, die Produkte nach der Zubereitung warmzuhalten.

Beispielsweise werden die Produkte nach einer nächtlichen Zubereitung auf einer Sicherheitstemperatur gehalten, bis der Benutzer in die Küche zurückkehrt.

Den Modus Warmhalten durch Drücken der Taste Zubereitungsmodus **S1** Abb. 31 einstellen und das Symbol Warmhalten **d** auswählen.

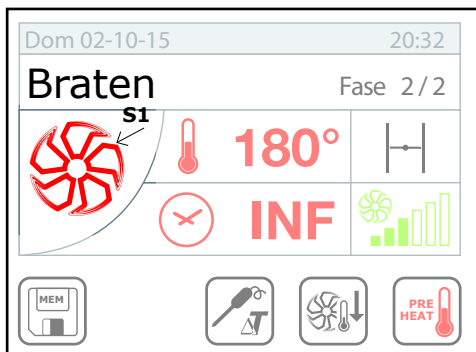
Dann die Temperaturwerte (bis zu 120 °C) und den Wert der relativen Luftfeuchtigkeit einstellen.

Anmerkung: Um ein geeignetes, hygienisches **Warmhalten** der Produkte zu garantieren, wird ein Warmhalten über 60 °C und **konform mit den lokal geltenden Hygienevorschriften** empfohlen.

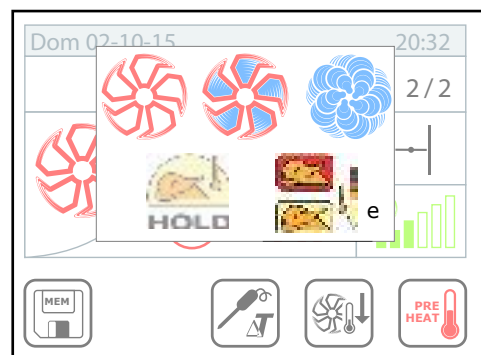
Außerdem sollte eine Warmhaltefeuchtigkeit zwischen 20 und 30% für Braten und zwischen 90 und 100% zum Schmoren eingestellt werden.

3. Manuelle Programmierung

3.12. Automatische Abkühlung beim Backen

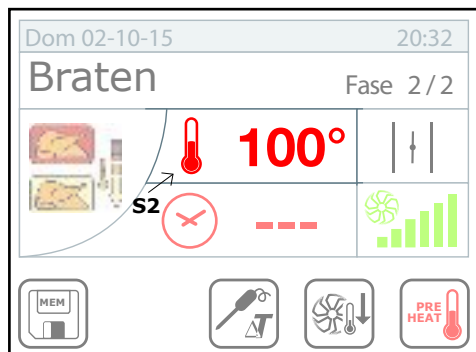


▲ Abb. 32



▲ Abb. 33

Abb. 34 ▼



Die **AUTOMATISCHE ABKÜHLUNG** ermöglicht es, eine Abkühlphase der Garkammer zwischen zwei Phasen eines Zubereitungsprogramms einzustellen (siehe Paragraf 3.14 S. 24), beispielsweise zwischen einer Anbratphase und einer Garphase mit niedriger Temperatur.

Anmerkung: Das Symbol der automatischen Abkühlung (Bez. e S. 33) ist erst **ab der Phase 2** sichtbar.

Die automatische Abkühlung durch Drücken des Symbols Zubereitungsmodus (**S1** Abb. 32) einstellen und das Symbol Abkühlung (**e** - Abb. 33) auswählen. Dann die Abkühltemperatur durch Drücken des Symbols Temperatur (**S2** Abb. 34) und Drehen des Drehschalters **M** einstellen. Durch Drücken des Drehschalters **M** oder des Pop-up-Fensters bestätigen.

Anmerkung: Im Modus **AUTOMATISCHE ABKÜHLUNG** kann der Wert „Zeit“ nicht eingestellt werden, weil diese Phase solange dauert, bis die Garkammer die eingestellte Temperatur erreicht hat. Um die Phase der automatischen Abkühlung zu beschleunigen, sollten die Lüftergeschwindigkeit und die Position des Drosselventils beibehalten werden, die der Ofen automatisch vorschlägt.

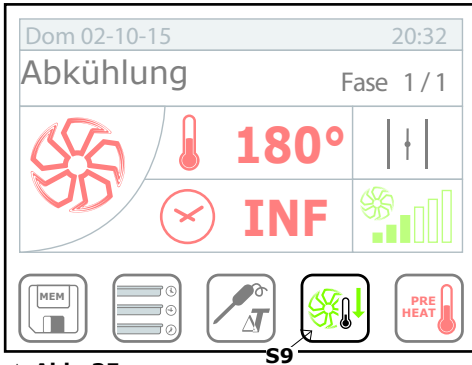
Die automatische Abkühlung kann auf bis zu 100 °C eingestellt werden.

Diese Phase muss bei geschlossener Tür ausgeführt werden. Die Öffnung der Tür unterbricht die **AUTOMATISCHE ABKÜHLUNG**.

Beim Erreichen der eingestellten Abkühltemperatur geht der Ofen automatisch zur nächsten Phase über (falls vorhanden).

3. Manuelle Programmierung

3.13. Manuelle Abkühlung der Garkammer



▲ Abb. 35

Die Abkühlfunktion erlaubt es die Temperatur in der Garkammer schnell abzusenken.

Um einen Abkühlzyklus der Garkammer auszuführen, muss sich der Ofen im Modus **Stop** befinden. Die Taste Abkühlung (**S9** Abb. 35) auswählen, **Start** (**T2** S. 9) drücken und die Tür öffnen.

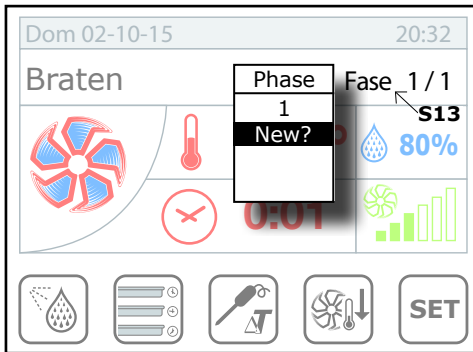
Anmerkung: Aus Sicherheitsgründen kann die Abkühlung nur bei geschlossener Tür gestartet werden. Die Tür kann erst geöffnet werden, nachdem die Taste Start gedrückt wurde.

Standardmäßig schlägt der Ofen eine Abkühlung der Garkammer bis zu 50 °C vor. Es ist dennoch möglich, einen anderen Wert einzustellen, auf die gleiche Weise, die im Paragraf der Temperatureinstellung beschrieben wird (S. 14).

Beim Erreichen der eingestellten Abkühltemperatur unterbricht der Ofen die Kühlung und es ertönt ein akustisches Signal.

3. Manuelle Programmierung

3.14. Programmierung eines Rezepts mit mehreren Phasen.



▲ Abb. 36

Jede einzelne vorher veranschaulichte Backphase kann gespeichert werden, um ein Backprogramm mit mehreren Phasen zusammenzustellen.

Die Einstellung der ersten Phase wird durch die Betätigung der Taste **S13 - Phase** (Abb. 36) beendet. Hierdurch wird das ausgeblendete Menü (Abb. 42) aufgerufen.

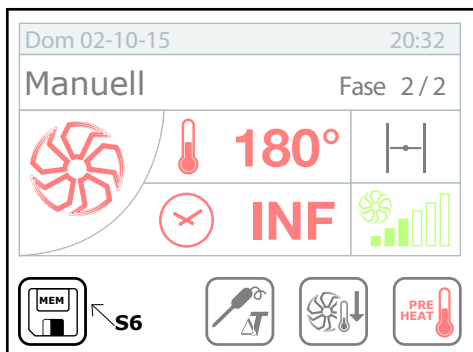
Drehschalter **M** im Uhrzeigersinn auf „New“ drehen und durch Drücken des Drehschalters **M** oder direkt durch Drücken auf „New“ bestätigen.

Nun ist es möglich zur Eingabe der Parameter der zweiten Phase zu gelangen.

Es ist möglich durch Wiederholung der oben beschriebenen Schritte bis zu 9 verschiedene Phasen im selben Backprogramm einzugeben.

Anmerkung: Wenn die Zeit des Timers auf unbeschränkt (INF) eingestellt ist, kann keine neue Phase hinzugefügt werden.

3.15. Speicherung und Verwaltung der Rezepte



▲ Abb. 37

Das erstellte Garprogramm kann im elektronischen Rezeptbuch des Ofen gespeichert werden.

Nach dem Erstellen der Garprogramms die Taste **S6 MEM** Abb. 37 drücken, um die Seite für die Verwaltung der Rezepte (Abb. 38 auf der nächsten Seite) aufzurufen.

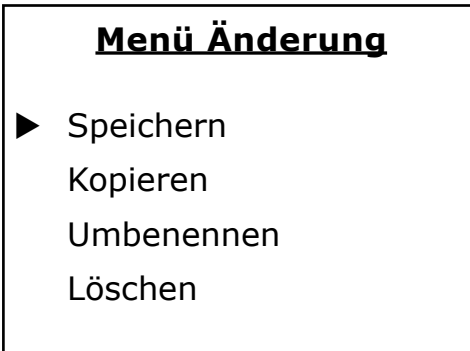
Durch Drehen des Drehschalters **M** „Speichern“ auswählen und durch Drücken des Drehschalters bestätigen.

Dann die Gruppe (Abb. 39 nächste Seite) aussuchen, in der das Programm gespeichert werden soll: **Vorspeisen, Fleisch, Fisch, Gemüse, Brot, Desserts.**

Nach der Auswahl der Gruppe, in der das Programm gespeichert werden soll, muss der Name des Rezeptes eingegeben (z. B. **Rinderbraten**) und die Taste „End“ gedrückt werden.

3. Manuelle Programmierung

3.15. Speicherung und Verwaltung der Rezepte



▲ Abb. 38

Im Menü Verwaltung der Rezepte ist Folgendes möglich:

Kopieren: kopiert das Rezept

Umbenennen: ändert den Namen des Rezeptes

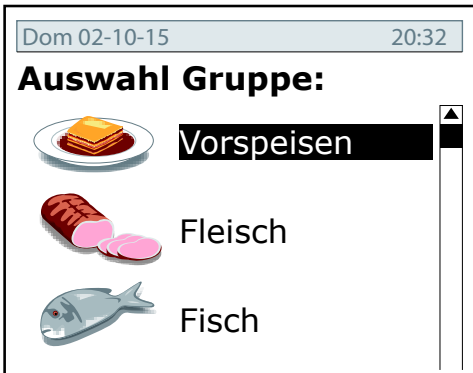
Löschen: löscht einen Teil oder das ganze Rezept.

Zum Löschen eines Teils des gespeicherten Programms auf die Phase gehen, die gelöscht werden soll und das Menü Verwaltung der Rezepte (**S6 Abb. 37 S. 23**) aufrufen und die folgende Position wählen: **Löschen**.

Anmerkung: Die Löschung eines Teils des Programms wird ab der Phase beginnen, auf der man positioniert ist und für alle nachfolgenden Phasen erfolgen. Wenn ein Programm beispielsweise 7 Phasen hat und Phase 3 gelöscht wird, werden auch die Phasen 4, 5, 6 und 7 gelöscht.

Um ein gesamtes Programm zu löschen, die Phase 1 löschen. Es werden auch die nachfolgenden Phasen gelöscht.

Anmerkung: Bei der Löschung des gesamten Garprogramms erscheint ein Pop-up-Fenster für die Bestätigung des Löschens, um ein unbeabsichtigtes Löschen zu vermeiden. Mit **Ja** bestätigen oder mit **Nein** annullieren.



▲ Abb. 39

4. Regenerierprogramm

4.1. Einleitende Informationen

Das automatische Regenerierprogramm wurde entwickelt, um Lebensmittel, die zuvor (gemäß den lokal geltenden Hygienevorschriften) gekocht und gekühlt wurden, von 2-5 °C auf Serviertemperatur zu bringen.

Es ist Aufgabe des Benutzers zu überprüfen, dass die Regeneriertemperatur im Kern der entspricht, die von den lokal geltenden Hygienevorschriften vorgeschrieben ist.

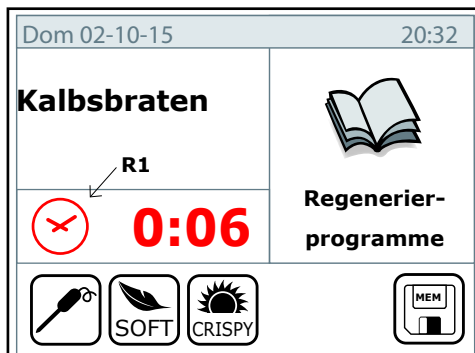
Das Menü Regenerieren sieht die Möglichkeit vor, nach Zeit (empfohlen für die bereits fertigen Speisen oder kleine Produkte) oder mit Kerntemperaturfühler (für das Regenerieren von größeren Stücken, wie zum Beispiel ganzen Braten) zu regenerieren.

Außerdem gibt es die folgenden Regenerierarten:

- **normal:** für den Großteil der Produkte
- **soft:** für das Regenerieren von empfindlichen Produkten oder Produkten, die mit niedriger Temperatur gegart wurden
- **crispy:** um dem Produkte eine knusprige Kruste zu verleihen, für das Regenerieren von frittierten und panierten Speisen im Allgemeinen.

Anmerkung: Wird das Regenerieren **soft** ausgewählt, können die Regenerierzeiten auch doppelt so lange sein, als beim normalen Regenerieren, um ein sanftes Regenerieren des Produktes zu garantieren.

4.2. Einstellung des Regenerierens nach Zeit



▲ Abb. 40

Das Regenerierprogramm kann über die Hauptbildschirmseite aufgerufen werden.

Dann die Regeneriertemperatur durch Drücken der Taste **R1** Bez. **40** und Drehen des Drehschalters **M** einstellen. Die ausgewählte Zeit durch Drücken des Drehschalters **M** bestätigen.

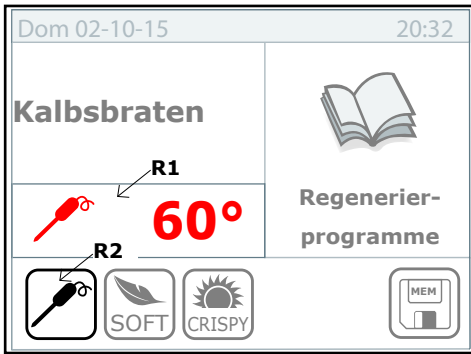
Dann die Taste **Start** (**S2** Abb. 9 S. 9) drücken, um das Programm zu starten.

Den Abschluss der anfänglichen Vorheizphase abwarten, bevor etwas in den Ofen geschoben wird.

Anmerkung: Im Allgemeinen liegt die Zeit für das Regenerieren mit Teller zwischen 6 und 10 Minuten, in Abhängigkeit der Produktmenge auf dem Teller.

4. Regenerierprogramm

4.3. Einstellung des Regenerierens mit Kerntemperaturfühler



▲ Abb. 41

4.4. Spezielle Regenerierfunktionen



▲ Abb. 42

Das Regenerierprogramm kann über die Hauptbildschirmseite aufgerufen werden.

Die Funktion Kernfühler durch Drücken der Taste **R2** Abb. 41 auswählen. Das Programm schlägt automatisch eine finale Kerntemperatur von 60 °C vor.

Es ist möglich, die Kerntemperatur beim Regenerieren durch Drücken der Taste **R1** (Abb. 41) und Drehen des Drehschalters **M** zu ändern. Ausgewählten Wert durch Drücken des Drehschalters **M** bestätigen.

Dann die Taste **Start** (S2 Abb. 9 S. 9) drücken, um das Programm zu starten.



Den Abschluss der anfänglichen Vorheizphase abwarten, bevor etwas in den Ofen geschoben wird.

Zum Einstellen des Regenerierens **Soft** oder **Crispy** wie zuvor in den Paragraphen 4.2 und 4.3 beschrieben fortfahren, um die Einstellung nach Zeit oder mit Kerntemperatur vorzunehmen und die entsprechende Taste auswählen:



Soft: für ein sanftes Regenerieren



Crispy: für ein knuspriges Regenerieren

Wird eine Funktion ausgewählt, wird die entsprechende Taste rot.

Anmerkung: Jede Funktion schließt die anderen aus. Beispielsweise können nicht gleichzeitig **Soft** und **Crispy** oder **Normal** zum Regenerieren verwendet werden.

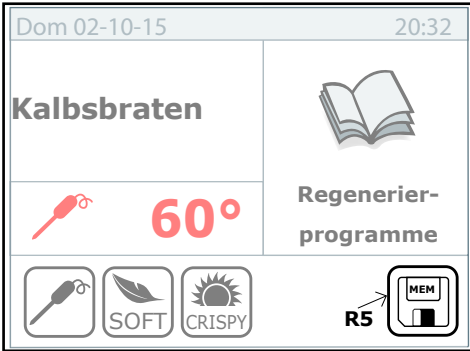
Dann die Taste **Start** (T2 Abb. 9 S. 9) drücken, um das Programm zu starten.



Den Abschluss der anfänglichen Vorheizphase abwarten, bevor etwas in den Ofen geschoben wird.

4. Regenerierprogramm

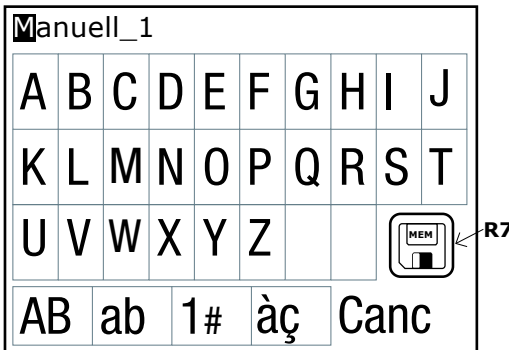
4.5. Speichern, Ändern und Löschen eines Regenerierprogramms



▲ Abb. 43

Die Regenerierprogramme können gespeichert werden, um sie in einem späteren Zyklus erneut zu verwenden.

Nachdem die Regenerierdauer oder Kerntemperatur eingestellt wurde und eventuelle die Spezialfunktionen **SOFT** oder **CRISPY** gewählt wurden die Taste **R5 Abb. 43** drücken und den Namen des Programms über die Tastatur eingeben **Abb. 44**. Um den eingegebenen Namen zu bestätigen die Taste **Mem (R6 Abb. 44)** drücken.



▲ Abb. 44

Durch anschließendes Drücken der Taste **Regenerierprogramme (R6 Abb. 44)** werden alle gespeicherten Programme angezeigt (**Abb. 45**).

Abb. 44 ▼



Abb. 45 ▼



5. Menü Rezepte

5.1. Navigation im Menü Rezepte



▲ Abb. 46



▲ Abb. 47

Das Menü Rezepte ermöglicht den Zugriff auf die im Speicher des Ofens gespeicherten Garprogramme.

Auf der Hauptbildschirmseite das Menü Rezepte auswählen.

Die Bezugsgruppe (**Abb. 47**) (z. B. Fleisch, wenn man einen Braten machen möchte) und anschließend das gewünschte Programm durch Drehen des Drehschalters im Uhrzeigersinn zur Positionierung auf dem gewünschten Programm auswählen. Das Drehen des Drehschalters im oder gegen den Uhrzeigersinn bewegt den Cursor, wobei das ausgewählte Programm in Schwarz hervorgehoben wird.

Auswahl durch Drücken des Drehschalters **M** bestätigen.

Dann die Zubereitung durch Drücken der Taste **Start** starten.

Aus dem Menü Rezepte kann direkt ein neues Rezept erstellt werden:

Die gewünschte Gruppe (**Abb. 47**) aufrufen und den Drehschalter **M** im Uhrzeigersinn bis zur letzten Position drehen: **Neues Rezept**.

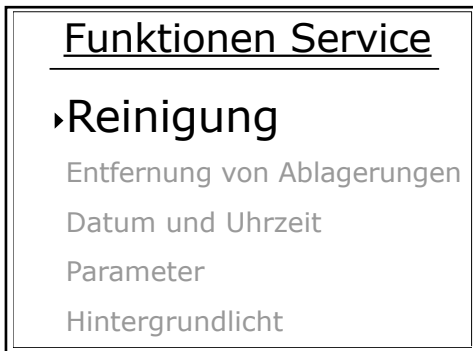
Dann den Programmnamen eingeben und „**End**“ drücken.

Dann die Garparameter wie in **Kapitel 3** beschrieben einstellen.

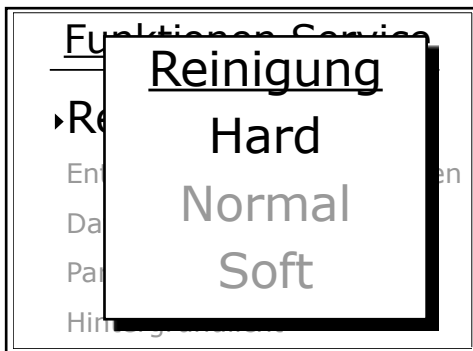
Nach der Programmierung muss das Programm wie in **3.15** beschrieben gespeichert werden.

6. Menü Service

6.1. Automatische Reinigung

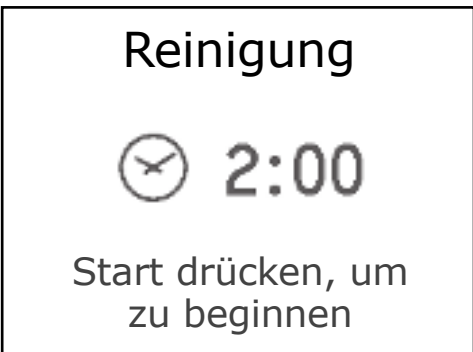


▲ Abb. 48



▲ Abb. 49

Abb. 50 ▼



Bei den Öfen mit automatischer Reinigung kann diese Funktion durch Aufrufen des Menüs **Service** im Hauptmenü ausgewählt werden.

Die Position Reinigung durch Drücken des Drehschalters **M** auswählen.

Dann in Abhängigkeit der Verschmutzung des Inneren des Ofens den Typ der automatischen Reinigung (**Abb. 49**) auswählen. Die Taste **Start** drücken, um das Reinigungsprogramm zu starten.

Anmerkung: Vor dem Starten des automatischen Reinigungsprogramms überprüfen, dass der Reinigungsmittelschlauch komplett in den Reinigungsmittelkanister eingetaucht ist und sich in diesem ausreichend Reinigungsmittel befindet.

Anmerkung: Überschreitet die Temperatur der Garkammer 150 °C empfiehlt der Ofen automatisch die Abkühlung der Garkammer (siehe Paragraf **3.13 S. 22**). Die Abkühlung ausführen und dann die Reinigung erneut starten.



WICHTIG:

Nur das autorisierte Reinigungsmittel verwenden: ECOLAB OVEN CLEANR POWER, für die Reinigung des Ofens. Werden nicht autorisierte Reinigungsmittel eingesetzt, verfällt die Garantie des Ofens.

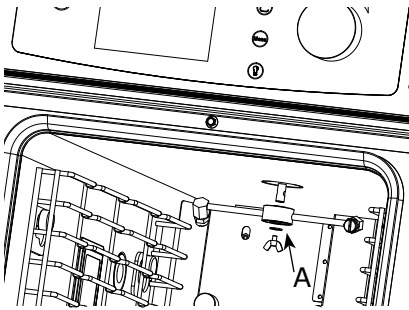


GEFAHR:

Während der Reinigung die Tür nicht öffnen.

6. Menü Service

6.1. Automatische Reinigung (Reinigung des Reinigungsdiffusors)



▲ Abb. 51

Der Reinigungsdiffusor muss regelmäßig in der Spülmaschine gereinigt werden.

Schraube **A** lösen und den Diffusor nach unten ziehen und entnehmen.

Nach der Reinigung Diffusor wieder in den Sitz einsetzen, nach oben drücken und Schraube **A** wieder anziehen.

6.2. Entfernung von Ablagerungen des Boilers (Nur Modelle KH....)

Funktionen Service

Reinigung

►Entfernung von Ablagerungen

Datum und Uhrzeit

Parameter

Hintergrundlicht

▲ Abb. 52

Bei den Öfen mit Boiler mit hoher Leistungsfähigkeit (Modell **KH...**) muss regelmäßig eine Entfernung von Ablagerungen des Boilers ausgeführt werden, um diesen funktionsfähig zu erhalten und die Wahrscheinlichkeit von Defekten zu verringern.

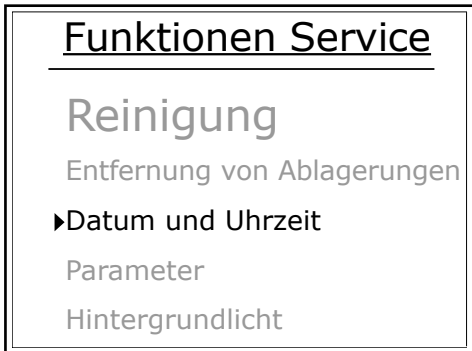
Den eigenen Installateur nach dem Intervall dieser Arbeit fragen. Vergewissern, dass der Wasserhärtegrad innerhalb der empfohlenen Parameter (60-120 ppm) liegt. **Bei einem Härtegrad über 120 ppm sollte ein Wasserenthärter vor dem Ofen installiert werden.**

Zum Entfernen der Ablagerungen das Menü **Service** aufrufen. Mit dem Drehschalter **M** die Position **Entfernung von Ablagerungen** auswählen und **Start** drücken.

Der Ofen fährt mit dem Leeren des Boiler fort und anschließend muss der Benutzer 0,4 l Essig in die Eingangsöffnung des Dampfs in die Garkammer einfüllen. Das Entfernen der Ablagerungen geschieht dann automatisch. Danach schaltet sich der Ofen aus.

6. Menü Service

6.3. Datum und Uhrzeit



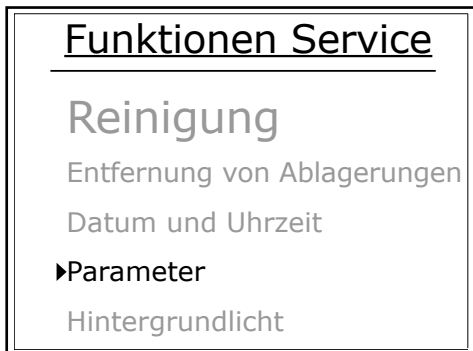
▲ Abb. 53

Mit der Funktion **Datum und Uhrzeit** können Datum und Uhrzeit auf dem Bildschirm des Ofens eingestellt werden.

Diese Funktion im Menü **Service > Datum und Uhrzeit** aufrufen und die Felder durch Bewegen des Drehschalters **M** im und gegen den Uhrzeigersinn zur Positionierung auf den verschiedenen Positionen (*Tag, Monat, Jahr, Stunden, Minuten*) einstellen. Die gewünschte Position durch Drücken des Drehschalters **M** auswählen, den Wert ändern und durch Drücken des Drehschalters bestätigen.

Danach die Taste **Menü** oder **Esc** drücken, um zum Hauptmenü zurückzukehren.

6.4. Einstellung der Dauer der Beleuchtung der Garkammer



▲ Abb. 54

Es ist möglich, die Dauer der Beleuchtung der Garkammer über die Position **Parameter** im Menü **Service** einzustellen.

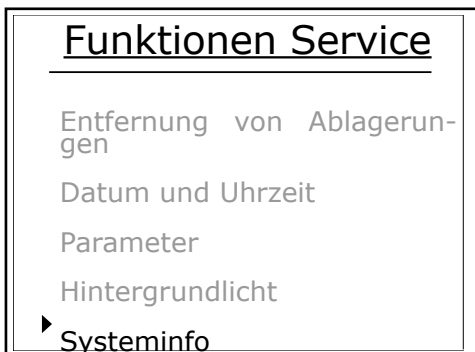
Erst den Drehschalter auf der Position **Parameter** drücken und dann (ohne Passworteingabe) bestätigen, indem der Drehschalter gedreht wird.

Der Ofen zeigt den entsprechenden Parameter mit der aktuellen Dauer der Beleuchtung in Sekunden an. Die Dauer auf einen Wert von 0 bis 255 Sekunden einstellen.

Anmerkung: Durch Einstellen des Wertes **254** schaltet sich das Licht beim Drücken der Taste **Start** ein und schaltet sich nach der Zubereitung aus.

6. Menü Service

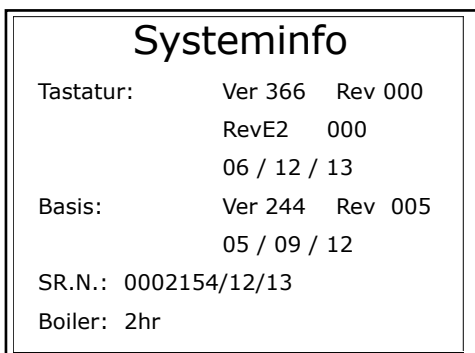
6.5. Systeminfo



▲ Abb. 55

Systeminfo (Abb. 63) bezieht sich auf die aktuell installierte Version der Steuersoftware des Ofens.

Außer der Seriennummer des Ofens können auch alle Systeminformationen eingesehen werden, um die Betriebsstunden des Boilers ab der letzten Reinigung abzulesen.



▲ Abb. 56

6.6. Sprache

Abb. 57 ▼



Mit der Funktion Sprache kann die Sprache des Menüs des Ofens geändert werden.

6. Menü Service

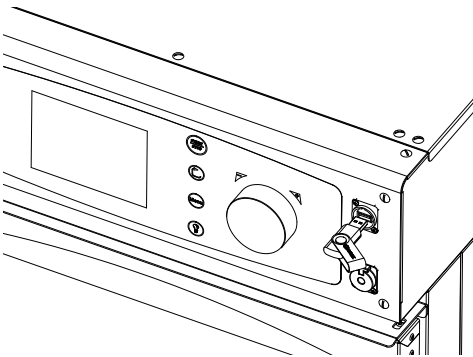
6.7. Hintergrundlicht Systeminfo



Über die Funktion **fortgeschrittener Service (Abb. 67)**, geschützt durch ein numerisches Passwort, das über den Drehschalter M wählbar ist, kann auf die Funktionen der technischen Kontrollen zugegriffen werden, die jedoch qualifizierten Technikpersonal vorbehalten sind.

◀ **Abb. 58**

6.8. Speicherung HACCP



▲ **Abb. 59**

6.9 Rezepte importieren/exportieren



▲ **Abb. 60**

Mit der Funktion Speicherung HACCP ist es möglich, eine Datei im **txt**-Format mit den Temperaturen der Garkammer und des Kerntemperaturfühlers für alle mit dem Ofen ausgeführten Zubereitungen auf einem USB-Stick zu speichern.

Die HACCP-Funktion funktioniert nur, wenn der USB-Stick an den Ofen angeschlossen ist (Abb. 59).

Den eigenen Installateur nach der Aktivierung dieser Funktion fragen.

Wird ein USB-Stick an den sich unter der Steuerfläche befindende Port (**Abb. 59**) angeschlossen, aktivieren sich alle Funktionen des Imports und Exports von Rezepten.

Über die Funktion **Rezepte importieren (Abb. 60)** können Rezepte geladen werden, die zuvor auf einem PC gespeichert oder von einem anderen Ofen exportiert wurden.

Über die Funktion **Rezepte exportieren (Abb. 60)** können Rezepte auf einen USB-Stick geladen werden, die zuvor vom Ofen gespeichert wurden.

7. Wartung

7.1. Reinigung

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

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

Warten, bis die Garkammer abgekühlt ist.

Die Schottblechhalterungen abnehmen.

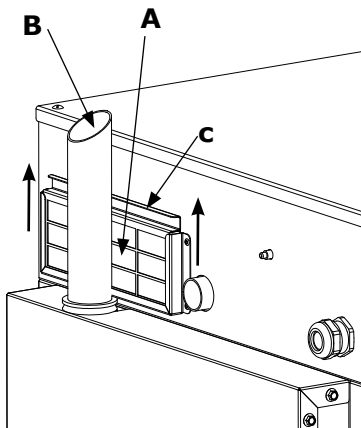
Die Speisereste von Hand entfernen und die herausnehmbaren Teile in die Geschirrspülmaschine legen.

Für die Reinigung der Garkammer darf nur lauwarmes Seifenwasser verwendet werden. Danach müssen alle betroffenen Oberflächen gut mit Wasser abgespült werden, wobei sorgfältig darauf geachtet werden muss, dass keine Seifenrückstände mehr vorhanden sind.

Die äußeren Teile des Ofens dürfen nur mit feuchten Lappen und ohne ätzende Reinigungsmittel gereinigt werden.

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

7.2. Lüftungsfiler Technikfach



▲ Abb. 61

Damit die elektronischen Komponenten des Ofens eine Sicherheitstemperatur nicht überschreiten sollte regelmäßig der Luftfilter gereinigt werden, **mindestens einmal monatlich**.

Der Filter befindet sich im hinteren Teil des Ofens (**Bez. A Abb. 61**).

Wie folgt vorgehen:

1. Die Zunge des Filters (**Bez. c - Abb. 61**) greifen und den Filter nach oben aus seinem Sitz ziehen.
2. Den Filter aus seiner Verkleidung nehmen, mit lauwarmem Wasser und neutraler Seife reinigen und mit einem sauberen Tuch trocknen.
3. Filter wieder in die Verkleidung einsetzen und in seinen Sitz schieben.

7. Wartung

7.2. LüftungsfILTER Technikfach



ACHTUNG:

Sollte der Alarm **Hi Temp** ausgelöst werden, ist die Ursache wahrscheinlich eine übermäßige Ansammlung von Schmutz auf dem Filter.

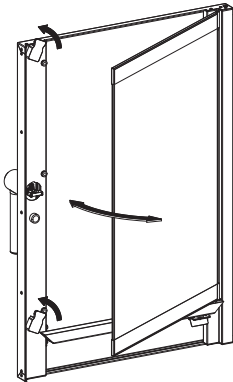
Diesen also umgehend reinigen.

7.3. Feuchtigkeitsablass

Über den Feuchtigkeitsablass (**Bez. B Abb. 61 S. 35**) werden in der Garkammer produzierte Dämpfe abgeführt.

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

7.4. Glasreinigung

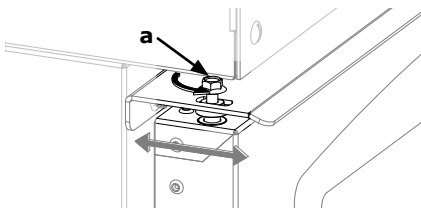


▲ Abb. 62

Das Türglas kann sowohl von Innen als auch von Außen gereinigt werden. Zu diesem Zweck muss die Sperre, welche das innere Glas festhält, gedreht werden (**Abb. 62**). Ist das Glas geöffnet kann dieses mit einem geeigneten Putzmittel gereinigt werden. Es dürfen keine schleifenden Mittel verwendet werden.

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

7.5. Einstellung der Scharniere der Tür



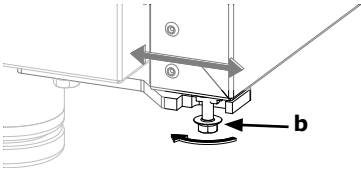
▲ Abb. 63

Falls notwendig, ist es möglich, die Türscharniere einzustellen, um das Schließen und die Dichtheit der Türdichtung der Garkammer zu optimieren.

Die Scharniere der Tür müssen so eingestellt werden, dass ein fester Verschluss der Tür während des Betriebes sichergestellt werden kann. Sowohl das obere als auch das untere

7. Wartung

7.2. Lüftungfilter Technikfach



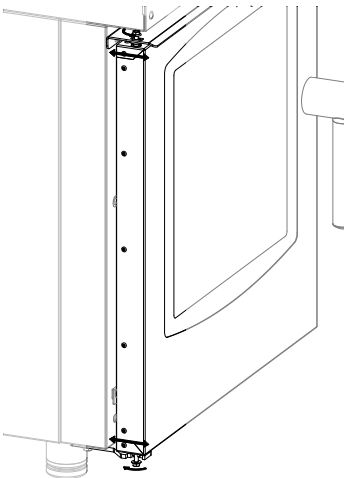
▲ Abb. 64

Scharnier kann eingestellt werden (**Abb. 63 S. 36 und Abb. 64 S. 37**).

Zur Einstellung der Tür, wenn dies notwendig wird, die Schrauben (**Bez. a-b Abb. 63 S. 36 und Abb. 64 S. 37**) lockern und die Tür in die gewünschte Position bringen (**Abb. 65**).

Ist die Einstellung beendet, müssen die Schrauben wieder angezogen werden.

Abb. 65 ▼



8. Kontroll- und Sicherheitskomponenten

8.1. Mikroschalter der Tür

Der Türmikroschalter ist die Vorrichtung, welche den Gar- und Backzyklus des Ofens bei Öffnen der Tür unterbricht.

Beim Schließen der Tür nimmt wird der unterbrochene Zyklus wieder normal aufgenommen. Diese Vorrichtung darf nicht manuell eingeschaltet werden, wenn die Tür des Ofens geöffnet ist.

8.2. Überhitzungsschutz des Motors

Der Ventilatormotor ist mit einer eingebauten Überhitzungsschutzvorrichtung versehen, die den Betrieb bei einer Überhitzung unterbricht.

Die Wiederaufnahme des Betriebes des Motor geschieht automatisch, sobald die Temperatur gesunken ist und sich wieder innerhalb der Sicherheitsgrenzen befindet.

8.3 Sicherheitsthermostat der Garkammer

Erreicht die Temperatur in der Garkammer 350 °C, unterbricht das Sicherheitsthermostat die Speisung der Heizelemente des Ofens.

Diese Sicherheitsvorrichtung kann nur vom Technikpersonal des Kundendienstes wieder aufgenommen werden, da hier weitere Kontrollen notwendig sind.

9. Was ist zu tun, wenn

9.1. Allgemeine Probleme

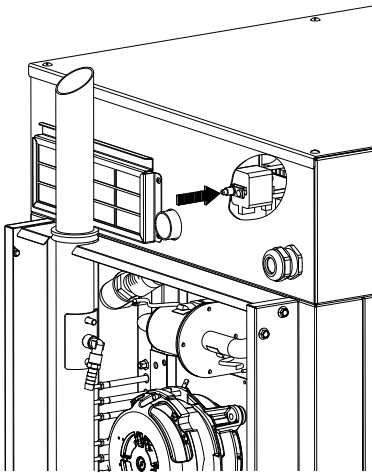
Beim Auftreten einer schweren Störung ist es sehr wichtig, das Gerät mit dem Hauptschalter abzustellen und den Wasserabsperrhahn vor dem Gerät zu schließen.



| Problem | Eventuelle Lösung |
|---|--|
| Der Ofen schaltet sich nicht ein | Kontrollieren Sie, dass der Hauptschalter geschlossen und Netzspannung vorhanden ist. |
| | Die Schmelzsicherungen des Ofens auf Schäden kontrollieren. |
| | Sicherstellen, dass die Tür des Ofens gut verschlossen ist. |
| | Prüfen Sie, ob die Parametereinstellung des Kochzyklus korrekt ist. |
| | Sicherstellen, dass keine Fehlermeldung für den Ofen vorhanden ist. |
| Falls sich der Ofen nach diesen Maßnahmen noch nicht einschaltet, muss der Kundendienst kontaktiert werden. | |
| Der Ventilator hält während des Betriebs an | Den Ofen abschalten und warten bis sich der Überhitzungsschutz des Motors wieder automatisch herstellt. |
| | Versichern Sie sich, dass die Kühlöffnungen nicht verstopft sind. |
| Falls sich die Störung wiederholt, wenden Sie sich an den technische Kundendienst. | |
| Die Innenbeleuchtung funktioniert nicht | Es müssen hitzebeständige Glühbirnen verwendet werden. |
| | Die Glühbirne wie folgt ersetzen: <ul style="list-style-type: none"> • Sicherstellen, dass der dem Ofen vorgeschaltete allpolige Schalter geöffnet und das Gerät kalt ist. • Die linke Wand mit Blechhalterungen entfernen. • Die Schrauben an der Abdeckung der Beleuchtung lösen. • Abdeckung, Glas und Dichtung entfernen. • 25-W-Halogenlampen verwenden. |
| Falls sich die Störung wiederholt, wenden Sie sich an den technische Kundendienst. | |
| Es kommt kein Wasser aus den Befeuchterschläuchen. | Kontrollieren Sie, ob der Wasserabsperrhahn offen ist. |
| Falls sich die Störung wiederholt, wenden Sie sich an den technische Kundendienst. | |

9. Was ist zu tun, wenn

9.2. Kontrollen, die nur von einem autorisierten Fachmann ausgeführt werden dürfen



▲ Abb. 66

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



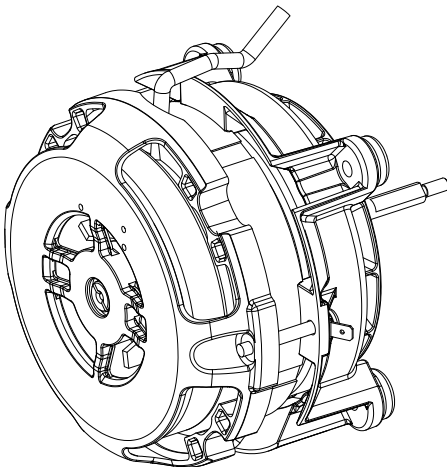
Erneute Aktivierung des Sicherheitsthermostats

Das Sicherheitsthermostat befindet sich oben im hinteren Teil des Ofens (**Abb. 66**).

Das Thermostat ausfindig machen und auf den roten Schalter drücken bis ein mechanisches Geräusch (Klick) zu hören ist, das das Schließen der Kontakte bestätigt (**fig. 66**).

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

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



▲ Abb. 67

Überhitzungsschutz des Motors

Sollte dieser eingreifen, müssen die Luftschlitze auf ihre Sauberkeit kontrolliert, die Leistung der Kühlvorrichtung geprüft und die ordnungsgemäße Umdrehung des Motors überprüft werden sowie dass diese von keinen Widerständen beeinträchtigt wird.

Die elektrische Versorgung muss dazu unterbrochen sein.

Schmelzsicherungen

Die Schmelzsicherung schützen die elektronischen Steuerkarten vor Überspannung. Diese befinden sich im Technikfach im oberen Teil des Ofens.

9. Was ist zu tun, wenn

9.3. Ersatzteilhandhabung

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

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

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

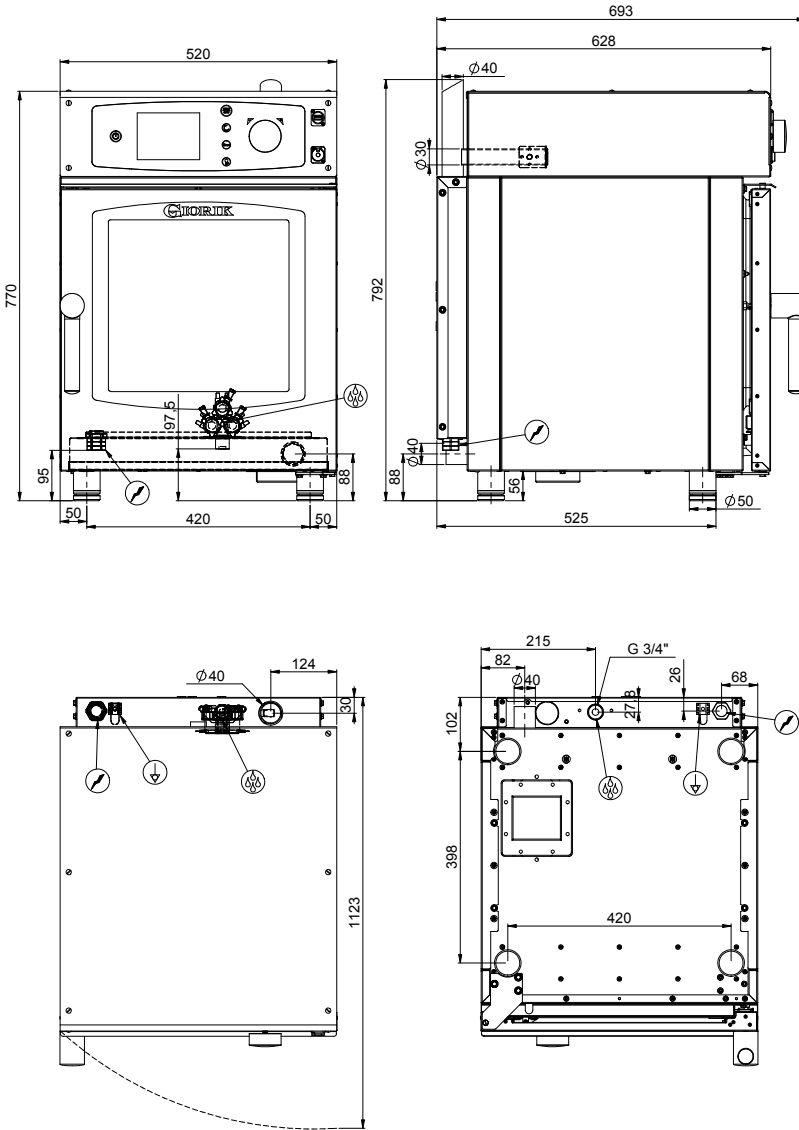
10. Beschreibung Alarme

Beim Alarm am Temperatur- und dem Zeitdisplay wird die Bezeichnung des ausgelösten Alarms angezeigt. Die folgenden Alarme können angezeigt werden

| Bezeichnung | Beschreibung | Was geschieht | LÖSUNG |
|---------------------------|---|---|--|
| Garraumfühler | Fehler Garraumfühler | Unterbrechung des Garens/Backens, automatische Wiederaufnahme. | Garraumfühler ersetzen. |
| Kernfühler | Fehler Kernfühler | Manuelle Wiederaufnahme. | Kernfühler ersetzen. |
| Sicherheitsschalter Motor | Alarm Motor | Unterbrechung des Garens/Backens, automatische Wiederherstellung. | Bei Wiederholung Kundendienst benachrichtigen. |
| Inverter | Alarm Inverter Motor | Unterbrechung des Garens/Backens, automatische Wiederherstellung. | Aus- und Einschalten der Spannung. Bei Wiederholung Kundendienst benachrichtigen. |
| Sich. Garraum | Thermoschalter Garkammer | Unterbrechung des Garens/Backens, manuelle Wiederherstellung. | Bei Wiederholung Kundendienst benachrichtigen. |
| Hi temp | Temperatur im Technikfach zu hoch | Unterbrechung des Garens/Backens, automatische Wiederaufnahme. | Die äußere Belüftung des Ofens (Luftschlitze) und den einwandfreien Betrieb der Kühlventilatoren der Bauteile kontrollieren. BelüftungsfILTER reinigen (siehe Par. 7.2 S. 36). |
| Kein Wasser | Für die Dampferzeugung fehlt das Wasser | Unterbrechung des Garens/Backens, automatische Wiederaufnahme. | Den Anschluss an die Wasserleitung kontrollieren, sowie dass der Wasserhahn geöffnet ist. |
| Communication | Kommunikationsfehler PWM-Hauptsteuerplatine | Unterbrechung des Garens/Backens. | Aus- und Einschalten der Spannung. Bei Wiederholung Kundendienst benachrichtigen. |
| Kein Ablass | Das Wasser des Boilers wurde nicht ordnungsgemäß abgelassen | Unterbrechung des Garens/Backens. | Aus- und Einschalten der Spannung. Bei Wiederholung Kundendienst benachrichtigen. |
| Power fail | Unterbrechung der elektrischen Versorgung | Unterbrechung des Garens/Backens. | M 1 Sekunde lang drücken. |
| Probe 4 | Alarm Feuchtigkeitskontrollfühler 4 | Unterbrechung des Garens/Backens. | Feuchtigkeitsfühler 4 ersetzen. |
| Probe 5 | Alarm Feuchtigkeitskontrollfühler 5 | Unterbrechung des Garens/Backens. | Feuchtigkeitsfühler 5 ersetzen. |

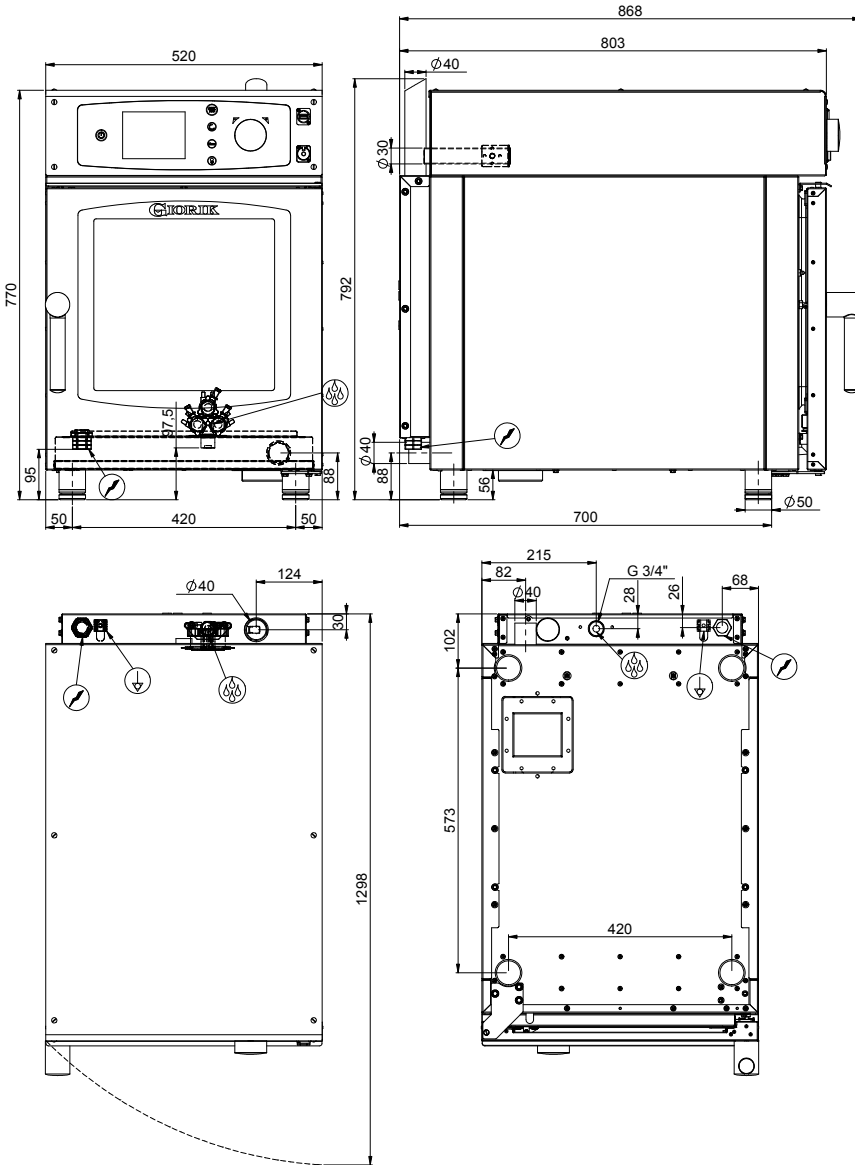
11. Technische Datenblätter

11.1. KH0623(W) - KT0623(W)



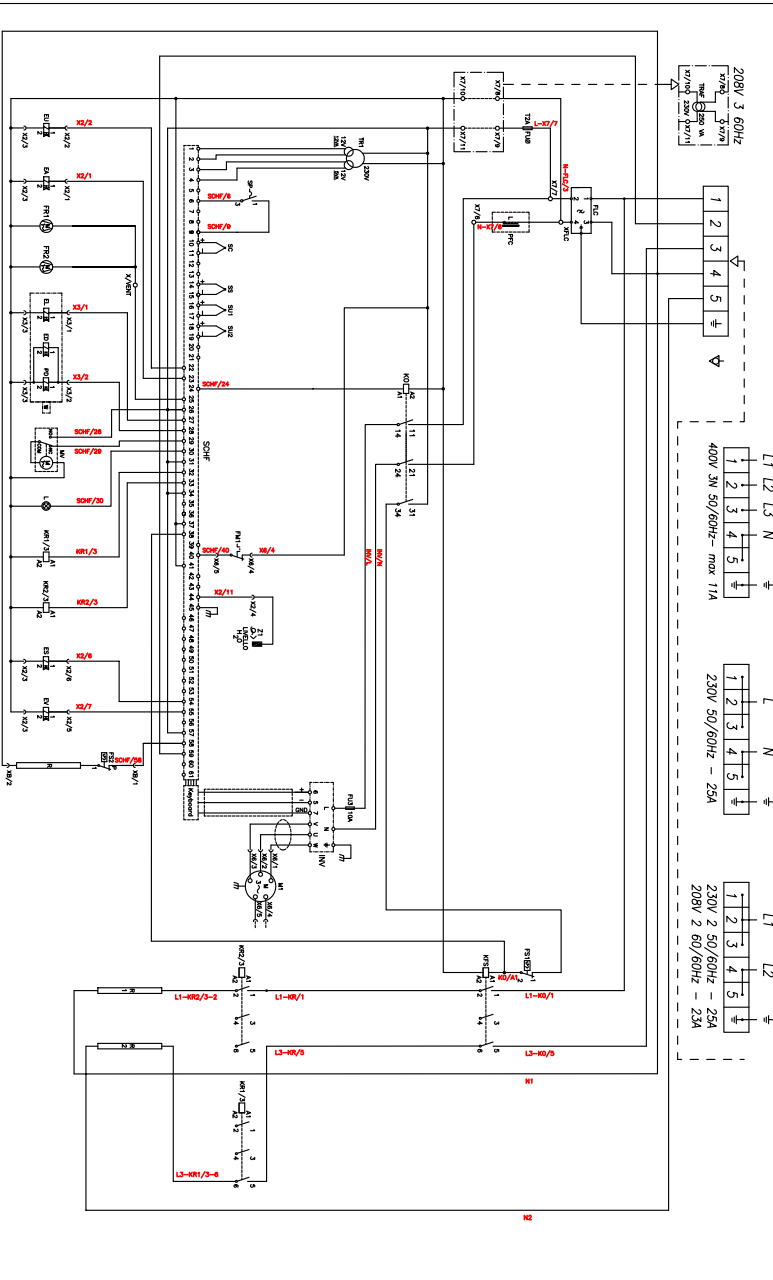
11. Technische Datenblätter

11.2. KH061(W) - KT061(W)



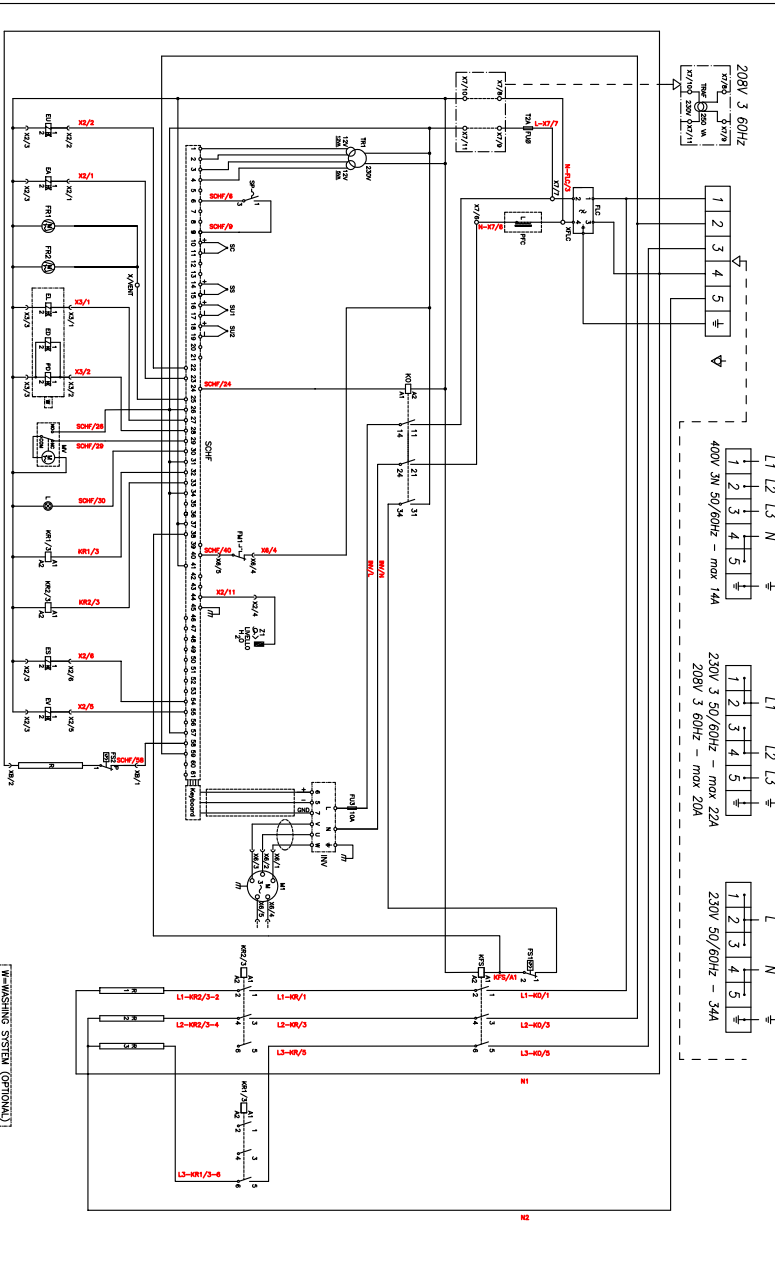
12. Schaltpläne

12.1. KH0623(W)



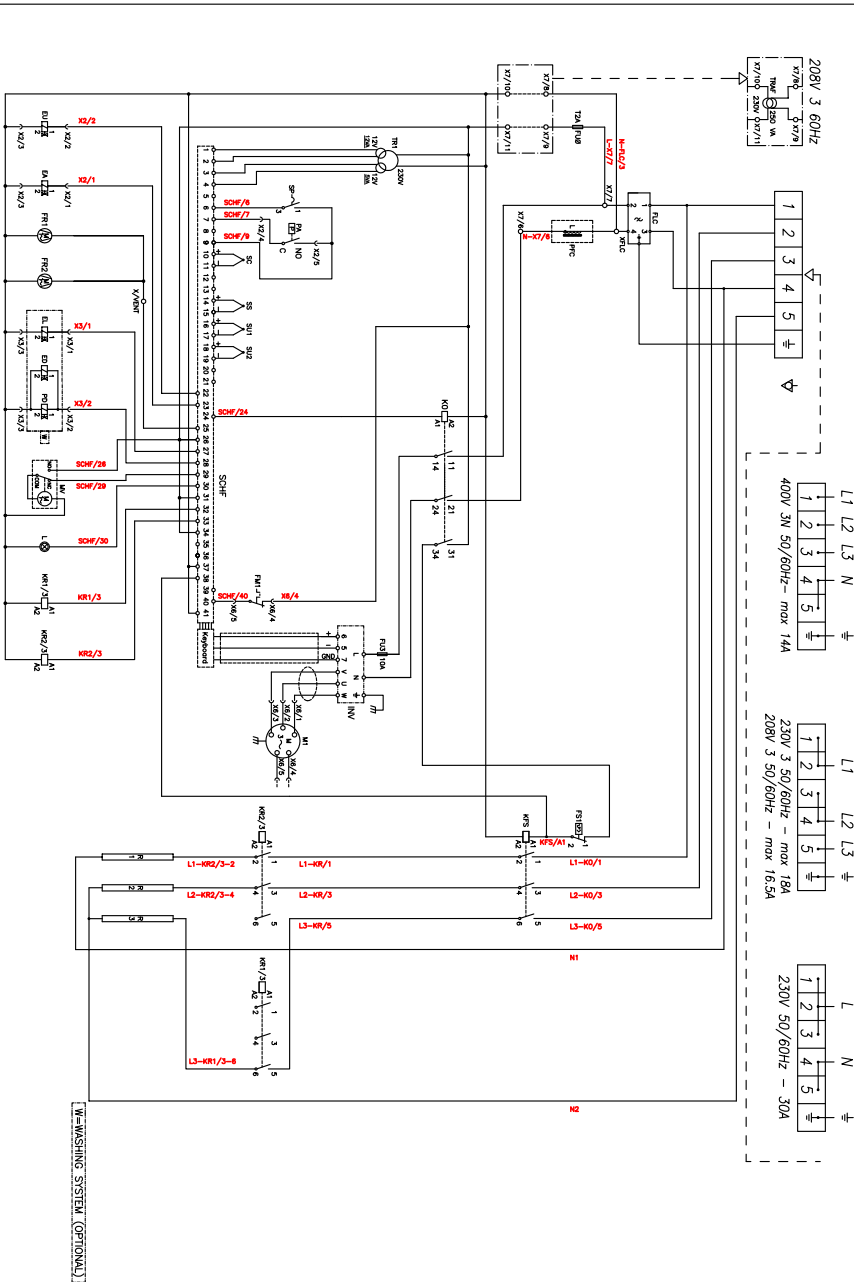
12. Schaltpläne

12.2. KH061(W)



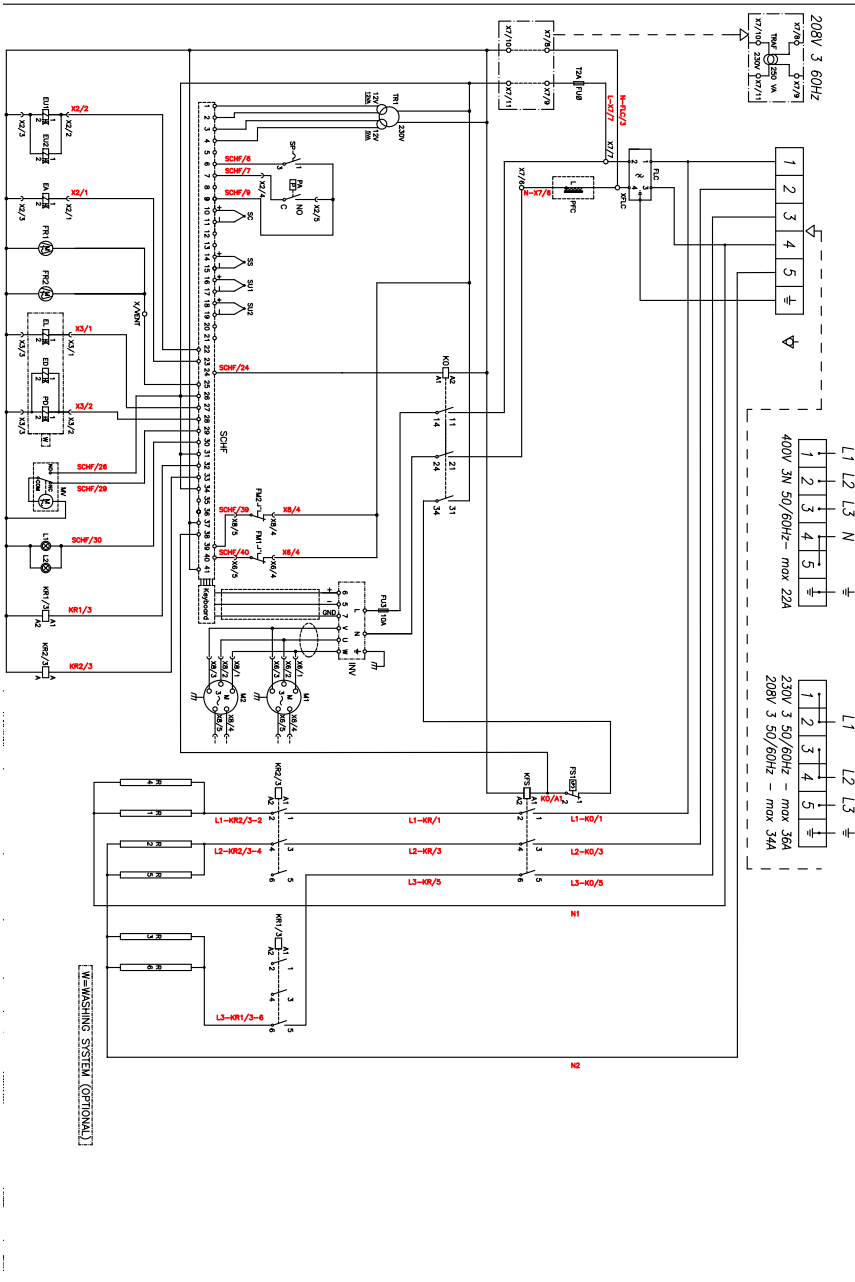
12. Schaltpläne

12.5. KT061(W)



12. Schaltpläne

12.6. KT101(W)





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

DAS HERSTELLERUNTERNEHMEN BEHÄLT SICH DAS RECHT VOR, ÄNDERUNGEN AM PRODUKT
VORZUNEHMEN, DIE ES FÜR NOTWENDIG ODER NÜTZLICH HÄLT.

